

**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**

(2015/C 59/09)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

„EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE CRES”

EZ br.: HR-PDO-0005-01206-3.3.2014

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres”

2. Država članica ili treća zemlja

Republika Hrvatska

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.

„Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline (*Olea europaea*, L.) isključivo mehaničkim postupcima. Plodovi masline moraju potjecati od stabala sorti slivnjača i/ili plominka u najmanjem udjelu od 90 %, a ostatak do 10 % mogu potjecati od stabala drugih sorti.

U trenutku stavljanja u promet, ulje mora posjedovati slijedeća fizikalno-kemijska i senzorska svojstva:

— slobodne masne kiseline: do 0,5 %

— peroksidni broj: do 8 mmol O₂/kg

— K 232: do 2,2

— K 270: do 0,2

— boja: zelena do žute

— miris: voćni miris ploda masline, ponekad prisutan i miris trave

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

— medijan voćne arome: ≥ 2

— medijan gorčine: ≥ 2

— medijan pikantnosti: ≥ 2

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

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

Sve faze proizvodnje „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres”, moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

Načini uzgoja maslina moraju biti u skladu s onima koji se tradicionalno koriste na proizvodnom području, što znači da moraju omogućiti održavanje rijetke i prozračne krošnje koja u svim svojim dijelovima prima dovoljno sunčeve svjetlosti. Masline se moraju brati izravno sa stabla, a berba mora biti završena do najkasnije 31. siječnja.

Prerada maslina mora se obaviti u roku od 48 sati od njihove berbe.

Ulje se mora skladištiti u posudama koje su hermetički zatvorene pri temperaturi od 12 do 20 °C.

Prije punjenja ulja u ambalažu moraju se obaviti sve potrebne analize kojima se može provjeriti zadovoljava li ulje sve karakteristike koje su navedene u točki 3.2.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Pakiranje „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres” u prodajnu ambalažu mora se obaviti u zemljopisnom području proizvodnje navedenom u točki 4. Time se osigurava očuvanje posebnih svojstava i kakvoće ulja, koji bi mogli doći u pitanje višekratnim pretakanjem ulja i njegovim transportom na veće udaljenosti.

Pakiranje unutar područja proizvodnje ulja također jamči sljedivost proizvoda i uvelike olakšava njezinu kontrolu.

Proizvod je dozvoljeno puniti u ambalažu do najvećeg obujma od 1 litre.

3.7. Posebna pravila o označivanju

Dozvoljena je uporaba imena, tvrtki i privatnih žigova ako nisu takvi da mogu dovesti u zabludu potrošača.

Naziv proizvoda „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa, uključujući zaštitni znak, slike i natpise proizvođača. Veličina natpisa proizvođača ne smije prelaziti 70 % veličine oznake izvornosti iz točke 1.

Na oznaci nije dopušteno navođenje drugih pojmova osim onih utvrđenih pravilima za označivanje sadržanim u specifikaciji. Pridjevi poput „vrhunsko”, „pravo”, „tradicionalno”, „tipično”, „autohtono”, „domaće” i slično, kao ni pojmovi koji označavaju toponime na otoku Cresu, ne smiju se koristiti.

Uporaba imena poljoprivrednih gospodarstava, stanija i sl., te navođenje njihove posebne lokacije, kao i navođenje punjenja na gospodarstvu ili udruženju gospodarstava koja se nalaze na području proizvodnje, dozvoljeno je samo ako je proizvod dobiven isključivo od maslina ubranih u maslinicima koji su u sastavu poljoprivrednog gospodarstva.

Pakovina mora biti označena i godinom (sezonom) berbe.

Prilikom stavljanja na tržište svaka pakovina mora na sebi, osim već navedenih oznaka, imati i posebnu markicu kojom se označava „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres”. Markica mora na sebi sadržavati zajednički znak „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” i progresivan broj pakovine kojim se potrošaču jamči sljedivost i izvornost proizvoda. Izgled zajedničkog znaka prikazan je u nastavku.



Pravo na uporabu markica, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Proizvodnja i prerada maslina te skladištenje i punjenje „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres” u ambalažu ograničeno je na područje otoka Cresa. Granicu zemljopisnog područja proizvodnje predstavlja obalna crta otoka Cresa.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Otok Cres izgrađen je od vapnenaca i dolomita kredne starosti, s neznatnim zonama paleogenskih vapnenaca i tragovima fliša. Najraširenija tla koja su se razvila na takvoj geološkoj podlozi su crvenice, odnosno smeđa primorska tla i pjeskovita dolomitna tla.

Dolomitna tla su najzastupljenija u središnjem dijelu otoka, gdje se nalaze najprostranija područja zasađena maslinom. U nedostatku ravnih obradivih površina u krškim dolovima korištena su u prošlosti i plitka tla na vapnenačkim i dolomitnim padinama, gdje su obradivi tereni stvarani izdvajanjem kamenog kršja, koje je sakupljeno u dugačke kamene nasipe koji se pružaju niz padinu. Širenjem maslinika, tijekom povijesti izgrađeni su mnogobrojni stepeničasto poredani suhozidi zbog stvaranja i zadržavanja obradivog rahlog tla, odnosno zbog sprečavanja ispiranja na više ili manje strmoj padini. Tla terasa u velikoj su mjeri antropomorfna, najčešće su plitka s dosta kamenog skeleta pa su izložena suši.

Klimatska obilježja otoka Cresa uvjetovana su u prvom redu njegovim položajem u kvarnerskom prostoru, te smjerom pružanja i reljefom. Posljedica su toga česti prodori hladnih zračnih masa u zimskoj polovici godine i pojava konvekcijskih kiša u toku ljeta, zbog čega nema izrazito sušnog razdoblja karakterističnog za mediteransko podneblje. Srednja godišnja temperatura se kreće između 13,0 i 15,2 °C, a srednja godišnja količina oborina iznosi oko 1 100 mm i vrlo je dobro raspoređena tijekom godine. Zbog smještaja otoka Cresa na 45. sjevernoj paraleli, proizvodno se područje „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres” zemljopisno i klimatski nalazi na samoj sjevernoj granici uzgoja maslina.

Maslina se na otoku uzgaja od davnih vremena – prvi pisani spomen datira iz 1441. (N. Lemessi, 1979., Note storiche, geografiche, artistiche sull'isola di Cherso, vol. I., str. 46.).

O važnosti maslinarstva govori podatak da je 1698. godine u Cresu je bilo sveukupno 7 uljara (fra J. Vlahović, 1995., Odlomci iz povijesti grada Cresa, Zagreb, str. 104.), 1795. godine njihov je broj narastao na 11 (fra J. Vlahović, 1995., Odlomci iz povijesti grada Cresa, Zagreb, str. 107.), a 1853. godine bilo ih je 24 (N. Lemessi, 1979., Note storiche, geografiche, artistiche sull'isola di Cherso, Roma, vol. IV., str. 358.). Prva uljara s centrifugalnim ekstraktorom na području istočne obale Jadrana instalirana je baš u Cresu 1975. godine.

S porastom broja uljara rasla je i količina i kvaliteta proizvedenog ulja. Fortis 1771. godine navodi da je ulje najznačajniji proizvod otoka Cresa i najbolje koje se u to doba proizvodilo u Mletačkoj Republici (Alberto Fortis, 1771., Saggio d'osservazioni sopra l'isola di Cherso ed Osero, Venezia, str. 59. i 60.). Mnogi pisani izvori govore da su se sredinom i potkraj prošlog stoljeća na području Kvarnera prodavali tržni viškovi creskog ulja (Eco del Litorale Ungarico, 1843., Fiume, br. 1, str. 4.; br. 7, str. 4.; Giambattista Cubich, 1874., Notizie naturali e storiche sull'isola di Veglia, Trieste, str. 149.; Dragutin Hirc, 1891., Hrvatsko primorje, Zagreb, str. 155. i 301.; Pučki Prijatelj, 1912., Pazin, XIII., br. 36., str. 291.).

Danas se uzgojem maslina bavi većina otočnih obitelji pa maslinarstvo predstavlja jedinu poljoprivrednu granu od važnijeg ekonomskog značaja na otoku. S obzirom na vrlo teške pedološko-orografske uvjete za poljoprivrednu proizvodnju, način uzgoja maslina tijekom vremena se nije mnogo mijenjao, tako da je i danas prilično ekstenzivan. Specifičnost uzgoja maslina na otoku Cresu predstavlja ispaša ovaca u maslinicima, koje, u nemogućnosti provedbe odgovarajućih agrotehničkih mjera, sprječavaju zarastanje površina i doprinose očuvanju vlage u tlu.

Stoljetna tradicija uzgoja maslina omogućila je creskim maslinarima da s vremenom selekcioniraju autohtonu sortu imena „slivnjača”, koja je u potpunosti prilagođena teškim uvjetima uzgoja, tj. koja dobro podnosi hladnoću i plitka tla koja slabo zadržavaju vodu. Na dubljim tlima tradicionalno se sadi lokalna sorta „plominka”. Sortiment maslina u posljednja se dva stoljeća nije mijenjao jer su maslinari uglavnom sadili autohtonu sortu „slivnjača”, koja danas čini oko 80 % stabala na otoku.

Zbog stalnih nastojanja creskih maslinara da proizvode ulje vrhunske kvalitete, u posljednjih nekoliko desetljeća unaprijeđeni su postupci i vještine berbe i prerade maslina. Berba se odvija u vrlo ranoj fazi dozrijevanja maslina, koje se nakon berbe prerađuju u roku od 48 sati koristeći najsuvremenije postupke proizvodnje ulja.

5.2. Posebnosti proizvoda

Senzorska svojstva „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres” odlikuju se blago ili srednje izraženom pikantnošću i gorčinom, a ponekad i mirisom trave. Medijan pikantnosti i gorčine u pravilu je veći od 2. Nota gorčine ponekad je izraženija pa ulje nije uvijek senzorski uravnoteženo. Pikantnost i gorčina pozitivne su osobine maslinova ulja, a posljedica su visokog sadržaja polifenola koji posjeduju i antioksidativna svojstva i štite ulje od kvarenja uslijed oksidacije.

Zbog dominantnog korištenja jedne autohtone (slivnjača) i jedne lokalne sorte maslina (plominka) ulje se odlikuje i posebnim sastavom lipidne frakcije, naročito nižim udjelom kampesterola i stigmasterola. Jedno od posebnih svojstava „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres” jest i nizak udio slobodnih masnih kiselina i niska vrijednost peroksidnog broja (O. Boschelle, A. Rogić, D. Kocijančić, L.S. Conte, 1995., *Određivanje sastava lipidne frakcije dviju sorti maslina s otoka Cresa, u odnosu na proces sazrijevanja, Pomologia Croatica, vol. 1., br. 3-4, str. 16.*).

Udio oleinske kiseline u „Ekstra djevičanskom maslinovom ulju Cres” u pravilu je viši od 72 %.

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

Posebnost „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres” uvjetovana je specifičnim pedo-klimatskim uvjetima otoka Cresa te izravnim i neizravnim utjecajem čovjeka.

Uvjeti za uzgoj masline na otoku Cresu teški su, prvenstveno zbog vrlo plitkih tala s dosta kamenog skeleta te zbog granične klime. Lokalnim je maslinarima stoga trebalo dosta vremena i iskustva kako bi izdvojili sorte prikladne za uzgoj u navedenim uvjetima. Tako je selekcionirana autohtona sorta slivnjača, koja se pokazala najprikladnijom za uzgoj na plitkim tlima i danas predstavlja 80 % ukupnog broja stabala na otoku. Izborom sorti koje svojim karakteristikama doprinose kemijskom sastavu ulja, a posebice na udio nekih sterola, maslinari su kroz povijest neizravno utjecali i na današnje karakteristike ulja.

Maslinari izravno utječu na svojstva „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres”, prvenstveno pazeći na rokove berbe te brzinu i način prerade. Berbom u ranoj fazi dozrijevanja maslina i njihovom preradom suvremenim postupcima izravno se utječe na količinu polifenola, odnosno na gorčinu i pikantnost ulja, čiji su medijani jednaki ili veći od 2, te na učestalost pojave mirisa trave. Raniji rokovi berbe i brzina prerade također utječu na nizak udio slobodnih masnih kiselina i nisku vrijednost peroksidnog broja.

Na količinu polifenola utječu i klimatske prilike u razdoblju rasta i sazrijevanja plodova. Specifične klimatske prilike otoka Cresa koje su uvjetovane njegovim zemljopisnim položajem utječu i na udio oleinske kiseline u ukupnom sastavu masnih kiselina koji je u pravilu viši od 72 %. Naime, na povećanje udjela oleinske kiseline utječu hladniji uvjeti uzgoja masline.

Može se stoga zaključiti da na kemijski sastav i na karakteristična senzorska svojstva „Ekstra djevičanskog maslinova ulja Cres” prvenstveno utječu pedo-klimatski uvjeti otoka Cresa, genetske karakteristike korištenih sorti te vještine berbe i prerade maslina koje posjeduje lokalno stanovništvo, kao i međusobna interakcija navedenih čimbenika.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/CRESKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija_ulje_Cres_FINAL7_cover.pdf

⁽³⁾ Vidjeti bilješku 2.