

## **Oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla maslina i maslinovog ulja u Hrvatskoj**

Designation of origine and geographical indication of  
olives and olive oils in Croatia

**Barbara Sladonja, Marina Radulović, Karolina Brkić, M. Krapac, E. Šetić**

### SAŽETAK

Europsko i svjetsko tržište prehrambenih proizvoda zasićeno je novim proizvodima koji međusobno konkuriraju kakvoćom i cijenom. Nespecifični proizvodi nisu u mogućnosti nositi se s oštrom konkurencijom sličnih proizvoda, a potrošači su često nesigurni u kakvoću onoga što kupuju. Zbog toga se javila potreba za zaštitom proizvoda visoke kakvoće i specifičnih karakteristika. U tu svrhu EU je 1992. godine stvorila sustave: PDO (Protected Designation of Origin odnosno Oznaka izvornosti), PGI (Protected Geographical Indication odnosno Oznaka zemljopisnog podrijetla) i TSG (Traditional Speciality Guaranteed odnosno Oznaka „tradicionalni ugled“). Od 2005. godine proizvođačima u Hrvatskoj omogućena je ista zaštita za proizvode koje imaju i proizvođači u zemljama EU, čime se podiže razina konkurentnosti domaće proizvodnje i prepoznatljivost domaćih proizvoda. Cilj ovog rada bio je pojasniti mogućnosti zaštite maslinovog ulja i stolnih maslina, te iznošenjem praktičnih primjera dati doprinos u bržem integriranju Hrvatske u europsko i svjetsko tržište proizvoda od maslina.

Ključne riječi: maslinovo ulje, stolne masline, zaštita, oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla

### ABSTRACT

European and world market of foodstuffs is glutted with new products competing by quality and price. Non specific products are not able to deal with a sharp competition among similar products, and consumers are often uncertain about the quality of purchased goods. Therefore the EU created in 1992 three types of food quality system: PDO (Protected Designation of Origin), PGI (Protected Geographical

Indication) and TSG (Traditional Speciality Guaranteed). From 2005 Croatian producers have the same possibility of protecting their products as the EU producers, raising the competitiveness and identity of domestic production and products. The aim of the present paper was to clarify the possibilities for olive oil and table oil protection, as well as to give a contribution to faster integration of Croatia in to European and world olive products market by giving practical examples.

**Key words:** olive oil, table olives, protection, designation of origin, geographical indication

## UVOD

Hrvatsko tržište stolnih maslina i maslinovog ulja obiluje proizvodima ujednačene i visoke kakvoće ali netipičnih obilježja. Zbog porasta proizvodnje maslina i maslinovog ulja, veće konkurentnosti te potrebe za uređenjem i nadzorom tržišta dolazi do pada tržišne cijene tih proizvoda. Stoga je bitno da proizvođači osim zadržavanja visoke kakvoće osiguraju i neka dodatna specifična obilježja proizvoda kao što su garancija podrijetla izvornosti ili zemljopisnog podrijetla što bi omogućilo konkurentnost i ekonomsku isplativost proizvodnje. Europska Unija razlikuje dvije vrste naziva za kakvoću hrane koji se temelje na njihovom zemljopisnom podrijetlu: oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla. U Hrvatskoj je postupak dobivanja ovih oznaka definiran u Pravilniku o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane (NN br. 80/05). Temelj za izradu ovog Pravilnika bili su Zakon o hrani (NN br. 117/03, 130/03, 48/04) i Uredba Vijeća EU 2081/92 od 14. srpnja 1992.

Oznaka izvornosti pokriva termin koji opisuje prehrambene proizvode koji su proizvedeni, prerađeni i pripremljeni na određenom zemljopisnom području i njihova kakvoća, bitno ili isključivo, nastaje pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine. Može biti naziv regije, mjesta ili zemlje iz koje potječe, ali i nezemljopisni nazivi koji se koriste za označavanje prehrambenog proizvoda koji potječe iz neke regije ili nekog mjesta. Da bi se proizvodi od masline (stolne masline i maslinovo ulje) mogli zaštititi oznakom izvornosti cijela proizvodnja, što uključuje uzgoj maslina te berbu i preradu maslina, mora se odvijati na određenom definiranom zemljopisnom području.

Oznaka zemljopisnog podrijetla koristi se za označavanje prehrambenog proizvoda koji zahtijeva geografsku povezanost u barem jednom stadiju

proizvodnje, prerade ili pripreme i ima specifičnu kakvoću, ugled ili drugo obilježje koje se pripisuje njegovom zemljopisnom podrijetlu. Kao i oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla može biti naziv regije, mjesta ili zemlje iz koje proizvod potječe, a nezemljopisni nazivi se u tom slučaju ne mogu registrirati. Osnovni preduvjet za zaštitu maslinovog ulja i stolnih maslina oznakom zemljopisnog podrijetla je da se odlikuju specifičnom kakvoćom koja je postojana i potrošačima lako prepoznatljiva.

Oznaka „tradicionalni ugled“ ne odnosi se na podrijetlo već naglašava tradicionalni karakter u sastavu proizvoda ili značenju proizvodnje (Pravilnik o priznavanju posebnih svojstava hrane i dodjeli oznake „tradicionalni ugled“, (Narodne novine br. 127/05). Sastoji se od naziva prehrambenog proizvoda uz navođenje posebnosti koje se tiču tradicionalnosti. Oznaka tradicionalni ugled može se dodijeliti proizvodima specifičnim po sastavu ili načinu proizvodnje a proizvodi su tradicionalni u određenom području, što znači da se njihovi recepti prenose „s koljena na koljeno“ (npr. proizvodi u čiji su sastav ukomponirane masline i/ili maslinovo ulje).

#### POSTUPAK I NAČIN STJECANJA OZNAKE IZVORNOSTI I ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

U Hrvatskoj je postupak dobivanja oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla definiran u Pravilniku o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane (Narodne novine br. 80/05).

Pravo na podnošenje zahtjeva za registraciju oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla ima svako udruženje („skupina“) proizvođača i/ili prerađivača (bez obzira na pravni status koje to udruženje ima) i pojedini proizvođač i/ili prerađivač (bilo fizička ili pravna osoba) u iznimnim slučajevima i to ako:

- je u vrijeme podnošenja zahtjeva jedini proizvođač/prerađivač prehrambenog proizvoda za koji se zahtijeva registracija u određenom zemljopisnom području;
- jedino on rabi izvorne i nepromjenjive lokalne postupke;
- zemljopisno područje ima svojstva koja se znatno razlikuju od svojstava susjednih područja.

Postupak za registraciju oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla hrane u nadležnosti je Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva,

odnosno Povjerenstva unutar istog ministarstva (Slika 1). Zahtjev za registraciju oznaka mora sadržavati:

- obrazac za registraciju oznaka
- obrazac za upis korisnika registrirane oznake
- podatke o podnositelju zahtjeva
- oznaku koju se namjerava registrirati ili koristiti
- specifikaciju prehrambenog proizvoda
- naziv certifikacijskog tijela i pismenu suglasnost tog tijela
- potvrdu o sukladnosti
- sažetak zahtjeva.

Specifikacija, iako prilog Zahtjeva za registraciju, predstavlja suštinu zaštite proizvoda, te se mora detaljno razraditi. Proizvođač je dužan na svoju odgovornost izraditi Specifikaciju proizvoda, prema kojoj ovlašteno Certifikacijsko tijelo izrađuje plan kontrole (potvrđen od Ministarstva) s ciljem izdavanja Potvrde o sukladnosti. Ministar ovlašćuje pravnu osobu (certifikacijsko tijelo), a nadziru ga Ministarstvo i Hrvatska Akreditacijska Agencija.

Specifikacija proizvoda sadrži:

- naziv prehrambenog proizvoda uključujući i oznaku izvornosti ili zemljopisnog podrijetla. Također postoji mogućnost da se kod podnošenja zahtjeva za registraciju navedu i druga imena pod kojima se prehrambeni proizvod može prodavati;

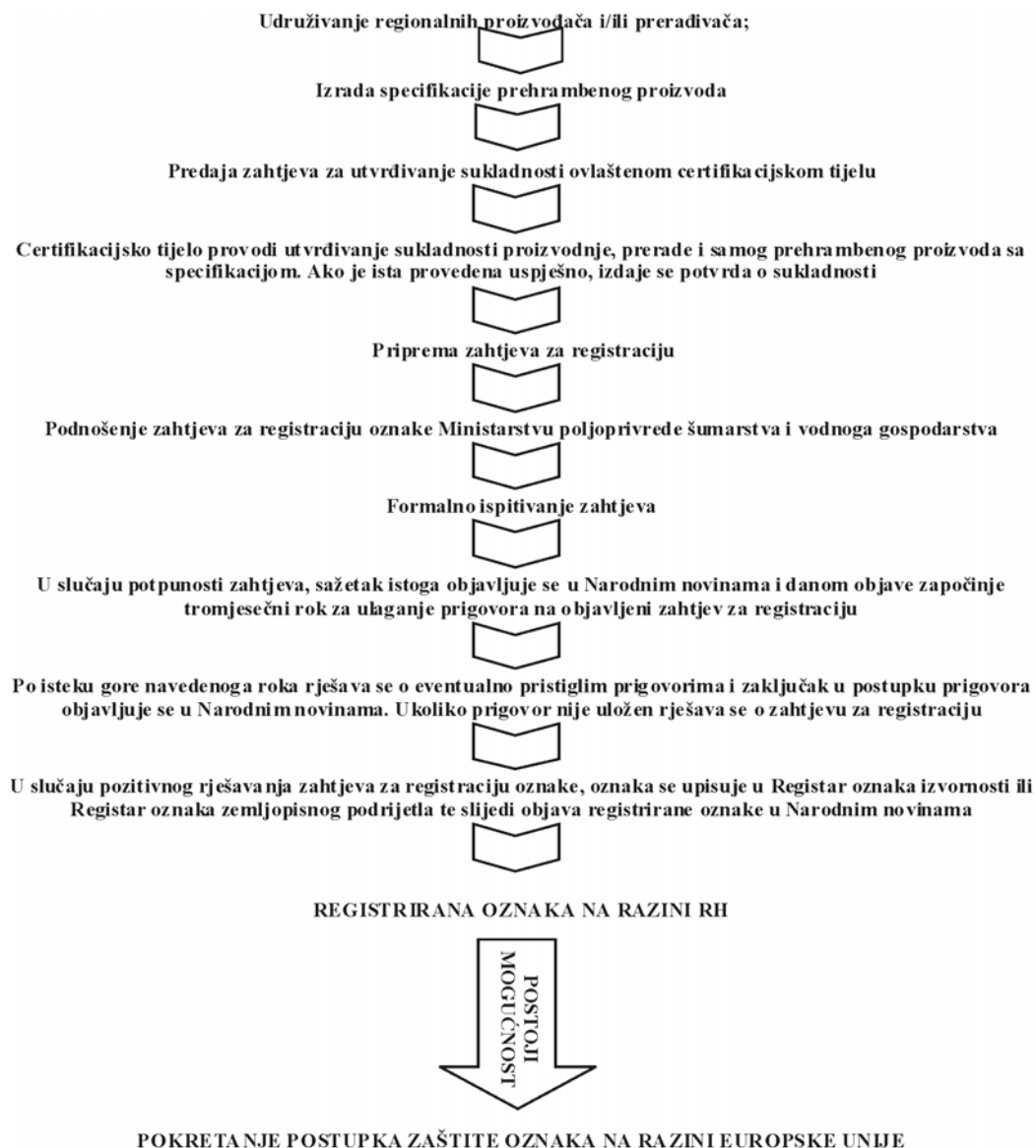
- opis prehrambenog proizvoda, uključujući i opis sirovine (fizikalne, kemijske, mikrobiološke odnosno organoleptičke karakteristike) treba biti dovoljan da se dokaže posebnost i razlikovnost tog prehrambenog proizvoda u odnosu na proizvode iste kategorije, ali ne previše krut i preoštar s obzirom da se kontrolira sukladnost stvarnog stanja i opisa u specifikaciji;

- razgraničavanje zemljopisnog područja proizvodnje/prerade je definiranje područja u kojem se odvijaju sve faze proizvodnje (u slučaju oznake izvornosti), odnosno barem jedna faza koja je najzaslužnija za posebna svojstva tog proizvoda (u slučaju oznake zemljopisnog podrijetla);

- dokumentaciju koja dokazuje da prehrambeni proizvod potječe iz tog zemljopisnog područja */proof of origin/*– odnosno dokazi o sljedivosti od sirovine do finalnog proizvoda te načini na koji će sljedivost biti kontrolirana (vođenje registara i provođenje određenih kontrola). Kao izvor povijesnih činjenica i tradicije koja povezuje proizvod s određenim zemljopisnim područjem mogu se koristiti zakonski tekstovi, sudske odluke, dnevници regionalno poznatih osoba, spisi povijesnih udruga, povijesni rječnici, kuharice, enciklopedije, djela povijesnih pjesnika i pisaca i sl. dokumenti. Poželjno je da ova dokumentacija bude što opširnija;

Slika 1. Shematski prikaz postupka registracije oznake izvornosti ili geografskog podrijetla proizvoda u RH

Figure 1. Registration process scheme for designation of origin or geographical indication of products in Republic of Croatia



- dokumentaciju koja dokazuje neposrednu povezanost prehrambenog proizvoda s tim zemljopisnim područjem */link/* koja mora dati objašnjenje veze posebnih svojstava tog prehrambenog proizvoda s definiranim zemljopisnim područjem te koliki je utjecaj tog zemljopisnog područja na svojstva gotovog proizvoda. Pri tom treba voditi računa o tome da li je podnesen zahtjev za registraciju oznake izvornosti ili oznake zemljopisnog podrijetla jer se one razlikuju po intenzitetu odnosa između svojstava proizvoda i zemljopisnog područja iz kojeg potječe. Za oznaku zemljopisnog podrijetla moraju se navesti svojstva koja proizlaze iz definiranog zemljopisnog područja, a od pomoći mogu biti ispitivanja javnog mnijenja koja potvrđuju ugled proizvoda. Nasuprot tome, za registraciju oznake izvornosti potreban je znanstveni dokaz koji pokazuje dodirne točke između posebnih svojstava prehrambenog proizvoda s čimbenicima koji mogu utjecati na svojstva finalnog proizvoda (tlo, klima, vegetacija, krajolik, ljudski čimbenici i dr.). Kao prikladni dokazi prilikom podnošenja zahtjeva za registraciju mogu se koristiti: karte tla, klimatski podaci, kemijske analize itd. Kao najvažnija poveznica između zemljopisnog područja i maslinovog ulja odnosno maslina bio bi autohtoni asortiman koji utječe na specifična obilježja proizvoda koje ne mogu imati ovakvi proizvodi s drugih područja;

- opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda je detaljan opis svake faze proizvodnje (proizvodnja polaznih sirovina, načini pripreme i prerade, temperatura procesa, punjenje, pakiranje, konzerviranje, skladištenje i sl.);

- podatke o certifikacijskom tijelu koje mora biti akreditirano ili u postupku akreditacije po normi HRN EN 45011 i ovlašteno od Ministra poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva;

- posebne pojedinosti u vezi označavanja prehrambenog proizvoda – podrazumijevaju posebnosti u svezi označavanja koje udruženje navede u ovome dijelu, a pri tome se moraju zadovoljiti i odredbe o općem deklariranju koje su propisane posebnim propisom, a odnose se na hranu;

- izjavu o sukladnosti s odredbama propisa koji se odnose na hranu – podrazumijeva izjavu kojom se jamči da su zadovoljeni svi uvjeti navedeni u propisima koji se odnose na hranu (opći i specifični uvjete higijene, zdravstvena ispravnost, deklariranje i dr.).

Primjeri specifikacija proizvoda od maslina (maslinovo ulje i stolne masline) koji su prijavljeni i registrirani prema već navedenom Pravilniku Europske Unije dani su na Tablici 1.

**Tablica 1. Stvarni primjeri prijava oznaka izvornosti za maslinovo ulje "Aceite de Mallorca" i stolne masline "Oliva Ascolana del Piceno" u EU**  
**Table 1. Real examples of application for protected designation of origin for olive oil 'Aceite de Mallorca' and table olives 'Oliva Ascolana del Piceno' in EC**

	MASLINOVO ULJE	STOLNE MASLINE
Naziv	"ACEITE DE MALLORCA", "ACEITE MALLORQUIN", "OIL DE MALLORCA", "OIL MALLORQUI"	"OLIVA ASCOLANA DEL PICENO", "OLIVA TENERA ASCOLANA DEL PICENO"
Opis	<p>Djevičansko maslinovo ulje ekstra dobiveno iz plodova <i>Olea Europea L.</i></p> <p><u>Sorte:</u> Mallorca, Empeltre, Arbequina, Picual</p> <p><u>Fizikalno-kemijske karakteristike:</u></p> <p>kiselost: maks. 0,8 %</p> <p>peroksidni broj: maks. 20 meq O2/kg</p> <p>K270: maks. 0,20</p> <p>Vlaga: maks. 0,1%</p> <p>Nečistoće: maks. 0,1%</p> <p><u>Senzorski profil:</u></p> <p>Razlikuju se dva tipa ulja: voćno i slatko ulje.</p> <p>Voćno ulje: po bademima, slatki i voćni okus i miris; umjereno gorko i umjereno pikantno</p> <p>Slatko ulje: slatko, blago gorko ili blago pikantno, a voćnih mirisa i okusa gotovo da nema</p> <p><u>Boja:</u> od zlatne do zeleno žute, ovisno o razdoblju branja maslina</p>	<p><u>Sorta:</u> Ascolana Tenera</p> <p>-stolne masline u slanoj vodi -</p> <p><u>Boja:</u> od zelene do blijedo žute</p> <p><u>Aroma:</u> po kvascu</p> <p><u>Okus:</u> ponešto opor i blago gorki</p> <p><u>Konzistencija:</u> hrskava, glatkog i kompaktnog mesa</p> <p>- punjene stolne masline –</p> <p><u>Senzorski profil:</u></p> <p><u>Izgled:</u> izdužene, zelene pjegе</p> <p><u>Aroma:</u> srednje intenzivna s notama zelenih maslina i začina</p> <p><u>Okus:</u> hrskav i ugodan, srednje do intenzivno gorak</p> <p><u>Mikrobiološke karakteristike:</u> usklađene s primjenjivim zahtjevima o sigurnosti hrane</p> <p><u>Fizikalne karakteristike:</u> 1 kg punjenih maslina trebao bi sadržavati najmanje 65 i najviše 95 maslina</p>
Zemljopisno područje	Područje na kojem rastu masline i proizvodi se maslinovo ulje je rašireno po svim općinama otoka Mallorce. Pakiranje proizvoda se obavlja na istom području.	Područje proizvodnje obuhvaća određene općine u provincijama Ascoli Piceno i Teramo, koje su locirane u regijama Marche i Abruzzi. Proizvodno područje definirano je odgovarajućim zemljovidom.

<p>Dokaz o podrijetlu</p>	<p>Masline koje su dostavljene u uljare da bi se preradile potječu od dokazanih sorti i iz maslinika koji su uvedeni u registar maslinika.</p> <p>Prešanje maslina i ekstrakcija ulja odvijaju se u uljarama koje su uvedene u registar uljara.</p> <p>Dobiveno ulje analizira se fizikalno-kemijski i organoleptički i samo ona koja udovolje svim kontrolnim postupcima pakiraju se i prodaju s oznakom podrijetla izvornosti. Ulje je čuvano i pakirano u registriranim uljarama koje imaju sredstva potrebna da se osiguraju najbolji uvjeti skladištenja. Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.</p>	<p>Uzgajanje maslina na području Piceno datira još od vremena Feničana i Grka. Stolna sorta maslina razvila se tijekom vremena kao rezultat selekcijskih tehnika. U vrijeme antičkog Rima, ta je sorta bila zvana „Picenae“, a kasnije „Ascolana“.</p> <p>Martial je napisao satirički epigram u kojem kritizira određenog Mancina jer je održavao beznačajne bankete kojima su nedostajale različite delicije, naročito masline „picenae“ ... Plinije ih je smatrao najboljim maslinama u Italiji. ... Naziv za masline „Picenae“ nije se mogao koristiti za druge stolne sorte maslina jer postoje specifične reference u Columelinim dijelovima „O poljoprivredi“, u kojima se spominje deset sorti stolnih maslina uključujući i Piceno maslinu.</p> <p>Benediktinski svećenici maslinari bili su odgovorni za racionalizaciju prakse uzgoja maslina i prvi koji su usalamurili masline koristeći „lug“, alkalnu otopinu dobivenu od jednog dijela živog vapna i 4-5 dijela pepela drveta u vodi. Neobjavljeni dokumenti iz arhiva benediktinskog samostana pružaju informacije o uzgoju, branju i korištenju stolnih maslina na području Ascoli koje datira iz vremena prije 1500-te godine. Dokumenti s tog područja opisuju metode korištene za pri-premu maslina koristeći vapno i preparat na bazi kalija prije konzerviranja maslina u soli. Različiti pisci opisali su branje i obradu <i>ascolane</i> maslina i maslina s košticom koje su se pozivale na Judu jer „nisu imale dušu“. Te masline mogu se smatrati pretečama punjenih maslina.</p> <p>Stoga „Oliva Ascolana del Piceno“ označava kompleksan proces koji je nastao kao lanac praktičnih djelatnosti koji se nasljeđivao tijekom godina i uzdignuo se kao ugledan niz tradicija. Očuvanjem takve tipične proizvodnje i štiteći je od moćnih ekonomskih interesa kao kulturni identitet koji je usko</p>
---------------------------	--	--



		povezan s tim područjem zahtijeva sustav sljedivosti koji će garantirati podrijetlo proizvoda. Iz tog razloga, faze proizvodnje bit će regulirane tako da će se voditi posebni registri uzgajivača maslina, identificirajući uzgojna područja, linije za preradu i pakiranje kao i njihove lokacije. Certifikacijska tijela procijenit će da li proizvod zaštićen oznakom izvornosti udovoljava specificiranim zahtjevima.
Dokumentacija koja dokazuje neposrednu povezanost prehrambenog proizvoda s tim zemljopisnim područjem	<p>Povijesna pozadina:</p> <p>Mallorca ima dugačku tradiciju maslinarstva i proizvodnje kao i potrošnje maslinovog ulja što potvrđuju spisi iz 13. stoljeća. Sredinom 15. st. maslinovo ulje s Mallorce je prevezeno brodovima na jug Francuske, a u 16. st. došlo je do ekspanzije maslinarstva i proizvodnje maslinova ulja na Mallorci i mnogo je gospodarstava tako zarađivalo za život i većina ih je imala svoje vlastite mlinove. Maslinarstvo se širilo naročito na sjeverne dijelove otoka. U 17., 18. i 19. st. maslinovo ulje s Mallorce imalo je glavnu ulogu u ekonomiji otoka kao osnovni sastojak otočnog načina prehrane ali i kao proizvod za razmjenu i izvoz.</p> <p>Dokument koji najbolje opisuje običaje i život na otoku Mallorca napisao je Archduke Luis Salvador od Austrije tijekom njegovog boravka na otoku u 19. st. i u njemu hvali kakvoću maslinovog ulja s Mallorce. Formalno prepoznavanje kakvoće ovog ulja potječe iz 1888. g. kada je nagrađeno srebrnom medaljom od internacio-nalnog panela sudaca na Svjetskoj izložbi u Barceloni.</p>	<p>Područje Piceno je antička regija koja se proteže od Provincija Ancona do Atri u Abruzzu, ili točnije, dijelovi općina u Provincijama Ascoli Piceno i Teramo. Povijesno središte i rodno mjesto tradicije i kulture nalaze se u gradu Ascoli Piceno i okolici. Proizvodno područje je posebno planinsko, s Ape-ninima na zapadu i Sibylline na istoku sve do Jadranskog mora. Klima je pod utjecajem morfologije područja i duljinom obale gdje puše topli i vlažni vjetar Sirocco. Padaline se postupno povećavaju od obale prema unutarnjim brdovitim područjima gdje razine padalina variraju zbog koncentracije padalina tijekom jeseni prema prelasku zime u proljeće. More utječe na klimu cijelog područja posvećenog Ascolana stolnim maslinama, koje uspijevaju najbolje sa prosjekom godišnjih padalina od 900 mm i na tlu bogatom kalcijem. Kombinacija proizvodnih čimbenika na malim i specifičnim područjima, kako su gore definirani, omogućavaju optimalne uvjete potrebne da bi proizvod dobio svoja karakteristična obilježja: meko meso, tipične mirise i aromu koju čine ovu metodu proizvodnje jedinstvenom na tom području.</p> <p>Posebna kvaliteta maslina Ascolana prepoznale su mnoge povijesne ličnosti, uključujući Papu Sixtusa V koji ih je donio na stolove Vatikana, Rossinija, Garibaldija i Puccinija. Pro-</p>

	<p>Ove reference dokazuju snažnu povezanost koja postoji između Mallorce i proizvodnje maslinovog ulja i pokazuju da je uzgoj maslina na Mallorci star barem 500 godina i da su masline na tom području uspjele opstati unatoč bolestima i požarima kojima su bile izložene u tom razdoblju i postale su sastavni dio krajolika.</p> <p>Prirodni uvjeti:</p> <p>Karakteristike tla, brežuljkasti reljef, nepravilne padaline i starost maslina s Mallorce su uvjeti koji ograničavaju proizvodnju maslina. Visoka starost stabala daje maslinovom ulju s Mallorce karakterističnu kombinaciju svojstava koje nemaju maslinova ulja sa drugih područja. Vremenske prilike na otoku uvjetuju kada su masline najbolje za branje i to vrijeme je ranije nego u ostalim regijama u kojima rastu masline.</p> <p>Svi ovi čimbenici zajedno s asortimanom koji je pronađen na otoku utječu na posebnost ovoga ulja i na njegove senzorske karakteristike.</p> <p>Maslinarstvo na Mallorci je glavna poljoprivredna djelatnost, naročito u nekim regijama i služi za očuvanje i zaštitu okoliša, prevenciju nastanka pustinja i erozija tla i uljepšava krajolik koji je jedan od simbola otoka Mallorce.</p>	<p>učavanjem povijesne literature došlo se do izvora tradicije punjenja i prženja stolnih maslina iz 19. st. koje odgovaraju metodama i recepturama danas još uvijek u uporabi.</p> <p>Narodna tradicija kazuje da je punjenje i prženje maslina nastalo iz potrebe da se iskoriste različiti tipovi ostataka mesa nakon banketa i ručaka imućnih obitelji.</p> <p>Oliva Ascolana del Piceno je proizvod zajamčene kakvoće i prirodne reputacije zahvaljujući svojoj godinama staroj povijesti i duboko ukorijenjenoj tradiciji.</p>
<p>Opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda</p>	<p>Maslinici gospodarstava koja uzgajaju masline na otoku Mallorci nalaze se pretežno na izgrađenim terasama na planinskom području koje su tipične za taj otok i omogućavaju zadržavanje zemlje na tom mjestu i rast maslina na neravnom terenu. Terasa doprinose i najboljem iskorištavanju padalina ali i sprječavaju eroziju tla.</p>	<p>Pedoklimatski uvjeti i uvjeti uzgoja maslina u svrhu proizvodnje "Oliva Tenera Ascolana del Piceno" jesu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tereni s varijabilnim karakteristikama od .... , s alkalnim pH</li> <li>- proizvodna područja su na 20 - 500 m nadmorske visine</li> </ul>

	<p>Često se na Mallorci uzgoj maslina kombinira s uzgojem ovaca koje otklanjaju korov oko maslina ali i opskrbljuju drveće organskim gnojivom.</p> <p>Kada masline dosegnu pravilan stupanj zrelosti, beru se rukama ili koristeći metodu vibracije i transportiraju sukladno zahtjevima da se zaštite plodovi od oštećenja.</p> <p>Masline se čuvaju u za tu svrhu izgrađenim prostorijama u uljarama. Temperatura skladištenja ne smije preći 25 °C. Ova temperatura i ograničeno vrijeme skladištenja (maksimalno 48 sati) utječu na sprječavanje oštećenja i kvarenja maslina prije nego se prerade u ulje.</p> <p>Plodovi se čiste i peru da bi se s njih otklonilo lišće, peteljke, zemlja i ostale nečistoće i onda se prešaju da bi se iz njih dobilo ulje. Ova operacija je mehanička i uključuje mljevenje maslina, miješanje paste (maksimalna temperatura 28 °C), separacija i skladištenje. Kada je proces završen, proizvod se ocjenjuje i klasificira. Pakiranje proizvoda mora se odvijati u definiranom području, kako je propisano od podnositelja zahtjeva jer se time osigurava sljedivost proizvoda i omogućuje kontrola proizvoda od Certifikacijskog tijela kao i očuvanje karakterističnih svojstava i kakvoće maslinovog ulja s Mallorce.</p>	<p>Gustoća novih specijaliziranih nasada ne smije prelaziti 300 stabala/ha, kako bi se omogućila dobra prozračnost i osvjetljenost.</p> <p>U takvim se nasadima treba nalaziti barem 60% sorte Ascolana Tenera. Sadnice trebaju certificirati s obzirom na sortu i zdravstveno stanje predviđena javna tijela i certificirane rasadničarske udruge. Sorte oprašivača mogu biti prisutne do 40 %, pod uvjetom da su to uljne sorte uzgojene i prilagođene klimi dotične proizvodne zone.</p> <p>Uzgojni oblici koji se mogu koristiti su svi slobodni oblici (vaza, okrugli, stožasti, itd.).</p> <p>Uzgoj maslinika vrši se tehnikama koje minimalno utječu na okoliš prema Uredbi CEE 2078/92. Navodnjavanje je dopušteno ali se prekida najmanje 20 dana prije berbe maslina.</p> <p>Način rezidbe mora biti takav da omogućava prozračivanje i prodiranje svjetla unutar krošnje.</p> <p>Fitosanitarne mjere provode se prema principima predviđenih Uredbom CEE 2078/92 (biološki uzgoj, integrirana proizvodnja maslina).</p> <p>Branje maslina se vrši u razdoblju od 10.rujna do 20. listopada.</p> <p>Maksimalna jedinična proizvodnja je od 6 t/ha a proizvodnja koja prelazi te granice ne može se prodavati kao odnosni zaštićeni proizvod.</p> <p>Plod koji se smije koristi za proizvodnju odnosno zaštićenog proizvoda mora imati sljedeće karakteristike: odnos mase mezokarp/koštica ne smije biti manji od 4; boja bljedunjavo zelena; mezokarp – pun, kompaktno, ne smežuran i ne granuliran; proces odgorčavanja se vrši najkasnije 48 h od branja maslina.</p>
--	--	--

		<p>Obrada proizvoda i pakiranje moraju se odvijati u definiranom proizvodnom području slijedeći priznate i iskušane tehnike prerade koje uključuju sljedeće faze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odgorčavanje u otopini lužine od 1,5-3%</li> <li>- pranja za ispiranje ostataka lužine</li> <li>- fermentacija i konzerviranje u salamuri od 8-10% natrijevog klorida.</li> </ul> <p>Maslinama se mogu dodati, u svrhu aromatiziranja i zakiseljavanja, aromatske tvari i zakiseljivači koji potječu iz definiranog proizvodnog područja.</p>
Podaci o certifikacijskom tijelu	<p>Naziv: Derección General de Agricultura  Adresa: Calle Foners, 10  E-07006 Palma de Mallorca</p>	<p>Naziv: ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle marche  Adresa: Via Alpi 21, 60100 Ancona.</p>
Posebne pojedinosti u vezi označavanja prehrambenog proizvoda	<p>Deklaracija:  Riječi „Denominacion de Origen Aceite de Mallorca“ moraju se pojaviti na prednjoj i stražnjoj naljepnici na boci. Ambalaža korištena za prodaju maslinovog ulja zaštićenog oznakom izvornosti ima još i pečat ili stražnju naljepnicu označenu brojem i izdanu od Certifikacijskog tijela. Vlastite deklaracije od proizvodnih tvrtki koje će se koristiti za zaštićena ulja, moraju sadržavati na vidnom mjestu registracijski broj tvrtke autorizirane za prodaju ulja koje nosi oznaku izvornosti, kao i informacije koje se općenito zahtijevaju prema važećim zakonima.</p>	<p>Proizvodi koji nose naziv “Oliva Tenera Ascolana del Piceno“, bilo u slanoj vodi ili punjeni, pakiraju se u posebnu ambalažu u skladu s trenutno važećim pravilima o sigurnosti hrane. Zabrano je uključiti bilo kakav opis koji nije posebno izdvojen u specifikaciji proizvoda. Naziv se mora pojaviti na naljepnici u jasnom i neizbrisivom tisku, veličine najmanje dvostruko veće od naziva proizvođača. Deklaracija mora sadržavati i termine „u rasolu“, „u prirodnim sokovima“, ili „punjene“. Slike se moraju koristiti strogo u skladu sa zaštićenom oznakom izvornosti.</p> <p>Logo je opisan do najsitnijih detalja s tim da je dana mogućnost da bude crno-bijeli ili u bilo kojoj boji.</p>
Sukladnost s važećim propisima koji se odnose na hranu	<p>Udovoljavanje svim zahtjevima Zakona o hrani i shodnih Pravilnika te zemlje, odnosno EU.</p>	<p>Udovoljavanje svim zahtjevima Zakona o hrani i shodnih Pravilnika te zemlje, odnosno EU.</p>

Pravo uporabe registrirane oznake izvornosti ili oznake zemljopisnog podrijetla pripada svim proizvođačima i/ili prerađivačima prehrambenog proizvoda dok za to zadovoljavaju uvjete.

Od 31. ožujka 2006. godine proizvođači iz Hrvatske mogu podnijeti zahtjev za registracijom oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla izravno Europskoj Komisiji (EC regulativa Broj 510/2006 od 20. ožujka 2006). Obrasci zahtjeva dostupni su na internetskim stranicama Europske komisije (<http://europa.eu.int/comm/agriculture>). Popunjavaju se na jednom od jezika Europske komisije, a ukoliko se prilažu dokumenti na nekom drugom jeziku moraju biti prevedeni od ovlaštenog sudskog tumača za jedan od jezika Europske komisije. Ispunjeni obrasci s potrebnim priloženim dokumentima šalju se u dvije kopije poštom u ured u Bruxelles-u i elektroničkom poštom. Zahtjevi koje treba ispuniti vrlo su slični onima predviđenim u hrvatskom Pravilniku.

## ZAKLJUČAK

Uzimajući u obzir složenost postupka i troškove, dosad nedefinirane, ali koje u svakom slučaju snosi proizvođač, postavlja se pitanje zašto bi proizvođač našao interes u zaštiti svojeg/ih proizvoda. Odgovor se nalazi u tome što je zaštita proizvoda alat marketinškog pristupa i alat za razvitak ruralnog prostora te zbog poticanja različitosti poljoprivredne proizvodnje, zaštite imena proizvoda od zlorabe i imitacije kao i pružanja potrošačima informacija glede specifičnog karaktera proizvoda. Takvi proizvodi zadovoljili bi želju potrošača za prehrambenim proizvodima koji su: prvorazredni, specijalni, drukčiji, pouzdani i s garancijom kakvoće, podrijetla i tradicije. Za ovakvu vrstu proizvoda potrošači su spremni platiti višu cijenu od uobičajene. Osim toga, proizvodi s oznakom zemljopisnog podrijetla ne mogu se “preseliti” te daju dodatnu vrijednost ruralnom prostoru na kojem su zaštićeni, usmjereni su revalorizaciji autohtonog asortimana, a neposredno imaju i pozitivan utjecaj na razvoj turizma, glavne pokretačke snage hrvatskog gospodarstva.

## LITERATURA

1. Commission Regulation (EC) No 1437/2004 of 11 August, 2004. Supplementing the Annex to Regulation (EC) No 2400/96 on the entry of certain names in the «Register of protected designations of origin and

protected geographical indications» («Valençay», «Scottish Farmed Salmon», «Ternera de Extremadura» and «Aceite de Mallorca» or «Aceite mallorquí» or «Oli de Mallorca» or «Oli mallorquí») *Official Journal L 265, 12/08/2004 P. 0003 - 0004* [http://europa.eu.Int/eur-lex/lex/Notice.do?val=387725:](http://europa.eu.Int/eur-lex/lex/Notice.do?val=387725)

[cs&lng=en&list=387725:cs,&pos=1&page=1&nbl=1&pgs=10&hwords=aceite%20de%20mallorca~&checktexte=checkbox&visu=#texte](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/Notice.do?val=387725:cs&lng=en&list=387725:cs,&pos=1&page=1&nbl=1&pgs=10&hwords=aceite%20de%20mallorca~&checktexte=checkbox&visu=#texte)

2. Council Regulation No 2081/92 of 14 July, 1992. On the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs. (EEC). [http://europa.eu.int/smartapi/cgi/sga\\_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&lg=EN&numdoc=31992R2081&model=guichett](http://europa.eu.int/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&lg=EN&numdoc=31992R2081&model=guichett)

Pravilnik o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane, Narodne Novine br. 80.

Pravilnik o priznavanju posebnih svojstava hrane i dodjeli oznake „tradicionalni ugled“, Narodne novine br. 127/05.

Publication of an application for registration pursuant to Article 6(2) of Regulation (EEC) No 2081/92, 2005. On the protection of geographical indications and designations of origin, *Official Journal C 059*, 09/03/2005 P. 0033 – 0036

Vodič za registraciju oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla hrane, 2006. Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva, Zagreb

**Adrese autora – Authors addresses:**

Dr. sc. Barbara Sladonja  
Marina Radulović, dipl. ing. preh. teh.  
Karolina Brkić, dipl. ing. bioteh.  
Marin Krapac, dipl. ing. agr.  
Elvino Šetić, dipl. ing. agr.  
Institut za poljoprivredu i turizam Poreč  
K. Huguesa 8  
52 440 Poreč, Croatia

**Primljeno - Received:**

10. 03. 2006.