

P R A V I L N I K
O D O D J E L I O Z N A K E
“IQ - I S T A R S K A K V A L I T E T A”
Z A E K S T R A D J E V I Č A N S K O M A S L I N O V O U L J E

PRAVILNIK O DODJELI OZNAKE “IQ - ISTARSKA KVALITETA”

ZA EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

Opće odredbe

Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuju se uvjeti i postupci proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja, kvaliteta ekstra djevičanskog maslinovog ulja, nadzor proizvodnje i kvalitete, sustav i postupak dodjele oznake te nadzor uporabe oznake “Istarska kvaliteta” za ekstra djevičansko maslinovo ulje.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje u smislu ovog Pravilnika jest ulje visoke kakvoće dobiveno izravno iz ploda masline (*Olea europaea* L.) isključivo mehaničkim postupcima kako je definirano u članku 3., podtočki (a) Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 29/2012 od 13. siječnja 2012. o tržišnim standardima za maslinovo ulje (kodifikacija), te čija fizikalno-kemijska i senzorska svojstva odgovaraju onima navedenima u ovom Pravilniku.

Proizvodnja ekstra djevičanskog maslinovog ulja u smislu ovog Pravilnika jest proizvodnja, bistrenje (filtriranje ili prirodno bistrenje), čuvanje, njega i punjenje ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Članak 2.

Oznaka “Istarska kvaliteta” za ekstra djevičansko maslinovo ulje prvenstveno je namijenjena označavanju ekstra djevičanskog maslinovog ulja vrhunske kvalitete proizvedenog od plodova masline (*Olea europaea* L.) i poticanju razvoja njegove proizvodnje, održavanju njegove vrhunske kvalitete, te njegovoj promociji i prodaji na domaćem i svjetskom tržištu.

Članak 3.

Oznaka se može dodijeliti ekstra djevičanskim maslinovim uljima koji su nositelji ZOI 'Istra', ali i svim ostalim maslinovim uljima koja zadovolje kriterije postavljene ovim Pravilnikom. Oznaka “Istarska kvaliteta” za ekstra djevičansko maslinovo ulje može se dodijeliti samo ekstra djevičanskim maslinovim uljima koja, osim svojstava kvalitete za kategoriju ekstra djevičansko maslinovo ulje kako je definirano u Prilogu I. Uredbe Komisije (EEZ) br. 2568/91 od 11. srpnja 1991. o karakteristikama maslinovog ulja i ulja komine maslina te o odgovarajućim metodama analize, udovoljavaju strožim zahtjevima u pogledu fizikalno-kemijskih i senzorskih svojstava čime se osigurava viša razina kvalitete od zakonski propisane te uobičajeno zahtijevane i očekivane.

Ekstra djevičanska maslinova ulja koja nose oznaku “Istarska kvaliteta” moraju udovoljavati i zakonskoj regulativi koja se odnosi na zaštitu potrošača, zaštitu proizvođača i zaštitu okoliša.

Članak 4.

Oznaka “Istarska kvaliteta” za ekstra djevičansko maslinovo ulje može se dodijeliti samo proizvođačima maslinovog ulja koja imaju sjedište i proizvodne površine na području Istarske županije i koji su upisani u zakonom propisane upisnike.

Članak 5.

Oznaka "Istarska kvaliteta" se sastoji od znaka "IQ" koji se stavlja na utvrđenu ambalažu sukladno članku 28. ovog Pravilnika.

Članak 6.

Vizualni identitet oznake "Istarska kvaliteta" za ekstra djevičansko maslinovo ulje kao i način njenog korištenja definirani su Elaboratom o vizualnom identitetu oznake "Istarska kvaliteta" i Knjigom grafičkih standarda, koji su sastavni dio ovog Pravilnika.

Proizvodnja i kvaliteta istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja

Članak 7.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje koje smije nositi oznaku "Istarska kvaliteta" može biti proizvedeno samo od plodova masline uzgojenih na zemljopisnom području iz članka 4. ovog Pravilnika od sorti maslina koje se uzgajaju na području Istarske županije, koja po svojim obilježjima spada u sjeverno rubno područje uzgoja masline.

Članak 8.

Maslinici u kojima se proizvode masline za proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja s oznakom "Istarska kvaliteta" moraju imati takve ekološke uvjete i sustav proizvodnje koji će im omogućiti da proizvedene masline, odnosno ekstra djevičansko maslinovo ulje dosegnu razinu kvalitete predviđenu ovim Pravilnikom, kao i one karakteristike koje su specifične za ovo podneblje.

Nepogodnim se stoga smatraju maslinici smješteni u depresijama, dolinama vodenih tokova, te na izrazito vlažnim, glinastim i nepropusnim tlima.

Članak 9.

Razmaci sadnje, uzgojni oblici i sustavi rezidbe moraju biti u skladu s onima koji se tradicionalno koriste u području proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja, odnosno takvi koji neće promijeniti značajne karakteristike plodova masline i ulja, kao i krajobrazna obilježja Istarske županije. Gustoća sadnje u maslinicima koji su sađeni nakon 2005. godine može iznositi najviše 450 stabala maslina na hektar.

Članak 10.

Za proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja vrhunske kvalitete sukladno ovom Pravilniku preduvjet su zdravi plodovi prerađeni unutar 48 sata od berbe koristeći suvremene tehnologije i spoznaje.

Bistrenje, čuvanje i pakiranje ulja

Članak 11.

Nakon prerade, u dobivenim ekstra djevičanskim maslinovim uljima započinju procesi degradacije ulja odnosno reakcije hidrolitičkog i oksidacijskog kvarenja koji se negativno odražavaju na kemijske (povećanje udjela slobodnih masnih kiselina, povećanje peroksida i „k-brojeva“) i senzorske parametre kvalitete (pojava mana u mirisu: „užeglo“ i „po uljnome talogu“, smanjenje intenziteta pozitivnih svojstava: voćnog mirisa te okusa gorčine i pikantnosti) propisane važećim posebnim propisima i ovim Pravilnikom. Navedeni procesi nastavljaju se tijekom cijelog roka trajanja i ne mogu se zaustaviti, ali se mogu značajno usporiti poduzimanjem određenih preventivnih radnji kao što su:

- filtriranje ili pravovremeno odvajanje od taloga;
- održavanje temperature čuvanja iznad 14°C kako se ulje ne bi skrutilo i ispod 20°C kako se reakcije kvarenja ne bi ubrzale;
- čuvanje ulja u za to prikladnim spremnicima, pod inertnim plinom ili sa minimalnim volumenom natprostora kako bi se u što većoj mjeri usporila oksidacija;
- zaštita od svjetlosti i direktnog izvora topline.

Iz tog razloga, iako nisu uvjet za IQ Ekstra djevičanska maslinova ulja, takvi su postupci preporučeni za osiguranje IQ kvalitete za ekstra djevičanska maslinova ulja, koja se provjerava u bilo kojem trenutku tokom roka trajanja sukladno članku 27. ovog Pravilnika.

Članak 12.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje s oznakom „Istarska kvaliteta“ može biti dobiveno od plodova maslina jedne ili više različitih sorata. Ulje proizvedeno od samo jedne sorte mora sadržavati najmanje 80% navedene sorte.

U trenutku stavljanja na tržište, ekstra djevičansko maslinovo ulje s oznakom „Istarska kvaliteta“ mora imati sljedeća fizikalno-kemijska i senzorska svojstva:

- maseni udio slobodnih masnih kiselina izraženih kao oleinska : $\leq 0,4\%$
- peroksidni broj: ≤ 12 meq O_2/kg
- K232: $\leq 2,25$
- K270: $\leq 0,20$
- Delta-K: $\leq 0,01$
- miris:
 - najmanje srednje do intenzivno zamjetljiv miris po zelenom plodu masline (medijan voćnosti na kontinuiranoj linijskoj skali $> 3,0$),
 - najmanje srednje do intenzivno zamjetljivo jedno ili više popratnih pozitivnih svojstava mirisa (po voću, povrću ili bilju, poput svježe pokošene trave i lišća i dr.) (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali $> 3,0$)
- okus: prisutna gorčina i pikantnost, i to u sljedećim vrijednostima:
 - gorčina: srednje ili intenzivno zamjetljiva (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali $> 3,0$);
 - pikantnost: srednje ili intenzivno zamjetljiva (medijan na kontinuiranoj linijskoj skali $> 3,0$).

- Konačna ocjena (ukupna, sveukupna) ili broj bodova takvi da osiguravaju „zlatu“ na nacionalnim i međunarodnim natjecanjima u kvaliteti ekstra djevičanskih maslinovih ulja (na primjer, broj bodova: najmanje 7,75 od najviše 9,00 za natjecanja u kvaliteti prema izvornom IOC obrascu za senzorsku analizu).

Članak 13.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje s oznakom „Istarska kvaliteta“ može se stavljati u promet u staklenim bocama zapremnine od 0,1 do 0,75 litara.

Za čepljenje boca mogu se koristiti isključivo čepovi koji će osiguravati kvalitetu proizvoda te koji neće omogućavati da se nakon korištenja ambalaža ponovo napuni.

Sustav dodjele i nadzora uporabe oznake „Istarska kvaliteta“ za ekstra djevičansko maslinovo ulje

Članak 14.

Sustav dodjele oznake „Istarska kvaliteta“ za ekstra djevičansko maslinovo ulje djeluje u sklopu Klastera istarskih maslinara g.i.u., a sastoji se od:

- Savjeta za dodjelu oznake (u daljnjem tekstu: Savjet);
- Odobrenih panela za senzorsku analizu djevičanskog maslinovog ulja (u daljnjem tekstu: Panel);
- Povjerenstva za nadzor (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo);
- Odobrenih laboratorija za fizikalno-kemijsku analizu .

Članak 15.

Savjet za dodjelu oznake „Istarska kvaliteta“ za ekstra djevičansko maslinovo ulje dogovorno imenuju Upravni odbor Klastera istarskih maslinara g.i.u. i IDA.

Savjet s predsjednikom ima pet članova od kojih dva člana obvezno moraju biti stručnjaci iz maslinarstva i uljarstva, jedan stručnjak iz područja ocjenjivanja sukladnosti proizvoda, jedan predstavnik Klastera istarskih maslinara g.i.u. i jedan predstavnik Istarske razvojne agencije (u daljnjem tekstu: IDA).

Savjet:

1. odlučuje o dodjeli i oduzimanju prava uporabe oznake te
2. o tome obavještava Klaster istarskih maslinara g.i.u. i IDA-u,
3. vodi Popis odobrenih Panela i odabire panel koji će provesti poslove u smislu ovog Pravilnika,
4. vodi Popis odobrenih Laboratorija i odabire laboratorij koji će provesti poslove u smislu ovog Pravilnika,

5. utvrđuje iznos koji treba uplatiti za pokriće troškova rješavanja zahtjeva u postupku dodjele prava uporabe oznake,
6. predlaže IDA-i godišnji program redovitog nadzora,
7. predlaže IDA-i visinu i način plaćanja naknade za pravo uporabe oznake (licenca) i naknade za rad članova Panela,
8. predlaže IDA-i godišnji plan promidžbe oznake,
9. posreduje u sporazumnom rješavanju nesuglasica između korisnika znaka i Klastera istarskih maslinara g.i.u., odnosno IDA-e,
10. surađuje s Povjerenstvom pri provedbi nadzora,
11. predlaže izmjene i dopune ovog Pravilnika te
12. rukovodi ostalim poslovima u skladu s ovim Pravilnikom.

Savjet donosi poslovnik o svome radu.

Tehničke poslove za Savjet vodi Klaster istarskih maslinara g.i.u.

Članak 16.

Klaster istarskih maslinara g.i.u. prima zahtjev za dodjelu prava uporabe oznake, obavlja operativne poslove za Savjet i Povjerenstvo u postupku rješavanja zahtjeva i dodjele prava uporabe oznake, vodi Registar korisnika oznake te obavlja ostale poslove iz ovog Pravilnika i poslove koje mu povjeri Savjet.

Članak 17.

Odobreni Panel za senzorsku analizu djevičanskog maslinovog ulja je stručno tijelo za senzorsko ocjenjivanje maslinovih ulja za koja je podnesen zahtjev za dodjelu oznake „Istarska kvaliteta“. Panel za senzorsku analizu djevičanski maslinovih ulja mora biti akreditiran prema normi HRN EN ISO/IEC 17025 i ovlašten od Ministarstva poljoprivrede kao službeni panel.

Članak 18.

Senzorska analiza ekstra djevičanskog maslinovog ulja s ciljem dodjele ili potvrđivanja oznake „Istarska kvaliteta“ provodi se prema metodi Međunarodnog vijeća za masline (International Olive Council, IOC) za organoleptičko ocjenjivanje djevičanskog maslinovog ulja, koja je preuzeta od Uredbe Komisije 2568/91 za potrebe kategorizacije maslinovog ulja. Osim toga, u postupku senzorske analize moraju se dodatno provjeriti i zabilježiti na prikladnom obrascu ostali parametri senzorske kvalitete propisani Člankom 14. ovog Pravilnika.

Članak 19.

Povjerenstvo za nadzor je tijelo koje skrbi za kontrolu poštivanja odredbi ovog Pravilnika. Povjerenstvo je sastavljeno od tri člana, a dogovorno ga imenuje Upravni odbor Klastera istarskih maslinara g.i.u.

Zajedničkom odlukom IDA-e i Upravnog odbora Klaster istarskih maslinara g.i.u. povjerenstvo se može zamijeniti institucijom ili tvrtkom koja je akreditirana za ocjenjivanje sukladnosti (ISO/IEC 17065:2012).

Povjerenstvo provodi redoviti nadzor poštivanja odredbi ovog Pravilnika u skladu s godišnjim programom nadzora kojeg donosi Savjet. Povjerenstvo također provodi nadzor po potrebi u skladu s člankom 27. ovog Pravilnika.

Članak 20.

Odobreni Laboratorij za fizikalno-kemijsku analizu akreditiran prema normi HRN EN ISO/IEC 17025 i ovlašten od Ministarstva poljoprivrede kao službeni laboratorij za provođenje fizikalno-kemijske analize maslinovog ulja. Klaster istarskih maslinara g.i.u. je dužan voditi Popis odobrenih laboratorija.

Postupak dodjele oznake

Članak 21.

Zahtjev za dodjelu prava uporabe oznake podnosi se na obrascu koji je sastavni dio ovog Pravilnika Klasteru istarskih maslinara g.i.u. u razdobljima:

- 1) od 15. listopada do 1. prosinca;
- 2) od 15. prosinca do 15. ožujka.

Prilikom podnošenja prvog zahtjeva prilaže se slijedeća dokumentacija:

- potvrda o ZOI 'Istra' za ekstra djevičansko maslinovo ulje (ukoliko primjenjivo);
- rješenje o upisu u Upisnik obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava ili izvod iz trgovačkog ili obrtnog registra;

Svake se godine zahtjevu prilaže dokaz o uplaćenom iznosu za pokriće troškova rješavanja zahtjeva u postupku dodjele oznake.

Osim toga, podnositelj zahtjeva mora dostaviti uzorke maslinovog ulja u količini od 2 x 0,5 L potrebne za fizikalno-kemijsku analizu i senzorsku analizu, u staklenim bocama bez obilježja proizvođača.

Članak 22.

Po primitku zahtjeva Klaster istarskih maslinara g.i.u. provjerava da li je zahtjev podnesen u skladu s ovim Pravilnikom. Ukoliko utvrdi da zahtjev nije potpun, zatražit će da podnositelj dopuni zahtjev.

Nakon provedene fizikalno-kemijske i senzorske analize maslinovih ulja, ispravno podneseni zahtjev Klaster istarskih maslinara g.i.u., s pripadajućom dokumentacijom te rezultatima fizikalno-kemijske i senzorske analize, dostavlja Savjetu, koji je nadležan za njegovo rješavanje.

Članak 23.

Ako su ispunjeni svi uvjeti, Savjet donosi odluku o dodjeli prava uporabe oznake za proizvod za koji je zahtjev podnesen.

O zahtjevu za dodjelu prava uporabe oznake, koji Savjet odbije, Klaster istarskih maslinara g.i.u. obavještava podnositelja zahtjeva, uz obrazloženje. Podnositelj zahtjeva može zatražiti naknadnu provjeru o vlastitom trošku.

Članak 24.

Pravo uporabe oznake stječe se ugovorom, koji na temelju odluke Savjeta o pravu uporabe oznake, sklapaju Klaster istarskih maslinara g.i.u. i korisnik oznake. Pravo uporabe oznake odnosi se samo za ono ekstra djevičansko maslinovo ulje i onu količinu ulja koju je odobrio Savjet.

Potpisom ugovora o pravu uporabe oznake (u daljnjem tekstu: Ugovor) korisnik oznake preuzima sva prava i obveze koje proizlaze iz ovog Pravilnika.

Oznaka se mora koristiti u skladu s Elaboratom o vizualnom identitetu i Knjigom grafičkih standarda iz članka 6. ovog Pravilnika.

Oznaka se može koristiti temeljem ugovora i u promidžbene svrhe, isključivo za proizvod za koji je dodijeljeno pravo uporabe.

Članak 25.

Klaster istarskih maslinara g.i.u. vodi Registar korisnika oznake u koji se upisuju podaci o proizvođačima ekstra djevičanskog maslinovog ulja vrhunske kvalitete kojima je oznaka dodijeljena, a za koje su sklopljeni ugovori.

U Registar korisnika oznake upisuju se i svi podaci o ekstra djevičanskom ulju i količinama za koje je odobreno pravo uporabe oznake.

Klaster istarskih maslinara g.i.u. je dužan, na zahtjev zainteresiranih, omogućiti uvid u Registar korisnika oznake, koji sadrži opće dostupne podatke.

Članak 26.

Podnositelj zahtjeva dužan je Klasteru istarskih maslinara g.i.u. uplatiti utvrđeni iznos sukladno Odluci o naknadama za dodjelu oznake "Istarska kvaliteta":

- prilikom podnošenja zahtjeva, za pokriće troškova rješavanja zahtjeva;
- prije sklapanja ugovora i tijekom važnosti ugovora - naknadu za pravo uporabe oznake.

Nadzor uporabe oznake

Članak 27.

Redoviti nadzor uporabe oznake provodi se sukladno članku 24. ovog Pravilnika.

Ukoliko u tijeku važenja Ugovora o pravu uporabe oznake Savjet ocjeni da su potrebni dodatni nadzor i ispitivanja ili da postoji sumnja u zlouporabi korištenja oznake, Klaster istarskih maslinara g.i.u. obavještava, uz obrazloženje, podnositelja zahtjeva o opsegu i specifikacijama kontrolnog nadzora i/ili ispitivanja. Ako podnositelj zahtjeva može dokumentirati neopravdanost sumnje, Savjet može odustati od zahtjeva za kontrolni nadzor i/ili ispitivanje.

Korisnik oznake ili od njega ovlaštenu predstavnik dužni su biti nazočni prilikom provedbe nadzora.

Korisnik oznake obvezuje se, tijekom važenja Ugovora o pravu uporabe oznake, a u cilju nadzora nad uporabom oznake, dopustiti članovima Povjerenstva pristup u sve radne prostorije koje koristi za proizvodnju i prodaju, te bez naknade staviti na raspolaganje uzorke maslinovog ulja potrebne za ispitivanje.

Povjerenstvo obavlja uzorkovanje maslinovog ulja prema zaprimljenim zahtjevima za dodjelu oznake „Istarska kvaliteta“. Uzorkovanje se provodi na način da se označe uzorkovani spremnici te iz svakog uzorkuje 0,75 L za potrebe fizikalno-kemijske i senzorske analize maslinovog ulja.

Troškove ispitivanja iz prethodnog stavka snosi IDA.

Članovi povjerenstva dužni su sve podatke prikupljene tijekom provedbe nadzora čuvati kao poslovnu tajnu.

Povjerenstvo je dužno sastaviti pismeni zapisnik o provedbi nadzora. Zapisnik se sastavlja u tri primjerka od kojih se izvorni ostavlja korisniku oznake, jednu kopiju zadržava povjerenstvo, a jedna se kopija dostavlja IDA-i.

Uporaba i zaštita oznake “Istarska kvaliteta”

Članak 28.

Oznaka "Istarska kvaliteta" za ekstra djevičansko maslinovo ulje stavlja se na grlić boce ispod termokapsule ukoliko se ista koristi ili na grlić boce u donjem dijelu čepa.

Tehničke detaljnosti o načinu uporabe oznake sadržane su u Elaboratu o vizualnom identitetu i Knjizi grafičkih standarda iz članka 6. ovog Pravilnika.

Članak 29.

Oznaka “Istarska kvaliteta” je registrirana u Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske, kao zajednički i jamstveni žig.

Vlasnik oznake “Istarska kvaliteta” je IDA.

IDA zaključuje s Klasterom istarskih maslinara g.i.u. Ugovor o korištenju oznake “Istarska kvaliteta”.

Klaster istarskih maslinara g.i.u. je dužan dostaviti IDA-i godišnje izvješće o uporabi oznake za prethodnu godinu do najkasnije 31. siječnja.

Članak 30.

Proizvođačima ekstra djevičanskog maslinovog ulja koji podnesu zahtjev, Klaster istarskih maslinara g.i.u. putem ugovora može dodijeliti pravo korištenja oznake "Istarska kvaliteta" za one količine ekstra djevičanskog maslinovog ulja koje udovolje kriterijima iz ovog Pravilnika.

Korisnik oznake dužan je voditi evidenciju o broju zaprimljenih i uporabljenih markica sa znakom IQ.

Članak 31.

Neovlaštena uporaba oznake podliježe sudskoj zaštiti u skladu sa Zakonom o žigu (Narodne novine br. 173/2003.).

U slučaju neovlaštene uporabe oznake Savjet može zatražiti pokretanje postupka pred stvarno nadležnim sudom.

Promidžba

Članak 32.

Godišnji plan promidžbe oznake te pripadajući mu proračun donosi IDA u suradnji sa Savjetom i Klasterom istarskih maslinara g.i.u. Troškovi promidžbe idu u cijelosti na teret IDA-e (dio sredstva koji se prikupi od korisnika oznake može se koristiti za promidžbu).

Provedba godišnjeg plana promidžbe može se dodijeliti stručnim službama IDA-e ili Klasteru istarskih maslinara g.i.u., odnosno drugim institucijama ili tvrtkama.

Mjere i sankcije

Članak 33.

Savjet, na temelju prijedloga Klastera istarskih maslinara g.i.u. i stručnog mišljenja Povjerenstva, može odlučiti o oduzimanju prava uporabe oznake, uz obrazloženje, i prije isteka važenja Ugovora u slučaju:

- uporabe oznake za ekstra djevičansko maslinovo ulje koje više ne ispunjava uvjete temeljem kojih je oznaka dodijeljena;
- isteka roka za ostajanje ekstra djevičanskog maslinovog uljau prometu iz članka 13. ovog Pravilnika;
- uporabe oznake "Istarska kvaliteta" za ekstra djevičanska maslinova ulja koja nisu obuhvaćena ugovorom iz članka 35.;
- nedovoljne suradnje s Povjerenstvom, odnosno sprječavanja njegovog rada;
- neispunjavanja financijskih i drugih obveza koje proizlaze iz Ugovora i ovog Pravilnika.

Protiv odluke Savjeta iz prethodnog stavka korisnik oznake može, u roku od 15 dana od dana primitka odluke uložiti žalbu Upravnom odboru Klastera istarskih maslinara g.i.u. Odluka Upravnog odbora je konačna.

Korisnik oznake kojem je oduzeto pravo uporabe oznake obvezan je prestati koristiti oznaku u roku od 7 dana od dana donošenja konačne odluke, kojom se Ugovor raskida.

Pravo uporabe oznake se može oduzeti za razdoblje od najmanje godinu do najviše četiri godine, ovisno o ozbiljnosti prekršaja.

U slučaju višekratnog ponavljanja kršenja odredbi ovog Pravilnika, Savjet može donijeti odluku o trajnoj zabrani uporabe oznake "Istarska kvaliteta".

Prijelazne i završne odredbe

Članak 34.

U slučaju da proizvođač maslinovog ulja već dulji niz godina puni ulje u boce koje su različite od onih navedenih u članku 15., primjena navedenog članka se odgađa za dvije godine od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

Članak 35.

Svi možebitni sporovi između korisnika oznake i nadležnih tijela Sustava dodjele oznake rješavat će se sporazumno uz posredovanje IDA-e, ukoliko ne, onda kod stvarno nadležnog suda.

Članak 36.

U slučaju nepoštivanja odredbi ovoga Pravilnika, Istarska razvojna agencija će s Klasterom istarskih maslinara g.i.u. razvrgnuti Ugovor o korištenju oznake "Istarska kvaliteta".

U Puli, 28. prosinac 2018.

Predsjednik skupštine Istarske razvojne agencije – IDA d.o.o.

mr.sc Valter Flego