

PIRANSKA SOL Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA



Piranska sol, žlahtni pridelek Krajinskega parka Sečoveljske soline, je rezultat dela nemirnega vetra, toplega sonca in marljivih solinarjev. Pridelujejo jo ročno, po tradicionalnih metodah, starih več kot 700 let. Osnovni proces je naravna kristalizacija na solnih poljih, zavarovanih s petolo – dragoceno biosedimentno podlago, sestavljeno iz mineralov in mikroorganizmov.

Sol z zaščiteno označbo porekla je lahka in izrednega mineralnega okusa, ki ga dopolnjuje v kristalih ujeta matična voda.

..... EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

Pridelovanje oljke sega v sam začetek gojenja oljk na severni obali Sredozemlja, kamor so oljko 600 let pr. n. št. prinesli Feničani, k nam pa naj bi prišla v 4. stoletju pr. n. št. z grškimi kolonizatorji.

Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre z zaščiteno označbo porekla je prvi slovenski proizvod, zaščiten v EU, Uradni list EU št. 148/2007 15. 2. 2007. Posebnost oljčnega olja je v predelavi izbranih udomačenih sort pri temperaturi nižji od 27°C.

V oljih, pridobljenih iz mešanega sortimenta, je določena 30-odstotna zastopanost plodov sorte Istrska belica.

Preverjanje podatkov iz registra pridelovalcev in predvidena kontrola na terenu preprečujeta zlorabo označbe.

Za ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre je značilna bogata sadežna aroma, ki spominja na plod oljke, sadje, zelenjavo ali druge zelene rastline kot npr. zeleno listje, trava ipd.



OLJKA, SOL in ZAČIMBE

tradicionalno prisotni v Slovenski Istri že stoletja, tisočletja ..., v novjšem času nadgrajeni z označbo sheme
Zaščitena označba porekla



Živila z označbo sheme **Zaščitena označba porekla** se ponašajo s svojimi edinstvenimi zgodbami, vezanimi na tradicijo in vrhunsko kakovost.

Z vizualno označbo olajšajo izbiro pri nakupu, saj se potrošnikom predstavljajo s surovinami in postopki ter predelavo izključno v Sloveniji - na določenem območju. S stalnim nadzorom certifikacijskih organov je potrošniku zagotovljena vrhunsko kakovost in sledljivost.

NAMIZNE OLJKE ALI VLOŽENE OLJKE

KRATKA ZGODOVINA

Zapisi o proizvodnji namiznih oljk so skromni. Carlo Hugues je v popisu sortimenta oljk Istre in kvarnerskih otokov (Elaiografia Istriana, 1882–1902) opisal, da so v Istri za vlaganje in nadaljnje gojenje primerne oljke: 'Piranska kriva' ali 'Štorta', 'Piranska mata' in 'Piranska žižula'. Kasneje je Boris Renner (osebna informacija), tehnolog v Delamarisu (prej v Empelei), posredoval podatke o testni proizvodnji namiznih oljk v letih 1960–1967. Razgrenjevali so jih z raztopino NaOH koncentracije 0,2 do 0,8 %, proces je trajal okoli 36 ur, nakar so oljke izpirali z vodo. Priprava je ostala na testni ravni.

Oljkarsko društvo ŠTORTA Piran je v letu 2008 vložilo vlogo za zaščito Namizne oljke Slovenske Istre z označbo porekla, v istem letu je bila potrjena specifikacija na nacionalnem nivoju, vendar do izvedbe certificiranja ni prišlo.

TEHNOLOGIJA PREDELAVE NAMIZNIH OLJK

Obstajajo različne tehnologije predelave in skoraj vsak pridelovalec ima svoj način predelave namiznih oljk. Zelo pomembno je ročno obiranje plodov in primeren transport do predelovalne linije, saj lahko predelamo kakovosten izdelek le iz nepoškodovanih plodov. Oljke običajno obiramo v začetku oktobra oziroma mesec dni pred optimalno zrelostjo za pridelavo oljčnega olja, ker je zelo pomembna konsistenca oziroma trdota plodov, ki jih nato izpostavimo izluževanju grenkih spojin.

Vir: ABC o namiznih oljkah
https://www.zrs-kp.si/wp-content/uploads/2018/09/ABC-o-namiznih-oljkah_SPLETNA-IZDAJA.pdf

TRŽNI STANDARD IN ZNAČILNOSTI NAMIZNIH OLJK

Pogoji za zagotavljanje kakovosti namiznih oljk so opisani v zadnji izdaji tržnega standarda Mednarodnega sveta za oljke (COI/OT/NC no. 1, 2004). Tržni standard opredeljuje tip namiznih oljk (zelene, delno obarvane in črne), značilnosti plodov, parametre kakovosti, kalibracijo plodov, uporabo dodatkov in aditivov.

PARAMETRI KAKOVOSTI NAMIZNIH OLJK

V preglednici desno so podane minimalne zahteve fizikalno-kemijskih parametrov pakiranih namiznih oljk, ki zagotavljajo stabilnost in varnost izdelka. V primeru, da v obdelane oljke dodamo aditive (konzervanse) in jih shranjujemo v hladilniku, lahko zmanjšamo koncentracijo soli (NaCl) na 4 % in mlečne kisline na 0,4 %, če pa izdelek pasteuriziramo ali steriliziramo, se dopušča višja vrednost pH (4,3).



Način priprave namiznih oljk	Obdelane oljke	Naravne oljke
Min. NaCl (%)	5	6
Max. vrednost pH	4,0	4,3
Min. mlečne kisline (%)	0,5	0,3

SENZORIČNO OCENJEVANJE NAMIZNIH OLJK

Metoda senzoričnega ocenjevanja in kriteriji za razvrščanje namiznih oljk v kategorije so opisani v dokumentu Mednarodnega sveta za oljke COI/OT/MO/Doc. No 1/Rev.2

Senzorično se ocenjuje intenzivnost slanega, grenkega in kislega okusa, trdote, vlaknatosti in hrustljivosti ter prisotnost morebitnih senzoričnih napak po nepravilni fermentaciji, plesnivem, žar-kem, segretem/zažganem, milnatem, kovinskem in zemlji.

