

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2015/C 204/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„HUILE D'OLIVE DE NICE“

ЕС №: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANCE

Тел. +33 497257644
Факс +33 493176404

Електронна поща: aoc.olive@aocolivedenice.com

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice (Междупрофесионалният синдикат на маслинопроизводителите в Ница) е съставен от производители и преработватели на „Huile d'olive de Nice“ и има законен интерес да подаде заявлението.

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

— Наименование на продукта

— Описание на продукта

— Географски район

— Доказателство за произход

— Метод на производство

— Връзка

— Етикетирание

— Други: контрол

4. Вид на изменението/измененията

— Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

Описанието на продукта бе преразгледано и допълнено.

Уточнява се, че се отнася за масло от тип „с вкус на зрял плод“ с основен аромат на бадеми. В действителност резултатите от дегустации, извършени преди много години, и от дейността на техническия център по маслинопроизводство на френската междубраншова асоциация по маслинопроизводство (AFIDOL), обединил резултатите от анализи, провеждани в продължение на над 10 години, показват, че „Huile d'olive de Nice“ се характеризира основно от аромата на бадеми (свежи или сушени), но също и, като второстепенни аромати, от: пресен артишок, цвят от жълтуга, сено, сладкарски изделия и лимонени нотки. Тези аромати допълват ароматите на сушени плодове и зряла ябълка, упоменати в продуктовата спецификация, представена при подаването на заявлението за регистрация на ЗНП.

Освен това, с цел по-добро описание на продукта, се предлага определяне на максимално ниво на пикантност 2 и на горчивина 1,5 по органолептичната скала на Международния съвет за маслиновите продукти (COI). Тези прагове са определени също така въз основа на дейността на техническия център по маслинопроизводство (СТО).

Максималното съдържание на свободни киселини е намалено на 1 g/100 g вместо първоначалните 1,5g/100g, с цел да се запази оптимално качество.

Пероксидното число се ограничава на 16 милиеквивалента пероксиден кислород на 1 kg маслиново масло на етапа на първото пускане на пазара с цел да се запази качеството за потребителя.

Премахва се характерът „vierge“ (необработено от тип „virgin“) на маслото, тъй като този характер е свързан само с аналитичните характеристики на маслото, и поради това, че „Huile d'olive de Nice“ може да е както от категория „vierge“, така и от категория „extra vierge“ (необработено от тип „extra virgin“).

Географски район

В спецификацията са коригирани някои грешки в имената на общините, които съставляват географския район на наименованието за произход, но тези корекции не изменят границите на географския район на производство, които остават непроменени.

Освен това се поясняват етапите на производство, които трябва да бъдат извършени в географския район на наименованието: „всички операции, от производството на маслините до приготвянето на маслиновото масло, се извършват в рамките на определения географски район“.

Освен това в съответствие с новите национални процедури се уточняват начините на идентификация на парцелите.

Доказателство за произход

С оглед на промените, настъпили в националното законодателство и националната нормативна уредба, рубриката „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ е консолидирана и включва по-специално задълженията за деклариране и водене на регистри във връзка с проследимостта на продукта и с наблюдението на условията на производство.

Освен това в тази рубрика са внесени редица нови и допълнени разпоредби относно регистрите и декларациите, които дават възможност да се гарантират проследимостта и контролът на съответствието на продуктите с изискванията на спецификацията.

Метод на производство

Опрашващи сортове

Изменението се отнася за премахването на максималния процент маслини с произход от опрашващи сортове или от стари местни сортове, разрешен при производството на маслото, и определен първоначално на 5 % (процент, идентичен на процента дървета от тези сортове в овощните градини). В действителност реколтата обичайно се прибира еднократно в овощните градини, прибраната реколта с произход от маслини от опрашващи сортове или от стари местни сортове обикновено се включва в общото количество маслини, предавани на маслобойните за приготвяне на маслото с определен произход, и остава минимална. С оглед вземане предвид на това незначително наличие на маслини от опрашващи сортове фразата „Маслата трябва да са с произход само от маслини от сорта Cailletier.“ се заменя с „Маслата са с произход от маслини от сорта Cailletier.“

Накрая, въвежда се определение на „стари местни сортове“. Става въпрос за „сортове, засадени преди измръзването през 1956 г., представени на територията на района на производство от значителен брой дръвчета“.

Гъстота на насажденията

Изменението има за цел да вземе предвид особеното положение на маслиновите дръвчета, посадени върху тераси, в сравнение с онези, посадени върху плоски терени, защото по-голямата част от насажденията с наименование за произход са насаждения върху много наклонени терени и това дори представлява тяхна характерна черта. Този тип засаждане не възпрепятства развитието на кореновата система на дръвчетата и не води до надпревара за светлина поради наклона на тези терени. Ето защо се предлага при пресмятането на минималното разстояние, което трябва да се спазва между дръвчетата, да се вземе предвид измерването на височината на терасата и в този конкретен случай да не се прилага изискването за минимална площ от 24 m² на дръвче.

В разпоредбите по отношение на минималната площ между дръвчетата (определена на 4 m) са добавени уточнения за дръвчетата, посадени след 27 април 2001 г. (датата на публикуването на първоначалния указ за признаване на ЗНП).

Междуредово отглеждане на култури

В съответствие с местните практики наличието на овощни дървета в овощната градина — за което се смята, че не се отразява върху крайното качество на продукта — е разрешено, при условие че броят им не надвишава 5 % от броя на дърветата във въпросния парцел.

Напоояване

Предложено е да се определи краен срок за напояването в изменение на първоначалната разпоредба, разрешаваща напояване „до узряването“, доколкото тази разпоредба е неточна и доколкото датата на узряването може леко да варира в зависимост от различните географски зони в рамките на географския район (крайбрежие или вътрешна част), което може да доведе до трудности при контрола.

Ето защо за краен срок се определя 1 ноември.

Добив

Разрешеният максимален добив е увеличен на 10 t/ha вместо максимум 6 t/ha. Наистина, дръвчетата от новите насаждения започват да дават плод към настоящия момент и добивът от тези маслинови градини се доближава до 8 — 10 t/ha. Не са рядкост и многовековните маслинови овощни градини, като в този случай дърветата са развили изобилна корона и съответно дават значително количество плод. Професионализацията на производителите и обновяването на парцелите също допринасят за оптимизирането на добива.

Освен това начинът на изчисляването на добива е уточнен с цел да се избегнат разлики в тълкуването. Например, посочва се, че добивът се изчислява в зависимост от събраната продукция (а не от общата продукция на дървото, в която се включват и опадалите по земята маслини, които не се събират и не се използват при производството на наименованието за произход).

Уточнява се на каква възраст дърветата започват да дават плод (минимум 5 години), за да се осигури достатъчно добро качество на преработваните маслини.

Дата на прибирането на реколтата

Първоначално датата на започване на прибирането на реколтата се определяше със заповед на префекта по предложение на службите на компетентния орган.

С цел опростяване в национален план на административните процедури бе предложено тази дата да се определя чрез решение на директора на INAO по обосновано предложение на групата.

Прибиране на реколтата

Изразът „брулене, подпомогнато от механични процеси“ се заменя с „по механичен начин“. Тази промяна от езиков характер не изменя различните техники на прибиране на реколтата, които се разрешават за ЗНП „Huile d'olive de Nice“.

Хигиенно качество на преработваните маслини

В първоначалния текст на спецификацията се уточняваше, че маслините, доставяни на маслобойните, трябва да са „зdravi“. Първоначалният текст се изменя, от една страна, с цел уточняване на очакваното хигиенно качество, а от друга страна, с цел контролиране не на доставените, а на преработваните маслини. Разпоредбата е, както следва:

„Преработваните маслини следва да са здрави. Допускат се обаче червиви, накълвани или замръзнали маслини в съотношение по-малко от 3 маслини на 100 броя маслини от всяка преработвана партида. Плесенясалите и ферментиралите маслини се изключват от наименованието за произход.“

Процес на извличане на маслото:

С цел спазване на общата правна рамка относно „студеното“ извличане максималната температура на маслиновата паста при извличането е намалена от 30 °C на 27 °C.

С оглед яснота на текста производителите пожелаха изчерпателно изброяване на различните процеси и третирания, разрешени при приготвянето на маслиновото масло. Бяха добавени: отстраняване на листата, мачкане, размесване, извличане чрез центрофугиране или чрез пресоване.

Условия на съхранение

С цел да се предотврати влошаването на качеството на продуктите на етапа на пускането на пазара се добавя следното:

„Huile d'olive de Nice“ се съхранява в специално помещение, пригодено за съхранението на продукта, в контейнер за храна, защитен от светлина, въздух и топлина, позволяващ съхранението на характеристиките на продукта.“

Етикетиране

Специфичните за наименованието обозначения върху етикета са приведени в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Освен това символът „ЗНП“ на Европейския съюз и обозначението „защитено наименование за произход“, или „ЗНП“ се поставят като задължително обозначение върху етикетите на продуктите с наименование за произход „Huile d'olive de Nice“.

Други: контрол

В съответствие с промените в националното законодателство и националната нормативна уредба, в рубриката „Национални изисквания“ под формата на таблица са посочени основните елементи, които да бъдат подложени на контрол, референтните им стойности и методът за оценяването им.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„HUILE D'OLIVE DE NICE“

ЕС №: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

ЗНП (X) ЗГУ()

1. **Наименование(я)**

„Huile d'olive de Nice“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. Вид продукт

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни мазнини и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Huile d'olive de Nice“ е маслиново масло от тип „с вкус на зрял плод“. То има основен аромат на бадеми. Могат да присъстват един или повече от следните второстепенни аромати: пресен артишок, цвят от жълтуга, сено, листа, трева, сладкарски изделия, зряла ябълка, сушени плодове, лимониви нотки.

Пикантността е по-малка или равна на 2, а горчивината е по-малка или равна на 1,5 по органолептичната скала на Международния съвет за маслиновите продукти.

То е с произход предимно от сорта Cailletier.

Съдържанието на свободни киселини, изразено като олеинова киселина, е по-малко или равно на 1 g на 100 g маслиново масло. На етапа на първото пускане на пазара пероксидното число се ограничава на 16 милиеквивалента пероксиден кислород на 1 kg маслиново масло.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Маслиновото масло се приготвя от маслини от овощни градини, съставени от най-малко 95 % от сорта Cailletier и най-много 5 % маслини от опрашващи сортове или от „стари местни сортове“ (сортове, засадени преди измръзването през 1956 г., представени на територията на района на производство от значителен брой дръвчета).

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички операции, от производството на маслините до приготвянето от тях на маслиново масло, трябва да са извършени в рамките на определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните данни, предвидени в нормативните разпоредби за етикетирание и представянето на хранителните продукти, етикетирание на маслата, ползващи наименование за произход „Huile d'olive de Nice“, включва следните обозначения:

— наименованието за произход „Huile d'olive de Nice“, обозначението „appellation d'origine protégée“ (защитено наименование за произход) или „A.O.P.“

Тези обозначения трябва да се намират в едно и също визуално поле.

Те трябва да са обозначени с добре видими, четливи, незаличими и достатъчно големи букви и символи, за да изпъкват добре в рамката, в която са отпечатани, и за да се отличават ясно от останалите писмени обозначения и рисунки.

— логото „AOP“ (ЗНП) на Европейския съюз.

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район за производство на „Huile d'olive de Nice“ се намира във вътрешността на следните общини от департамент Alpes-Maritimes:

— Aiglun, Antibes, Biot, Bouyon, Cannes, Clans, Conségude, Les Ferres, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Nice, Roquestéron-Grasse, La Tour, Tournefort, Vallauris, Villars-sur-Var,

— общините в кантоните: Le Bar-sur-Loup (с изключение на общините Caussols и Courmes), Breil-sur-Roya, Cagnes-sur-Mer-Centre, Cagnes-sur-Mer-Ouest, Le Cannet, Carros, Contes, L'Escarène, Grasse-Nord, Grasse-Sud, Lantosque, Levens, Menton-Est, Menton-Ouest (с изключение на община Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13e Canton, Roquebillière (с изключение на община Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (с изключение на общините Escragnolles и Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (с изключение на община Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (с изключение на общините Cap-d'Ail и Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Този географски район се вписва в рамките на област, определена от традицията на маслиновите градини и практиките на преработка на маслините, и се основава на оригиналните характеристики на природната среда (топографски, почвени, климатични).

Маслиновите насаждения от Ница растат в сърцето на регион, където планината и морето се срещат и сливат. Отводняването се извършва основно от река Var и долините на нейните притоци Vésubie, Tinée и Estéron. Отглеждането на маслини се е развило в долините по долното течение на тези реки, които не са така стръмни като долините по горното им течение. Тези планински маслинови насаждения растат върху хълмове, крайбрежни плата и склонове, които често са терасирани. Почвите, особено благоприятни за отглеждането на маслинови дръвчета, са колувиални и богати на варовикови и мергелно-варовикови скални фрагменти, образувани в резултат на мразово изветряне, и имат праховито-глинеста текстура.

Климатът на зоната за производство на маслини е от средиземноморски тип, понякога нюансиран от проникване на планинско климатично влияние. Температурите са меки (от 4 до 11 °C през зимата), валежите са чести (от 800 до 1 100 mm), а слънцегреенето — отлично (2 760 часа годишно). Силните студове са практически непознати по крайбрежната ивица и редки във вътрешността под 750 m надморска височина. При тези условия, характерни с отсъствието на силни ветрове, сортът „Cailletier“ — с високо разположени плодове и дълги, падащи надолу клони — се е наложил през вековете като преобладаващ сред овощните насаждения около Ница.

Маслиновите дръвчета винаги са били една от основните култури, отглеждани от населението на Графство Ница (административна единица в държавите под управлението на Савойската династия, от 1526 до 1847 г.) и на Лазурния бряг. Прибирането на реколтата обикновено започва през ноември и продължава до април, с по-интензивна дейност между януари и март, когато се събират т.нар. маслини „с оцветяване“ (поне 50 % маслини с виолетово-червен цвят).

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Huile d'olive de Nice“ произхожда основно от местния сорт маслини Cailletier (най-малко 95 % от маслиновите дръвчета в овощните градини). „Huile d'olive de Nice“ е масло от тип „с вкус на зрял плод“, ценено заради неговата „мекота“ (отнася се за леко пикантно и леко горчиво масло).

Ароматът на бадеми е характерен и преобладаващ. Някои вторични аромати, присъстващи в по-голяма или по-малка степен според маслата, като ароматът „цвят от жълтуга“, на „сладкарски изделия“ или „лимоновите“ нотки, също са специфични за „Huile d'olive de Nice“.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Характеристиките на географския район са моделирали пейзажа около Ница, свързан с отглеждането на маслинови дръвчета, и специфичните особености на „Huile d'olive de Nice“.

Поради географското си разположение (краят на Алпите, който се слива с морето) департаментът Alpes-Maritimes има ограничена селскостопанска площ. Обработваемата земя е оскъдна и маслиновите дръвчета се саят върху тераси. Маслиновите насаждения от Ница образуват характерен пейзаж от склонове, укрепени с каменни пояси, които задържат земята и осигуряват защита срещу ерозията. Върху някои изтошени земни участъци маслиновите насаждения са единствената алтернатива на изоставянето на земята.

Специфичният средиземноморски климат на географския район, където почти няма силни ветрове и студ, отличното слънцегреене и обилните пролетни и есенни дъждове благоприятстват отглеждането на маслинови дръвчета до 700 m надморска височина. Обработваемата земя на „Huile d'olive de Nice“ е едновременно на крайбрежие и на средновисока планина.

При тези условия отлично адаптираният сорт „Cailletier“ представлява 95 % от овощните насаждения в географския район. При тази определена обработваема земя прибирането на реколтата при този специфичен сорт с падащи клони обичайно се извършва еднократно от високи дървета. Прибирането на реколтата е по-скоро късно в сравнение с другите райони на производство на маслини, а именно в средновисоките планини, където прибирането продължава до края на зимата, което се позволява от мекия климат, след узряването на плодовете.

Съчетанието от използването на този местен сорт и от късното прибиране на реколтата е причина за мекотата и особените аромати на „Huile d'olive de Nice“, като този на бадеми, но също и на „цвят от жълтуга“, на „сладкарски изделия“ или „лимоновите“ нотки, които са в основата на репутацията му.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент ⁽²⁾)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement

⁽²⁾ Вж. бележка под линия 1.