

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 172/05)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„HUILE D'OLIVE DE NICE”

Nr WE: FR/00322/29.10.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym wyłącznie dla celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG), proszone są o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine (Krajowy Instytut ds. Chronionych Nazw Pochodzenia)

Adres: 138, Champs Elysées — F-75008 Paris — France
Począwszy od dnia 1 stycznia 2005 r.: 51 rue d'Anjou F-75008 Paris — France

Telefon: 01 53 89 80 00

Faks: 01 42 25 57 97

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1 Nazwa: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

2.2 Adres: Box 116 — Min Fleurs 6 — F-06296 Nice Cedex 3

Telefon: 04 97 25 76 40

Faks: 04 97 25 76 59

2.3 Skład: — Członkowie: wszystkie osoby fizyczne lub prawne zajmujące się produkcją, przetwarzaniem, pakowaniem i wprowadzaniem do obrotu oliwek i pulpy z oliwek objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia „Olive de Nice” i oleju objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Nice”.

— Zarząd: 12 członków zarządu w tym 6 producentów, 3 spółdzielców, 2 przedsiębiorców prywatnych i 1 pakowacz.

3. *Rodzaj produktu:*

Olej z oliwek klasy 1-5

4. *4. Opis specyfikacji:*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa:

„Huile d'olive de Nice”

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

4.2 Opis:

„Huile d'olive de Nice” jest olejem słodkim o łagodnym ale wyczuwalnym aromacie dojrzałego jabłka i suszonych owoców (orzecha laskowego, migdałów). Produkowany jest głównie z odmian Cailletier. Zawiera 1,5 gramów kwasu olejowego w przeliczeniu na 100 gramów.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny występowania obejmuje 99 gmin departamentu Alpes-Maritimes: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzasc, La Bollène-Vésubie, Bonson, Bouyon, Breil-sur-Roya, Le Broc, Cabris, Cagnes sur mer, Cannes, Le Cannet, Cantaron, Carros, Castagniers, Castellar, Castillon, Châteauneuf-Villevieille, Châteauneuf-de-Grasse, Clans, Coaraze, La Colle sur Loup, Colomars, Conségudes, Contes, Cuébris, Drap, Duranus, L'Escarène, Eze, Falicon, Les Ferres, Fontan, Gattières, La Gaude, Gillette, Gorbio, Gourdon, Grasse, Lantosque, Levens, Lucéram, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Menton, Mouans-Sartoux, Mougins, Nice, Opio, Pégomas, Peille, Peillon, Peymeinade, Pierrefeu, Revest-les-Roches, Roquebillière, Roquefort-les-Pins, Roquestéron, Roquestéron-Grasse, La Roquette-sur Siagne, La Roquette-sur-Var, Le Rouret, Saint-André, Saint-Blaise, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Martin-du-Var, Saint-Paul, Sainte-Agnès, Saorge, Sigale, Sospel, Spéracédès, Le Tignet, Toudon, Touet-Escarène, La Tour-sur-Tinée, Tourette-du-Château, Tourette-Levens, Tourette-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Utelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer, Villeneuve-Loubet.

Obszar ten jest tradycyjnym miejscem lokalizacji gajów oliwnych i uprawy odmiany Cailletier (występowanie lub niewystępowanie tej odmiany w drzewostanie gajów oliwnych jest dobrym wskaźnikiem sytuacji geograficznej typowej dla tej nazwy pochodzenia) i miejscem lokalizacji zakładów przetwórczych. Jednocześnie obszar posiada pierwotne cechy środowiska naturalnego (topografia, pedologia, klimatologia).

Granica obszaru na północy przylega w całości do północnej granicy upraw drzew oliwnych i południowej granicy strefy „alpejskiej, subalpejskiej, górskiej” z charakterystyczną temperaturą i opadami. Granice te są dobrze zaznaczone, gdyż wraz z wysokością i długością geograficzną chłód staje się czynnikiem określającym granice.

Morze Śródziemne stanowi granicę południową.

Granica między Francją i Włochami stanowi granicę wschodnią.

Granica zachodnia prowadzi wzdłuż doliny La Siagne przez gaje oliwne Var i przylega w całości do granic występowania odmiany Cailletier.

4.4 Dowód pochodzenia:

Olej może być wprowadzany do obrotu pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Nice” tylko po uzyskaniu świadectwa zatwierdzenia przyznanego przez Krajowy Instytut ds. Nazw Pochodzenia, po spełnieniu warunków określonych w uchwałach i zarządzeniach dotyczących zatwierdzenia produktów na bazie oliwek korzystających z kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Wszystkie działania związane z produkcją surowca i przygotowaniem powinny mieć miejsce na określonym obszarze geograficznym.

W odniesieniu do produkcji surowca procedura zatwierdzenia obejmuje:

- identyfikację działek: polegającą na przygotowaniu wykazu działek uznanych za zdolne do produkcji oleju pod nazwą pochodzenia „huile d'olive de Nice”; mowa mianowicie o działkach zgłoszonych przez producenta, spełniających kryteria dotyczące lokalizacji upraw i zasad produkcji (odmiana, sposób nawadniania gajów oliwnych),
- deklarację upraw: sporządzaną corocznie przez plantatora oliwek, który zgłasza powierzchnię objętą produkcją, wysokość produkcji zgodnie z ustalonym uzyskiem, przeznaczenie oliwek.

W odniesieniu do przygotowania procedury przewiduje:

- deklarację produkcji: sporządzaną przez wytwórcę, który zgłasza corocznie całkowitą ilość przygotowanego produktu,
- wniosek o przyznanie świadectwa zatwierdzenia: umożliwiający identyfikację miejsca magazynowania produktów oraz wszystkich zbiorników zawierających produkty, które mają być objęte zatwierdzeniem.

Procedurę uzupełnia kontrola analityczna i organoleptyczna pozwalająca zweryfikować zachowanie jakości i cech charakterystycznych produktu.

Na zakończenie każdy producent lub wytwórca, który otrzymał świadectwo zatwierdzenia ma obowiązek sporządzania corocznej deklaracji zapasów.

4.5 Metoda produkcji:

Odmiana i sposób nawadniania gajów oliwnych

Olej pochodzi wyłącznie z oliwek odmiany Cailletier.

Jednakże w każdym gaju oliwnym dopuszcza się sadzenie drzew oliwnych odmian zapyłających lub starych odmian lokalnych, mianowicie Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou, jeżeli są rozłożone w sposób równomierny i pod warunkiem, że ich ilość nie przekracza 5 % na każdą rozważaną jednostkę objętą uprawami. Wykorzystanie oliwek otrzymanych z odmian zapyłających i starych odmian lokalnych dopuszcza się wyłącznie do produkcji oleju z oliwek pod warunkiem, że proporcja oliwek nie przekracza 5 % masy wykorzystanych oliwek.

Minimalna powierzchnia na każde drzewo nie może być mniejsza niż 24 m².

Drzewa oliwne powinny być przycinane przynajmniej raz na dwa lata. Drewno pochodzące z przycinania powinno być usunięte z gajów oliwnych przed kolejnymi zbiorami.

W nawadnianych gajach oliwnych dopuszcza się wyłącznie uprawy roczne, przy czym drzewa muszą mieć mniej niż 5 lat.

Gaje oliwne powinny być zagospodarowane corocznie, ale w każdym gaju oliwnym zakazane są wszelkie uprawy począwszy od 1 września do końca zbiorów z wyjątkiem zasiewu nawozów zielonych, który dopuszczony jest do dnia 30 października.

Nawadnianie w okresie wegetacji jest dozwolone do chwili osiągnięcia dojrzałości.

Zbiór oliwek

Z wyjątkiem szczególnych sytuacji całkowita produkcja pochodząca z gajów oliwnych niezależnie od przeznaczenia nie powinna przekraczać 6 ton oliwek w przeliczeniu na hektar.

Data rozpoczęcia zbiorów oliwek ustalana jest na mocy zarządzenia prefekta na wniosek służb Krajowego Instytutu ds. Nazw Pochodzenia.

Oliwki powinny zostać zebrane najwcześniej na początku dojrzewania owoców lub kiedy minimum 50 % oliwek przyjmuje zabarwienie wina.

Oliwki powinny zostać zebrane prosto z drzewa bez stosowania produktów przyspieszających odrywanie liści lub w drodze tradycyjnego strącania żerdzią lub strącania owoców przy pomocy sprzętu mechanicznego. Istnieje obowiązek zbierania owoców w sieci lub do innych zbiorników umieszczonych pod drzewem.

Oliwki zebrane bezpośrednio z ziemi lub opadłe na sieci lub inne zbiorniki przed zbiorami powinny być oddzielone od oliwek, które mają zostać wykorzystane do produkcji oleju chronionego znakiem pochodzenia.

Oliwki powinny być magazynowane i transportowane w skrzyniach lub w paletach ażurowych.

Warunki produkcji

Oliwki muszą zostać przetworzone w ciągu siedmiu dni po zbiorach. Proces ekstrakcji odbywa się tylko mechanicznie, a pulpa z oliwek podgrzewana jest do maksymalnej temperatury 30 °C. Jedyne dozwolone procesy to mycie, klarowanie, odwirowywanie i filtrowanie. W celu ułatwienia ekstrakcji oleju nie zezwala się na stosowanie dodatków z wyjątkiem wody. Otrzymywany olej musi być olejem z oliwek z pierwszego tłoczenia, w którym maksymalna zawartość wolnego kwasu olejowego wynosi 1,5 gramów na 100 gramów.

4.6 Związek:

Olej objęty kontrolowaną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Nice” to łączy w sobie elementy środowiska naturalnego, historii i fachowej wiedzy.

Środowisko naturalne:

Strefa uprawy oliwek we Francji znajduje się na granicy klimatycznej upraw drzew oliwnych. Stopniowe wprowadzanie upraw na całym terytorium ma cechy kolonizacji w wyniku selekcji i procesów przystosowawczych. W tej trudnej sytuacji klimatycznej i przy danym typie gleby jedynie odmiana pozostająca w pełnej harmonii ze środowiskiem naturalnym może być tam uprawiana i wydawać owoce. Dotyczy to odmiany Cailletier objętej nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Nice”.

Nicejski gaj oliwny usytuowany jest w centralnej części urwistych wzgórz i karbonizowanej gleby. Rozciąga się na wzgórzach, płaskowyżach nadbrzeżnych i stokach wielkich łańcuchów wzniesień na terenie przekształconym w tarasy.

Klimat w strefie upraw oliwek jest klimatem śródziemnomorskim i miejscami górskim charakteryzującym się łagodnymi temperaturami, większymi opadami niż w Basse Provence, dużym nasłonecznieniem i przede wszystkim słabymi wiatrami.

W tym klimacie, charakteryzującym się w szczególności brakiem występowania silnych wiatrów, odmiana Cailletier rozwinęła się na przestrzeni wieków jako dominująca odmiana nicejskiego gaju oliwnego.

Odmiana ta jest bardzo związana z nicejskim pejzażem upraw oliwek, a jej synonimami są: Petite olive de Nice, Olivier de Grasse (nazwa gminy w pobliżu Nicei), Grassenc.

Historia:

Od ponad dwóch tysięcy lat drzewo oliwne stanowi część pejzażu Alpes-Maritimes, gdzie występuje w 102 gminach na 163 gminy departamentu. Świadczą o tym drzewa oliwne zasadzone kilka wieków temu wciąż wydające owoce lub pięć młynów działających według „systemu genueńskiego” (opisanego w załączniku), jak „moulin de Contes” pochodzący z XIII wieku i objęty ochroną, wciąż napędzany przez koło wodne i przekładnie z drzewa.

Uprawy na początku w strefie przybrzeżnej i na wzgórzach w następstwie kolejnych najazdów Fenicjan, Greków i Rzymian rozwinęły się w ciągu wieków na średnich i dużych wysokościach do 700 metrów n.p.m.

Ze względu na olej uprawy drzew oliwnych należały zawsze do głównych upraw prowadzonych przez ludność „Comte de Nice” i Lazurowego Wybrzeża. (patrz dołączona bibliografia dotycząca doliny Tinée)

Od końca XIX wieku do drugiej wojny światowej Nicea zajmowała nawet „silną pozycję” w międzynarodowym handlu olejem z oliwek typu „rivièra”. (patrz stare etykiety w załączniku)

Uprawa oliwek zdecydowanie straciła na znaczeniu w departamencie Alpes-Maritimes po drugiej wojnie światowej i silnych mrozach występujących od 1929 do 1956 roku.

Od ponad 25 lat dzięki działalności organizacji zawodowych uprawa oliwek ponownie zyskuje na znaczeniu w departamencie Alpes-Maritimes i rozwija się w strefie przybrzeżnej, gdzie zajęła nawet wzgórza z uprawami kwiatów.

Wprowadzenie, a następnie upowszechnienie na przestrzeni wieków jedynej odmiany „Cailletier” lepiej znanej pod nazwą „olive de Nice” może być wynikiem przystosowania do środowiska i wyrazem uznania jakości i handlu jej produktami.

Fachowa wiedza:

Gospodarstwa, których głównym źródłem utrzymania są uprawy oliwek są nieliczne, nawet jeśli obecnie coraz więcej z nich czerpie dochody z tych produktów.

Na tarasach, na których uprawia się drzewa oliwne, zwanych w regionie jako „planches” uprawiane są również zboża i warzywa. Strącanie żerdzi owoców z drzewa przy pomocy żerdzi z leszczyny lub kasztanowca odbywało się zimą od stycznia do marca, a gleba nie była uprawiana w tym okresie. Tradycyjnie więc oliwki zbierane były zawsze w chwili zmiany barwy lub osiągnięcia dojrzałości.

Odmiana Cailletier ze względu na swoją wysoką jakość ma dwa zastosowania: w przemyśle olejarskim i w cukiernictwie. Odmiana ta od zawsze znana była ze swej podatności do produkcji słodkiego oleju: tym słodszy im późniejsze zbiory.

Warto również zauważyć, że późno zebrane dojrzałe i suche oliwki doskonale nadawały się do rozcierania przy pomocy systemu „genuńskiego” z dodatkiem wody (szczególnie łatwodostępnej w regionie górskim) w zbiorniku z kamienia, co pozwalało osiągnąć lepsze wyniki, umożliwiając produkcję słodszy oleju.

Ta wiedza fachowa będąca wynikiem wielowiekowej tradycji wyraża się w:

- znajomości gaju oliwnego przez plantatora, który dzięki zdobytemu doświadczeniu będzie potrafił ukierunkować produkcję na swoich działkach (usytuowanie geograficzne, wiek gajów oliwnych, szybkość dojrzewania, ...) lub uprawę drzew oliwnych (wielkość drzewa, wysokość zbiorów oliwek, wielkość oliwek, jednolity poziom dojrzewania,...) bardziej w stronę przemysłu olejarskiego niż cukiernictwa.
- w czasie zbiorów, prowadzonych jednorazowo w odniesieniu do każdego drzewa, poprzez wyselekcjonowanie oliwek do wykorzystania w przemyśle olejarskim lub w cukiernictwie na podstawie wyglądu, w zależności od wielkości, poziomu dojrzałości i intensywności zabarwienia, stopnia gładkości (cukiernictwo) lub poziomu pomarszczenia (przemysł olejarski) ich skórki, ...

Podsumowując, szczególny charakter oleju objętego chronioną nazwą „Huile d'olive de Nice” wynika z następujących elementów:

- środowiska naturalnego charakteryzującego się przewagą klimatu śródziemnomorskiego i umiarkowanymi wiatrami,
- odmiana, która znalazła swoją niszę ekologiczną i przeważa w drzewostanie gajów oliwnych na wzgórzach tarasowych,
- tradycja zbiorów polegająca na strącaniu żerdzi owoców z drzewa i jednorazowe potrząsanie dużych drzew, późne zbiory owoców o zmienionej barwie po osiągnięciu dojrzałości,
- fachowa wiedza plantatorów i przetwórców oliwek,
- odpowiednie techniki produkcji dostosowane do odmiany, z uwzględnieniem ochrony charakteru surowca.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: I.N.A.O.

Adres: 138, Champs Elysées F-75008 Paris

Począwszy od 1 stycznia 2005 r.: 51 rue d'Anjou F-75008 Paris — France

Nazwa: D.G.C.C.R.F.

Adres: 59, Bd V. Auriol F-75703 Paris Cedex 13

4.8 Etykietowanie:

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji żywności, etykiety na olejach korzystających z kontrolowanej nazwy pochodzenia „Huile d'olive de Nice” muszą zawierać następujące informacje:

— nazwa: „Huile d'olive de Nice”,

— zapis „appellation d'origine contrôlée” lub „AOC”. Jeżeli na etykiecie figuruje niezależnie od adresu nazwa przedsiębiorstwa lub firmy, nazwa pochodzenia zostaje powtórzona między słowami „appellation” i „contrôlée”.

Informacje te powinny być pogrupowane w jednym polu i na tej samej etykiecie.

Powinny być napisane widoczną, czytelną, trwałą i dostatecznie dużą czcionką, by wyróżniały się na etykiecie, na której zostały wydrukowane i w taki sposób, by informacje te wyróżniały się wyraźnie od innych informacji lub znaków graficznych.

4.9 Wymogi krajowe:

Uchwała w sprawie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Huile d'olive de Nice”
