

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 59/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE CRES”**

**Nr WE: HR-PDO-0005-01206-3.3.2014**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.5 Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskana bezpośrednio z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea*, L.) wyłącznie w sposób mechaniczny. Co najmniej 90 % oliwek musi pochodzić z drzew odmian „slivnjača” lub „plominka”, a pozostałe 10 % może pochodzić z drzew innych odmian.

Podczas wprowadzania do obrotu oliwa musi posiadać następujące właściwości fizyko-chemiczne i charakterystyczne cechy organoleptyczne:

- wolne kwasy tłuszczowe: maksymalnie 0,5 %
- liczba nadtlenkowa: maksymalnie 8 mmol O<sub>2</sub>/kg
- K 232: maksymalnie 2,2
- K 270: maksymalnie 0,2
- barwa: zielona do żółtej
- zapach: owocowy zapach oliwek, czasem z dodatkiem zapachu trawy
- smak: smak zdrowych i świeżych oliwek z nutą goryczy i cierpkości, o następujących wartościach:
- mediana owocowości: ≥ 2
- mediana goryczy: ≥ 2
- mediana cierpkości: ≥ 2

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” muszą odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

Drzewa oliwne muszą być uprawiane w tradycyjny sposób na obszarze produkcji, co oznacza, że ich korony muszą być rzadkie i przewiewne, aby przepuszczały wystarczającą ilość światła słonecznego do wszystkich części. Oliwki należy zbierać bezpośrednio z drzew, a zbiory muszą być zakończone najpóźniej do 31 stycznia.

Oliwki należy przetworzyć w ciągu 48 godzin od zbioru.

Oliwę należy przechowywać w hermetycznie zamkniętych pojemnikach w temperaturze między 12–20 °C.

Przed rozlaniem oliwy do butelek należy przeprowadzić wszystkie niezbędne analizy w celu sprawdzenia, czy oliwa posiada wszystkie cechy charakterystyczne, o których mowa w pkt 3.2.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

„Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” musi być umieszczona w opakowaniach podstawowych na geograficznym obszarze produkcji określonym w pkt 4. Zapewnia to zachowanie określonych cech charakterystycznych i właściwości oliwy, które mogłyby ulec pogorszeniu w przypadku kilkukrotnego przelewania oliwy z jednego pojemnika do drugiego lub przewożenia jej na dużą odległość.

Pakowanie oliwy na jej obszarze produkcji gwarantuje również identyfikowalność produktu i znacznie ułatwia jego kontrolę.

Produkt pakowany jest w pojemniki o pojemności maksymalnie 1 litra.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Dozwolone jest stosowanie nazw, nazw handlowych i znaków prywatnych, pod warunkiem że nie wprowadzają one konsumenta w błąd.

Nazwa produktu („Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres”) musi wyraźnie odróżniać się rozmiarem, rodzajem i kolorem czcionki (typografia) od innych napisów, w tym znaku towarowego, obrazków i znaku handlowego producenta. Rozmiar znaku handlowego producenta nie może przekraczać 70 % rozmiaru nazwy pochodzenia, o której mowa w pkt 1.

Etykieta nie może zawierać innych treści niż te określone w specyfikacji. Nie można używać przymiotników, takich jak „najwyższej jakości”, „autentyczny”, „tradycyjny”, „typowy”, „lokalny”, „domowy” ani zwrotów, które odnoszą się do toponimów wyspy Cres.

Zezwala się na stosowanie nazw gospodarstw rolnych lub gospodarstw rodzinnych („stancija”) itp. oraz określenie miejsc, w których się one znajdują lub w których odbywa się butelkowanie w gospodarstwie lub w ramach stowarzyszenia gospodarstw znajdującego się na obszarze produkcji, jedynie wtedy gdy produkt jest otrzymywany wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych stanowiących część przedmiotowego gospodarstwa rolnego.

Na opakowaniu musi także widnieć rok (sezon) zbioru.

Każde wprowadzone do obrotu opakowanie musi również być opatrzone – poza wyżej wymienionymi informacjami – specjalnym przylepnym znaczkiem poświadczającym zgodność „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres”. Znaczek musi zawierać wspólny symbol „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” oraz numer seryjny opakowania, gwarantując konsumentowi identyfikowalność i pochodzenie produktu. Wzór wspólnego symbolu przedstawiony jest poniżej.



Wszyscy użytkownicy nazwy pochodzenia, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo do stosowania znaczka na takich samych warunkach.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja i przetwarzanie oliwek oraz przechowywanie i butelkowanie „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” odbywają się na terytorium wyspy Cres. Geograficzny obszar produkcji wyznacza linia brzegowa wyspy Cres.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wyspa Cres składa się z wapieni i dolomitów z okresu kredy oraz z bardzo ograniczonych stref utworzonych przez skały wapienne z okresu paleogenu, jak również śladów fliszu. Najpowszechniejsze gleby, które rozwinęły się na tym podłożu geologicznym, to czerwoziemi, mianowicie gleby brunatne typowe dla wybrzeża oraz piaszczyste gleby dolomitowe.

Gleby dolomitowe występują najczęściej w centrum wyspy, tam, gdzie usytuowane są największe obszary uprawy gajów oliwnych. Na skutek braku płaskich gruntów ornych w dolinach krasowych rolnicy wykorzystywali również w przeszłości płytkie gleby występujące na wapiennych i dolomitowych zboczach, które przygotowywali pod uprawę, usuwając kamienie i układając je jedne na drugich wzdłuż zboczy. Wraz z upowszechnieniem uprawy drzew oliwnych z czasem z suchych kamieni zbudowano liczne ułożone tarasowo murki w celu utworzenia i stabilizacji sypkich gruntów ornych, tj. uniemożliwienia wypłukiwania gleby z mniej lub bardziej stromych zboczy. Gleby tarasów są w znacznym stopniu antropomorficzne: na ogół są płytkie, występują na dość widocznym podłożu skalnym i w związku z tym są podatne na wysychanie.

Klimat wyspy jest zasadniczo zdeterminowany jej położeniem w regionie Kvarner, jak również zorientowaniem wyspy i jej ukształtowaniem. To skutkuje częstymi napływami mas zimnego powietrza w zimie oraz opadami konwekcyjnymi w lecie, co oznacza, że na wyspie nie występuje tak naprawdę okres suchej pogody typowy dla klimatu śródziemnomorskiego. Średnia roczna temperatura waha się między 13,0 °C a 15,2 °C, zaś średnie roczne sumy opadów wynoszą ok. 1 100 mm i są równomiernie rozłożone w roku. Wyspa Cres jest położona na 45. równoleżniku północnym, zatem pod względem geograficznym i klimatycznym obszar produkcji „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” znajduje się na najbardziej na północ wysuniętej granicy uprawy oliwek.

Na wyspie Cres oliwki uprawia się od niepamiętnych czasów – pierwsza wzmianka na piśmie sięga 1441 r. (N. Lemessi, 1979, Note storiche, geografiche, artistiche sull'isola di Cherso, t. I, s. 46).

Znaczenie uprawy oliwek ilustruje fakt, że na wyspie Cres było w sumie 7 młynów do wyłaczania oliwy w 1698 r. (fra J. Vlahović, 1995, Odlomci iz povijesti grada Cresa, Zagreb, s. 104), 11 w 1795 r. (fra J. Vlahović, 1995, Odlomci iz povijesti grada Cresa, Zagreb, s. 107) i 24 w 1853 r. (N. Lemessi, 1979, Note storiche, geografiche, artistiche sull'isola di Cherso, Roma, t. IV, s. 358). Pierwszy młyn do wyłaczania oliwy z ekstraktorem wirówkowym na wschodnim wybrzeżu Adriatyku zainstalowano właśnie na wyspie Cres w 1975 r.

Wzrost ilości młynów do wyłaczania oliwy doprowadził do wzrostu ilości i poprawy jakości produkowanej oliwy. W 1771 r. Alberto Fortis napisał, że oliwa stanowiła główny produkt wytwarzany na wyspie Cres i że była to najlepsza oliwa produkowana w Republice Weneckiej w tamtym okresie (Alberto Fortis, 1771, Saggio d'osservazioni sopra l'isola di Cherso ed Osero, Venezia, s. 59 i 60). Liczne źródła pisane zaświadcniają, że w połowie i pod koniec XIX wieku nadwyżki oliwy pochodzącej z wyspy Cres sprzedawano w regionie Kvarner (Eco del Litorale Ungarico, 1843, Fiume, nr 1, s. 4; nr 7, s. 4; Giambattista Cubich, 1874., Notizie naturali e storiche sull'isola di Veglia, Trieste, s. 149; Dragutin Hirc, 1891, Hrvatsko primorje, Zagreb, s. 155 i 301; Pučki Prijatelj, 1912, Pazin, XIII, nr 36, s. 291).

Obecnie większość rodzin na wyspie uprawia oliwki, co powoduje, że uprawa oliwek jest jedynym sektorem rolnym o prawdziwym znaczeniu gospodarczym dla wyspy. Z uwagi na wyjątkowo trudne dla rolnictwa warunki pedologiczne i orograficzne sposób uprawy oliwek nie zmienił się zbytnio na przestrzeni lat i nawet dzisiaj pozostaje dość ekstensywny. Specyfika uprawy oliwek na wyspie Cres polega na wypasie owiec w gajach oliwnych. Jako że niemożliwe jest zastosowanie odpowiednich technik rolnych, owce uniemożliwiają zarastanie gleby trawą i przyczyniają się do zachowania jej wilgotności.

Wielowiekowa tradycja uprawy drzew oliwnych pozwoliła plantatorom oliwek z wyspy Cres na wyselekcjonowanie z czasem miejscowej odmiany zwanej „slivnjača”, która jest świetnie dostosowana do trudnych warunków uprawy w tym sensie, że dobrze znosi zimno i płytkie gleby o niewielkiej zdolności zatrzymywania wody. Lokalna odmiana „plominka” jest tradycyjnie uprawiana na głębszych glebach. Asortyment oliwek nie zmienił się na przestrzeni ostatnich dwóch wieków, ponieważ plantatorzy sadzili głównie miejscową odmianę „slivnjača”, która stanowi obecnie prawie 80 % drzew na wyspie.

Dzięki nieustającym wysiłkom plantatorów oliwek z wyspy Cres mającym na celu produkcję oliwy najwyższej jakości, procedury i umiejętności w zakresie zbioru i przetwarzania oliwek uległy w ostatnich dziesięcioleciach poprawie. Zbiór dokonuje się na bardzo wczesnym etapie dojrzewania oliwek, które przetwarzają się w ciągu 48 godzin od zbioru przy użyciu nowoczesnych technik produkcji oliwy.

## 5.2. Specyfika produktu

Charakterystyczne cechy organoleptyczne „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” to delikatnie lub umiarkowanie zaznaczona cierpkość i gorzkość, a czasem także zapach trawy. Mediana cierpkości i gorzkości jest na ogół wyższa niż 2. Nuta gorzkości jest czasem nawet bardziej wyraźna, tak więc oliwa nie zawsze jest wyważona pod względem organoleptycznym. Cierpkość i gorzkość stanowią cechy pozytywne oliwy z oliwek i wynikają z wysokiej zawartości polifenoli, które również posiadają właściwości przeciwutleniające i chronią oliwę przed pogorszeniem przez utlenianie.

Z uwagi na przeważające wykorzystanie odmiany miejscowej (slivnjača) i odmiany lokalnej (plominka) oliwa charakteryzuje się także szczególnym składem frakcji tłuszczowej, w szczególności niską zawartością kampesterolu i stigmasterolu. Jedną z określonych cech charakterystycznych „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” jest niska zawartość wolnych kwasów tłuszczowych oraz niska liczba nadtlenkowa (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*, t. 1, nr 3–4, s. 16).

Zawartość kwasu oleinowego „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” jest na ogół wyższa niż 72 %.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Specyfika „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” jest określona przez warunki glebowo-klimatyczne wyspy Cres oraz bezpośredni i pośredni wpływ działalności człowieka.

Warunki uprawy oliwek na wyspie Cres są trudne, głównie z powodu płytkich gleb z dość widocznym podłożem skalnym, ale także ostrzejszego klimatu, który tam panuje. W związku z powyższym lokalni plantatorzy oliwek musieli poświęcić sporo czasu i zdobyć odpowiednie doświadczenie, zanim określili odmiany nadające się do uprawy oliwek w tych warunkach. Ostatecznie wyselekcjonowali miejscową odmianę „slivnjača”, która okazała się najbardziej odpowiednią do uprawy na płytkich glebach i która stanowi dzisiaj 80 % całkowitej liczby drzew. Dokonując wyboru odmian, które – poprzez swoje cechy charakterystyczne – mają wpływ na chemiczny skład oliwy, a w szczególności na jej zawartość niektórych steroli, plantatorzy oliwek wywarli, z upływem czasu, pośrednio również wpływ na cechy charakterystyczne oliwy.

Plantatorzy oliwek mają bezpośredni wpływ na cechy charakterystyczne „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” przede wszystkim dlatego, że przykładają wagę do okresów zbiorów oraz tempa i sposobu przetwarzania. Zbieranie oliwek na wczesnym etapie ich dojrzałości i przetwarzanie ich przy użyciu nowoczesnych technik wpływa bezpośrednio na ilość polifenoli, czyli na gorzkość oraz cierpkość oliwy, których mediany są równe lub wyższe niż 2, a także na częstotliwość występowania zapachu trawy. Wczesne zbiory oraz tempo przetwarzania tłumaczą także niską zawartość wolnych kwasów tłuszczowych oraz niską liczbę nadtlenkową.

Na ilość polifenoli mają również wpływ warunki klimatyczne oraz okres wegetacyjny i okres dojrzewania owoców. Określone warunki klimatyczne panujące na wyspie Cres, na które wpływ ma położenie geograficzne, wpływają również na zawartość kwasu oleinowego (na ogół wyższą niż 72 %) w całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych. Chłodniejsze warunki pogodowe, w których prowadzona jest uprawa oliwek, mają wpływ na wzrost zawartości kwasu oleinowego.

Podsumowując, na skład chemiczny oraz określone organoleptyczne cechy charakterystyczne „Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres” mają przede wszystkim wpływ warunki glebowo-klimatyczne wyspy Cres, genetyczne cechy charakterystyczne wykorzystywanych odmian oraz umiejętności miejscowej ludności w zakresie dokonywania zbioru i przetwarzania oliwek, a także wzajemne relacje między tymi różnymi czynnikami.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/CRESKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija\\_ulje\\_Cres\\_FINAL7\\_cover.pdf](http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/CRESKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija_ulje_Cres_FINAL7_cover.pdf)

---

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.