

**PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE****od 12. rujna 2018.****o objavi u Službenom listu Europske unije zahtjeva za registraciju naziva iz članka 49. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća****„Istra” (ZOI)**

(2018/C 327/05)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode<sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 50. stavak 2. točku (a),

budući da:

- (1) u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev za registraciju naziva „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” kao zaštićene oznake izvornosti, koji je podnijela Hrvatska, objavljen je u *Službenom listu Europske unije* <sup>(2)</sup>.
- (2) Prigovorom od 22. lipnja 2016. i obrazloženom izjavom o prigovoru od 22. kolovoza 2016. Slovenija je podnijela prigovor na registraciju na temelju članka 51. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (3) Prigovor je ocijenjen prihvatljivim. Hrvatska i Slovenija provele su odgovarajuća savjetovanja i postigle sporazum o znatnoj izmjeni jedinstvenog dokumenta.
- (4) U skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Hrvatska je Komisiji dostavila dokumente i informacije o dogovoru koji je postigla sa Slovenijom u postupku prigovora na zahtjev za registraciju naziva „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” kao zaštićene oznake izvornosti, uključujući znatno izmijenjeni jedinstveni dokument, a glavna izmjena odnosi se na naziv koji treba registrirati kao zaštićenu oznaku izvornosti („Istra”).
- (5) U skladu s člankom 50. i člankom 51. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da ispunjava uvjete utvrđene u toj Uredbi.
- (6) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012, jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz članka 50. stavka 2. točke (a) te Uredbe koji se odnose na naziv „Istra” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

*Jedini članak*

Jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz članka 50. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 za naziv „Istra” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 objava ove Odluke temelj je za pravo na podnošenje prigovora na registraciju naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od tri mjeseca od datuma objave ove Odluke u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 12. rujna 2018.

Za Komisiju  
Phil HOGAN  
Član Komisije

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.<sup>(2)</sup> SL C 108, 23.3.2016., str. 18.

## PRILOG

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „ISTRA”

EU br.: HR-PDO-0005-01358 – 30.7.2015.

ZOI ( X ) ZOZP ( )

## 1. Naziv

„Istra”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

Slovenija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Tip proizvoda

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

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

„Istra” je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline (*Olea europaea* L.) isključivo mehaničkim postupcima.

U trenutku stavljanja na tržište, proizvod mora imati sljedeća fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva:

— maseni udio slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska kiselina:  $\leq 0,4\%$

— količina peroksida:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/k

— K232  $\leq 2,25$

— K270  $\leq 0,20$

— Delta-K:  $\leq 0,01$

— miris: srednje do intenzivno zamjetljiv miris po svježem plodu masline, voću, povrću ili po drugom zelenom bilju poput zelenog lišća, zelene trave i sl. (medijan voćnosti na kontinuiranoj linijskoj skali  $> 3,0$ )

— okus: na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost, i to u sljedećim vrijednostima:

— gorčina: blago, srednje ili intenzivno zamjetljiva (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali  $\geq 2,0$ )

— pikantnost: blago, srednje ili intenzivno zamjetljiva (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali  $\geq 2,0$ )

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

Maslinovo ulje „Istra” smije se proizvoditi od plodova sljedećih sorti maslina: buga (sinonim: črna), buža, črnica, drobnica, istarska belica (sinonimi: istrska belica, istarska bjelica, bianchera), karbonaca, mata, plominka, puntoža, rošinjola, štorta, žižolera, frantoio, leccino, maurino, moraiolo, pendolino i picholine. U određenoj količini maslinovog ulja „Istra” navedene sorte pojedinačno ili u različitim omjerima obvezno čine najmanje 80 % udjela.

Ulje proizvedeno od samo jedne sorte mora sadržavati najmanje 80 % navedene sorte.

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

Sve faze proizvodnje maslinovog ulja „Istra”, od uzgoja do prerade maslina, moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

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

Pakiranje ulja u ambalažu mora se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4. radi očuvanja posebnih svojstava i kakvoće ulja. Naime, pakiranjem ulja unutar područja proizvodnje osigurava se najmanje moguće narušavanje kvalitete tijekom transporta i višestrukih pretakanja, koje može nastati uslijed izloženosti ulja temperaturnim oscilacijama, atmosferskom kisiku i svjetlosti. Osim toga, ograničavanjem pakiranja ulja na područje proizvodnje omogućuje se nadležnim kontrolnim tijelima da provjere sukladnosti obave u nazočnosti zainteresiranih proizvođača koji tradicionalno sami pakiraju ulje. Za njih je potvrđivanje sukladnosti i dobivanje prava korištenja oznaka izvornosti od vrlo velike važnosti jer im omogućuje jačanje povjerenja potrošača, stjecanje prednosti pred konkurencijom te naposljetku povećanje prihoda.

Pakiranje ulja unutar područja proizvodnje uvelike olakšava sljedivost i kontrolu kvalitete koja bi bila teško provediva izvan područja proizvodnje.

### 3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Uz zaštićenu oznaku izvornosti „Istra” dozvoljena je uporaba imena poljoprivrednih gospodarstava ili navođenje lokacije maslinika, ali samo ako je proizvod dobiven isključivo od maslina proizvedenih na tom gospodarstvu, odnosno u maslinicima koji se nalaze na navedenoj lokaciji.

Dozvoljeno je također navođenje sortnog sastava ulja, ali samo ako se navedena tvrdnja može potkrijepiti dokumentacijom. Kod navođenja sortnih ulja dozvoljena je uporaba službenih sinonima sorti navedenih u točki 3.3.

Prilikom stavljanja na tržište bilo koje vrste pakiranja, naziv proizvoda „Istra” mora se veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) jasno razlikovati od svih ostalih natpisa.

Prilikom označavanja proizvoda mora se navesti i godina berbe.

U trenutku stavljanja na tržište svako pakiranje mora na sebi imati i markicu sa zajedničkim znakom i jedinstvenim brojem pakiranja. Pravo na uporabu markica, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici zaštićene oznake izvornosti „Istra” koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

Zajednički znak ima dvije inačice: hrvatsku i slovensku. Zajednički znak je okomito postavljena stilizirana maslina smještena u tamnom krugu. Iz središta masline izlazi kap ulja. Ispod kapi ulja velikim tiskanim slovima piše ISTRA. U hrvatskoj inačici znaka iznad slova A, u natpisu ISTRA, manjim slovima piše ZOI, dok u slovenskoj inačici znaka piše ZOP.



## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje maslinovog ulja „Istra” ograničeno je na dio područja istarskog poluotoka.

Početna točka granice zemljopisnog područja proizvodnje maslinovog ulja „Istra” nalazi se u luci Preluka, na granici Grada Rijeke i Opatije, sjeverno od autokampa Preluka. Dalje ide granicom Grada Rijeke i Opatije oko autokampa do tromeđe Opatije, Matulja i Kastva, sjeverno od autokampa. Dalje ide preko predjela Baredi do željezničke pruge, na tromeđi Matulja, Kastva i Rijeke. Granica nastavlja željezničkom prugom u smjeru Rijeke, granicom Gradova Kastva i Rijeke. Istočno od odmorišta Vrata Jadrana skreće prema sjeveru kroz Bačiče, Murine, istočno od

predjela Tuhtani i dolazi na tromedu Rijeka, Viškovo i Kastav. Dalje ide granicom Viškova i Kastva kroz predio Duževo (trigonometar 281) dolazi na cestu Kastav – Viškovo ispod predjela Ranjevac, nastavlja malo cestom prema Viškovu i skreće prema sjeveru, prolazi između naselja Jardasi i Kosi, te istočno od predjela Sohi (trigonometar 452) dolazi na tromedu Viškovo, Kastav, Klana. Na tromedi skreće prema zapadu, pa jugozapadu i preko predjela Sohi, između predjela Prkačine i Plas, dolazi na Majevi vrh (411 m) na tromedi Kastav, Matulji, Klana. Dalje nastavlja granicom Općine Matulji u smjeru sjevera do ispod vrha Stanić (465 m), gdje skreće malo prema zapadu pa opet prema sjeveru, prolazi istočno od predjela Mučići, te kroz predio Kapužnjak, istočno od naselja Ružiči i vrha Vela rebra (446 m), kroz predio Pišćevati breg, Turinski dol, Raspravica, Popenac, preko kote 738, kroz predio Liskovac dolazi na vrh Visoč (756 m). Na Visoču granica skreće prema zapadu, prolazi sjeverno od predjela Klanac, preko trigonometra 547, kote 657, ide sjeverno od naselja Rupa, preko predjela Leščina do trigonometra 447, gdje skreće prema sjeveru. Prolazi zapadno od vrha Gradina (562 m), uz željezničku prugu do trigonometra 519 u predjelu Velika Reber, gdje skreće prema zapadu, pa prema jugu, prolazi kroz Barišća, Kališća (trigonometar 602) i dolazi do predjela Buričine. Na vrhu Buričine skreće prema zapadu, ide preko vrha Kovnica (901 m), između predjela Jankovac i Osik, preko predjela Surinova glava i Strahovica (771 m). Zatim nastavlja južno od Ravnog Kota, preko Ribnika (1 023 m) i trigonometra 1 028,5, skreće na sjeverozapad preko Vinčarije, dolazi južno do Glavičorke (trigonometar 1083). Nakon toga skreće kratko na zapad pa opet na sjeverozapad do Lipice, ide dalje jugozapadno od kote 979 (Lipica) i kote 953 (Mala Plešivica) i dalje prema sjeverozapadu dolazi do Malih Vrata (kota 695). Tu skreće na zapad do Jelovščine, pa prema jugozapadu pored vrha Mali Grižan (trigonometar 851) ide prema jugozapadu, skreće jugoistočno i sjeverozapadno od Blažinovog vrha, gdje naglo skreće prema zapadu, prolazi sjeverno od Stružnjaka (781 m) i Gnojina (776 m), nakon čega skreće prema jugozapadu i dolazi na cestu Jelovice – Podgorje. Granica nastavlja tom cestom prema sjeverozapadu kroz Podgorje, Praproče i Črnotiče, južno od vrha Gaber (447 m). Nastavlja cestom sjeverno od Kasteleca prema Sočerbu, preko trigonometra 447 do granice Republike Slovenije i Republike Italije.

Na koncu, granica slijedi međunarodnu granicu prema zapadu do mjesta San Bartolomeo i morskom obalom prema jugoistoku do početne točke u Luci Preluka.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### *Posebnost područja*

Regija Istra se, prema svojim geološkim, reljefnim te donekle klimatskim specifičnostima, dijeli na četiri različita područja: na mali dio brdovitog sjevernog i sjeveroistočnog ruba poluotoka, sjeverozapadni obalni dio karbonatnog fliša, na središnji brdski dio s flišnim naslagama te na vapnenačku zaravan uz morsku obalu na južnom i zapadnom dijelu poluotoka. Za uzgoj maslina značajni su sjeverozapadni, zapadni, južni i središnji dio, koji se odlikuju sredozemnom klimom. Bez obzira na to što se istarski poluotok smjestio na graničnoj zemljopisnoj širini pogodnoj za uzgoj maslina, njegov oblik i smjer pružanja pogoduju blažoj klimi u odnosu na druga područja iste geografske širine. Južni dio područja Istre ima karakteristike eumediteranske klime s izrazitim maritimnim utjecajem, uz izraženije sušno ljetno razdoblje, godišnji prosjek temperatura oko 16 °C i ukupnu godišnju količinu padalina oko 820 mm. Zapadni i sjeverozapadni dio odlikuje se submediteranskom klimom s manje izraženim sušnim ljetnim razdobljem, godišnjim prosjekom temperatura oko 14 °C i ukupnom godišnjom količinom padalina oko 1 000 mm.

Povoljne pedoklimatske uvjete za uzgoj maslina na području Istre prepoznali su još stari Rimljani. Prema tome, masline i maslinovo ulje su već više od dvije tisuće godina ne samo važan gospodarski čimbenik nego i zaštitni znak Istre. Na nekim su pronađenim amforama ostali sačuvani natpisi „Olei Histrici” (Istarsko ulje) i „Olei flos” (ulje iz prvog tiještenja), što svjedoči da su se kvalitetna ulja još u ono doba posebno označivala. Istarsko maslinovo ulje trgovinom je dolazilo do sjeverne Italije, Norika i Panonije.

U drugoj polovici 20. stoljeća istarsko se maslinarstvo počinje razvijati bržim tempom. Uz pomoć znanstvenih i stručnih institucija sade se novi nasadi, proširuje dio asortimana i uvode nove tehnologije proizvodnje i prerade maslina. Tisućljetna tradicija uzgoja maslina i pojava novih trendova dovela je postupno do sve veće specijalizacije istarskih maslinara i prerađivača. S obzirom na njihovu veliku znatizelju te sklonost inovacijama i međusobnom nadmetanju, brzo su iskoristili nove povoljne prilike za usavršavanje znanja i vještina koje su stjecali generacijama.

#### Posebnosti proizvoda

Maslinovo ulje „Istra” cijenjeno je i prepoznatljivo po svojoj visokoj kvaliteti i organoleptičkim karakteristikama koje su posljedica cijelog niza čimbenika. To ulje karakterizira srednje do intenzivno izražen i prepoznatljiv miris po svježem plodu masline koji se često miješa s više ili manje izraženim voćnim notama, odnosno aromama povrća ili zelenog bilja (npr. zeleno lišće, zelena trava i sl.). Okus maslinovog ulja „Istra” skladan je i asocira na zdrav i svjež plod masline s uglavnom srednje izraženom gorčinom i pikantnosti.

Maslinovo ulje „Istra” bogato je C6 i C5 hlapivim tvarima koje utječu na njihove zelene arome te na gorki i pikantni okus. Gorčina i pikantnost maslinovog ulja „Istra” nisu samo povezane sa značajnim sadržajem hlapivih tvari nego i visokim udjelom fenolnih tvari koje, osim na pozitivne senzorske karakteristike, utječu i na nutritivna svojstva ulja kao i na njegovu stabilnost te ga čine otpornim na oksidaciju.

Višegodišnjim istraživanjima istarskih ekstra djevičanskih maslinovih ulja znanstveno je dokazana i njihova prehrambena vrijednost, te se utvrdilo da, osim što su bogata fenolnim tvarima, sadrže i visok udio oleinske kiseline. Prosječan je udio oleinske kiseline u maslinovom ulju „Istra” visok, najčešće iznad 74 %, dok je prosječni udio linoleinske kiseline niži od 10 %. Ovakav specifični kemijski sastav maslinovog ulja „Istra”, tj. visoki omjer oleinske i linoleinske kiseline (> 7) u kombinaciji s visokim udjelom fenolnih tvari, doprinosi njegovoj oksidacijskoj stabilnosti.

Značajna karakteristika maslinovog ulja „Istra” jest i jako niska vrijednost udjela slobodnih masnih kiselina kao i niska vrijednost peroksidnog broja.

#### Uzročna veza područja i proizvoda

Istarski poluotok nalazi se na samoj sjevernoj granici uzgoja maslina pa bi se moglo pomisliti da su uvjeti za uzgoj masline nepovoljni. To je područje, međutim, još u doba Rimljana prepoznato kao idealno za uzgoj maslina i proizvodnju visokokvalitetnog ulja. O velikoj pogodnosti istarskog poluotoka za uzgoj maslina neizravno svjedoči i veliki broj sorti koje se tu uzgajaju. S obzirom na to da maslinovo ulje „Istra”, neovisno o sortnom sastavu, zadovoljava vrijednosti organoleptičkih i kemijskih parametara navedenih u točki 3.2 zaključuje se da pedoklimatske osobine istarskog poluotoka imaju veliki utjecaj na kvalitetu i osobine proizvedenih maslina, odnosno na kemijska i senzorska svojstva ulja.

Rezultat specifičnih klimatskih prilika u Istri prvenstveno je visok udio jednostruko nezasićene oleinske kiseline u ukupnom sastavu masnih kiselina u ulju „Istra”. Razlog tomu je da maslina reagira na hladnije uvjete uzgoja povećanom proizvodnjom oleinske kiseline (Pannelli i sur., 1993. iz O. Koprivnjak, I. Vrhovnik, T. Hladnik; Ž. Prgomet, B. Hlevnjak, V. Majetić Germek: *Obilježja prehrambene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, No 7, (2012.), str. 174.).

Bogat kemijski sastav hlapivih tvari u maslinovom ulju „Istra” koje utječu na zelene arome, a neke od njih i na gorki i pikantni okus, uvjetovan je ne samo asortimanom i klimatskim uvjetima, već i proizvodnim postupcima koje primjenjuju maslinari, tj. berbom maslina u ranijim stupnjevima zrelosti te dobrom proizvođačkom praksom pri čuvanju i preradi ploda i skladištenju ulja. Stoga, veliki utjecaj na kvalitetu proizvoda imaju i lokalni maslinari i prerađivači koji su generacijama stjecali i usavršavali znanja i vještine uzgoja maslina te proizvodnje i skladištenja ulja.

Ranijom berbom maslina, koja se odvija u doba kada su plodovi još zeleni ili prošarani i čvrste konzistencije, u velikoj se mjeri utječe na svojstva ulja. Taj je proizvodni postupak postao uobičajena praksa istarskih maslinara. Naime, ranijom berbom izbjegava se pojava negativnih temperatura koje mogu dovesti do smrzavanja plodova, a izbjegava se i napad druge ili treće generacije maslinine muhe koji, u oba slučaja, mogu dovesti do značajnog smanjenja kvalitete ulja. Osim toga, berba u ranijim rokovima ima izravan pozitivan utjecaj na kemijske pokazatelje kvalitete i specifične karakteristike okusa i mirisa ulja „Istra”; ona utječe na nizak udio slobodnih masnih kiselina, nisku vrijednost peroksidnog broja i K-brojeva te visoke intenzitete pozitivnih organoleptičkih karakteristika u pogledu okusa i mirisa (K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajić: *Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening, European Journal of Lipid Science and Technology*, 114 (2012.), str. 1400.).

Interakcija navedenih lokalnih prirodnih i ljudskih čimbenika rezultira prepoznatljivim svojstvima koje posjeduje proizvod sa zaštićenom oznakom izvornosti „Istra”, tj. njegovim skladnim okusom te uravnoteženom notom pikantnosti, gorčine i voćne arome ploda masline.

**Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda**

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

[http://www.mps.hr/datastore/filestore/87/2017-03-29\\_-\\_ZOI\\_Istra\\_2017\\_03\\_08.pdf](http://www.mps.hr/datastore/filestore/87/2017-03-29_-_ZOI_Istra_2017_03_08.pdf)

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita\\_kmetijskih\\_pridelkov\\_zivil/ZOI\\_Istra\\_2017.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/ZOI_Istra_2017.pdf)

---