

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 204/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)
br. 1151/2012**

„HUILE D’OLIVE DE NICE”

EU br.: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i pravni interes

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANCE

Tel. +33 497257644
Faks +33 493176404

E-pošta: aoc.olive@aocolivedenice.com

Međustrukovno udruženje za masline „Olive de Nice” („Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice”) sastoji se od proizvođača i prerađivača maslinova ulja „Huile d'olive de Nice” te ima pravni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu.

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje/primjenjuju izmjena/izmjene

— Naziv proizvoda

— Opis proizvoda

— Zemljopisno područje

— Dokaz o podrijetlu

— Metoda proizvodnje

— Povezanost

— Označivanje

— Ostalo: nadzor

4. Vrsta izmjene

— Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja/ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja/ZOZP-a, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili jednakovrijedni dokument), koja se ne može smatrati manjom u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

Opis proizvoda revidiran je i dopunjen.

Posebno se navodi da je riječ o ulju „zrele voćnosti” s glavnom aromom badema. Naime, rezultati kušanja koja se provode posljednjih nekoliko godina i radova tehničkog maslinarskog centra (*centre technique oléicole*, CTO) francuskog međustrukovnog maslinarskog udruženja (*association française interprofessionnelle de l'oléiculture*, AFIDOL), koji je objedinio rezultate od više od deset godina analiza, pokazali su da je maslinovo ulje „Huile d'olive de Nice” uglavnom karakteristično po aromi badema (svježeg ili suhog), ali i po sekundarnim aromama: sirove artičoke, cvijeta žutilovke, sijena, slastica i citrusnih nota. Te arome upotpunjuju arome suhog voća i zrele jabuke koje su navedene u specifikaciji predanoj uz zahtjev za registraciju ZOI-ja.

Nadalje, kako bi se proizvod bolje opisao, predlaže se utvrđivanje najviše razine pikantnosti na 2, a gorčine na 1,5 prema organoleptičkoj ljestvici Međunarodnog vijeća za maslinovo ulje (IOC). Ti su pragovi također određeni na temelju zaključaka radova koje je provodio tehnički maslinarski centar (CTO).

Najveći sadržaj slobodne kiselosti smanjen je na 1 g/100 g umjesto prvotnih 1,5 g/100 g radi optimalnog očuvanja kvalitete.

Indeks peroksida ograničen je na 16 miliekvivalenata peroksidnog kisika na 1 kg maslinova ulja u fazi prvog stavljanja na tržište radi očuvanja kvalitete za potrošača.

Briše se oznaka za ulje „djevičansko” jer se ta osobina odnosi isključivo na analitička svojstva ulja, a maslinovo ulje „Huile d'olive de Nice” može pripadati kategoriji „djevičansko” ili „ekstradjevičansko”.

Zemljopisno područje

U specifikaciji su ispravljene pogreške u nazivu općina koje su obuhvaćene zemljopisnim područjem oznake izvornosti, ali tim se ispravcima nisu izmijenile granice zemljopisnog područja proizvodnje koje ostaju neizmijenjene.

Usto, pojašnjene su faze koje su se morale provoditi na određenom zemljopisnom području oznake izvornosti: „svi postupci od proizvodnje maslina do proizvodnje maslinova ulja provode se na određenom zemljopisnom području”.

Nadalje, utvrđuju se načini identificiranja zemljišnih čestica u skladu s novim nacionalnim postupcima.

Dokaz o podrijetlu

U skladu s razvojem nacionalnih zakona i propisa tekst rubrike „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja” pročišćen je i objedinjuje osobito obveze prijavljivanja i vođenja evidencije o sljedivosti proizvoda te praćenju uvjeta proizvodnje.

Usto, toj je rubrici pridodano i nekoliko odredaba o evidencijama i deklaracijama kojima se jamči sljedivost i nadzor sukladnosti proizvoda sa zahtjevima specifikacije.

Metoda dobivanja

Sorte oprašivača

Izmjena se odnosi na brisanje najvećeg dopuštenog postotka maslina koje potječu od sorti oprašivača ili starih lokalnih sorti u proizvodnji ulja, koji je prvotno bio utvrđen na 5 % (postotak jednak postotku broja stabala dobivenih od tih sorti u nasadima). Naime, nasadi se tradicionalno obiru odjedanput, količine maslina ubranih sa stabala sorti oprašivača ili starih lokalnih sorti uglavnom su obuhvaćene ukupnim obujmom maslina unesenih u mlin za proizvodnju ulja s oznakom izvornosti i ostaju neznatne. Kako bi se uzela u obzir ta zanemariva prisutnost maslina sorti oprašivača, rečenica „Ulja moraju potjecati isključivo od maslina sorte *cailletier*.” zamjenjuje se rečenicom „Ulja potječu od maslina sorte *cailletier*”.

Naposljedku, uvodi se definicija „starih lokalnih sorti”. Riječ je o „sortama posađenima prije mraza 1956. godine koje su na području proizvodnje zastupljene u velikom broju”.

Gustoća sadnje

Izmjenom se želi uzeti u obzir poseban položaj stabala maslina posađenih na terasama u odnosu na stabla maslina posađena na ravnom tlu jer ti nasadi na vrlo strmim padinama predstavljaju najveći dio nasada s oznakom izvornosti za koju su i karakteristični. Ta vrsta nasada ne sprječava razvoj korijena stabala i ne dovodi do nadmetanja za svjetlost s obzirom na nagib tih tala. Stoga se predlaže da se pri izračunu najmanje propisane udaljenosti među stablima u obzir uzme visina terase i da se u tom slučaju ne primjenjuje najmanja površina od 24 m² po stablu.

Navode se odredbe o najmanjoj udaljenosti među stablima (određenoj na četiri metra) u pogledu stabala posađenih od 27. travnja 2001. (datum objavljivanja prvotne odluke o priznavanju zaštićene oznake izvornosti).

Međukulture

U skladu s lokalnim običajima dopušta se prisutnost stabala voćki raspoređenih među nasadima, za koje se smatra da ne utječu na konačnu kvalitetu proizvoda, pod uvjetom da njihov udio na dotičnoj zemljišnoj čestici ne prelazi 5 % ukupnog broja stabala.

Navodnjavanje

Predlaže se utvrđivanje roka za navodnjavanje umjesto prvotne odredbe kojom se dopušta navodnjavanje „do dozrijevanja” jer je ta odredba nejasna i datum dozrijevanja može se razlikovati ovisno o zemljopisnom sektoru unutar zemljopisnog područja (obala ili unutrašnjost), što može dovesti do poteškoća u nadzoru.

Stoga se rok utvrđuje na 1. studenoga.

Prinos

Najveći dopušteni prinos povećan je sa 6 t/ha na 10 t/ha. Naime, stabla mladih nasada danas daju plod i prinosi tih maslinika iznose oko 8 do 10 t/ha. Nisu neuobičajeni ni višestoljetni nasadi maslina čija stabla imaju vrlo razvijenu krošnju i zbog toga znatan prinos maslina. Profesionalizacija proizvođača i obnova zemljišnih čestica pridonose povećanju prinosa.

Osim toga, utvrđen je način izračuna prinosa kako bi se izbjegla sva tumačenja. Stoga se navodi da se taj prinos računa ovisno o ubranoj količini plodova (a ne ovisno o ukupnoj količini plodova stabala kojom su obuhvaćene neubrane masline koje su pale na tlo i nemaju oznaku).

Utvrđuje se starost stabala u kojoj stabla počinju davati plod (najmanje pet godina) kako bi se zajamčila dostatna kvaliteta maslina koje se prerađuju.

Datum berbe

Prvotno se datum početka berbe utvrđivao odlukom prefekta na prijedlog službi nadležnog tijela.

U okviru pojednostavnjenja administrativnih postupaka na nacionalnoj razini predlaže se da se taj datum utvrđuje odlukom ravnatelja Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO) na obrazloženi prijedlog skupine.

Berba

Izraz „mehanički potpomognuto udaranje štapom” zamjenjuje se izrazom „mehanički postupci”. Tom se jezičnom izmjenom ne mijenjaju različite tehnike berbe dopuštene za ZOI „Huile d’olive de Nice”.

Zdravstvena kvaliteta prerađenih maslina

U prethodnom tekstu specifikacije bilo je navedeno da masline koje se dostavljaju u mlin moraju biti „zdrave”. Prethodni se tekst mijenja kako bi se, s jedne strane, pojasnila očekivana zdravstvena kvaliteta i, s druge strane, nadzirale prerađene, a ne dostavljene masline. Odredba glasi kako slijedi:

„Prerađene masline su zdrave. Međutim, dopušta se da svaka prerađena serija u ukupnoj količini sadržava najviše 3 % crvljivih, izjedjenih ili smrznutih maslina. Pljesnive ili fermentirane masline ne mogu nositi oznaku izvornosti”.

Postupak ekstrakcije ulja:

Kako bi se poštovali opći propisi o „hladnoj” ekstrakciji, najviša temperatura tijesta masline za vrijeme postupka ekstrakcije maslinova ulja smanjena je s 30 °C na 27 °C.

Radi jasnoće teksta, proizvođači su željeli da se u potpunosti popišu različiti postupci i obrade dopušteni za proizvodnju maslinova ulja. Dodani su: uklanjanje listova, drobljenje, miješanje, ekstrakcija centrifugiranjem ili prešanjem.

Uvjjeti skladištenja

Radi očuvanja kvalitete proizvoda u fazi stavljanja na tržište, dodaje se sljedeće:

„Maslinovo ulje ‚Huile d’olive de Nice’ skladišti se u prostoriji prilagođenoj čuvanju proizvoda, u prehrambenoj posudi zaštićenoj od svjetla, zraka i topline, koja omogućuje očuvanje svojstava proizvoda”.

Označivanje

Oznake na etiketi specifične za oznaku izvornosti usklađene su s odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012.

Nadalje, upotreba oznake ZOI Europske unije te naziva „zaštićena oznaka izvornosti” ili „ZOI” obvezne su oznake na etiketi proizvoda oznake izvornosti „Huile d’olive de Nice”.

Ostalo: nadzor

Uzevši u obzir izmjene nacionalnih zakona i propisa, rubrika „Nacionalni zahtjevi” sastavljena je u obliku tablice s glavnim točkama koje je potrebno nadzirati, njihovim referentnim vrijednostima i načinom njihova ocjenjivanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„HUILE D’OLIVE DE NICE”

EU br.: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv**

„Huile d’olive de Nice”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulja itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Huile d’olive de Nice” jest maslinovo ulje „zrele voćnosti”. Ima glavnu aromu badema. Posebno mogu biti prisutne i jedna ili više sljedećih sekundarnih aroma: sirove artičoke, cvjetova žutilovke, sijena, lišća, trave, slastica, zrele jabuke, suhog voća, citrusnih aroma.

Razina pikantnosti iznosi najviše 2, a gorčine najviše 1,5 na organoleptičkoj ljestvici Međunarodnog vijeća za masline (IOC).

Potječe uglavnom od sorte *cailletier*.

Slobodna kiselost, izražena u oleinskoj kiselini, iznosi najviše 1 gram na 100 grama maslinova ulja. U fazi prvog stavljanja na tržište indeks peroksida ograničen je na 16 miliekvivalenata peroksidnog kisika na 1 kg maslinovog ulja.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Maslinovo ulje proizvodi se od maslina iz nasada koji se sastoje od najmanje 95 % sorte *cailletier* i najviše 5 % sorti opravišača te „starih lokalnih sorti” (sorte posađene prije mraza 1956. godine koje su na području proizvodnje zastupljene u velikom broju).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci, od proizvodnje maslina do njihove prerade u maslinovo ulje, provode se na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih oznaka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa za ulja s oznakom izvornosti „Huile d'olive de Nice” sadržava sljedeće oznake:

— naziv oznake izvornosti „Huile d'olive de Nice”, naziv „appellation d'origine protégée” (zaštićena oznaka izvornosti) ili „A.O.P” (ZOI),

Te se oznake moraju nalaziti u istom vidnom polju.

Navode se uočljivim, čitljivim, neizbrisivim slovima koja su dovoljno velika da se dobro ističu u okviru u kojem su ispisana te da ih se može jasno razlikovati od svih drugih pisanih navoda i znakova.

— oznaku ZOI-ja Europske unije.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje maslinova ulja „Huile d'olive de Nice” nalazi se u sljedećim općinama departmana Alpes-Maritimes:

— Aiglun, Antibes, Biot, Bouyon, Cannes, Clans, Conségude, Les Ferres, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Nice, Roquestéron-Grasse, La Tour, Tournefort, Vallauris, Villars-sur-Var,

— općine kantona: Le Bar-sur-Loup (osim općina Caussols i Courmes), Breil-sur-Roya, Cagnes-sur-Mer-Centre, Cagnes-sur-Mer-Ouest, Le Cannet, Carros, Contes, L'Escarène, Grasse-Nord, Grasse-Sud, Lantosque, Levens, Menton-Est, Menton-Ouest (osim općine Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13e Canton, Roquebillière (osim općine Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (osim općina Escagnolles i Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (osim općine Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (osim općina Cap-d'Ail i Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

To zemljopisno područje nalazi se unutar cjeline obilježene običajima sadnje maslinika i upotrebe pogona za preradu te se temelji na izvornim svojstvima prirodnog okruženja (topografija, pedologija, klimatologija).

Maslinarski predio Nice nalazi se u središtu regije u kojoj se spajaju planine i more te se stapaju jedno s drugim. Glavni je odvod rijeka Var sa svojim dolinama pritoka Vésubie, Tinée i Estéron. Maslinarstvo se razvilo nizvodno od tih dolina koje su manje strme od dolina koje se nalaze uzvodno. Ti reljefni maslinici leže na brežuljcima, obalnim visoravnima čije su padine često oblikovane u „terase”. Tla, posebno pogodna za uzgoj maslina, koluvijalna su i bogata vapnencem nastalim gelifrakcijom ili laporovitim vapnencem s teksturom glinaste ilovače.

Na maslinarskom području prevladava mediteranska klima do koje ponekad dopre planinski utjecaj. Temperature su blage (od 4 do 11 °C zimi), padaline obilne (od 800 do 1 100 mm), a insolacija je izvrsna (2 760 sata godišnje). U obalnom rubnom dijelu nema jakih mrazova, a u unutrašnjosti su zemlje, ispod nadmorske visine od 750 m, rijetki. U tim se uvjetima bez jakih vjetrova sorta *cailletier*, kojoj su svojstvena visoka stabla s dugačkim i obješenim granama, nametnula tijekom stoljeća u Nici kao prevladavajuća sorta nasada.

Masline su oduvijek bile jedna od glavnih kultura koje uzgaja stanovništvo „grofovije Nice” (administrativna podjela Savojskog vojvodstva od 1526. do 1847.) i Azurne obale. Berba općenito počinje u studenome i traje do travnja s intenzivnijim razdobljem berbe između siječnja i ožujka kada se beru masline koje poprimaju boju (najmanje 50 % maslina boje vinskog taloga).

5.2. Posebnosti proizvoda

Maslinovo ulje „Huile d'olive de Nice” potječe uglavnom od lokalne sorte maslina *cailletier* (najmanje 95 % maslina u nasadu). „Huile d'olive de Nice” jest ulje „zrele voćnosti” cijenjeno zbog svoje „blagosti” (riječ je o ulju slabe ljutine i gorčine).

Karakteristično je i po prevladavajućoj aromi badema. Neke više ili manje prisutne sekundarne arome, ovisno o ulju, poput arome „cvijeta žutilovke”, „slastica” ili „citrusne” note specifične su za maslinovo ulje „Huile d'olive de Nice”.

5.3 Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Karakteristike zemljopisnog područja oblikovale su maslinarski krajolik Nice i posebnosti maslinova ulja „Huile d'olive de Nice”.

Zahvaljujući svojem zemljopisnom položaju (podnožje Alpa koje uranjaju u more), departman Alpes-Maritimes ima ograničen poljoprivredni prostor. Obradiva je zemlja rijetka, a masline se sade na terasama. Maslinarski predio Nice tvori karakterističan krajolik na padinama čija je iskoristivost omogućena gradnjom suhozida koji zadržavaju zemlju i štite od erozije. Na tim osjetljivim zemljištima maslinarstvo je jedina alternativa zapuštanju zemlje.

Posebna mediteranska klima na zemljopisnom području s malo snažnog vjetra i malo mraza, izvrsnom insolacijom te obilnim proljetnim i jesenskim kišama pogoduje maslinarstvu, a sve to do 700 metara nadmorske visine. Podneblje maslinova ulja „Huile d'olive de Nice” istodobno je obalno i brdsko područje srednje visine.

U tim uvjetima savršeno prilagođena sorta *cailletier* predstavlja 95 % nasada na zemljopisnom području. Na ovom posebnom području ova sorta tipična po obješenim granama tradicionalno se s velikih stabala bere odjedanput. Berba se odvija prilično kasno u odnosu na druga maslinarska područja, osobito u brdima srednje visine na kojima se berba odgađa za kraj zime, nakon sazrijevanja voća, što omogućuje blaga klima.

Spoj upotrebe te lokalne sorte i njezina kasna berba pogoduju blagim i posebnim aromama maslinova ulja „Huile d'olive de Nice”, poput „badema”, ali i „cvijeta žutilovke” „slastica” ili „citrusnih” nota, koje su zaslužne za njegov ugled.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement

^(?) Vidjeti bilješku 1.