

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva 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

(2016/C 474/07)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MARCHE”

EU br.: IT-PGI-0005-01338 – 26.5.2015.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Marche”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

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

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

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Marche” smije se upotrebljavati za ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno od maslina uzgojenih na zemljopisnom području navedenom u točki 4.

U trenutku stavljanja na tržište ekstra djevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Marche” mora imati sljedeća svojstva:

— boja: žuto-zelena,

— svojstva mirisa/okusa:

Deskriptor	Srednja vrijednost
Nedostaci	0
Voćni	3–7
Gorak	2,5–7

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Deskriptor	Srednja vrijednost
Pikantan	3–7
Aroma trave i/ili badema i/ili artičoke	2–6

Ukupna najveća kiselost, izražena u oleinskoj kiselini: 0,4 % mase

Peroksidni broj: ≤ 12 (meq O₂/kg)

Oleinska kiselina: najmanje 72 %

Linolna kiselina: najviše 9 %

K 232: najviše 2,2

K 270: najviše 0,15

Delta K: najviše 0,005

Ukupni polifenoli: najmanje 200 mg/kg (utvrđeno kolorimetrijskom metodom i izraženo u galnoj kiselini)

ZOZP „Marche” odlikuje se umjerenom zelenom aromom, srednjom gorčinom i pikantnim okusom srednje jačine, uz blaga odstupanja prema intenzivnim ili slabijim vrijednostima, koja su povezana s poljoprivrednim/tehnološkim parametrima i godinom berbe; aroma se odlikuje svježim biljnim notama, s kojima je povezan tipični travnati miris, koji je ponekad popraćen/zamijenjen notama badema i/ili artičoke, ovisno o prevladavajućoj sorti.

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

Broj sorti koje su u najvećoj mjeri zastupljene u sastavu proizvoda koji nosi zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Marche” jest 12, od kojih je njih 10 autohtono. Autohtone sorte jesu sljedeće: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini i Sargano di Fermo. Preostale dvije sorte, Frantoio i Leccino, često se koriste jer su obje prisutne na području otprilike jedno stoljeće, od njihova širenja do kojeg je došlo nakon jakih mrazova iz 1905., 1929. i 1956. zahvaljujući njihovoj otpornosti na hladnoću i zadovoljavajućoj razini produktivnosti. Prethodno navedenih 12 sorti mora biti prisutno u maslinicima, samostalno ili zajedno, s udjelom od najmanje 85 %. Dopuštene su i druge sorte s najvećim udjelom od 15 %.

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

Svi postupci proizvodnog procesa, uzgoj, berba i ekstrakcija ulja, trebaju se odvijati na određenom zemljopisnom području.

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

Ulje „Marche” na koje se odnosi ZOZP mora se stavljati u prodaju u posudama odobrenima važećim zakonodavstvom, zapremnine od najviše 5 litara, koje su zapečaćene i nose etiketu.

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

Na etiketi mora biti naveden izraz „olio extravergine di oliva „Marche” IGP”, napisan čitkim i neizbrisivim slovima koja se mogu razlikovati od ostalih oznaka navedenih na etiketi.

Upotreba napomena koje se odnose na poduzeća, imena, trgovačka društva, privatne marke ili grupe dopuštena je pod uvjetom da nemaju pohvalni ton i da ne dovode potrošača u zabludu.

Upotreba naziva gospodarstava, domena ili farmi dopuštena je samo ako je proizvod dobiven isključivo od maslina ubranih u maslinicima koji su dio gospodarstva. Upućivanje na pakiranje provedeno na maslinarskom gospodarstvu dopušteno je samo ako je pakiranje provedeno na istom gospodarstvu.

Te napomene smiju biti otisnute na etiketi pod uvjetom da visina i širina znakova ne premašuju polovicu veličine znakova koji se koriste za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla.

Dopuštena je upotreba napomene „jednosortno” nakon čega slijedi naziv korištene sorte s popisa navedenog u točki 3.3.

Na etiketi obavezno mora biti navedena godina proizvodnje maslina od kojih je dobiveno ulje.

Na etiketi obavezno mora biti naveden europski simbol zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, otisnut u boji ili crno-bijelo, u skladu s važećim zakonodavstvom.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Marche” obuhvaća općine navedene u nastavku, čiji teritorij, na kojem rastu maslinici, savršeno odgovara zahtjevima za dobivanje proizvoda koji posjeduju utvrđene značajke kvalitete. U nastavku se navodi popis općina koje su obuhvaćene područjem ZOZP-a „Marche”. Za općine čiji teritorij nije u potpunosti obuhvaćen navodi se popis katastarskih jedinica, tj. katastarskih listova, koji pripadaju području. Listovi su različito numerirani za svaku općinu; svaka je općina podijeljena na listove i čestice. Sva se dokumentacija dostavlja talijanskoj poreznoj upravi (katastar zemljišta).

(a) Općine obuhvaćene u potpunosti:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelbellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoleto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

(b) Djelomično obuhvaćene općine (crtica upućuje na to da su uključeni svi katastarski listovi navedeni između dviju brojki; primjerice, 4-8 znači da su obuhvaćeni listovi 4, 5, 6, 7 i 8):

Acquacarina — listovi 3, 7, 8; Acqualagna — listovi 1-31, 34-54; Acquasanta Terme — listovi 12, 22-26, 34-39, 45-50, 57-67, 71, 73-84, 90-92, 95-98, 104, 105, 110-113; Amandola — listovi 1-26, 29-34, 40-50, 53-60, 65, 66, 68-70; Apecchio — listovi 2-7, 21; Apiro — listovi 1-20, 22-29, 33-41, 48-50, 53-55, 64, 65; Arcevia — listovi 1-39, 41-48, 52-59, 63-69, 73, 75-79, 84-90, 93-101, 103-109, 114-121, 123; Cagli — listovi 1-40, 42-61, 65-83, 85-104, 107-117, 122-138, 150-157, 176-180, 192-198; Caldara — listovi 1, 2, 6, 8, 13-16, 22-25, 30; Camerino — listovi 1-9, 15-19, 25-28, 34-36, 43-50, 58-65, 71-75, 78-87, 89, 90, 102-124; Carpegna — listovi 1-24, 28-30; Castelraimondo — listovi 1, 3, 4, 10-22, 24-28, 30-32; Cerreto d'Esi — listovi 1-3, 8-20; Cessapalombo — listovi 1, 2, 4, 5, 7-9; Comunanza — listovi 1-16, 18-25, 27-30, 33-38, 41-44, 46-52, 54; Esanatoglia — listovi 2-4, 9-11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; Fabriano — listovi 19-22, 25, 26, 39-43, 57-63, 80-87, 93-103, 117-122, 136-143, 153-159, 167-170, 177-180, 192-195, 208, 216, 225-227; Fiastra — listovi 1, 6-8, 10, 11, 14-17, 23-26, 32-37, 40, 45; Fiordimonte — listovi 1-7; Frontone — listovi 1-12, 15; Gagliole — listovi 6, 7, 11-13, 16-19, 21, 22; Genga — listovi 1-3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40-42, 50-52, 60-63, 68-70; Matelica — listovi 11, 16-19, 21-26, 31-35, 40-45, 48-58, 60-83; Mercatello sul Metauro — listovi 27-29, 36, 47-51, 59-61, 69; Montefortino — listovi 6-8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; Montegallo — listovi 7, 8, 13; Muccia — listovi 1, 4, 7-9, 11, 12, 18-21; Pieve Torina — listovi 2, 5-7, 23-25, 35-37; Pievebovigliana — listovi 1-16, 20, 21, 26; Piobbico — listovi 8, 16, 17; Pioraco — listovi 8-10, 12-15; Poggio San Vicino — listovi 1, 2, 5, 6, 11; Roccafluvione — listovi 1-22, 27-36, 38, 40-50, 52-60; San Ginesio — listovi 1-35, 37, 39-56, 59-64, 68-77; San Severino Marche — listovi 1-6, 13-26, 31-40, 45-51, 57-67, 68, 77-85, 90-100, 106-117, 120-128, 131-143, 148-159, 165-172, 181-186, 191-197; Sant'Angelo in Vado — listovi 1-49, 52-56, 60-64, 67-87; Sarnano — listovi 1-5, 7, 9-15, 21-24, 29-32, 36-39, 43-45; Sassoferrato — listovi 1-4, 6-9, 12-16, 21-25, 27-35, 37-46, 48-57, 61-68, 72-75, 82-88, 93-96, 100-102, 107-110, 117-119, 125-128, 136, 137; Serra San Quirico — listovi 1-3, 5-10, 16-20, 25-28, 32-36, 38-43, 45; Serra Sant'Abbondio — listovi 1-5, 7-10, 12, 15-17; Serrapetrona — listovi 9-13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; Urbania — listovi 1-16, 18, 19, 21-33, 38-44, 48-59, 64-69, 76, 77.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Ulje „Marche” već dugo uživa veliki ugled, koji je ostao netaknut sve do danas. U najstarijim povijesnim upućivanjima navodi se ulje „di Marca” ili „de Marchia”, dok se tijekom posljednja dva stoljeća sve više proširila deklinacija množine „Marche”, što je upućivanje na naziv regije koja se pojavila u odluci o pripajanju talijanskoj državi iz 1860.

Ulje „Marche” i njegova kvaliteta spominju se u vremenu signorija. Godine 1228. brodovi regije Marke, koji su pristajali na obalama rijeke Pad u Ferrari, morali su platiti brodarinu, koja se nazivala „ripatico”, a koja je iznosila 25 funti ulja veće vrijednosti od ulja iz drugih regija. Ta je činjenica potvrđena u poglavljima posvećenima poslovanju *ternierija* (prodavatelja ulja) iz Venecije, napisanima 1263., u kojima se navodi da „l'olio de Marchia” mora biti odvojeno od sličnih proizvoda kako bi se moglo prodavati po višoj cijeni zahvaljujući svojoj boji i okusu.

Ulje „Marche” također se prodavalo firentinskim trgovcima; godine 1347. proizvođači vune iz Firence iz Marki su uvezli najmanje 2 500 staklenki maslinova ulja. Izvoz ulja u ostale regije provodio se sve do polovine 17. stoljeća. Konačno, u pismu iz veljače 1828. Giacomo Leopardi, veliki pjesnik podrijetlom iz Marki, napisao je svojemu ocu da se „l'olio della Marca” (ulje iz Marki) također slavi izvan regije.

Taj je prastari ugled stoljećima ostao netaknut, a danas je ulje „Marche” više nego ikada traženo i cijenjeno zbog svojih svojstava. Tome svjedoče brojne nacionalne i međunarodne nagrade koje su gospodarski subjekti iz regije Marke osvojili tijekom posljednjih nekoliko godina (priznanje Unije mediteranskih kušača ulja za najbolje talijansko ulje dobiveno tradicionalnom metodom prešanja, World Culinary Cup na Expogastu, International Olive Oil Award u Zürichu, Los Angeles County Fair, Der Feinschmecker, nagrada Due Olive Award koju dodjeljuje Slow Food, BioFach, AVPA u Parizu, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition u Šangaju, Copenhagen International Olive Oil Awards, nagrada Orciolo d'oro koju dodjeljuje Enohobby, Ercole Olivario).

Tome možemo pridodati širenje naziva u trgovini i u svakodnevnom jeziku, što pokazuju brojni objektivni pokazatelji. Među tim pokazateljima vrijedi istaknuti da, kada u glavne internetske tražilice unesemo izraz „olio Marche”, dobivamo uvid u tisuće dokumenata, od kojih su brojni izrazito važni i svjedoče o širenju naziva među stručnjacima iz sektora od strane gospodarskih subjekata.

U trgovini je upotreba naziva tijekom posljednjih godina ograničena europskim zakonodavstvom o oznakama podrijetla (Uredba (EZ) br. 2815/98, Uredba (EZ) br. 1019/2002 i Uredba (EU) br. 29/2012); unatoč tome, zahtjevi tržišta navode određene proizvođače da za svoje ulje i dalje upotrebljavaju zemljopisni opis „Marche”, što dokazuju brojne disciplinske mjere nadležnog odjela pri Ministarstvu za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku.

Taj veliki ugled ulja „Marche” bez sumnje proizlazi iz njegove kvalitete, za koju je zaslužan skup pedoklimatskih, tehnoloških i socioekonomskih čimbenika.

Zahvaljujući svojoj žuto-zelenoj boji i svojoj umjerenoj ili umjerenoj do intenzivnoj aromi, ulje „Marche” prepoznatljiv je proizvod. Općenito govoreći, to je ulje izrazito aromatično i okusno uravnoteženo. Opis organoleptičkog i osjetilnog profila ulja „Marche” proizlazi iz analiza provedenih na 259 uzoraka prikupljenih od 2009. i potkrijepljen je tehničkim izvješćem koje je sastavio predsjednik ocjenjivačkog odbora Assama (taj ocjenjivački odbor dobio je 2001. odobrenje Međunarodnog vijeća za masline, a danas ima odobrenje Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku).

Ispitivanje koje je proveo Istituto di Elaiotecnica iz Pescara radi dokazivanja „elemenata međuregionalne karakterizacije” obuhvatilo je na stotine uzoraka ulja proizvedenih na području regije Marke za koje su zabilježeni NMR spektri ugljika-13. Svrha statističke analize intenziteta koji se odnose na signale spektra NMR ¹³ C masnih kiselina triglicerida jest utvrđivanje kategorija ujednačenih ulja pakiranih na zemljopisnom području proizvodnje. Na znanstvenoj je osnovi tim ispitivanjem utvrđeno da, u usporedbi s uljima iz regija Abruzzo i Apulija, ulja i regije Marke tvore „zasebnu kategoriju”. Time se još jednom potvrđuje specifičnost ulja iz regije Marki, zahvaljujući njegovim posebnim značajkama, koje proizlaze iz odnosa njegova zemljopisnog okruženja i područja proizvodnje.

U klimatskom smislu, u skladu s Mennelinom razredbom, kojom je Italija podijeljena u 15 klimatskih zona, regija Marke, koja ima godišnju izotermu između 15 ° i 16 °, čini dio 6. zone (slijev središnjeg Jadrana).

Područje proizvodnje obuhvaća oko 76 % regionalne površine i jamči gospodarsku održivost ZOZP-a jer omogućuje raspolaganje kritičnom masom proizvoda, koja, iako je riječ o količini od oko 0,5 % do 0,7 % nacionalne proizvodnje, može zajamčiti zadovoljavajuću naknadu za poljoprivrednike, u skladu s jednim od temeljnih načela Uredbe (EU) br. 1151/2012.

Specifičnost proizvoda ne varira znatno između različitih maslinarskih područja regije Marke jer je područje proizvodnje razmjerno ujednačeno te valja istaknuti da autohtone sorte koje se biraju i sade već stoljećima u najvećoj mjeri doprinose proizvodnji ulja „Marche”.

Regija Marke jest najsjevernija jadranska regija, u kojoj maslinarstvo predstavlja glavnu poljoprivrednu kulturu. To utječe na jedinstvenost ulja, za koje je karakteristična tečnost, koja se postiže zahvaljujući smanjenoj sintezi zasićenih masnih kiselina, kao što su palmitinska kiselina i linolna kiselina, u odnosu na oleinsku kiselinu i ostale nezasićene kiseline. Taj kiselinski sastav sličniji je sastavu ulja iz regija oko jezera Garde i Ligurije, koje čine rubna maslinarska područja, a njihova nezasićenost proizlazi iz masnoća zbog uvjeta karakterističnih za polukontinentalnu klimu. U pravilu niske temperature među ostalim pogoduju prisutnosti polifenola, čiji je udio najviši u odnosu na sve registrirane talijanske nazive (42 ZOI-ja i 1 ZOZP). Lokalne sorte koje su se stoljećima prilagođavale na uvjete u regiji Marke dodatno doprinose obogaćenju osjetilnog profila ulja svojim jedinstvenim mirisima (trava, badem, artičoka).

Za ulje „Marche” također je specifična najveća razina kiselosti (0,4 %), koja je najniža od svih zaštićenih naziva. Taj parametar kvalitete znatno smanjuje raznolikost ulja dobivenog na određenom području proizvodnje.

Još jedan čimbenik koji doprinosi kvaliteti ulja iz regije Marke jest pozornost koja se tijekom berbe tradicionalno pridaje odabiru idealnog vremena i načina berbe. S vremenom se ustalio način berbe koji se sastoji od toga da se plodovi izravno beru sa stabla tako da se odvajaju rukom, s pomoću alata koji olakšavaju branje (ta je praksa trenutačno najraširenija) ili primjenom mehaničkih sredstava koja jamče cjelovitost ploda. U regiji Marke nikad se ne primjenjuje metoda ubiranja maslina s tla.

Regija Marke ima i dugu tradiciju ekstrakcije. Prema podacima iz popisa provedenog 1910. Godine, u to su vrijeme u provinciji Ancona djelovala 163 mlina (koja su pokretale životinje ili su se pokretali na neki drugi način), na temelju čega se može zaključiti da su u svim regijama u kojima se bavilo maslinarstvom postrojenja bila izrazito raširena. U regiji je 2000. djelovalo 165 mlinova. Na temelju te brojke možemo zaključiti da se u svakoj regiji u kojoj se stanovnici danas bave maslinarstvom može zajamčiti prešanje maslina zahvaljujući raširenosti postrojenja. Ta mreža mlinova jamči brzo mljevenje bez ugrožavanja kvalitete maslina. Dostupnost modernih tehnika omogućena je i činjenicom da je u regiji Marke postojao prvi proizvođač strojeva za sektor maslinarstva u svijetu.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem web-mjestu:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Prodotti DOP e IGP” (Proizvodi ZOI i ZOZP) (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP, IGP e STG” (Proizvodi ZOI, ZOZP i ZTS) (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji).