

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser**

(2005/C 172/05)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

SAMMENFATNING

**RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92**

»HUILE D'OLIVE DE NICE«

EF-Nr. FR/00322/29.10.2003

**BOB (X) BGB ( )**

Denne sammenfatning er udarbejdet til oplysning. Fuldstændige oplysninger, herunder om producenter af produkter, der er omfattet af den pågældende BOB eller BGB, kan findes i den fuldstændige udgave af varespecifikationen enten i medlemsstaten eller hos Kommissionens tjenestegrene <sup>(1)</sup>.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Institut National des Appellations d'Origine  
Adresse: 138, Champs-Élysées — F-75008 Paris  
Fra den 1. januar 2005: 51 rue d'Anjou, F-75 008 Paris  
Tlf. 01 53 89 80 00  
Fax 01 42 25 57 97

2. *Sammenslutning*

2.1 Navn: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice  
2.2 Adresse: Box 116 — MIN FLEURS 6 — F-06296 NICE Cedex 3  
Tlf. 04 97 25 76 40  
Fax 04 97 25 76 59  
2.3 Sammensætning: — Medlemmer: Enhver fysisk eller juridisk person, som fremstiller, forarbejder, pakker og markedsfører oliven og olivenpasta med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Olive de Nice« og olivenolie med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive de Nice« .  
— Bestyrelse: Bestyrelsen har 12 medlemmer, heraf seks producenter, tre kooperativer, to private forarbejdere og et pakkeri.

3. *Produktets art*

Klasse 1-5 Olivenolie

4. *Varespecifikation*

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1 Navn:

»Huile d'olive de Nice«

<sup>(1)</sup> Europa-Kommissionen — Generaldirektoratet for Landbrug — Kvalitetspolitik for landbrugsprodukter — B-1049 Bruxelles.

#### 4.2 Beskrivelse:

Olivenolie fra Nice er en mild olie med en diskret, men raffineret duft, og med en aroma af modne æbler og tørre frugter (hassel nødder, mandler). Den fremstilles hovedsagelig af oliven af sorten Cailletier. Indholdet af oliesyre må højst være på 1,5 g pr. 100 g olie.

#### 4.3 Geografisk område:

Det geografiske område svarer til området for 99 kommuner i departementet Alpes-Maritimes: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzac, 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, 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.

Det geografiske område har tradition for plantning af olivenlunde og dyrkning af oliven af sorten Cailletier (hvis sorten findes blandt oliventræerne i lunden, er det en god indikator for det geografiske miljø, der er karakteristisk for betegnelsen) og for forarbejdningsvirksomheder, og det har sortens naturlige miljøes oprindelige træk (topografi, pedologi og klimatologi).

Dyrkningsområdets nordlige grænse falder stort set sammen med den nordlige grænse for olivendyrkning, og den sydlige grænse med varme- og nedbørsforholdene i et »alpint eller subalpint bjergområde«. Grænserne er skarpe, da kulde sætter en naturlig grænse for dyrkning over en bestemt breddegrad og over en vis højde over havet.

Den sydlige grænse udgøres af Middelhavet.

De østlige grænser er grænsen mellem Frankrig og Italien.

De vestlige grænser støder i La Siagne dalen op mod olivenlundene i departementet Var og falder stort set sammen med grænsen for Cailletier-sortens udbredelse mod vest.

#### 4.4 Bevis for oprindelse:

Olien må kun markedsføres under den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive de Nice«, hvis *Institut National des Appellations d'Origine* forinden har udstedt et godkendelsescertifikat på de betingelser, der er fastlagt i de bestemmelser og bekendtgørelser, som finder anvendelse ved godkendelsen af de olivendyrkningsprodukter, som har en kontrolleret oprindelsesbetegnelse.

Alle de aktiviteter, der knytter sig til produktionen af råvaren og behandlingen heraf, skal foregå i det afgrænsede geografiske område.

Ifølge proceduren skal der for produktionen af råvaren gives følgende oplysninger:

- en markidentifikation i form af en liste over parceller, der er erklæret egnet til produktion af oliven med betegnelsen »Huile d'olive de Nice«, dvs. de parceller, som producenten selv angiver, og som opfylder kriterierne for plantningsområde og produktionsregler (sort, træernes voksemåde osv.)
- en produktionserklæring, der hvert år udarbejdes af hver olivenproducent, som angiver produktionsarealet, mængden af producerede oliven i forhold til fastsat ydelse og høstens anvendelse.

Ifølge proceduren skal der for forarbejdning gives følgende oplysninger:

- en produktionserklæring, der udfærdiges af forarbejdningsvirksomheden, som årligt angiver den samlede mængde forarbejdede produkter
- en ansøgning om godkendelsescertifikat, der muliggør identifikation af oplagringsstedet for produkterne og alle de beholdere, der indeholder de omhandlede produkter.

Der gennemføres også en analytisk og organoleptisk undersøgelse, der skal vise, om produktkvaliteten og -typen er overholdt.

Endelig skal hver producent eller forarbejdningsvirksomhed, som har fået godkendelsescertifikat, udfærdige en årlig lageropgørelse.

#### 4.5 Fremstillingsmetode:

##### **Sort og vækst**

Olien stammer udelukkende fra oliven fra træer af sorten Cailletier.

I hver olivenlund er det dog tilladt at plante oliventræer af bestøvningssorter eller gamle lokale sorter som bl.a. Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral og Ribeyrou, når de fordeles harmonisk og ikke udgør over 5 % af det samlede antal træer i hver af de pågældende dyrkningsenheder. Brugen af oliven fra bestøvningssorter og gamle lokale sorter er kun tilladt til produktion af olivenolie, hvis andelen af disse oliven ikke overstiger 5 % af den forarbejdede mængde olivenmasse.

Hvert træ skal stå på et areal af mindst 24 kvm.

Oliventræerne skal beskæres mindst hvert andet år. De afskårne grene skal fjernes fra olivenlunden før den følgende høst.

Det er kun tilladt at have etårige afgrøder i vandede olivenlunde, hvor træerne er under fem år.

Olivenlunde skal vedligeholdes hvert år, men det er forbudt at pløje fra 1. september og til høst, bortset fra nedpløjning af grøngødning, som er tilladt til den 30. oktober.

Vanding er tilladt i vækstperioden indtil modningen.

##### **Olivenhøst**

Olivenlunden må kun undtagelsesvis give større udbytte end 6 t/ha.

Datoen for olivenhøstens begyndelse fastsættes i en bekendtgørelse fra præfekten på forslag fra *Institut National des Appellations d'Origine*.

Olivenfrugterne må tidligst høstes ved begyndelsen af modningen, eller når mindst 50 % af dem har opnået en vinrød farve.

Olivenfrugten skal høstes direkte fra træet uden biprodukter fra nedslåningen eller høstes ved traditionel eller mekanisk nedslåning, hvor olivenfrugterne opsamles i net eller andre opsamlingsanordninger under træet.

De oliven, der opsamles på jorden, eller som er faldet ned i nettene eller andre opsamlingsanordninger inden høsten, skal opbevares adskilt fra de olivenpartier, som opfylder betingelserne for en oprindelsesbetegnelse.

Olivenfrugterne skal opbevares og transporteres i tremmekasser eller scantainere.

### **Forarbejdning**

Oliven må opbevares i højst syv dage mellem høst og forarbejdning. Olien udvindes ved en mekanisk metode, og olivenmassen må højst opvarmes til 30 °C. De eneste tilladte behandlinger er vaskning, omhældning, centrifugering og filtrering. Bortset fra vand er det forbudt at anvende tilsætningsstoffer for at lette udvindingen af olie. Den fremstillede olie skal være ekstra jomfruolie, hvis indhold af frie syrer, udtrykt som oliesyre, ikke må overstige 1,5 g pr. 100 g olie.

#### 4.6 Tilknytning:

I olivenolie med den kontrollerede betegnelse »Huile d'olive de Nice« finder man på én gang det naturlige miljø, historien og den knowhow, der knytter sig til navnet.

### **Det naturlige miljø**

Det franske olivendyrkningsområde ligger på den klimatiske grænse til olivendyrkningen. Derfor har denne dyrknings udbredelse hen over landet karakter af kolonisering gennem udvælgelse og tilpasning. Under vanskelige klimatiske forhold og i en given jordbundstype kan kun den sort, der befinder sig i perfekt harmoni med den omgivende natur, vinde fodfæste og give udbytte. Det er tilfældet med sorten Cailletier, som bruges til oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Nice«.

Olivenlundene i Nice-området er plantet midt i et forrevet bjergområde i kulsur jordbund. Træerne vokser på terrasser op ad bakkeskråninger, på kystnære plateauer og siderne af de store bjergrygge.

Olivendyrkningsområdet har Middelhavsklima med påvirkninger fra bjergene, milde temperaturer, større nedbørsmængder end i Basse Provence, et perfekt antal solskinstimer og frem for alt ikke for voldsom vind.

Navnlig takket være de milde vinde har sorten Cailletier vundet fodfæste gennem århundrederne som den dominerende sort i Nice-områdets olivenlunde.

Sorten er så tæt forbundet med olivendyrkningslandskabet i Nice-området, at de synonyme, der knytter sig til den, er Petite olive de Nice, Olivier de Grasse (navnet på en kommune tæt ved Nice) og Grassenc.

### **Historie**

I departementet Alpes-Maritimes har oliventræet i over to tusind år været en del af landskabet og findes i dag i mere end 102 af departementets 163 kommuner. Det vidner de olivenlunde om, som er beplantet med flere hundrede år gamle træer, eller de tilbageværende fem møller, der fungerer efter det »genuesiske« system (beskrevet i bilaget) som den fredede vandmølle i Contes fra det 13. århundrede, der stadig drives af sine skovhjul af træ.

Oliventræet blev oprindeligt plantet i kystområdet og dets bakkede bagland af de invaderende fønikere, grækere og romere, og olivendyrkningen har herefter udviklet sig gennem århundrederne i det fjernere bagland og højlandet indtil 700 meters højde.

Takket være olien har oliven altid været en af de vigtigste afgrøder for befolkningen i »Comté de Nice« og på Côte d'Azur (jf. vedlagte bibliografiske dokument om Tinée dalen).

Nice har endda været centrum for international handel med olivenolie af typen »rivièra« fra slutningen af det 19. århundrede indtil anden verdenskrig (jf. vedlagte gamle etiketter).

Olivendyrkningen i Alpes-Maritimes har oplevet en stor tilbagegang siden anden verdenskrig og frostkatastroferne i 1929 og 1956.

Men de seneste 25 år har olivendyrkningen i Alpes-Maritimes takket være erhvervsorganisationernes indsats igen fået vind i sejlene og ser ud til at udvikle sig i kystbaglandet, hvor det er lykkedes den at tilbageerobre skræntområder fra blomsterdyrkningen.

Indførelsen og siden udbredelsen ned gennem århundrederne af én og samme sort kaldet »Cailletier«, bedre kendt under navnet »Olive de Nice«, kan ses som et udslag af sortens tilpasningsevne og den kvalitets- og handelsmæssige anerkendelse af de produkter, som sorten frembringer.

### **Knowhow**

De bedrifter, der hovedsagelig beskæftiger sig med olivendyrkning, har altid kun været få, selv om der i dag er flere og flere, der henter deres udkomme i olieproduktionen.

På terrasserne med oliventræer, lokalt kaldet »hylder« (*planches*), blev der også dyrket korn eller grøntsager. Nedslåning af oliven med en hasseltræs- eller kastanjetræskæp foregik om vinteren fra januar til marts, mens jorden ikke blev dyrket. Skikken har derfor altid været at høste oliven, når de er modne eller ved at modnes.

Sorten Cailletier har det særkende, at dens kvalitet egner sig til både oliefremstilling og konservering. Sorten har altid været kendt for sin evne til at fremstille en mild olivenolie, der er særlig mild, fordi frugterne høstes sent.

Den sene høst af de modne og tørre oliven passer godt sammen med formaling efter det »genuesiske« system, fordi tilsætningen af vand (som er let at fremskaffe i dette bjergområde) i stenbeholderen forbedrer kvaliteten af arbejdet. Olien bliver derved mildere.

Producenternes knowhow på grundlag af flere århundreders erfaringer findes i form af:

- Det kendskab, som olivendyrkeren har til sin olivenlund, fordi han gennem sin indhøstede erfaring kan styre produktionen på de forskellige parceller (geografisk placering, lundens alder, modningspotentiale osv.) eller på de enkelte træer i en lund (træets størrelse, hvor mange oliven det bærer, deres størrelse, hvor ensartet modningen er, osv.), så den passer til fremstilling af olie eller konserver.
- Den visuelle udvælgelse, som producenten under høsten foretager af oliverne af det enkelte træs frugt (et træs frugter høstes på én gang) med henblik på enten olie- eller konserverproduktion alt efter størrelse, modningstrin og farve, skindets udseende (glat til konserver og rynket til olieproduktion) osv.

De originale træk ved olier med betegnelsen »Huile d'olive de Nice« kan sammenfattes således:

- midt i et naturligt miljø, som overvejende kendetegnes ved et varieret Middelhavsklima med moderate vindforhold
- en sort, som har fundet sin økologiske niche, som dominerer bevoksningen i olivenlundene, og som vokser på terrasser anlagt på skråninger
- høstmetoden, der består i nedslåning på én gang af frugterne fra store træer, sen høst, efter modning, af oliven med forskellige farvenuancer
- producenternes og forarbejdernes knowhow
- forarbejdningsteknikker, der er tilpasset sorten, og som prioriterer bevarelsen af råvarens kendetegn.

#### 4.7 Kontrolstrukturer:

Navn: I.N.A.O.

Adresse 138, Champs Elysées F-75008 Paris  
Fra den 1. januar 2005: 51 rue d'Anjou, F-75 008 Paris

Navn: D.G.C.C.R.F.

Adresse: 59, Bd V.Auriol, F-75703 Paris CEDEX 13

#### 4.8 Mærkning:

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarelovgivningen foreskriver, skal mærkningen af olivenolie med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Huile d'olive de Nice, omfatte følgende oplysninger:

- navnet på betegnelsen: »Huile d'olive de Nice«
- oplysningen »appellation d'origine contrôlée« eller »AOC«. Når navnet på en bedrift eller et mærke indgår i mærkningen adskilt fra adressen, gentages navnet på betegnelsen mellem ordene »appellation« og »contrôlée«.

Disse oplysninger skal samles inden for samme synsfelt og på samme etiket.

De skal trykkes med synlige, læselige, uudslettelige bogstaver, som træder klart frem fra den baggrund, de trykkes på, og er tilstrækkeligt store til, at oplysningerne tydeligt kan skelnes fra alle de øvrige skrevne angivelser og/eller tegninger.

#### 4.9 Nationale krav:

Dekret om den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive de Nice«.

---