

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 204/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR BESKYTTEDE OPRINDELSESBETEGNELSER OG BESKYTTEDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) Nr. 1151/2012.

»HUILE D'OLIVE DE NICE«

EU-nr.: ES-PDO-0105-01278 — 17.11.2014

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANKRIG

Tlf. +33 497257644
Fax +33 493176404

E-mail: aoc.olive@aocolivedenice.com

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice er en sammenslutning bestående af producenter og forarbejdningsvirksomheder, der arbejder med »Huile d'olive de Nice«, og som har en legitim interesse i ændringsansøgningen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

— Produktets navn

— Varebeskrivelse

— Geografisk område

— Bevis for oprindelse

— Produktionsmetode

— Tilknytning

— Mærkning

— Andet: Tilsyn

4. Type ændring(er)

— Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller lignende), og som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

Varebeskrivelse

Beskrivelsen af produktet revideres og præciseres.

Det præciseres især, at det drejer sig om en olie af typen »moden frugt« med en overvejende mandelagtig aroma. Resultaterne af de prøvesmagninger, der er blevet foretaget gennem flere år, og det arbejde, der er blevet foretaget af Centre technique oléicole (CTO) under Association française interprofessionnelle de l'oléiculture (AFIDOL), som har samlet resultaterne af over 10 års analyser, har rent faktisk vist, at »Huile d'olive de Nice« hovedsageligt karakteriseres af en aroma af mandel (frisk eller tørret), men også af sekundære aromaer såsom: rå artiskok, gyvel, hø, wienerbrød og et anstrøg af citron. Disse aromaer supplerer den aroma af tørret frugt og modent æble, som er omtalt i den varespecifikation, der blev fremsendt sammen med ansøgningen om registrering af BOB.

Desuden foreslås det med henblik på bedre at beskrive produktet, at det maksimale syrlighedsniveau fastsættes til 2, og bitterhedsniveauet til 1,5 i henhold til Det Internationale Olivenråds (IOC) organoleptiske skala. Disse tærskler fastsættes også på grundlag af konklusionerne af det arbejde, som er udført af Centre technique oléicole (CTO).

Det maksimale frie syreindhold sænkes til 1g/100g i stedet for 1,5g/100g, først og fremmest for at bevare kvaliteten så godt som muligt.

Peroxidtallet begrænses til 16 milliækvivalenter peroxyt oxygen pr. 1 kg olivenolie, når produktet afsættes første gang, for at sikre forbrugeren en god kvalitet.

Betegnelsen »Jomfruolie« for oliens art slettes, eftersom denne kvalitet udelukkende forbindes med oliens analytiske karakteristika, og »Huile d'olive de Nice« kan placeres enten i kategorien »Jomfruolie« eller »Ekstra jomfruolie«.

Geografisk område

I varespecifikationen foretages der rettelser af fejl med hensyn til, hvilke kommuner som hører til det geografiske område, men disse ændringer ændrer ikke grænserne for det geografiske produktionsområde, som forbliver det samme.

Derudover præciseres de etaper af produktionen, som skal foregå i det geografiske område: »Alle etaper af produktionen af olivenene indtil forarbejdningen til olivenolie skal foregå i det definerede geografiske område«.

Vilkårene for identifikation af parcellerne bringes desuden i overensstemmelse med de nye nationale procedurer.

Bevis for oprindelse

Med hensyn til udviklingen inden for den nationale lovgivning konsolideres afsnittet »Bevis for varens oprindelse i det geografiske område« og omfatter nu blandt andet forpligtelser til indberetning og registrering, der skal sikre produktets sporbarhed og muliggøre tilsyn med produktionsforholdene.

Der indføres desuden tilføjelser til dette afsnit, og det suppleres af flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter, som skal sikre sporbarheden og kontrollen med, at produkterne opfylder kravene i varespecifikationen.

Produktionsmetode

Bestøvende sorter

Ændringen består i fjernelse af den henvisning til den maksimale mængde oliven, der fås fra bestøvende sorter eller gamle lokale sorter, der er godkendt til produktion af olie, og som oprindeligt blev fastsat til 5 % (hvilket er identisk med antallet af træer af disse arter i olivenlundene). Olivenene i disse olivenlunde høstes traditionelt reelt på én gang, og mængden af oliven, der høstes fra de bestøvende sorter eller de gamle lokale sorter medtages som regel i den samlede mængde oliven, der bringes til kværnen til fremstilling af olie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og er ikke særlig stor. For at tage hensyn til denne lille mængde oliven fra bestøvende sorter erstattes sætningen »Olien skal udelukkende stamme fra oliven af sorten Cailletier.« med »Olien stammer fra oliven af sorten Cailletier.«

Endelig indføres definitionen »gamle lokale sorter«. Det drejer sig her om »sorter, der blev plantet før den hårde vinter i 1956, og som udgør et betydeligt antal træer i produktionsområdet«.

Beplantningstæthed

Ændringen har til formål at tage højde for det særlige forhold, at oliventræerne er plantet på terrasser, i modsætning til de oliventræer, der er plantet på et plant stykke jord, eftersom langt størstedelen af olivenlundene i det geografiske område ligger på stærkt skrånende områder, hvilket i sig selv er et særligt karakteristika ved produktet. Denne form for beplantning gør det muligt for træerne at udvikle deres rødder, ligesom det skrånende terræn betyder, at de ikke behøver at konkurrere om lyset. Det foreslås derfor, at der tages hensyn til terrassernes højde, når der foretages en beregning af den krævede minimumsafstand mellem træerne, og at kravet om, at hvert træ skal have et minimumsområde på 24 m², ikke håndhæves.

Bestemmelserne om minimumsafstand mellem træerne (fastsat til 4 meter) præciseres for de træer, der er plantet fra og med den 27. april 2001 (datoen for den oprindelige beslutning om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse).

Mellemafgrøder

Det er, i tråd med lokal skik og uden at det har indflydelse på det endelige produkts kvalitet, tilladt at have frugttræer spredt i olivenlundene, såfremt deres antal ikke overstiger 5 % af det samlede antal træer på den pågældende parcel.

Kunstvanding

Det foreslås at fastsætte en skæringsdato for kunstvanding, som skal erstatte den oprindelige bestemmelse om at tillade kunstvanding »indtil modningen«, fordi bestemmelsen er upræcis, og fordi datoen for modning kan variere en smule alt efter, hvilken del af det geografiske område, der er tale om (ved kysten eller inde i landet), hvilket kan vanskeliggøre kontrol.

Skæringsdatoen er fastsat til den 1. november.

Udbytte

Det maksimalt tilladte udbytte er øget til 10 ton pr. hektar mod tidligere 6 ton pr. hektar. Faktisk indgår træerne i de unge plantager nu i produktionen, og udbyttet fra disse olivenlunde er ca. 8-10 ton pr. hektar. Der findes samtidig flere hundrede år gamle olivenlunde, og her har træerne en betydelig grenvækst og et tilsvarende stort udbytte af oliven. Producenternes faglige dygtighed og fornyelsen af parcellerne er ligeledes med til at øge udbyttet.

Derudover er måden, hvorpå udbyttet beregnes, præciseret for at undgå enhver form for fortolkning. Det angives således, at udbyttet beregnes ud fra den høstede produktion (og ikke ud fra træets samlede produktion, som også omfatter de oliven, som er faldet på jorden og ikke samlet op, og som ikke er en del af oprindelsesbetegnelsen).

Den alder, hvor træerne bliver produktionsdygtige, præciseres til minimum 5 år for at garantere, at de oliven, der forarbejdes, er af en tilstrækkelig god kvalitet.

Høstdato

Oprindeligt blev startdatoen for høsten fastsat ved præfektorets afgørelse og efter forslag fra de kompetente myndigheder.

Med henblik på at forenkle de nationale administrative procedurer foreslås det, at datoen fastsættes ved en beslutning fra direktøren for INAO efter et begrundet forslag fra sammenslutningen.

Høst

Udtrykket »mekanisk nedslåning« erstattes af »mekaniske processer«. Denne redaktionelle ændring er uden betydning for de forskellige høstteknikker, der er godkendt for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive de Nice«.

De anvendte olivens sundhedsmæssige kvalitet

I henhold til den oprindelige ordlyd i varespecifikationen skal de oliven, der leveredes til kværnen være »sunde«. Den oprindelige ordlyd ændres for på den ene side at præcisere den forventede sundhedstilstand og på den anden side for at kontrollere de oliven, der anvendes, og ikke dem, der leveres. Bestemmelsen lyder som følger:

»De anvendte oliven er ubeskadigede. I hvert anvendt parti må der imidlertid forekomme en andel på højst 3 % oliven, som er ormstukne, hakket af fugle eller beskadiget af frost. Mugne eller gærede oliven omfattes ikke af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.«

Proces, hvorved olien presses ud

Med henblik på at overholde de generelle regler for »koldpresning« nedsættes den maksimale temperatur for olivenpastaen i løbet af udvindingen af olivenolien fra 30 °C til 27 °C.

Af hensyn til tydeliggørelsen fremsatte producenterne et ønske om en komplet liste over de forskellige processer og forarbejdningsmetoder, der er tilladt i forbindelse med fremstilling af olivenolie. Følgende tilføjes: fjernelse af blade, knusning, æltning, udvinding ved hjælp af centrifugering eller presning.

Opbevaringsforhold

Med henblik på at bevare produktets kvalitet når det markedsføres, tilføjes følgende:

»Huile d'olive de Nice« lagres på et sted, der er egnet til konservering af produktet, i en beholder til levnedsmidler skærmet mod lys, luft og varme, så produktets egenskaber bevares.«

Mærkning

Oplysningerne om mærkningen af de produkter, der bærer oprindelsesbetegnelsen, bringes i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Derudover skal EU's BOB-symbol og oplysningen »Appellation d'origine protégée« eller »A.O.P.« (beskyttet oprindelsesbetegnelse/BOB) fremgå af mærkningen af produkter med oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Nice«.

Andet: Tilsyn

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning præsenteres afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« i form af en tabel, hvoraf de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetode fremgår.

ENHEDSDOKUMENT

»HUILE D'OLIVE DE NICE«

EU-nr.: ES-PDO-0105-01278 — 17.11.2014

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse(r)**

»Huile d'olive de Nice«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Huile d'olive de Nice« er en olivenolie af typen »moden frugt«. Den har en overvejende mandelagtig aroma. En eller flere af følgende sekundære aromaer kan især være til stede: rå artiskok, gyvel, hø, blade, græs, wienerbrød, modent æble, tørret frugt, et anstrøg af citron.

Syrlighedsniveauet er mindre end eller lig med 2, og bitterheden er mindre end eller lig med 1,5 i henhold til Det Internationale Olivenråds (IOC) organoleptiske skala.

Olien stammer hovedsageligt fra sorten Cailletier.

Det frie syreindhold, udtrykt i oliesyre, er mindre end eller lig med 1g/100g olivenolie. Peroxidallet begrænses til 16 millilækvivalenter peroxyt oxygen pr. 1 kg olivenolie, når produktet afsættes første gang.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Olivenolien fremstilles af oliven fra olivenlunde, hvor mindst 95 % af træerne er af sorten Cailletier, og højst 5 % er bestøvende og »gamle lokale sorter« (sorter, som blev plantet før frostperioden i 1956, og hvoraf der findes et betydeligt antal træer i produktionsområdet).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper fra produktion af olivenene til forarbejdning til olivenolie skal foregå i det definerede geografiske område.

3.5. *Særlige bestemmelser for skiveskæring, rivning, emballering osv. vedrørende det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen af olien med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive de Nice« følgende oplysninger:

— oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Nice«, betegnelsen »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller »AOP« (BOB).

Disse angivelser skal anbringes i samme synsfelt.

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

— EU's BOB-symbol.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det afgrænsede område for produktionen af »Huile d'olive de Nice« ligger inden for følgende kommuner i departementet Alpes-Maritimes:

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

— kommunerne i kantonerne: Le Bar-sur-Loup (med undtagelse af kommunerne Caussols og 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 (med undtagelse af kommunen Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13e Canton, Roquebillière (med undtagelse af kommunen Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (med undtagelse af kommunerne Escragnoles og Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (med undtagelse af kommunen Moulinet), Vence og Villefranche-sur-Mer (med undtagelse af kommunerne Cap-d'Ail og Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Det geografiske område har traditionen for dyrkning og forarbejdning af oliven, og er præget af det naturlige miljøes karakteristika (de topografiske, pedologiske og klimatiske forhold).

Olivenlundene, hvor der dyrkes Olive de Nice, ligger midt i en region, hvor bjerge og hav mødes og smelter sammen. Det største afvandingsområde er floden Var og dens bifloder Vésubie, Tinée og Estéron. Olivendyrkningen har udviklet sig i dalene neden for disse floder, hvor der ikke er så snævert som i dalene længere op ad floden. Olivenlundene ligger på bakker, kystnære plateauer og skråninger, der ofte er udformet som »terrasser«. Jorden, som er særlig velegnet til olivendyrkning, er kolluvial og rig på kalk og kalkmergel og har en sandet og leret konsistens.

Olivendyrkningsområdet har middelhavsklima, som indimellem påvirkes af bjergene. Temperaturerne er milde (4-11 °C om vinteren), nedbøren rigelig (800-1 100 mm) og antallet af solskinstimer ideelt (2 760 timer om året). I kystområdet opleves der aldrig hård frost, ligesom det sjældent er tilfældet inde i landet, som ligger under 750 meter over havets overflade. Her, hvor det aldrig blæser voldsomt, er sorten Cailletier, som er en stor vækst med lange, hængende grene, igennem århundreder blevet den dominerende sort i områdets olivenlunde.

Oliven har altid været en af de vigtigste afgrøder for befolkningen i »grevskabet Nice« (administrativ opdeling af staterne under fyrstehuset Savoyen i perioden 1526-1847) og på Côte d'Azur. Høsten starter generelt i november måned og fortsætter til april med en mere intens høstperiode mellem januar og marts, hvor man høster oliven »uden farveskift« (mindst 50 % af olivenene er bordeauxfarvede).

5.2. Produktets egenart

»Huile d'olive de Nice« fremstilles hovedsageligt af den lokale olivensort Cailletier (mindst 95 % af oliventræerne i olivenlunden). »Huile d'olive de Nice« er en olie af typen »moden frugt«, som værdsættes for sin »mildhed« (det er en olie med meget lidt skarphed og bitterhed).

Den har en karakteristisk og fremtrædende mandelaroma. Visse sekundære aromaer, som afhængigt af olien er mere eller mindre fremtrædende, såsom »gyvel«, »wienerbrød« eller et anstrøg af »citron«, er ligeledes specifikke for »Huile d'olive Nice«.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Det geografiske områdes karakteristika har formet det område, hvor Olive de Nice dyrkes, og er årsag til olivenenes særpræg.

Alpes-Maritimes har pga. sin geografiske placering, der hvor Alperne ender i havet, et begrænset landbrugsareal. Det er ikke meget jord, der kan dyrkes, og oliventræerne er derfor plantet på terrasser. Nice-områdets olivenlunde giver et landskab, der er karakteriseret af bakkeskråninger, hvilket fremhæves af de tørstensmure, der holder på jorden og beskytter mod erosion. På visse sårbare jorder er olivendyrkning det eneste alternativ til at nedlægge landbrugsjorden.

Det særlige middelhavsklima i det geografiske område med ikke særligt stærke vinde og meget lidt frost, et ideelt antal solskinstimer og rigelig nedbør såvel forår som efterår er gunstigt for dyrkning af oliven, og det endda op til 700 meter over havets overflade. Det område, hvor »Huile d'olive de Nice« fremstilles, er et område med både kyststrækning og mellemhøje bjerge.

Sorten Cailletier er perfekt tilpasset disse særlige forhold og udgør 95 % af de dyrkede sorter i det geografiske område. På dette særlige område høstes denne typisk lavtstående sort fra høje træer på én gang. Høsten finder sted ret sent i forhold til andre områder med olivenlunde, især i de mellemhøje bjergegne, hvor høsten trækkes til slutningen af sommeren efter modning af frugten, hvilket kan lade sig gøre på grund af det milde klima.

Anvendelsen af denne lokale sort sammen med den senere høst er nøglen til mildheden og de særlige aromaer ved »Huile d'olive de Nice«, som f.eks. »mandel« og »gyvel«, »wienerbrød« og et anstrøg af »citron«, som ligger til grund for oliens omdømme.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning ^(?))

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

^(?) Se fodnote 1.