

**Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu**

(2005/C 172/05)

Toto zveřejnění zakládá právo podávat námítky podle článků 7 a 12d uvedeného nařízení. Jakákoli námítka proti této žádosti musí být podána do 6 měsíců ode dne tohoto zveřejnění prostřednictvím příslušného orgánu členského státu, členského státu Světové obchodní organizace (WTO) nebo třetí země uznané podle čl. 12 odst. 3. Zveřejnění je odůvodněno následujícími skutečnostmi, uvedenými zejména pod bodem 4.6, díky kterým se žádost považuje za odůvodněnou podle nařízení (EHS) č. 2081/92.

## SUMÁŘ

**NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2081/92****„HUILE D'OLIVE DE NICE“****č. ES: FR/00322/29.10.2003****CHOP (X) CHZO ( )**

Tento přehled byl vypracován pouze pro informační účely. Veškeré údaje, zejména údaje o producentech produktů s dotyčným CHOP nebo CHZO, naleznete v úplné verzi specifikace produktu, kterou je možno získat na vnitrostátní úrovni nebo od útvarů Evropské komise <sup>(1)</sup>.

1. *Příslušný orgán členského státu*

Název: Institut National des Appellations d'Origine  
Adresa: 138, Champs-Élysées –F-75008 Paris  
Od 1. ledna 2005: 51, rue d'Anjou F-75 008 Paris  
Telefon: 01 53 89 80 00  
Fax: 01 42 25 57 97

2. *Skupina*

2.1 Název: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice  
2.2 Adresa: Box 116 – MIN FLEURS 6 – F-06296 Nice Cedex 3  
Telefon: 04 97 25 76 40  
Fax: 04 97 25 76 59  
2.3 Složení: — Členové: Všechny fyzické nebo právnické osoby, které produkuje, zpracovávají, balí a uvádějí na trh olivy a olivovou pastu se zapsaným označením původu „Olive de Nice“ a olej se zapsaným označením původu „Huile d'olive de Nice“.  
— Správní rada: 12 členů správní rady tvoří 6 producentů, 3 družstva, 2 soukromí zpracovatelé, 1 osoba zabývající se balením.

3. *Druh výrobku*

Třída 1-5 Olivový olej

4. *Specifikace*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)

4.1 *Název:*

„Huile d'olive de Nice“

<sup>(1)</sup> Evropská komise-Generální ředitelství pro zemědělství – Oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů – B-1049 Brusel

#### 4.2 Popis:

„Huile d'olive de Nice“ je jemný olej s nenápadnou, ale jemnou vůní s náznakem aroma po zralých jablcích a suchém ovoci (ořechy, mandle). Pochází výhradně z odrůdy Cailletier. Jeho kyselost je maximálně 1,5 g na 100 g.

#### 4.3 Zeměpisná oblast:

Zeměpisná oblast se rozkládá na území 99 obcí departementu Alpes-Maritimes: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blausasc, 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, Gilette, Gorbio, Gourdon, Grasse, Lantosque, Levens, Lucéram, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Menton, Mouans-Sartoux, Mougins, Nice, Opio, Pégomas, Peille, Peillon, Pyménade, 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.

Odpovídá využívání výsadby olivových hájů a kultury odrůdy Cailletier, (přítomnost či nepřítomnost této odrůdy v olivových hájích je dobrým ukazatelem charakteristického zeměpisného prostředí tohoto označení), využívání zpracovatelských dílen a spočívá v originálních vlastnostech přírodního prostředí (topografie, půdní a klimatické podmínky).

Severní hranice oblasti se celkově shodují se severní hranicí pěstování olivovníku a jižní hranicí „alpské, horské podalpské“ klimatické oblasti. Tyto hranice jsou jasně vymezené, protože s nadmořskou výškou a zeměpisnou šířkou se zima stává limitujícím faktorem.

Jižní hranici tvoří Středozemním moře.

Východní hranice odpovídají hranici mezi Francií a Itálií.

Západní hranice se dotýkají údolím La Siagne olivového háje Var a celkově se shodují s hranicemi rozšíření odrůdy Cailletier.

#### 4.4 Důkaz původu:

Oleje nemohou být uváděny na trh pod zapsaným označením původu „Huile d'olive de Nice“ bez certifikátu, který vydává Institut National des Appellations d'Origine (Národní institut pro označení původu) za podmínek stanovených vyhláškami a výnosy o schvalování výrobků pocházejících z olivových kultur, které mají zapsané označení původu.

Všechny operace týkající se produkce surovin a zpracování musejí být prováděny ve vymezené zeměpisné oblasti.

Postup pro produkci surovin vyžaduje:

- identifikaci pozemků: spočívá ve vydání seznamu pozemků, které jsou uznány za vhodné pro produkci produktů s označením „Huile d'olive de Nice“, tedy pozemky, u nichž producent prohlásil, že splňují kritéria stanovená pro místo výsadby a i výrobní pravidla (odrůda, způsob údržby olivového háje),
- prohlášení o sklizni: jednou za rok ho vypracuje pěstitel oliv, uvede produkční rozlohu, množství oliv vyrobených při dodržení stanoveného výnosu, použití oliv.

Postup pro vypracování vyžaduje:

- prohlášení o výrobě: vypracuje producent, který jednou do roka nahlásí celkové množství vyprodukovaného výrobku,
- žádost o certifikát: umožňuje identifikovat místo uskladnění výrobků a všechny nádoby obsahující dotčené výrobky.

Postup je ještě doplněn o analytickou a organoleptickou zkoušku, která zkontroluje dodržení jakosti a typických vlastností výrobku.

Každý výrobce nebo producent, který obdrží certifikát, musí rovněž každý rok vypracovat prohlášení o svých zásobách.

#### 4.5 Způsob produkce:

##### **Odrůda a péče o olivový háj**

Olej pochází výlučně z oliv odrůdy Cailletier.

V každém olivovém háji je však povoleno vysadit olivovníky opylujících odrůd nebo místních původních odrůd, především Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou, pokud jsou citlivě rozmístěny a pokud jejich počet nepřevyšuje 5 % z počtu kmenů každé uvažované pěstební jednotky. Olivy z opylujících odrůd a místních původních odrůd smí být použity výhradně pro výrobu olivového oleje pod podmínkou, že poměr těchto oliv nepřesáhne 5 % z použitého objemu oliv.

Pro každý kmen musí být k dispozici nejméně 24 m<sup>2</sup>.

Olivovníky musejí být prořezávány alespoň jednou za dva roky. Dřevo z prořezávky musí být z háje odstraněno ještě před následující sklizní.

Povoleny jsou pouze roční kultury v zavlažovaných olivových hájích, kde stáří stromů nepřevyšuje 5 let.

Háje musejí být každoročně udržovány, provádění jakékoli práce je však zakázáno v období od 1. září až do konce sklizně v každém háji, s výjimkou osevu zeleného hnojiva, který je povolen až do 30. října.

Zavlažování během období vegetace je možno provádět až do období dozrávání.

##### **Sklizeň oliv**

Kromě výjimečných případů nesmí celková produkce háje, ať už je použití oliv jakékoli, přesáhnout 6 tun oliv z jednoho hektaru.

Datum zahájení sklizně oliv je stanoven prefekturním výnosem na základě návrhu útvarů Národního institutu pro označení původu.

Olivy musejí být sklizeny nejdříve od začátku jejich zrání, tedy kdy nejméně 50 % oliv má barvu vinného kalu.

Olivy musejí být trhány přímo ze stromu bez pomocných trháček, sklizeny tradičním třesením nebo třesením za pomoci mechaniky a s povinným zachytávání plodů do sítí nebo jiných záchytných prostředků umístěných pod stromem.

Olivy sesbírané ze země nebo olivy, které spadaly do sítí nebo jiných záchytných prostředků ještě před sklizní, musejí být skladovány odděleně od těch oliv, které by mohly sloužit k výrobě olivového oleje s označením původu.

Olivy musejí být skladovány a přepravovány v lačkových bednách nebo přepravech.

### **Podmínky zpracování**

Doba uchování oliv od jejich sklizně až do zpracování nesmí přesáhnout sedm dní. Postup vlastní extrakce probíhá pouze mechanicky, olivová pasta se nesmí zahřát na teplotu vyšší než 30° Celsia. Jedinými povolenými ručními úkony jsou mytí, odstraňování usazeniny, odstředování a filtrace. Kromě vody je zakázáno používat přísady pro ulehčení extrakce oleje. Získaný olej musí být panenský olivový olej, jehož podíl volných kyselin, vyjádřený v olejové kyselosti, je nejvýše 1,5 gramů na 100 gramů.

#### 4.6 Souvislost:

Olej se zapsaným označením původu „Huile d'olive de Nice“ v sobě spojuje přírodní prostředí, historii a know-how.

### **Přírodní prostředí:**

Francouzská oblast olivového oleje se nachází na klimatickém rozmezí pěstování olivovníku. Rozšíření olivovníků napříč územím nese rysy kolonizace prostřednictvím výběru a přizpůsobování se. V klimaticky náročném prostředí a při daném typu půdy se může prosadit a být vhodnou k produkci pouze ta odrůda, která dokonale harmonizuje s přírodním prostředím. To je právě případ odrůdy Cailletier pro označení původu „Huile d'olive de Nice“.

Olivové háje Nice jsou vysazeny v samém srdci nerovného reliéfu a na karbonátových půdách. Nacházejí se na kopcích, na plošinách táhnoucích se pod pobřežím a zpevněných svazích, na stupňovitě upravených plochách.

Podnebí olivovníkové oblasti je středomořské s pronikáním horského klimatu, s mírnými teplotami, s většími srážkami než v dolní Provence (Basse Provence), s dostatečným slunečním zářením a především s mírnými větry.

V tomto prostředí, které je právě typické absencí silných větrů, si odrůda Cailletier během století získala pozici dominantní odrůdy hájů v okolí Nice.

Tato odrůda je tak silně spojena s krajinou olivovníků v okolí Nice, že bývá označována synonymy: Petite olive de Nice, Olivier de Grasse (jméno jedné obce blízko Nice), Grassenc.

### **Historie**

Více než dvě tisíciletí tvoří olivovník v oblasti Alpes-Maritimes součást krajiny, kde je přítomen ve 102 obcích z celkového počtu 163 obcí v daném departementu. Svědčí o tom stále plodící olivové háje se stromy starými několik staletí nebo pět mlýnů dosud fungujících podle „janovského systému“ (popsáno v příloze), jako například mlýn v Contes pocházející z XIII. století a stále poháněný vodním náhonem a systémem dřevěných ozubených kol.

Olivovník, který byl vysázen nejprve v pobřežní oblasti a na kopcích podél pobřeží po postupných fénických, řeckých a římských invazích, se během staletí rozšířil do středních a vyšších poloh celého území až do výšky 700 metrů nad mořem.

Díky svému oleji byl olivovník vždy jednou ze základních kultur „hrabství Nice“ a Azurového pobřeží. (viz bibliografický dokument o údolí Tinée v příloze)

Nice byla dokonce „střediskem“ mezinárodního obchodu s olivovým olejem typu „riviéra“ na konci XIX. století až do druhé světové války (viz původní etikety uvedené v příloze).

Kultura olivovníku zažila v oblasti Alpes-Maritimes po druhé světové válce silný ústup a katastrofické mrazy v letech 1929 a 1956.

Již více než 25 let se díky akci profesionálních organizací kultura olivovníku, které se více daří v oblasti Alpes-Maritimes, udržuje a má tendenci rozvíjet se i v mimopobřežních oblastech, kde by mohla znovu získat své místo na svazích, kde se pěstují květiny.

Výsadba a poté rozmach této jediné odrůdy nazvané „Cailletier“ v průběhu staletí, více známé pod názvem „olive de Nice“, mohou být chápány jako projev přizpůsobení se prostředí i kvalitativní a komerční uznání výrobků, které se z ní získávají.

### **Know-how**

Hospodářství, která se živila především pěstováním oliv, nebylo nikdy mnoho, stále více se teď ale zdrojem jejich příjmů stávají právě tyto produkty.

Na terasách určených pro pěstování oliv, kterým se zde říká „planches“, se zároveň pěstovaly obiloviny nebo zelinářské produkty. Třesení plodů ze stromů pomocí dlouhých tyčí z lísky nebo kaštanu probíhalo v zimě od ledna do března, půda v tomto období nebyla obdělávána. Zvykem tedy bývalo sklízet olivy nazrálé (tzv. „olive tournante“) nebo zralé.

Odrůda Cailletier vyniká jednou zvláštností – je odrůdou určenou k dvojímu použití, jelikož má kvalitní vlastnosti jak pro výrobu oleje, tak pro výrobu konzerv. Odjakživa byla tato odrůda známá pro svou schopnost vyprodukovat jemný olivový olej, o to jemnější, že jsou plody získávány pozdní sklizní.

Další zajímavostí je skutečnost, že pozdní sklizeň zralých a suchých oliv dobře vyhovuje drcení oliv podle „janovského“ systému, přidání vody (především vody z místního horského kraje) do kamenných nádob, které zlepšují i kvalitu prováděné práce; následně získaný olej byl pak relativně jemnější.

Toto know-how vzešlé ze staleté tradice je dáno:

- tím, že pěstitel zná dobře svůj olivový háj a na základě získaných zkušeností umí nasměrovat produkci svých pozemků (zeměpisná poloha, stáří háje, potenciální možnosti dozrání...) nebo každého stromu ze svého háje (výška stromu, výnos, velikost plodů, homogenita zralosti plodů ...) buď k výrobě oleje, nebo ke konzervaci.
- tím, že se při sklizni, která se provádí na každém stromu najednou, provádí vizuální výběr oliv a jejich určení buď pro výrobu oleje, nebo pro konzervaci, a to podle jejich velikosti, stupně zralosti a zbarvení, podle povrchu slupky, který je buď hladký (konzervace) nebo svažštělý (výroba oleje).

Vcelku lze tedy konstatovat, že oleje s označením „Huile d'olive de Nice“ čerpají svou originalitu:

- uprostřed přírodního prostředí, které se vyznačuje převahou středomořského podnebí s mírnými větry,
- z odrůdy, pro níž bylo nalezeno ekologicky vhodné prostředí a která převažuje v pěstování olivovníků na terasách,
- z tradice sklizní, které se provádějí třesením stromků postupem směrem k vysokým stromům, v pozdních sklizních prováděných po dozrání plodů a sklizní plodů s různým zbarvením,
- z know-how pěstitelů oliv a jejich zpracovatelů,
- z technik zpracování, které se přizpůsobují odrůdě plodů a kladou důraz na uchování charakteristických vlastností surovin.

#### 4.7 Kontrolní struktura:

Název: I.N.A.O.

Adresa: 138, Champs Elysées F-75008 Paris  
Od 1. ledna 2005: 51, rue d'Anjou F-75 008 Paris

Název: D.G.C.C.R.F.

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

#### 4.8 Označování:

Kromě povinných údajů, které jsou stanoveny v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin, musí označování olejů se zapsaným označením původu „Huile d'olive de Nice“ obsahovat tyto údaje:

- název označení: „Huile d'olive de Nice“,
- údaj „appellation d'origine contrôlée“ nebo „AOC“. Jestliže se v označení nezávisle na adrese vyskytuje název hospodářství nebo značka, musí být název označení znovu uveden mezi slovy „appellation“ a „contrôlée“.

Tyto údaje mohou být seskupeny do jediného vizuálního pole a na tutéž etiketu.

Musejí být uvedeny viditelnými, nesmazatelnými a dostatečně velkými písmeny, která jasně vystupují z rámečku, v němž jsou vytištěny, a to tak, aby byly jasně odlišeny od ostatních uvedených údajů.

#### 4.9 Vnitrostátní požadavky:

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée „Huile d'olive de Nice“ (vyhláška o zapsaném označení původu „Huile d'olive de Nice“).

---