

**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**

(2016/C 108/09)

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 HAUTE-PROVENCE”

EU br.: FR-PDO-0105-01340 – 27.5.2015.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Syndicat AOP Huile d’olive de Haute-Provence
Chambre d’Agriculture
Avenue Charles Richaud
04700 Oraison
FRANCUSKA

Tel. +33 492305787

Faks: +33 492787000

E-pošta: contact@aochuiledolive-hauteprovence.com

Udruženje za maslinovo ulje sa ZOI-jem „Huile d’olive de Haute-Provence”, strukovno udruženje koje podliježe izmijenjenom Zakonu od 21. ožujka 1884., sastoji se od proizvođača maslina i prerađivača (oko 400 gospodarskih subjekata) te ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva.

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo (nadzor, podatci o nadležnim i nadzornim tijelima, povezanost)

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

5. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

Opis proizvoda revidiran je i dopunjen kako bi se dodatno pojasnila posebnost proizvoda te njegova analitička i senzorna svojstva:

- pojašnjena je boja maslinova ulja (žut izgled sa zelenim odsjajem koji postupno nestaje) kako bi se navelo da zelena boja ulja može s vremenom izbljedjeti, osobito zbog propadanja klorofilnih pigmenta u ulju,
- isključivo radi optimalnog očuvanja kvalitete maslinova ulja najveći sadržaj slobodne kiselosti smanjen je s 1 g/100 g na 0,8 g/100 g. Fizičko-kemijske analize provedene u okviru nadzora oznake izvornosti pokazale su da ulja ne prelaze tu vrijednost,
- pojašnjena su aromatska svojstva na temelju senzornih testova koje je provela skupina koja podnosi zahtjev i Tehnički maslinarski centar (*Centre technique de l'Olivier* – CTO): kada je riječ o mirisu, pojašnjeno je da prevladavajućih aroma može biti više ili samo jedna. Dodaju se arome banane, svježe pokošene trave i svježeg badema, a briše se aroma kruške. Kada je riječ o okusu, pojašnjeno je da prevladavaju okusi sirove artičoke te se dodaju sekundarni okusi banane, trave, jabuke i svježeg badema, kojih može biti više ili samo jedan,
- određuju se razine gorčine (≥ 1 na ljestvici Međunarodnog vijeća za masline (IOC)) i pikantnosti (≥ 2 na ljestvici IOC-a) te se uvode u specifikaciju proizvoda. Utvrđuju se prije prvog stavljanja na tržište i time su pojašnjeni pojmovi ljutine, ali i „slatkoće” i „blage gorčine”, koji su prvotno navedeni.

Osim toga, radi očuvanja kvalitete za potrošača indeks peroksida smanjen je s prvotnih 20 miliekvivalenata na najviše 15 miliekvivalenata peroksidnog kisika po kilogramu ulja.

Ukida se granična vrijednost za indeks K270 jer je taj parametar uvelike povezan s kiselošću i indeksom peroksida. Njegovim se ukidanjem ne utječe na kvalitetu i posebnosti ulja jer su najveće dopuštene vrijednosti kiselosti i indeksa peroksida određene.

Briše se oznaka za ulje „djevičansko” jer se to obilježje odnosi isključivo na analitička svojstva ulja, a maslinovo ulje može pripadati kategoriji „djevičansko” ili „ekstradjevičansko”.

Zemljopisno područje

Granice zemljopisnog područja oznake nisu izmijenjene, ali je područje točnije određeno. Tako je uveden iscrpni popis općina obuhvaćenih zemljopisnim područjem (kada je to bilo moguće, općine su u jedinstvenom dokumentu grupirane po kantonima).

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

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

Dokaz o podrijetlu

U skladu s razvojem nacionalnih zakona i propisa tekst rubrike „Podatci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja” izmijenjen je i odsad obuhvaća samo obveze prijavljivanja i vođenja evidencije o sljedivosti proizvoda te praćenju uvjeta proizvodnje. Uvodi se i upućivanje na načine nadzora. Ukidaju se svi elementi koji se odnose na povijest i ugled proizvoda, a koji su se prvotno nalazili u toj rubrici specifikacije proizvoda.

Način proizvodnje

- Iz te rubrike specifikacije proizvoda briše se uvodna rečenica „Ulje treba potjecati od maslina ubranih u identificiranim nasadima koji se nalaze na određenom zemljopisnom području. Kriterijima za identificiranje zemljišnih čestica isključuju se područja koja nisu pogodna za uzgoj kvalitetnih maslina.” jer je postupak identificiranja zemljišnih čestica opisan u rubrici „Zemljopisno područje” iste specifikacije proizvoda.
- Dopuštene sorte: Brišu se pojmovi „glavna sorta” i „sekundarne sorte” jer su utvrđeni najmanji i najveći udjeli različitih sorti.

Osim toga, pojašnjen je najveći udio (5 %) takozvanih sorti „oprašivača” te način njihova sađenja (raspoređene na dotičnoj zemljišnoj čestici), čime se jamči željeno sortno podrijetlo maslinova ulja.

Kako bi se tijekom nadzora spriječilo tumačenje, pojašnjen je i način na koji se ocjenjuje usklađenost nasada sorti na gospodarstvu u pogledu poštovanja utvrđenih udjela: „usklađenost nasada sorti ocjenjuje se na svim zemljišnim česticama na kojima se proizvodi oznaka izvornosti, osim kada je riječ o sortama oprašivačima za koje se udio ocjenjuje na svakoj dotičnoj zemljišnoj čestici”.

Pojašnjeno je i da se, od prvotno navedenih sorti, sorte *colombale*, *estoublaisse*, *filaire*, *grappier* i *rosée-du-Mont-d'Or* ubrajaju u takozvane „lokalne stare” sorte jer su posađene prije mraza 1956., a na području proizvodnje zastupljene su u velikom broju.

- Sorta *aglandau*: Briše se rok za postizanje najmanjeg udjela od 80 % glavne sorte, koji je utvrđen 2014. te prvotno naveden u sažetku i u specifikaciji proizvoda, s obzirom na to da je taj rok istekao.
- Gustoća sadnje: Prvotna odredba prema kojoj „za svako deblo mora biti na raspolaganju najmanja površina od 24 kvadratna metra” pojašnjena je i dopunjena kako bi se spriječila dvosmislenost i pojednostavnio nadzor. Tako je pojam „deblo” zamijenjen prikladnijim pojmom „stablo”, pojašnjeni su načini računanja gustoće („površina se dobiva množenjem dviju udaljenosti između redova i razmaka između stabala”), osobito u slučaju takozvanih „terasastih” nasada (pri izračunu najmanje udaljenosti među stablima u obzir se uzima visina terase), a uvodi se i najmanja udaljenost između stabala (četiri metra).
- Međukulture: Uvodi se zabrana međukultura u nasadima ZOI-ja kako bi se spriječilo njihovo nadmetanje sa stablima maslina, osobito kad su mlada. Međutim, 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.
- Veličina: Kako bi se uzele u obzir dobre prakse obrezivanja, pojašnjeno je da se obrezane grane uklanjaju iz nasada prije sljedeće berbe i dodaje se mogućnost da se usitne na licu mjesta.
- Navodnjavanje: Konačni datum za navodnjavanje, koji je prvotno utvrđen prema datumu dozrijevanja svake sorte, zamijenjen je fiksnim datumom, 30. rujna, kako bi se pojednostavnili provedba i nadzor.
- Starost stabala u kojoj ona počinju davati plodove: u svrhu pojašnjenja teksta navodi se da starost stabala oznake izvornosti u kojoj ona počinju davati plodove, utvrđena na pet godina, znači „nakon sadnje stabla na zemljišnoj čestici” (identificirana zemljišna čestica oznake izvornosti).
- Prinos: Utvrđen je način izračuna prinosa kako bi se spriječilo šire tumačenje. 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), „bez obzira na namjenu maslina” i „prosječno” po gospodarstvu.
- Berba: Uvode se razne odredbe o berbi: pravila o početku i završetku sezone berbe kojima se jamči berba maslina u željenom i dovoljnom stupnju zrelosti te dopuštene tehnike berbe (dopušteni mehanički postupci berbe, zabrana upotrebe takozvanih „trajnih” mreža), koji omogućuju da se ustale lokalne prakse kojima se pospješuje proizvodnja kvalitetnog ulja od zdravih i očuvanih maslina.
- Zrelost i zdravstvena kvaliteta prerađenih maslina te rokovi isporuke: Kako bi se zajamčila posebnost proizvoda koja je, među ostalim, povezana sa zrelošću maslina koje se prerađuju, pojašnjen je stupanj zrelosti maslina koje se prerađuju ovisno o tradicionalnom razdoblju berbe maslina u pokrajini Haute-Provence: serije sadržavaju najviše 30 % crnih maslina.

Odredba o zdravlju prerađenih maslina dopunjuje se određivanjem najvećih udjela maslina s nedostacima: „Ukupni udio maslina koje su crvljive, izjedene, smrznute ili posmeđile manji je od 10 % količine maslina u svakoj prerađenoj seriji. Pljesnive ili fermentirane masline ne mogu nositi oznaku izvornosti.” Tom je odredbom pojašnjen pojam „zdrave masline” kako bi se dodatno zajamčila konačna kvaliteta proizvoda.

Rokovi između berbe i isporuke te između berbe i usitnjavanja skraćeni su s četiri odnosno sedam dana na najviše tri odnosno šest dana kako bi se uzele u obzir trenutačne prakse kojima se pospješuje proizvodnja kvalitetnog ulja.

- Proizvodnja maslinova ulja: Najviša temperatura maslinova tijesta snižena je s 30 °C na 27 °C (u svim fazama prerade) kako bi se uzelo u obzir izmjene propisa koji se odnose na oznaku „hladno prešanje”.

Popisani su dopušteni postupci i načini obrade („prije ekstrakcije dopušteni su samo postupci pranja i uklanjanja koštica, a nakon ekstrakcije samo postupci dekantacije, centrifugiranja i filtriranja”), čime je pojašnjena mogućnost uklanjanja koštica iz maslina prije ekstrakcije ulja.

Navodi se da se maslinovo ulje „Huile d'olive de Haute-Provence” dobiva od mješavine sorti u jednakim udjelima kao što su utvrđeni u nasadima. Dopušta se proizvodnja jednosortnog ulja od sorte *aglandau*.

Označivanje

Oznake na etiketi specifične za oznaku izvornosti usklađene su s odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012. Upotreba oznake ZOI-ja Europske unije te teksta „appellation d'origine protégée” (zaštićena oznaka izvornosti) obvezne su oznake na etiketi proizvoda oznake izvornosti „Huile d'olive de Haute-Provence”.

Ostalo: nadzor, ažuriranje podataka o nadzornim tijelima i podataka o skupini te povezanost

- 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.
- U rubrikama „Upućivanja na nadzorna tijela” i „Nadležna služba države članice”: ažurirani su naziv i podatci o službenim nadzornim tijelima i o skupini.
- Povezanost: elementi koji su se odnosili na povijest oznake i koji su izbrisani iz rubrike „Dokaz o podrijetlu” djelomično se premještaju u rubriku „Povezanost sa zemljopisnim područjem”, koja je osim toga izmijenjena radi dodatnog objašnjenja posebnosti zemljopisnog područja i proizvoda te objašnjenja uzročne povezanosti posebnosti zemljopisnog područja i posebnosti proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE”

EU br.: FR-PDO-0105-01340 – 27.5.2015.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Huile d'olive de Haute-Provence”

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, ulje itd.)

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

„Huile d'olive de Haute-Provence” maslinovo je ulje koje se odlikuje:

- žutim izgledom sa zelenim odsjajem koji postupno nestaje,
- intenzivnim mirisom kojim prevladava više ili samo jedna od sljedećih aroma: sirove artičoke, jabuka, banane, svježe pokošene trave i svježeg badema,
- kada je riječ o okusu, prevladavajućim okusima sirove artičoke te sekundarnim okusima banane, trave, jabuke i svježeg badema, kojih može biti više ili samo jedan.

Prije prvog stavljanja na tržište pikantnost (u nastavku dokumenta: „ljutina”) iznosi najmanje 2, a gorčina iznosi najmanje 1 na organoleptičkoj ljestvici Međunarodnog vijeća za masline (IOC).

Slobodna kiselost, izražena u oleinskoj kiselini, iznosi najviše 0,8 grama na 100 grama maslinova ulja. U fazi prvog stavljanja na tržište indeks peroksida ograničen je na 15 miliekvivalenata peroksidnog kisika na 1 kg maslinova ulja.

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

Maslinovo ulje „Huile d'olive de Haute-Provence” dobiva se od maslina ili od ulja sljedećih sorti:

- *aglandau* (80 % do 100 %),
- *picholine, bouteillan, tanche* i starih lokalnih sorti (sorti posađenih prije mraza 1956., koje su na području proizvodnje zastupljene u velikom broju) (0 % do 20 %).

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

Svi postupci od proizvodnje maslina do proizvodnje maslinova ulja 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*

Na etiketi ulja s oznakom izvornosti „Huile d'olive de Haute-Provence” navodi se sljedeće:

- naziv oznake „Huile d'olive de Haute-Provence”, tekst „appellation d'origine protégée” (zaštićena oznaka izvornosti).

Te oznake nalaze se u istom vidnom polju na istoj etiketi. 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 obuhvaća područje sljedećih općina:

Departman Alpes-de-Haute-Provence:

- općine Digne-les-Bains, Entrepierres, Revest-des-Brousses, Simiane-la-Rotonde, Sisteron,
- općine kantona Digne-les-Bains-Ouest, osim općina Le Castellard-Mélan, Hautes-Duyes i Thoard, Forcalquier, Manosque-Sud-Est, Manosque-Nord, Manosque-Sud-Ouest, Les Mées, Mézel, osim općine Majastres, Moustiers-Sainte-Marie, osim općine La Palud-sur-Verdon, Peyruis, Reillanne, Riez, Saint-Étienne-les-Orgues, osim općina Lardiers i Saint-Étienne-les-Orgues, Valensole, Volonne.

Departman Bouches-du-Rhône: Jouques, Saint-Paul-lès-Durance.

Departman Var: Ginasservis, Rians, Saint-Julien, Vinon-sur-Verdon.

Departman Vaucluse: La Bastide-des-Jourdans, Beaumont-de-Pertuis, Grambois, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Značajna svojstva zemljopisnog područja oznake jesu, s jedne strane, zemljopisna cjelina koju čini dolina rijeke Durance i, s druge strane, nadmorska visina (od 400 m do 750 m).

Tla zemljopisnog područja imaju zajednička obilježja kao što su obilje šljunka (pudingova kamena iz oligocena, oblutaka, šiljastih i plosnatih elemenata koji su često nastali gelifrakcijom) i sadržaj vapnenca (sva su tla karbonatna).

Osim toga u pokrajini Haute-Provence prevladava provansalska mediteranska klima s kontinentalnim utjecajem, koja se odlikuje vrućim i suhim ljetima, ali i katkad niskim noćnim i zimskim temperaturama koje su znatno ispod ništice, vrlo velikim godišnjim temperaturnim razlikama (prosječno između 17 °C i 18 °C), velikim dnevnim temperaturnim razlikama te pojavom temperaturne inverzije.

Uzgoj maslina u departmanu Alpes-de-Haute-Provence spominje se već u srednjem vijeku. Najviše se rasprostranio između 18. i 19. stoljeća kada su ti nasadi otporniji na oštre mrazove nego na drugim mjestima.

Ljudi su tijekom stoljeća znali birati sorte koje su najbolje prilagođene lokalnoj klimi, osobito sortu *aglandau*, koja je postala prevladavajuća. Stabla maslina uzgajaju se na uređenim terasama (niz gotovo vodoravnih zemljišnih čestica razdvojenih potpornim suhozidima bez vezivnog materijala s pomoću kojih se prilagođava prirodna nakošenost zemljišta). Masline se na cijelom zemljopisnom području tradicionalno ubiru prilično zelene tijekom studenoga, u relativno kratkom razdoblju od najviše 55 dana.

Maslinovo ulje „Huile d'olive de Haute-Provence” vrlo je cijenjeno među potrošačima zahvaljujući ugledu i svojstvima. Kvaliteta maslinova ulja „Huile d'olive de Haute-Provence” već je dugo priznata i redovito nagrađivana na raznim natjecanjima na lokalnoj, regionalnoj i nacionalnoj razini.

Posebnosti proizvoda

Posebnost maslinova ulja „Huile d'olive de Haute-Provence” odnosi se osobito na većinsku upotrebu sorte *aglandau* koja čini od 80 % do 100 % sorti sadržanih u ulju. Tako dobiveno ulje odlikuje se dobrom strukturom, profinjenom i bogatom aromama sirove artičoke, jabuke, banane, svježe pokošene trave i svježeg badema. Uglavnom je izražena ljutina koja prevladava nad gorčinom te je karakteristična žuta boja sa zelenim odsjajem, osobito na početku sezone.

Uzročna povezanost

Reljef, koji je uvjetovan nadmorskom visinom zemljopisnog područja, kao i svojstva mediteranske klime s kontinentalnim utjecajem na tom području, ponajprije uvjetuju uzgoj stabala maslina na terasama. Potporni zidovi terasa, izrađeni od suhog kamenja, omogućuju isušivanje tla tijekom vlažnog razdoblja, ali i navodnjavanje tijekom razdoblja suše (kondenzacijom vlage iz okolnog zraka noću). Reguliraju temperaturu svojom sposobnošću pohranjivanja sunčeve energije te tako štite berbu tijekom prvih mrazova i pospješuju trajnost stabla masline koja je katkad narušena u najhladnijim razdobljima tog zemljopisnog područja, uglavnom u veljači. Tla bogata karbonatnim šljunkom sa sitnom pjeskovito-muljevito ili muljevito-pjeskovitom matricom, koja su karakteristična za zemljopisno područje, posebno su pogodna za uzgoj stabla masline, za koji su potrebna prozračena i propusna zemljišta. Kombinacija svojstava tla i klime tijekom stoljeća je utjecala na odabir sorti među kojima je prevladala sorta *aglandau*. Naime, unatoč kasnom dozrijevanju, plodovi sorte *aglandau* koji se ubiru u studenome vrlo su otporni na mrazove koji se javljaju tijekom same berbe. Iznimno snažni mrazovi, koji se javljaju dvaput ili triput u stoljeću, postupno su omogućili uspjeh sorte *aglandau*. Ta je sorta prisutna gotovo posvuda u Provansi, ali uvelike prevladava samo u pokrajini Haute-Provence.

Sorta *aglandau* prisutna je u nasadima i u sastavu ulja u udjelu od najmanje 80 % prisutnih sorti, ima odlučujući utjecaj na svojstva ulja i po tome se ulje izrazito razlikuje od ostalih ulja. Naime, plod te sorte, unatoč kasnom dozrijevanju, u trenutku berbe ima nizak sadržaj vode i koncentraciju ulja koji mu omogućuju dobru otpornost na prve jesenske mrazove koji ne mijenjaju kvalitetu ulja. Međutim, masline se ubiru prije oštirih mrazova koji se najčešće javljaju u posljednja dva tjedna prosinca. Stoga je udio zelenih maslina često visok tijekom berbe. Klorofil iz tih zelenih maslina topiv je u mastima i tijekom prvih tjedana nakon proizvodnje ulju daje njegov karakterističan zeleni odsjaj. Ulje s vremenom postupno gubi taj zeleni odsjaj, a da se pritom organoleptička svojstva tog ulja ne mijenjaju, nakon čega dobiva zlatni odsjaj. Naime, klorofilni pigmenti propadaju pod učinkom svjetlosti. Ulja su bogata i polifenolima, koji utječu na ljutinu i gorčinu, a osim toga omogućuju dobro očuvanje tih ulja tijekom vremena.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5703c586-9a23-41bb-8b07-0b449c7eecd