



Društvo oljkarjev
Slovenske Istre

EDOOSI ZOP

Skupina proizvajalcev
Ekstra deviškega oljčnega olja
Slovenske Istre
z zaščiteno označbo porekla



označba
porekla

POMEN ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA (ZOP)

Zaščitena označba porekla se uporablja za označevanje kmetijskih ali živilskih proizvodov s poreklom iz določene regije ali določenega kraja, katerih kakovost ali značilnosti so v celoti posledica geografskega okolja (vključno z naravnimi in človeškimi dejavniki) in katerih proizvodnja, pridelava in predelava potekajo na opredeljenem geografskem območju. Geografske označbe uveljavljajo pravice intelektualne lastnine za določene proizvode, katerih lastnosti so povezane z območjem proizvodnje. Zaščitena označba porekla (ZOP) zajema pridelavo hrane in vina.



Foto: Jaka Ivančič

Temelj za označbo je postavila zakonodaja EU. Potrošnike vse bolj zanimajo izdelki z označbami, za katere se na splošno šteje, da so bolj kakovostni, bolj pristni in kontrolirani od izdelkov neznane identitete. Poleg tega jih zanima vzpostavitev solidarnostnih vezi z lokalnimi pridelovalci in kulturno identiteto ozemelj, ki jih takšni izdelki izražajo. Zaradi povezave s pridelovalnim območjem lahko ZOP prispeva tudi k spodbujanju pozitivnih učinkov na dinamiko razvoja podeželja in na ta način pomaga ohranjati vitalne tradicije in kulture ter družbene in gospodarske sisteme.

EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE

z zaščiteno označbo porekla / EDOOSI ZOP –
zagotovljena kakovost in sledljivost

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla je pridelano, predelano in stekleničeno na območju Slovenske Istre. Pravila pridelave, predelave, notranja kontrola in certifikacijski organ, predvsem pa znanje in trud pridelovalcev ter oljarjev zagotavljajo kakovost in pristnost oljčnega olja. Površina zemljišč, razmerje oljčnih sort, ekološka (integrirana) pridelava, postopek predelave, hranjenje olja ter kemijski in senzorični parametri so pod stalnim nadzorom tako, da je zagotovljena sledljivost pridelka. Kupec Ekstra deviškega oljčnega olja Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla se odloči za pristno in po kakovosti vrhunsko oljčno olje.

Vlagatelj in prvi nosilec označbe Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre ZOP je Društvo oljkarjev Slovenske Istre, ki je bilo ustanovljeno leta 1992.



CERTIFIKACIJSKI ORGAN:

Inštitut KON-CERT, Maribor

POOBLAŠČENA ORGANIZACIJA ZA NOTRANJO KONTRLO:

LABS d.o.o., Inštitut za ekologijo,
oljčno olje in kontrolo, Izola

ZGODOVINA OLJKARSTVA V ISTRI

Za prve oljke v Slovenski Istri imajo zasluge stari Grki, ki so v 8. stoletju pr. n. št. razširili kulturo oljkarstva v deželah severnega dela Sredozemlja. Razcvet oljkarstva v Istri so omogočili Rimljani z načrtnim sajenjem novih sort, postavitvijo vseh spremljajočih proizvodnih obratov (oljarne, skladišča za olje, proizvodnja oljčnih amfor) in razvojem prodajne mreže. Proizvodnja oljčnega olja je s tem postala glavna gospodarska dejavnost Istre.

Prvi, ki je napisal hvalospev istrskemu olju, je bil rimski pisec Plinij starejši (23–79 n. št.). V osmem odstavku petnajste knjige Naravoslovje (Naturalis historia) posvečeno oljki in olju, zapiše:



TUDI V TEM POGLEDU JE OLJE IZ ITALIJE OSVOJILO PRIMAT V CELOTNEM SVETU, PREDVSEM NA OBMOČJU VENAfra, KI PROIZVAJA OLJE LICINJIAN, OD TU TUDI IZJEMEN SLOVES SORTE OLJKE LICINIA ... PREOSTALA TEKMECA STA IZ DEŽEL ISTRE IN BETIJE, KATERIH OLJE JE ENAKOVREDNO.

Proizvodnja oljčnega olja je bila vse do razpada Beneške republike primarna gospodarska panoga. Večkratne pozebe konec 18. stoletja so zdesetkale oljkarstvo, ki se ni več vrnilo na stare nivoje proizvodnje. Dodatno je oljkarstvo zamrlo po pozebah v prejšnjem stoletju v letih 1929 in 1956. Šele po letu 1985 se je povečal interes za ponovno obnovo oljkarstva v Slovenski Istri.



Foto: Janko Bočar

SORTNI IZBOR

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre (ZOP) je pridelano iz oljk različnih sort ali iz ene sorte oljk, pridelanih na območju Slovenske Istre. Olje različnih sort mora ustrezati naslednjim zahtevam:

- Istrska belica, Leccino, Buga, Črnica, Maurino, Frantoio in Pendolino **vsaj 80 %**,
- ostalih v prejšnji alineji ne naštetih sort je lahko **največ 20 %**,
- od celotne količine predelanih oljk pa mora biti Istrske belice **najmanj 30 %**.



Posebnost oljčnega olja pridelanega iz različnih sort je v poudarjeni grenkobi in pikantnosti, ki izvira iz najmanj 30 % zastopanosti sorte Istrska belica, za katero je v optimalni zrelosti značilno, da vsebuje visoke vrednosti biofenolov (naravnih antioksidantov). Naravni antioksidanti so pomembni, ker olje ščitijo pred kvarom. Tako olje dlje (tudi po enem letu) ohranja svežino in je stabilno, zato je tudi iz vidika kakovosti zelo cenjeno. Sortno olje domačih avtohtonih in udomačenih (lokalnih) sort oljk mora vsebovati najmanj 80 % deklarirane sorte.

PARAMETRI KAKOVOSTI

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla mora ustrezati veljavnim predpisom Uredbe Komisije (EGS) št. 2568/91, nazadnje spremenjeni z Izvedbeno Uredbo Komisije (EU) 2019/1604 za ekstra deviško oljčno olje ter dodatnim kriterijem, ki zagotavljajo vrhunsko kakovost oljčnega olja.

Kakovostni kriteriji so opredeljeni v Elaboratu za postopek priznanja označbe geografskega porekla »EDOOSI« št. 324-01-7/2002/36.

EDOOSI ZOP mora biti predelano in pridobljeno iz plodov oljke, izključno z mehanskimi postopki. Oljčno olje mora biti pridobljeno iz plodov pri temperaturi pod 27 °C, med postopkom predelave ni dovoljeno dodajati nobenih dodatkov razen vode. Oljke morajo biti predelane v 24-ih urah od dneva obiranja. Predelava oljk mora potekati v oljarnah na območju Slovenske Istre. Oljarne morajo biti vpisane v register živilskih obratov pri pristojnem ministrstvu in obratovati v skladu z veljavnimi predpisi.

Pridobitek oljčnega olja (izpljen) ne sme presegati 21 % za posamezno šaržo.

Oljčno olje EDOOSI ZOP se označuje v skladu z EU zakonodajo za splošno označevanje in posebno označevanje živil oziroma oljčnega olja. Za zagotavljanje sledljivosti certificiranega olja v okviru skupine proizvajalcev DOSI izdaja nalepke s serijskimi številkami v skladu s Pravilnikom o postopku za pridobitev in letno potrjevanje v okviru skupine proizvajalcev DOSI za EDOOSI ZOP.

PARAMETER	Mejne vrednosti
Kislost v ut %, izraženih kot oleinska kislina	≤ 0,3
Peroksidno število v mmol O ₂ /kg	≤ 7
K ₂₃₂	≤ 2,3
K ₂₆₈	≤ 0,2
Vsebnost celokupnih biofenolov v mg/kg, z metodo HPLC	≥ 150
Vsebnost oleinske kisline (C 18:1) v ut %	≥ 72
Vsebnost linolne kisline (C 18:2) v ut %	≤ 8
Senzorična ocena	≥ 7
Mediana sadežnosti	> 2

OLJČNO OLJE – varna maščoba

Zaradi visoke vsebnosti biofenolov in uravnotežene maščobnokislinske sestave ima oljčno olje varovalne učinke. Oljčno olje je lahko prebavljivo, pospešuje izločanje želodčnih sokov in omogoča boljšo absorpcijo vitaminov, zlasti vitamina E. Uspešno se uporablja pri dietah diabetikov in tudi pri prehrani dojenčkov. Številne raziskave dokazujejo, da oljčno olje varuje pred artritisom, koronarnimi boleznimi in omejuje razvoj ateroskleroze. V starosti upočasnjuje razvoj osteoporoz.

Po podatkih in priporočilih mednarodnih organizacij, ki se ukvarjajo z varovalno prehrano, je priporočljiv dnevni vnos maščob največ 30 % od celotne potrebe posameznika. Pri tem je pomembno razmerje maščobnih kislin. Priporočajo čim manjši vnos nasičenih maščob, zmeren vnos večkrat nenasičenih maščob in čim večji vnos enkrat nenasičenih maščobnih kislin. Varovalni učinek enkrat nenasičene maščobne kisline je, da preprečuje oksidacijo slabega LDL holesterola.



5

PREDNOSTI
oljčnega
olja



vsebuje veliko
antioksidantov



znižuje raven
škodljivega LDL
holesterola



ščiti pred
bolezni srca
in ožilja

OMEGA-9
OMEGA-6
OMEGA-3

bogato z enkrat
nenasičenimi
maščobami



ohranja
elastičnost kože



Lokalno pridelano sadje
in zelenjava – najboljše iz Istre!
www.kz-agraria.si

EDOOSI ZOP
Skupina proizvajalcev
Ekstra deviškega oljčnega olja
Slovenske Istre z zaščiteno
označbo porekla



📍 Ul. 15 maja 17
SI-6000 Koper

✉️ info@dosi.si

🌐 www.dosi.si

☎️ +386 (0)31 442 352

▶️ youtube