

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 44/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„OLIVE DE NIMES“

ES č.: FR-PDO-0005-0568-10.11.2006

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Olive de Nimes“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Označenie „Olive de Nimes“ pomenúva celú olivu čisto zelenej farby, bez stopky, výhradne z odrody Picholine. Oliva nie je rozpoľená ani nakrájaná.

Horká chuť sa odstraňuje lúhovaním v zásaditom roztoku hydroxidu draselného alebo sodného, ktorého hustota nepresahuje 1 032. Po namočení a čiastočnom odstránení horkosti sa zásaditý roztok vymení za čistú a pitnú vodu, v ktorej sa olivy opláchnu. Olivy sa následne umiestnia do soľného nálevu z morskej soli.

Oliva s označením „Olive de Nimes“ je charakteristicky chrumkavá, šťavnatá, v ústach s typickou arómou masla a lieskových orieškov a slanou chuťou.

Minimálny kaliber olív zodpovedá maximálnemu počtu 34 kusov na 100 gramov.

Jednotlivé šarže musia byť homogénne farbou aj kalibrom.

3.3. Suroviny:

Neuplatňuje sa

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Neuplatňuje sa

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Všetky operácie súvisiace s produkciou suroviny, výrobou a s balením olív sa musia uskutočňovať v označenej zemepisnej oblasti.

3.6. Osobitné pravidlá pre prekrájanie, strúhanie, balenie atď.:

Olivy pre konečného spotrebiteľa sa môžu baliť do nádob s maximálnym obsahom 8 kg (čistá hmotnosť po odkvapkaní).

Nevyhnutnosť balenia v zemepisnej oblasti je odôvodnená krehkosťou výrobku. Oliva je krehký plod a manipulácia s ňou musí byť obmedzená. Vyznačuje sa citlivosťou na nárazy (ostávajú značky na povrchu) a na výkyvy teploty, ku ktorým môže dôjsť počas prepravy.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Toto opatrenie prispieva k ochrane vzhľadu a samotnej olivy. Súčasne zabezpečuje lepšiu sledovateľnosť.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Okrem povinných údajov stanovených predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravín, musí etiketa pre olivy, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Olive de Nîmes“, obsahovať tieto údaje:

- názov chráneného označenia „Olive de Nîmes“,
- formulácia: „appellation d'origine contrôlée“ („chránené označenie pôvodu“) alebo „AOC“. Keď je v označení uvedený nezávisle od adresy názov podniku alebo značky, názov označenia sa opakuje medzi slovami: „appellation“ a „contrôlée“.

Tieto údaje musia byť uvedené v tom istom vizuálnom poli a na tej istej etikete.

Musia byť napísané viditeľne, čitateľne, nezmazateľne a dostatočne veľkými písmenami, ktoré dobre vynikajú na ploche, na ktorej sú vytlačené tak, aby sa výrazne odlišovali od všetkých ostatných písaných a kreslených údajov.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť produkcie „Olive de Nîmes“ pokrýva oblasť pestovania olív departementu Gard a východnú časť departementu Hérault, s výnimkou Causses, pohoria Cévenole a oblasti Camargue.

Prírodnou hranicou na východe je rieka Rhône a na juhu región Camargue. Severná hranica je klimatická a zodpovedá hranici pestovania odrody Picholine. Severovýchodná hranica kopíruje hranicu departementu Gard (masívy stredomorskej lesostepi s nadmorskou výškou nad 300 metrov). Západná hranica presahuje dolinu Vidourle a nachádza sa na línii Ganges, Pic St Loup, le Lez, ktorá zodpovedá línii zalesnených hrebeňov.

Oblasť produkcie charakterizuje krajina tvorená kopcami a vrškami, ktorých nadmorská výška zvyčajne nepresahuje 350 metrov. Pôdy sú zväčša tvorené třeťohornými molasami, vápencami a ílovitými vápencami a naplaveninovými terasami. Podnebie je stredomorské s výskytom mistrálov.

Oblasť produkcie zahŕňa 223 obcí, z toho 183 v departemente Gard a 40 v departemente Hérault:

Departement Gard:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues; Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouce; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Caissargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassagnoles; Castelnau-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargues; Euzet; Flaux; Foissac; Fons; Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédenon; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florian; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Attuech; Mauressargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon; Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bénézet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chaptes; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy;

Sainte-Anastasie; Saint-Etienne-de-l'Olm; Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhan; Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Crieulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazeville; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagriès; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Vallérargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Ville-vieille.

Čiastočne zahrnuté obce: Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Departement Hérault:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Trévières; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sauteyrargues; Sussargues; Vacquières; Valergues; Valflaunès; Vérargues; Villetelle.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodné prostredie

Oblasť produkcie charakterizuje krajina tvorená kopcami a vrškami, ktorých nadmorská výška zvyčajne nepresahuje 350 metrov. Pôdy sú zväčša tvorené trefohornými molasami, vápencami a ílovitými vápencami a naplaveninovými terasami. Podnebie je stredomorské a vyznačuje sa značným suchom v letnom období a silnými zrážkami na jeseň. Oblasť je pod vplyvom vetrov, najmä severného mistrálu a môže byť vystavená drsnej zime.

História

Výskyt olivovníkov od antických čias potvrdzuje, že región Nîmes je s kultúrou olivovníka úzko spätý.

Olivový olej sa v tejto oblasti vyrába už oddávna. Výroba a bežná konzumácia zelených olív sú mladšie a datujú sa od 18. storočia. Práve zdokonalenie metódy odstraňovania horkosti bratmi Piccoliniovcami umožnilo rozvoj tejto výroby: bratia Piccoliniovci vďaka zmesi dreveného popola (dub a olivovníky) a vápennej vody získali zásaditý roztok schopný odstrániť horkosť zo zelených olív. Táto metóda sa vo veľkom a najmä v Nîmes rozšírila medzi všetkými lahôdkármi. Všetky zelené olivy zbavené horkosti „na spôsob Piccolini“ sa nazývali „Picholines“.

Domnievame sa, že názvom Picholine bol následne pomenovaný druh olivovníka z výberu odrody Plant de Collias, pôvodom z Collias, obce zo zemepisnej oblasti chráneného označenia, v súlade s metódou odstraňovania horkosti „na spôsob Piccolini“ uplatňovanou v tej dobe: výber najkrajších a najpevnejších plodov, ktoré sú najvhodnejšie pre tento spôsob.

V druhej polovici 19. storočia chemici vytvorili lúh sodný, ktorý uľahčil odstraňovanie horkosti olív vo väčšom množstve a podporil vznik „priemyselných“ lahôdkární.

Devätnáste storočie sa však vyznačovalo úpadkom pestovania olív, ktorému konkurovalo pestovanie vinnej révy a dovoz iných tukov. Úpadok pokračoval až do druhej svetovej vojny, keď v dôsledku päťročného vojnového konfliktu došlo k oživeniu záujmu o výrobu olivového oleja následkom veľkého nedostatku dovážaných olejov a tukov.

V roku 1945 sa v blízkosti Nîmes nachádzalo ešte 22 lahôdkární, ktoré spracovávali 2 000 ton olív Picholines a veľmi rozšírené boli aj trhy s olivami.

Veľké mrazy v roku 1956 zničili olivové háje nîmského regiónu.

Chuťové vlastnosti plodu, botanická kvalita stromu a najmä mráz v roku 1956, keď bola odroda vyhlásená za objekt národného záujmu a začala sa vysádzať všade, sa pričínili o rozšírenie olivy Picholine za hranice oblasti pôvodu.

Gard však zostáva najvýznamnejším departmentom produkujúcim zelenú olivu Picholine (23 % produkcie krajiny). Táto skutočnosť sa nepochybne viaže na odolnosť odrody Picholine, ktorá je dokonale prispôbená pedo-klimatickým podmienkam oblasti produkcie výrobku s týmto chráneným označením. Tento druh olivovníkov prevláda v kotline Nîmes, ktorá je kolískou tejto odrody, kým na úbočiach Cévenol sa vyskytujú iné miestne odrody. V obci Collias a v okolitých obciach sa nachádzajú viac ako 200-ročné olivovníky „Picholiniers“.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Oliva s označením „olive de Nîmes“ sa tradične spracováva v oblasti pestovania odrody Picholine. Olivy sa pripravujú podľa tradične použíwanej metódy „redukovanej mliečnej fermentácie“: celé olivy sa máčajú v zásaditom roztoku hydroxidu draselného alebo sodného, ktorého hustota nepresahuje 1 032.

Po namočení a čiastočnom odstránení horkosti sa zásaditý roztok vymení za čistú a pitnú vodu.

Olivy zostávajú vo vode najmenej tridsaťšesť hodín a najmenej štyrikrát sa oplachujú.

Olivy sa následne umiestnia do soľného nálevu z morskej soli s maximálnou hustotou 1 060. Na zníženie pH soľného nálevu na úroveň 4,7 sa povoľuje použitie kyseliny citrónovej a mliečnej.

Tento spôsob výroby dodáva olive z Nîmes jej charakteristickú chrumkavú štruktúru a typickú arómu masla a lieskových orieškov.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):

Vďaka dlhodobej histórii pestovania olív v departmente Gard sa zachovala kontinuita znalostí ošetrovania sadu ako aj výroby olív.

Odroda Picholine vykazuje určitú odolnosť voči nízkym teplotám v zimnom období a jej pevne prirastené plody odolávajú prudkým jesenným vetrom. Keďže táto odroda sa dá použiť na výrobu oleja aj konzumných olív, jej význam u výrobcov narástol.

Prírodné prostredie sa podpísalo pod charakteristický spôsob vedenia stromov:

- stromy sú vedené tradične nízko na uľahčenie zberu zelených olív a súčasne aby boli chránené pred vetrom,
- usporiadanie parciel určených na pestovanie olivovníka tiež prispelo k formovaniu krajiny: množstvo tradičných terás nazývaných „faïsse“ alebo „banquaou“ umožňuje pomocou múrikov zadržať malé množstvo pôdy nachádzajúce sa na veľmi strmých svahoch.

Zber sa vykonával tradične od septembra (stolové olivy) do decembra (olej) a zamestnával množstvo pracovných síl, ktoré podľa miestneho výrazu išli na olivy „allait oliver“.

Zber sa vo väčšine prípadov vykonáva ručne: odroda Picholine, ktorej plody sú pevne spojené so stopkou, nie je vhodná na mechanický zber, ktorý môže olivy poškodiť.

Ani tradičné usporiadanie sadov (malá rozloha, prítomnosť múrikov, často obmedzený prístup) nie je dostatočne prispôbené na mechanický zber.

Olivy sa pripravujú podľa tradične používanej metódy „redukovanej mliečnej fermentácie“ alebo čiastočnej fermentácie, pri ktorej sa proces zastaví predtým, ako roztok dosiahne jadro.

Táto fermentácia sa v oblasti tradične používa na uchovanie farby plodu, jeho charakteristickej chuti a chrumkavej štruktúry bez kyslastej chuti.

Táto výroba zažila množstvo nepriaznivých období. Vďaka kompatibilite odrody a územia, vzťahu ľudí k tomuto pôvodnému výrobku a znalostiam miestnych lahôdkárov sa oliva s označením „Olive de Nîmes“ zachovala a začína byť znovu vyhľadávaná výrobcami aj spotrebiteľmi.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf>
