

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 127/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE”

Nr SI/0420/29.10.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską ⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Adres: Dunajska cesta 58, SLO-1000 Ljubljana
Telefon: (386-1) 478 90 00
Faks: (386-1) 478 90 55
e-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. *Grupa:*

Nazwa: DOSI — Društvo Oljkarjev Slovenske Istre
Adres: p.p. 55, SLO-6310 Izola
Telefon: —
Faks: —
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.5 Oleje

4. *Opis*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 *Nazwa:*

„Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4.2 Opis:

Oliwa z oliwek „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” (Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra ze Słoweńskiej Istrii) z pochodzeniem geograficznym wytwarzana jest z oliwek rosnących na obszarze Słoweńskiej Istrii. Oliwa wyprodukowana z jednej odmiany musi zawierać przynajmniej 80 % deklarowanej odmiany. Dopuszczalne są odmiany Istrska belica, Leccino, Buga, Črnica, Maurino, Frantoio i Pendolino.

Skład chemiczny:

„Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” odznacza się wysoką zawartością kwasu oleinowego (≥ 72), niską zawartością kwasu linolowego ($\leq 8,0$) oraz wysoką zawartością antyoksydantów. Wartość liczby nadtlenkowej w mmol O₂/kg wynosi ≤ 7 .

Opis organoleptyczny:

Charakterystyczny aromat owocowy, przypominający oliwki i inne owoce. Oliwa nie może zawierać wad organoleptycznych, a jej łączna ocena sensoryczna musi wynosić $\geq 6,5$.

4.3 Obszar geograficzny:

Oliwa z oliwek „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” z pochodzeniem geograficznym jest produkowana, przetwarzana i wprowadzana do obrotu na obszarze Słoweńskiej Istrii. Granice Słoweńskiej Istrii przebiegają:

- na północy wzdłuż granicy państwowej z Włochami,
- na zachodzie granicę stanowi morze,
- na południu wzdłuż granicy państwowej z Chorwacją,
- na wschodzie granicę stanowi Kraški rob.

4.4 Dowód pochodzenia:

Obszar produkcji opisano w punkcie 4.3 niniejszego dokumentu, natomiast sposób produkcji musi spełniać kryteria gwarantujące najwyższą jakość i właściwości „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre”.

Wszyscy producenci muszą być zarejestrowani na określonym obszarze i wpisani do rejestru producentów; również przetwarzanie odbywa się w zarejestrowanych na tym samym obszarze olejarniach. Podczas magazynowania każdy pojemnik musi być oznakowany napisem „geografsko poreklo” (pochodzenie geograficzne), jak również musi posiadać numer seryjny. Na etykiecie muszą być również zamieszczone wszystkie dane dotyczące serii. Rozlewanie do butelek może odbywać się wyłącznie w rozlewniach zarejestrowanych na określonym obszarze.

4.5 Metoda produkcji:

Podczas produkcji powinny być spełnione następujące wymagania:

- oliwa musi być pozyskana z owoców w temperaturze niższej niż 27 °C,
- w trakcie produkcji nie jest dozwolone dodawanie jakichkolwiek dodatkowych komponentów, z wyjątkiem wody,
- oliwki muszą zostać przetworzone w ciągu 48 godzin od ich zebrania.

Główne etapy produkcji „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre”:

- Uprawa oliwek objęta jest kontrolą ilości i odmian.
- Zbieranie oliwek (zbiór ręczny) odbywa się w optymalnym stadium dojrzewania.
- Magazynowanie oliwek (nie dłużej niż 48 godzin).
- Proces ekstrakcji (zarejestrowane olejarnie) prowadzony w warunkach kontroli higieny, temperatury i uzysku.
- Magazynowanie w odpowiednio oznakowanych pojemnikach, w warunkach optymalnej temperatury (12-20 °C).
- Pobieranie próbek (kontrola jakości).
- Rozlewanie do butelek i etykietowanie w zarejestrowanych rozlewniach.
- Przechowywanie oliwy rozlanej do butelek.

4.6 Związek:

Źródłem wyjątkowego charakteru „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” jest dobór odmian, przy czym szczególnie udział ma w tym odmiana Istrska belica. Charakterystyczną cechą oliwy otrzymanej z owoców odmiany Istrska belica zebranych w stadium optymalnego dojrzewania jest wysoka zawartość polifenoli (naturalnych antyoksydantów). Naturalne antyoksydanty odgrywają ważną rolę, ponieważ chronią oliwę przed zepsuciem, pomagają dłużej zachować jej świeżość i zapewniają większą stabilność.

Autentyczność:

Słoweńska Istria zawdzięcza swojemu położeniu geograficznemu bardzo dogodne warunki do uprawy oliwek. Połączenie morza sięgające w tym rejonie najdalej na północ nadaje tutejszemu klimatowi charakter śródziemnomorski, co sprawia, że stosunek wielkości uzysku oliwy do zawartych w nim polifenoli jest bardzo korzystny. Dzięki temu „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” wyróżnia się wysoką zawartością antyoksydantów — polifenoli — oraz najwyższą jakością. Przyczyniają się do tego również szczególne właściwości tutejszych ziem, wśród których przeważają flisze węglanowe pokryte eutroficznymi glebami brunatnymi (o stopniu wysycenia zasadami przekraczającym 50 %), na których uprawa oliwek przynosi najlepsze rezultaty.

Historia:

Tradycja produkcji oliwy z oliwek na obszarze Słoweńskiej Istrii sięga dalekiej przeszłości. Już grecki historyk Pausaniasz (Pausanias, 180-115 p.n.e.) wzmiankuje na temat oliwy z oliwek pochodzącej z Istrii w swoim dziele „Przewodnik po Helladzie”, w akapicie 10.32.19. Wiele zachowanych tekstów źródłowych pochodzących z czasów od 1201 roku do siedemnastego wieku i późniejszych stuleci (szczegółowy wykaz załączony do wniosku) zawiera opisy dokumentujące rozwój produkcji oliwy z oliwek na obszarze Słoweńskiej Istrii na przestrzeni wieków. Rozwijane przez stulecia tradycyjne metody i wiedza również dzisiaj przyczyniają się do uzyskiwania w tym regionie wysokiej jakości oliwy.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: INSPECT d.o.o
Bureau Veritas Company
Adres: Linhartova 49a, SLO-1000 Ljubljana
Tel.: (386-1) 475 76 70
Faks: (386-1) 474 76 02
E-mail: inspect@bureauveritas.com

4.8 Etykietowanie:

Oliwa z oliwek „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” z pochodzeniem geograficznym jest oznakowana zgodnie z rozporządzeniem Komisji nr 1019/2002 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek.

Oliwa z oliwek „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” z pochodzeniem geograficznym może być rozlewana do butelek wyłącznie na obszarze Słoweńskiej Istrii. Napis „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” oraz oznaczenie „prvo hladno prešanje” (pierwsze tłoczenie na zimno) lub „hladno stiskanje” (tłoczenie na zimno) musi być umieszczone w widocznym miejscu na etykiecie.

W celu zapewnienia monitorowania pochodzenia surowców i produktów stowarzyszenie wyda etykiety zawierające numery seryjne zgodnie z rejestrem producentów oliwy z oliwek z pochodzeniem geograficznym.

4.9 Wymogi krajowe:

Przepisy dotyczące nazwy pochodzenia geograficznego produktu „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” (Dz.U. Republiki Słowenii, nr 47/04).