

**Comitato promotore della valorizzazione dell'Olio di Oliva Extra Vergine di Trieste**

c/o C.C.I.A.A. di Trieste – Piazza della Borsa n. 14 34100 TRIESTE

**Pripravljalni odbor za ovrednotenje tržaškega ekstra deviškega oljčnega olja**

c/o Tržaška trgovinska zbornica – Borzni trg št. 14 34100 TRST

**PRAVILNIK O PROIZVODNJI EKSTRA DEVIŠKEGA OLJČNEGA  
OLJA "TERGESTE"  
Z ZAŠČITENIM POREKLOM**

**1. ČLEN**

**Poimenovanje**

Poimenovanje zaščitenege porekla "Tergeste" velja izključno za ekstra deviška oljčna olja, ki izpolnjujejo pogoje in lastnosti, določene v pravilniku (EGS) št. 2081/92 in navedene v tem pravilniku.

**2. ČLEN**

**Oljčne sorte**

Poimenovanje zaščitenege porekla "Tergeste" velja za ekstra deviška oljčna olja iz sledečih sort, prisotnih v nasadih v spodaj navedenih razmerjih:

- belica ali bianchera, najmanj 20 odstotkov;
- črnica, leccino, leccio del corno, frantoio, maurino, pendolino, same ali skupaj za preostanek.

**3. ČLEN**

**Območje proizvodnje**

Območje pridelave oljk, namenjeno pridobivanju ekstra deviškega oljčnega olja zaščitenege porekla "Tergeste", so predeli tržaške pokrajine, ki so

primerni za pridelavo s kakovostnimi značilnostmi, ki jih predvideva ta pravilnik.

To območje zajema v celoti teritorij, ki spada upravno v tržaško pokrajino, s sledečimi občinami: Trst/Trieste, Milje/Muggia, Devin-Nabrežina/Duino-Aurisina, Dolina/San Dorligo della Valle, Zgonik/Sgonico, Repentabor/Monrupino.

Območje omejujejo:

- na vzhodu meja s Slovenijo
- na zahodu goriška pokrajina
- na severu meja s Slovenijo
- na jugu jadranska obala

**4. ČLEN**

**Gojitvene značilnosti**

1) Razmere okolja in pridelovanja v nasadih oljk, namenjenih pridobivanju ekstra deviškega oljčnega olja zaščitenege porekla "Tergeste", morajo biti tradicionalne in značilne za teritorij, ki ga določa člen 3 in vsekakor primerne, da doprinesejo specifične kakovostne značilnosti pridobljenemu olju.

2) Ureditev nasadov, oblike gojenja in načini obrezovanja morajo biti tisti, ki so tradicionalno v rabi v zadevnem območju.

3) Plodove je treba obirati od spremembe barve dalje, obiranje samo pa se mora zaključiti do 31. decembra vsakega leta.

4) Plodove je treba obirati z neposrednim ročnim ali strojnim trganjem z dreves ter do drozganja hraniti v trdih in zračnih zabojih na primeren način, da se ne poškodujejo; predelati jih je treba najkasneje v treh dneh po obiranju v oljarnah na pridelovalnem območju, opisanem v 3. členu.

5) Varstvo pred škodljivci mora biti usmerjeno in integrirano in/ali biološko.

6) Najvišji pridelek oljk v specializiranih nasadih za pridobivanje ekstra deviškega oljčnega olja "Tergeste" ne sme presegati 65 stotov na hektar. Najvišji pridelek oljk v mešanih nasadih ne sme presegati 50 kilogramov na rastlino. Najvišji oljčni izplen plodov ne sme presegati 22 odstotkov.

### 5. ČLEN

#### **Pogoji za predelavo**

1) Pridobivanje olja se mora odvijati na območju, ki ga določa zgornji člen 3.

2) Za ekstrakcijo olja so dovoljeni mehanski in fizični postopki, ki ohranjajo na najzvestejši način izvirne posebnosti plodov.

3) Med drozganjem in med vsemi ostalimi fazami predelave je treba spoštovati sledeče pogoje:

- temperatura drozge ne sme presegati 30° C;
- med mesenjem je dovoljena le uporaba vode;
- stroji za predelavo ne smejo oddajati materialov, okusov ali vonjev;
- posode za shranjevanje najraje izbiramo med steklastimi ali iz posteklenih snovi ali iz nerjavečega jekla, nikakor ne iz poliesterskih smol in plastike.

4) Postopek pridobivanja olja se mora zaključiti v teku 36 ur od oddaje plodov oljarni.

5) V oljarni morajo biti plodovi hranjeni v primerno zračnih prostorih.

### 6. ČLEN

#### **Značilnosti za promet**

Ekstra deviško oljčno olje z zaščitnim poreklom "Tergeste" mora ob vključitvi v promet zadostiti sledečim pogojem:

- barva: zlatozelena;
- vonj: saden – srednje izrazit;
- okus: saden, s srednjim ali rahlim pikantnim priokusom;
- točkovanje na panel testu:  $\geq 6,8$ , z naslednjimi čutnimi parametri, sadno zeleno višje ali enako 2, grenko in pikantno višje ali enako 1;

največja skupna vsebnost kisline, izražena v oljevi kislini ne sme preseči 0,5 grama na 100 gramov olja;

število peroksidov:	$\leq$	12 meq O <sub>2</sub> /kg
oljeva kislina:	$\geq$	74%
linolenova kislina:	$\leq$	9%
polifenoli skupno:	$\geq$	100 mg/kg
Delta K	$\leq$	0,01
K270	$\leq$	0,20
K230	$\leq$	2,30

### 7. ČLEN

#### **Oznaka in predstavitev**

1) Poimenovanju olja z zaščitnim poreklom iz 1. člena je prepovedano dodajati katerikoli oznako, ki je ta pravilnik izrecno ne predvideva, vključno s pridevki "fino", "izbrano", "selekcionirano", "višje kakovosti".

2) Dopustna je resnici odgovarjajoča raba imen, poimenovanj obratov, zasebnih blagovnih znamk, ki nimajo hvalilnega pomena in ne zavajajo potrošnika.

3) Raba imen obratov, posestev, kmetij in omemba ustekleničenja v oljkarskem obratu ali v združenju oljkarskih obratov ali v podjetju, ki se nahaja na proizvodnem območju je dovoljena edino, če izhaja proizvod iz plodov, obranih izključno v nasadih obrata samega.

4) Uporaba drugih zemljepisnih oznak, ki se nanašajo na občine, vasi, posestva, kmetije, iz katerih olje dejansko izhaja, mora biti označena s črkami, ki so vsaj za polovico manjše od onih, ki smo jih uporabili za poimenovanje zaščitene porenke iz 1. člena.

5) Poimenovanje zaščitene porenke "Tergeste" mora na nalepki biti označeno z jasnim, neizbrisnim napisom, v močnem barvnem kontrastu s podlago nalepke in tako, da ga je mogoče jasno razlikovati od ostalih podatkov na sami nalepki.

6) Ekstra deviško olje z zaščitnim poreklom "Tergeste" se prodaja v steklenicah, ki ne presegajo enega litra, nikakor pa ne v posodah iz poliesterskih smol ali iz plastike.

7) Na nalepki je obvezna navedba leta obiranja plodov, iz katerih je bilo pridelano olje.

8) Po navedbi poimenovanja z zaščitnim poreklom lahko na nalepki sledi dobesedni prevod naziva proizvoda v slovenskem jeziku.

Trst, 15.12.2001