

**»OLIO D' OLIVA EXTRA VERGINE
DELL' ISTRIA SLOVENA«
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

Sin dall' antichità l' olivo e l' olio d' oliva dell' Istria Slovena sono presenti in varie fonti storiche. L' olio d' oliva istriano è già menzionato nei lavori dello storico Greco Pausania (dal 180 a. C. al 115 a. C.) e successivamente altre fonti storiche provano che la produzione d' olio d' oliva era il fulcro dell' attività economica dell' Istria Slovena fino alla seconda metà del XIX. secolo. Dopo la tremenda gelata del 1929 e più tardi a causa del generale abbandono delle attività agrarie anche la produzione d' olio d' oliva istriano è stata fortemente ridimensionata. Dal 1985 è stato registrato un significativo riavviamento dell' olivicoltura. Dal 1985 la superficie degli oliveti è aumentata dai 400 ettari di allora agli attuali 1300. Oggigiorno è stata valutata una produzione di 400 tonnellate d' olio d' oliva che negli anni a venire, con la graduale maturazione delle giovani coltivazioni di olivo, dovrebbe aumentare a circa 1300 tonnellate. La produzione d' olio d' oliva è un' importante attività economica complementare dei coltivatori dell' Istria Slovena. Nel contempo questa attività è importante per mantenere vive le tradizioni etnico-culturali locali.

L' associazione degli olivicoltori dell' Istria Slovena (DOSI) è stata fondata nel 1992 e sollecita la produzione di oli d' oliva di qualità. L' Associazione ha presentato domanda per il riconoscimento della denominazione di origine protetta dell' olio. Nel 2004 il Ministero dell' Agricoltura, delle Foreste e dell' Alimentazione della Repubblica di Slovenia ha rilasciato all' Associazione il decreto n. 324-01-7/2002/28 convalidando il contrassegno di denominazione di origine protetta Olio d' oliva extra vergine dell' Istria Slovena iniziando così l' iter di certificazione in base alla specifica di produzione convalidata.

ZONA DI COLTIVAZIONE E DI PRODUZIONE DELL' OLIO D' OLIVA EXTRA VERGINE DELL' ISTRIA SLOVENA

L' olio extra vergine dell' Istria Slovena viene interamente prodotto e imbottigliato per essere immesso sul mercato di zona dell' Istria Slovena. I produttori di olio d' oliva extra vergine a denominazione di origine protetta devono essere iscritti al Registro dei produttori di olive e l' olio deve essere prodotto presso gli oleifici che sono iscritti al registro di produttori di olio in conformità al Regolamento legislativo del registro dei produttori di olive dei produttori d' olio d' oliva (gazzetta ufficiale della RS n. 53/2003).

- **Demarcazione della zona**

L' Istria Slovena confina:

- A nord con il confine di stato con l' Italia
 - A ovest con il mare Adriatico
 - A sud con il confine di stato con la Croazia
 - A est con il cligione carsico
-
- L' area geografica dell' Istria Slovena e' delimitata entro i confini dei tre comuni costieri di Capodistria, Isola e Pirano.

- **Caratteristiche geografiche della zona**

La costa slovena è situata a nord del Mediterraneo dove il mare si insinua profondamente nell' Europa Centrale. Il clima è submediterraneo. Le condizioni microclimatiche sono specifiche, il clima è molto variabile a causa degli influssi intensivi di aria fredda.

Le precipitazioni medie annue sulla costa, compresa la neve, ammontano a 1000 mm. Da aprile a settembre, nella fase vegetativa dell' olivo, sulla costa le precipitazioni sono di 500 mm. Prevalgono carbonati di flish con terreno marrone (il grado di saturazione con basi è superiore al 50 %).

(Fonte: ARSO, 2004)

PRESENTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DELL' OLIO D' OLIVA EXTRA VERGINE DELL' ISTRIA SLOVENA

- **Selezione delle cultivar**

L' olio d' oliva extra vergine a denominazione di origine protetta viene prodotto da olive di diverse cultivar o da una sola cultivar coltivate nell' Istria Slovena e deve rispondere alle seguenti richieste:

1. L' olio prodotto da cultivar diverse con seguenti quote di:
 - Bianchera istriana, Leccino. Buga, Carbonia, Maurino, Frantoio e Pendolino per almeno l' 80 %,
 - al massimo 20 % di altre cultivar non menzionate prima,
 - il contenuto di Bianchera Istriana deve essere almeno del 30 %,
2. Gli oli prodotti da una sola cultivar (monovarietali) devono contenere almeno l' 80 % della cultivar dichiarata.

- **Particolarità di produzione delle olive**

1. Il metodo di produzione deve corrispondere ai criteri che assicurano un' olio di alta qualità e determinate caratteristiche tipiche dell' olio d' oliva dell' Istria Slovena.
2. La tutela contro i parassiti deve essere esercitata secondo il metodo di coltivazione integrata o biologica.
3. La raccolta delle olive deve coincidere con l' inizio della maturazione delle drupe, considerando la graduale maturazione di diverse cultivar.
4. La raccolta deve essere manuale o con l' ausilio di utensili meccanici direttamente dall' albero. Non è concessa la raccolta per scuotimento e nemmeno la raccolta delle drupe da terra.
5. La quantità di olio prodotto a denominazione di origine protetta non deve superare i 10,5 chilogrammi di olio per albero e la coltivazione di olivi atti alla produzione di olio d' oliva a denominazione di origine protetta non deve superare i 7000 chili di olive per ettaro. La resa (la quantità di olio prodotto) non deve essere superiore al 21 %.

- **Particolarità di produzione dell' olio**

L' olio deve essere prodotto negli oleifici registrati dell' Istria Slovena. Gli oleifici devono avviare il sistema di Analisi dei rischi e dei punti di controllo critici (HACCP) e rispettare i regolamenti di igiene vigenti in Slovenia.

L' olio d' oliva extra vergine dell' Istria Slovena deve essere prodotto secondo i recenti e convalidati metodi di produzione d' olio solamente e dalle drupe d' olivo con procedimenti meccanici e determinate temperature di lavorazione in modo da non modificare le caratteristiche dell' olio così prodotto.

Durante la produzione bisogna rispettare le seguenti condizioni:

- l' olio d' oliva deve essere prodotto dalle drupe a temperature inferiori a 27 °C,
- durante la produzione è severamente vietata l' aggiunta di additivi ad eccezione di acqua,
- l' olio deve venir prodotto entro le 48 ore dalla raccolta dalle drupe.

- **Standard di mercato per l' olio d' oliva extra vergine dell' Istria Slovena a denominazione di origine protetta**

Composizione chimica

Dai risultati delle indagini dell' ultimo decennio è stato constatato che gli oli d' oliva dell' Istria Slovena hanno un alto contenuto di acido oleico e un basso contenuto di acido linoleico in confronto ai valori limite dal Regolamento della Commissione (CEE) n. 2568/91. Gli oli con una simile composizione di acidi grassi sono più stabili e irrancidiscono più tardi. L' olio d' oliva dell' Istria Slovena è caratterizzato dall' olio prodotto dalla Bianchera Istriana (Istrska belica), raccolta in tempi di maturazione ottimali. Il contenuto degli antiossidanti naturali, i biofenoli, in questi oli è molto alto, perciò è stato stabilito un contributo minimo di Bianchera Istriana negli oli d' oliva extra vergini dell' Istria slovena.

(Fonte: Bučar-Miklavčič e collaboratori, 2000; Butinar e collaboratori, 2002)

Peculiarità sensoriali degli oli d' oliva dell' Istria Slovena

Caratteristico aroma di fruttato d' oliva, che ricorda anche altra frutta, di lieve e media intensità. Per gli oli d' oliva extra vergine dell' Istria slovena è richiesto che la mediana dell' intensità di fruttato non deve essere inferiore a 2. L' intensità del fruttato viene valutata in conformità alla metodologia determinata dal Regolamento della Commissione (CE) n. 796/2002 e al metodo del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI/T.20/Doc.n.13 -15). Un' altra caratteristica dell' olio d' oliva dell' Istria Slovena è un sapore amaro e piccante di intensità lieve e media (da 1 a 6).

L' olio non deve essere difettato e deve essere valutato in conformità al Regolamento della Commissione (CEE) n. 2568/91 e agli atti allegati (Regolamento della Commissione (CE) n. 796/2002) e in conformità alla metodologia del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI/T.20/Doc.n.13 -15).

Gli oli d' oliva extra vergini dell' Istria Slovena a denominazione di origine protetta presenti sul mercato devono rispettare sia il Regolamento della Commissione (CEE) n. 2568/91 e agli atti in allegato sia i seguenti criteri di qualità, che assicurano un' alta qualità e tipicità degli oli d' oliva dell' Istria Slovena:

| PARAMETERO | VALORI LIMITE | METODO |
|---|------------------|---|
| Acidità (contenuto di acidi grassi liberi in % di acido oleico) | $\leq 0,5$ | SIST ISO 660 |
| Numero di perossidi in mmol O ₂ /kg | ≤ 7 | SIST ISO 3960 |
| K ₂₃₂ | $\leq 2,5$ | Ec. No. 2568/91 Anex IX |
| K ₂₇₀ | $\leq 0,2$ | Ec. No. 2568/91 Anex IX |
| ΔK | $\leq 0,01$ | Ec. No. 2568/91 Anex IX, |
| Contenuto di biofenoli totali in mg/kg di olio | ≥ 100 | T. Gutfinger, JAOCS/1981 |
| Contenuto di acido oleico , C18:1 (%) | ≥ 72 | ISO 5508, Ec. No. 2568/91 Anex XA, Anex XB |
| Contenuto di acido linoleico, C18:2 (%) | $\leq 8,0$ | ISO 5508, Ec. No. 2568/91 Anex XA, Anex XB |

L' accertamento della purezza dell' olio d' oliva viene effettuato in conformità al Regolamento della Commissione (CEE) n. 2568/91 e al Regolamento della Commissione (CE) n. 1989/2003. Con il controllo viene dimostrata la purezza dell' olio, e che all' olio non sono mescolate altre categorie di olio d' oliva o altre specie di olio.

- **Imbottigliamento e stoccaggio dell' olio**

L' olio dalla produzione all' imbottigliamento va conservato in recipienti di acciaio inossidabile (inox) o in appositi recipienti inerti certificati, frutto di ricerche recenti. L' olio d' oliva extra vergine dell' Istria Slovena a denominazione di origine protetta può venir imbottigliato solamente nella zona dell' Istria Slovena negli impianti registrati.

L' imbottigliamento è concesso soltanto agli impianti che adempiono alle richieste del sistema di Analisi dei rischi e dei punti di controllo critici (HACCP) e devono rispettare i regolamenti di igiene vigenti in Slovenia.

- **Contrassegni, imballaggio e dettagli del prodotto che verranno certificati e riportati sull' etichetta**

L' olio d' oliva extra vergine dell' Istria Slovena a denominazione di origine protetta è disponibile per il consumatore in confezioni per lo più da 5 litri.

I contenitori possono essere di vetro (di colore scuro) o di metallo. Contenitori in plastica non sono concessi.

Nel caso le specifiche di produzione determinino una temperatura di produzione inferiore a 27 °C è possibile riportare sull' etichetta la dicitura : **SPREMUTO A FREDDO**.

La confezione deve essere tale che una volta aperta non sia più sigillabile e deve essere contrassegnata in conformità al Regolamento legislativo per contrassegnare i prodotti preconfezionati, deve rispettare i Decreti legislati CEE n. 136/66, 2081/92 e il Regolamento della Commissione (CE) n. 1019/2002.

In conformità alla legislazione vigente il produttore usufruirà del contrassegno del Ministero per dell' Agricoltura, delle Foreste e dell' Alimentazione o del contrassegno dell' UE per i prodotti a denominazione di origine protetta.



geografsko
poreklo

| | |
|--|----------------------------|
| | Republika Slovenija |
| | Ministrstvo za kmetijstvo, |
| | gozdarstvo in prehrano |

Per assicurare la tracciabilità del prodotto l' Associazione degli olivicoltori dell' Istria Slovena rilascerà delle etichette con il contrassegno DOSI e con il numero di serie.



Društvo Oljkarjev Slovenske Istre

SCHEMA DI PRODUZIONE

- Fasi principali della produzione d' olio d' oliva extra vergine dell' Istria Slovena



CONDIZIONI CHE GARANTIRANNO LA TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO E PROVVEDIMENTI PER PREVENIRE FRODI E ABUSI DI CONTRASSEGNO

1. Per garantire la tracciabilità e la protezione del prodotto a denominazione di origine protetta è indispensabile il catasto degli oliveti ovvero il **registro dei produttori di olive** dove sono specificati:

- i dati dell' oliveto (nome della piantagione, metodo di lavorazione del terreno durante il periodo di fruttificazione, metodo di coltivazione, esposizione, pendenza, terrazzi, metodo di irrigazione),
- i dati sul materiale da piantare e sulla coltivazione (cultivar, portinnesti, anno dell' impianto, numero di impianti, distanza di coltivazione, sistema di coltivazione, modelli colturali, stima del raccolto, metodo di produzione dell' olio).

La gestione del registro e la verifica dei dati con controlli previsti sul campo prevengono frodi e abusi di contrassegno ovvero impediscono ai produttori di importare grandi quantitativi di olive da altre zone per poi trasformarle in olio nell' Istria Slovena ed etichettarli come olio a denominazione di origine protetta.

2. Un secondo elemento di tutela è rappresentato dai dati sulla quantità di olio prodotto negli oleifici registrati e con la concessione. Per ogni produttore viene annotata la quantità di olio prodotto da ogni singola partita di olive appositamente numerata. La quantità complessiva di olio prodotto viene comparata con i dati del registro dei produttori di olive e con le limitate quantità del raccolto previste per la denominazione di origine protetta (7000 chili di olive per ettaro).

Inoltre una volta l' anno vengono effettuati controlli sul campo e viene stimata la quantità di olive prima della raccolta. Con questo controllo vengono ulteriormente prevenute le frodi, in modo che i produttori non dichiarino ulteriori quantità di olio a denominazione di origine protetta, di quanto non possano produrre nell' oliveto.

3. La produzione di alimenti sicuri è assicurata con il controllo della protezione dai parassiti (secondo il metodo di produzione integrato o biologico). Il controllo viene esercitato dalle organizzazioni delegate all' esercizio della produzione integrata o biologica.

4. La raccolta manuale delle olive è molto importante ai fini di garantire la qualità dell' olio d' oliva. Gran parte dei terreni dell' Istria Slovena non consente la raccolta meccanizzata delle olive, in questo caso l' abuso di tale mezzo è minimo, e comunque annualmente viene controllato sul campo anche il metodo di raccolta.

5. Un elemento importante di qualità è dato dalla pronta produzione di olio da olive appena raccolte, perciò lo stoccaggio delle olive non deve essere superiore alle 48 ore. I produttori di olive devono annotare le date di raccolta e di produzione delle singole partite di olio in un apposito quaderno.

6. L' olio deve essere conservato in appositi contenitori con la scritta »denominazione di origine protetta« riportante il numero del contenitore e il numero di serie del foglio tecnologico, che è tracciabile dalla produzione delle olive alla produzione dell' olio.

Gli oli con la denominazione di origine protetta devono essere contrassegnati in conformità al Regolamento della Commissione (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell' olio di oliva.

La scritta Olio d' oliva extra vergine dell' Istria Slovena e il contrassegno "prima spremitura a freddo" o "spremuto a freddo" deve essere nel campo visivo dell' etichetta.

Per assicurare la tracciabilità del prodotto l' Associazione rilascerà delle etichette con il contrassegno DOSI e con i numeri di serie in conformità al registro dei produttori di olio a denominazione di origine protetta.

PROVVEDIMENTI PER ASSICURARE LA CONFORMITÀ CON LA SPECIFICA DI PRODUZIONE

| | INDICAZIONE NELLA SPECIFICA DI PRODUZIONE | NON RISPETTO DELLA SPECIFICA- ANALISI DEI RISCHI | PROVVEDIMENTI PER LA TUTELA | ANNOTAZIONI | CONTROLLO |
|----------------------------------|--|--|--|--|---|
| 1. PRODUZIONE DI OLIVE | | | | | |
| | Produzione di olive nella zona determinata | Produzione di olive al di fuori della zona determinata | Controllo dei dati del registro e controllo sul campo | Registro dei produttori di olive, mappa della zona di produzione | 1 volta l' anno dall' organizzazione delegata per il controllo interno |
| | Quantità di olive prodotte | La quantità di olive dichiarate è superiore alla resa di fatto per ettaro-le olive non sono state prodotte nell' oliveto del produttore | Limitazione della resa per ettaro per la denominazione di origine protetta, controlli prima dalla raccolta | Verifica dei dati dichiarati con quelli del registro e della resa per ettaro, controllo sul campo - rapporto del controllo | 1 volta l' anno dall' organizzazione delegata per il controllo interno |
| | Assortimento delle cultivar | L' assortimento non è in regola con le richieste, probabile adulterazione delle origini di produzione delle olive | Controllo dei dati del registro e controllo sul campo | Registro dei produttori | Singolarmente per ogni serie, modulo n. 2- foglio tecnologico per il controllo interno. L' organizzazione delegata per il controllo interno verifica 1 volta l' anno la domanda e la conformità dei dati della domanda con quelli riportati nel registro. |
| | Tutela | Uso di mezzi per la tutela non autorizzati | Istruzioni per la produzione integrata o biologica | Quaderno per le annotazioni sulla produzione integrata o biologica | Ordinanza dell' organizzazione delegata per il controllo della produzione integrata o biologica |
| 2. RACCOLTA DELLE OLIVE | | | | | |
| | La raccolta delle olive deve coincidere con l' inizio della maturazione delle drupe direttamente dagli alberi. | Raccolta delle drupe troppo mature, raccolte da terra | Serie contrassegnate delle singole quantità che vanno in produzione ed evidenza sul modulo n. 2 – foglio tecnologico | Modulo n. 2 –foglio tecnologico statuito per il controllo interno | Controllo dei dati del modulo n. 2 –foglio tecnologico e una volta l' anno da parte dell' organizzazione delegata per il controllo interno |
| 3. STOCCAGGIO DELLE OLIVE | | | | | |
| | Stoccaggio delle olive al massimo per 48 ore in determinate condizioni (strato sottile di olive in cassette perforate) | Dalla raccolta alla produzione di olio sono trascorse più di 48 ore, imballaggio delle olive non idoneo (sacchi, casse strapiene di olive) | Annotazioni della data di raccolta e di produzione di ogni singola serie | Modulo n. 2 – foglio tecnologico statuito per il controllo interno | Controllo dei dati del modulo n. 2 – foglio tecnologico per il controllo interno e una volta l' anno da parte dell' organizzazione delegata per il controllo interno |

| | INDICAZIONE NELLA SPECIFICA DI PRODUZIONE | NON RISPETTO DELLA SPECIFICA- ANALISI DEI RISCHI | PROVVEDI- MENTI PER LA TUTELA | ANNOTAZIONI | CONTROLLO |
|---------------------------------|--|---|--|-----------------------------------|--|
| 4. PRODUZIONE DI OLIO | | | | | |
| | Lavorazione delle olive negli oleifici registrati, la temperatura di lavorazione non deve essere superiore a 27 °C. | Produzione in oleifici non registrati, condizioni di igiene contestabili, ed elevate temperature di produzione | Annotazioni delle quantità di olio prodotte negli oleifici registrati, annotazione delle temperature durante lavorazione | Modulo n. 2 – foglio tecnologico | Controllo dei dati del modulo n. 2 – foglio tecnologico e una volta l' anno controllo frequente della temperatura negli oleifici registrati da parte dell' organizzazione delegata per il controllo interno |
| | Il ricavato in olio non deve superare il 21 % | Ricavati maggiori sono caratteristici per oli prodotti da olive troppo mature e a elevate temperature di produzione | Annotazioni delle quantità di olio prodotte, annotazione dei ricavati di ogni partita | Modulo n. 2 – foglio tecnologico | Controllo dei dati dichiarati e del modulo n. 2 –foglio tecnologico da parte dell' organizzazione delegata per il controllo interno |
| 5. STOCCAGGIO DELL' OLIO | | | | | |
| | L' olio deve essere conservato negli apposti contenitori con la scitta »denominazione e di origine protetta« riportanti il numero del contenitore e il numero di serie del foglio tecnologico, che è tracciabile dalla produzione delle olive alla produzione dell' olio. Se in un unico contenitore viene conservato dell' olio prodotto da più partite accanto al numero del contenitore vengono riportati i numeri di serie del foglio tecnologico. | Stoccaggio in contenitori non idonei (plastica), la tracciabilità della serie dal raccolto allo stoccaggio non è accertabile. | Annotazioni dei numeri di serie dal raccolto allo stoccaggio conformi con il modulo n. 2 – foglio tecnologico. | Modulo n. 2 – foglio tecnologico. | Controllo dei dati del modulo n. 2 – foglio tecnologico, una volta l' anno controllo della temperatura nei magazzini e controllo della tracciabilità di ogni serie prodotta e della quantità di olio stoccato da parte dell' organizzazione delegata per il controllo interno. |

| INDICAZIONE NELLA SPECIFICA DI PRODUZIONE | NON RISPETTO DELLA SPECIFICA- ANALISI DEI RISCHI | PROVVEDIMENTI PER LA TUTELA | ANNOTAZIONI | CONTROLLO |
|---|--|---|---|--|
| 5. STOCCAGGIO DELL' OLIO - TEMPERATURA | | | | |
| La temperatura di stoccaggio deve essere di 12 - 20 °C. | Luogo non adatto – temperature troppo elevate o troppo basse, aria stantia nel magazzino. | Nel magazzino deve esserci un termometro per misurare la temperatura massima e minima e una scheda di controllo dove il produttore annota settimanalmente la temperatura. | Rapporto del controllo interno, controllo delle misurazioni settimanali della temperatura. | Il produttore annota settimanalmente la temperatura sulla scheda di controllo, una volta l' anno l' organizzazione delegata per il controllo interno ispeziona le schede di controllo ed effettua delle misurazioni della temperatura. |
| 6. CAMPIONAMENTO | | | | |
| Campionamento dell' olio per verificare la conformità con i parametri richiesti sia chimici sia sensoriali. | L' olio conservato non è adeguatamente e contrassegnato, il campione non è conforme ai parametri di qualità. | Quantità non adeguatamente contrassegnate, il campionamento dell' olio non viene effettuato, il produttore non può ottenere il contrassegno di denominazione di origine protetta. | Rapporto sulle analisi sensoriali e chimiche effettuate. | V list Dipende dal numero di contenitori e in conformità con il modulo n. 3 – foglio di campionamento. |
| 7. IMBOTTIGLIAMENTO ED ETICHETTATURA | | | | |
| La decantazione dell' olio prima dell' imbottigliamento deve essere eseguita al più tardi 60 giorni dopo la frangitura dell' ultima serie di olive. | Il produttore non travasa l' olio nel tempo predeterminato. | Controllo delle annotazioni, modulo n. 2- foglio tecnologico. | Annotazioni della frangitura delle olive e del travaso dell' olio. | Controllo dei dati riportati nel modulo n. 2 e una volta l' anno controllo sul campo da parte dell' organizzazione delegata per il controllo interno. |
| Imbottigliamento ed etichettatura | Il produttore imbottiglia l' olio in locali non idonei. | L' imbottigliamento è consentito solamente negli impianti registrati con i numeri di serie. L' etichetta sulla bottiglia deve riportare i numeri di serie e il logo dell' Associazione (DOSI) | Annotazioni dei numeri di serie emanati dall' istituzione di controllo delegata da parte dell' Associazione | Una volta l' anno prelievo di un campione a caso dell' organizzazione delegata per il controllo interno. |

| INDICAZIONE NELLA SPECIFICA DI PRODUZIONE | NON RISPETTO DELLA SPECIFICA- ANALISI DEI RISCHI | PROVVEDIMEN TI PER LA TUTELA | ANNOTAZIONI | CONTROLLO |
|--|--|--|---|---|
| 8 STOCCAGGIO DELL' OLIO IMBOTTIGLIATO | | | | |
| Stoccaggio dell' olio imbottigliato a 12 - 20 °C. | Stoccaggio in luoghi non idonei con temperature troppo elevate | Nel magazzino deve esserci un termometro per misurare la temperatura massima e minima. | Misurazione settimanale della temperatura. | Controllo del magazzino e delle schede di controllo una volta l' anno da parte dell' organizzazione delegata per il controllo interno. |

La specifica di produzione è stata ratificata da parte del Ministero dell' Agricoltura, delle Foreste e dell' Alimentazione e viene amministrata al numero 324-01-7/2002/27. La relazione è stata preparata da Angelo Hlaj, Vanja Dujc e Milena Bučar-Miklavčič. Il riepilogo abbreviato è stato preparato da Milena Bučar-Miklavčič, univ.dipl.kem.

Febbraio 2005