

Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2005/C 172/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EWG) NR. 2081/92 DES RATES

„HUILE D'OLIVE DE NICE“

EG-NR.: FR/00322/29.10.2003

g.U. (x) g.g.A ()

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Für die vollständigen Angaben insbesondere zu den Erzeugern des Erzeugnisses mit der betreffenden g.U. bzw. g.g.A. ist die vollständige Fassung der Spezifikation auf nationaler Ebene oder bei den Dienststellen der Europäischen Kommission zu konsultieren (¹).

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Name: Institut National des Appellations d'Origine
Anschrift: 138, Champs-Élysées — F-75008 Paris
Ab 1. Januar 2005: 51, rue d'Anjou — F-75088 Paris
Tel. (01) 53 89 80 00
Fax 01 42 25 57 97

2. *Vereinigung:*

2.1 Name: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
2.2 Anschrift: Box 116 — MIN FLEURS 6 — F-06296 Nice Cedex 3
Tel. (04) 97 25 76 40
Fax 04 97 25 76 59

2.3 Zusammensetzung: — Mitglieder: Alle natürlichen oder juristischen Personen, die Oliven und Olivenpaste mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Olive de Nice“ (Oliven aus Nizza) sowie Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“ (Olivenöl aus Nizza) herstellen, verarbeiten, verpacken und vermarkten.
— Verwaltungsrat: Die 12 Mitglieder des Verwaltungsrats setzen sich aus 6 Erzeugern, 3 Genossenschaften, 2 privaten Verarbeitungsbetrieben und 1 Verpackungsbetrieb zusammen.

3. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5 — Olivenöl

4. *Beschreibung der Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 Name:

„Huile d'olive de Nice“

(¹) Europäische Kommission — Generaldirektion Landwirtschaft — Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse — B-1049 Brüssel.

4.2 Beschreibung:

Das „Huile d'olive de Nice“ ist ein mildes Öl mit zurückhaltender Duftnote, das jedoch ein zartes Aroma von reifen Äpfeln und Schalenfrüchten (Haselnuss, Mandel) aufweist. Es wird vorwiegend aus der Sorte „Cailletier“ gewonnen. Der Ölsäuregehalt beträgt höchstens 1,5 g je 100 g.

4.3 Geografisches Gebiet:

Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet erstreckt sich auf das Gebiet der 99 Gemeinden des Departements Alpes-Maritimes: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzasc, 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, Valauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer, Villeneuve-Loubet.

Es deckt sich mit der Verbreitung des Anbaus von Oliven, namentlich der Sorte Cailletier (das Vorhandensein bzw. Nichtvorhandensein dieser Sorte in den Olivenhainen ist ein typischer Indikator für das geografische Umfeld der Ursprungsbezeichnung), und der Verarbeitungsbetriebe und basiert auf den ursprünglichen Merkmalen der natürlichen Umwelt (Topografie, Boden- und Klimakunde).

Der klimatische Norden beginnt generell an der nördlichen Grenze des Olivenanbaus, der Süden hingegen an der Temperatur-/Niederschlagszone „alpin, subalpin, montan“. Diese Grenzen sind klar umrissen, da mit der Höhe, aber auch dem Breitengrad die Kälte zu einem Beschränkungsfaktor wird.

Die südliche Grenze bildet das Mittelmeer.

Die östliche Grenze entspricht der Landesgrenze zwischen Frankreich und Italien.

Die westliche Grenze verläuft entlang des Tals der Siagne und der Olivenhaine des Departements Var und bildet gleichzeitig die Verbreitungsgrenze für die Sorte Cailletier.

4.4 Ursprungsnachweis:

Voraussetzung für die Vermarktung von Öl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“ ist eine Zulassungsbescheinigung des „Institut national des appellations d'origine“, die gemäß den Bedingungen der Verordnungen und Erlassen über die Zulassung einer geschützten Ursprungsbezeichnung für Produkte des Olivenanbaus ausgestellt wurde.

Alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Erzeugung des Ausgangsstoffs und dessen Verarbeitung müssen in dem angegebenen geografischen Gebiet durchgeführt werden.

Verfahrensvorschriften für die Erzeugung des Ausgangsstoffs:

- Erfassung der Parzellen: Erstellung einer Liste der für die Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“ anerkannten, d. h. von den Erzeugern gemäß den Kriterien für den Anbauort und die Anbauverfahren (Sorte, Art der Bewirtschaftung des Olivenhains) deklarierten Parzellen.
- Erntemeldung: Sie wird jährlich vom Olivenbauer erstellt und enthält Angaben zur Produktionsfläche, der Menge der erzeugten Oliven unter Beachtung des zulässigen Ertrags und zur Endbestimmung der Oliven.

Verfahrensvorschriften für die Verarbeitung:

- Herstellungsmeldung: Der Verarbeitungsbetrieb meldet jährlich die Gesamtmenge des verarbeiteten Produkts.
- Antrag auf Zulassungsbescheinigung: Angaben zum Lagerort der Produkte sowie zu allen Verpackungen, in denen die betreffenden Produkte enthalten sind.

Vervollständigt wird das Verfahren durch eine Analyse und organoleptische Prüfung der Qualität und der typischen Eigenschaften der Produkte.

Schließlich ist jeder Erzeugungs- oder Verarbeitungsbetrieb, der eine Zulassungsbescheinigung erhalten hat, verpflichtet, einmal jährlich eine Bestandsmeldung zu erstellen.

4.5 Herstellungsverfahren:

Sorte und Art der Bewirtschaftung des Olivenhains

Das Öl wird ausschließlich aus Oliven der Sorte Cailletier gewonnen.

Allerdings ist in jedem Olivenhain die Pflanzung von Bestäubersorten oder alten ortstypischen Sorten — insbesondere Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou — zulässig, sofern sie sich harmonisch einfügen und ihre Zahl je Anbaueinheit 5 % der Gesamtzahl der angebauten Pflanzen nicht übersteigt. Die Oliven dieser Bestäuber- oder alten ortstypischen Sorten dürfen ausschließlich für die Gewinnung von Olivenöl bis zu einem Anteil von höchstens 5 % der Gesamtmenge der verarbeiteten Oliven verwendet werden.

Jeder Pflanze muss eine Fläche von mindestens 24 Quadratmetern zur Verfügung stehen.

Die Olivenbäume müssen mindestens alle zwei Jahre geschnitten werden. Das dabei anfallende Schnittgut muss vor der kommenden Ernte aus den Olivenhainen entfernt werden.

Jährliche Pflanzungen sind nur in bewässerten Olivenhainen zulässig, deren Bäume weniger als fünf Jahre alt sind.

Die Olivenhaine müssen ganzjährig gepflegt werden, wobei jedoch vom 1. September bis zum Ende der Ernte jegliche Bodenbearbeitung in dem betreffenden Olivenhain untersagt ist. Ausgenommen ist die Bodenbearbeitung zum Zweck der Aussaat von Gründünger, die bis zum 30. Oktober gestattet ist.

Die Bewässerung ist während der Vegetationsperiode bis zur Reife zulässig.

Olivenernte

Außer in Ausnahmefällen darf die Gesamterzeugung der Olivenhaine unabhängig von der Endbestimmung der Oliven 6 Tonnen Oliven pro Hektar nicht überschreiten.

Der genaue Erntebeginn für die Oliven wird per Erlass des Präfekten auf Vorschlag der Dienststellen des „Institut national des appellations d'origine“ festgelegt.

Die Oliven dürfen frühestens bei Beginn der Reife geerntet werden, d. h. wenn mindestens 50 % der Oliven eine weinrote Farbe aufweisen.

Die Oliven müssen direkt und ohne Pflückwerkzeug gepflückt oder auf traditionelle Weise oder mit mechanischen Hilfsmitteln abgeschlagen werden, wobei die Früchte in Netzen oder anderen Auffangvorrichtungen unter dem Baum aufgefangen werden müssen.

Oliven, die direkt vom Boden aufgelesen oder vor der Ernte in Netzen oder anderen Auffangvorrichtungen aufgefangen wurden, müssen getrennt von den Oliven aufbewahrt werden, die für die Gewinnung von Öl mit der Ursprungsbezeichnung in Betracht kommen.

Die Oliven müssen in oben offenen Kisten oder Palettenkisten gelagert und transportiert werden.

Verarbeitungsbedingungen

Die Oliven dürfen nach der Ernte höchstens sieben Tage bis zur Verarbeitung gelagert werden. Die Pressverfahren laufen rein mechanisch ab, ohne dass die Temperatur der Olivenpaste 30 °C übersteigt. Außer Waschen, Abgießen, Zentrifugieren und Filtrieren sind keine weiteren Behandlungen zulässig. Wasser ausgenommen sind Zusätze, die die Ölgewinnung erleichtern, unzulässig. Bei dem gewonnenen Öl muss es sich um natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von höchstens 1,5 g je 100 g handeln.

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“ ist das Produkt von natürlicher Umwelt, Tradition und Know-how.

Natürliche Umwelt:

Das Olivenanbaugebiet in Frankreich liegt klimatisch gesehen an der Grenze für den Olivenanbau. Zudem steht die Ausbreitung des Olivenbaus in diesem Gebiet im Zeichen einer durch Selektion und Anpassung geprägten Anpflanzung auf. Bei schwierigen klimatischen Bedingungen und einer bestimmten Bodenbeschaffenheit kann nur eine Sorte Bestand haben und auf Dauer produziert werden, die mit ihrer natürlichen Umwelt vollkommen harmonisiert. Dies ist bei der Sorte Cailletier für die Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“ genau der Fall.

Ein typischer Olivenhain in der Region Nizza befindet sich an zerklüfteten Hängen mit kohlensäuren Böden. Er ist auf Hügeln, auf küstennahen Hochebenen, an Steilhängen und auf Terrassenfeldern zu finden.

Das Klima in dieser Ölanbauregion ist mediterran mit Gebirgseinflüssen, milden Temperaturen, größeren Niederschlagsmengen als in der Basse Provence, einer ausgezeichneten Sonnenscheindauer und vor allem mäßigen Winden.

Unter diesen Bedingungen, die insbesondere durch das Fehlen starker Winde gekennzeichnet sind, konnte sich die Sorte Cailletier im Laufe der Jahrhunderte als die dominante Sorte in dieser Anbauregion behaupten.

Diese Sorte ist so eng mit der Ölanbauregion Nizza verbunden, dass sie auch folgende Synonyme trägt: Petite Olive de Nice, Olivier de Grasse (ein Ort in der Nähe von Nizza), Grassenc.

Tradition:

Der Ölbaum ist seit zweitausend Jahren Teil der Landschaft von Alpes-Maritimes und in 102 der 163 Gemeinden dieses Departements zu finden. Von dieser Tradition zeugen die noch bewirtschafteten Olivenhaine mit Bäumen, die mehrere hundert Jahre alt sind, ebenso wie die fünf Mühlen in „genuesischer Bauweise“ (siehe Anlage). Ein Beispiel dafür ist die denkmalgeschützte „Moulin de Contes“ aus dem 13. Jahrhundert, deren Holzzahnräder immer noch von einem Wasserrad angetrieben werden.

Nachdem Ölbäume im Laufe der phönizischen, griechischen und römischen Eroberungen zunächst vor allem in der Küstenregion und ihren Hängen gepflanzt worden waren, dehnten sich die Anbauflächen im Laufe der Jahrhunderte in die mittleren und höheren Lagen des Landes bis auf Höhen von 700 Meter aus.

Wegen seines Öles war der Olivenbaum stets eine wichtige Anbaupflanze für die Menschen im „Comté de Nice“ und an der Côte d'Azur (siehe beiliegende Bibliografie zum Tal der Tinée).

Nizza war sogar vom Ende des 19. Jahrhunderts bis zum Zweiten Weltkrieg ein Umschlagszentrum des internationalen Handels mit Olivenöl des Typs „Rivière“ (siehe beiliegende historische Etiketten).

Nach dem Zweiten Weltkrieg und den Frosteinbrüchen der Jahre 1929 und 1956 ging der Olivenanbau in Alpes-Maritimes stark zurück.

Seit über 25 Jahren behauptet sich der Olivenanbau dank des Engagements der Berufsverbände erfolgreich in Alpes-Maritimes und breitet sich allmählich im Hinterland aus, wo er sogar für den Gartenbau genutzte Hänge zurückerobert konnte.

Die Tatsache, dass im Laufe der Jahrhunderte eine einzige Sorte angepflanzt und verbreitet wurde, nämlich die besser unter dem Namen „Olive de Nice“ bekannte Sorte Cailletier, kann als Beweis dafür gelten, wie gut sie an die Umweltbedingungen angepasst ist und wie sehr die daraus gewonnenen Produkte qualitativ und kommerziell geschätzt werden.

Know-how:

Nur wenige Betriebe lebten bisher hauptsächlich vom Olivenanbau, obgleich die Zahl derer, die ihr Haupteinkommen aus diesen Produkten bestreiten, derzeit zunimmt.

Auf den Ölbaumterrassen, die hier „Planches“ genannt werden, wurde auch Getreide oder Gemüse angebaut. Das Abschlagen der Oliven mit Stangen aus Hasel- oder Kastanienholz fand im Winter von Januar bis März statt. Während dieser Zeit wurde der Boden nicht bearbeitet. Die Oliven wurden also immer in knapp reifem („tournante“) oder vollreifem Zustand geerntet.

Die Sorte Cailletier zeichnet sich durch ihre vielseitige Verwendbarkeit aus, da sie sowohl für die Ölgewinnung als auch für die Konservierung ganzer Früchte geeignet ist. Diese Sorte war stets dafür bekannt, dass sie ein mildes Öl ergibt, das umso milder ist, je später die Oliven geerntet werden.

Hier sei auch angemerkt, dass die späte Ernte von reifen, trockenen Oliven vor allem dem Pressen nach dem „genuesischem“ Verfahren entgegenkam, bei dem in das Steinbecken zugefügtes Wasser (das in dieser Bergregion reichlich vorhanden ist) für eine höhere Produktqualität sorgte. Das Öl wurde hierdurch noch milder.

Diese Know-how, das auf einer jahrhundertealten Tradition aufbaut, zeigt sich in folgender Weise:

- Jeder Erzeuger kennt seinen Olivenhain und kann aufgrund seiner Erfahrung einschätzen, ob der Ertrag seiner Parzellen (geografische Lage, Alter des Baumbestands, mögliche Reifezeit usw.) oder einzelner Bäume eines Hains (Größe des Baums, Menge und Größe der Oliven, Gleichzeitigkeit der Reife usw.) eher für die Ölproduktion oder für die Konservierung geeignet ist.
- Bei der Ernte, die an jedem Baum nur ein Mal erfolgt, wählt er anhand optischer Merkmale wie Größe, Reifegrad und Farbe, Glätte (Konservierung) oder Runzligkeit (Öl) der Haut die Oliven für die Ölgewinnung und für die Konservierung aus.

Die typischen Merkmale von Öl mit der Bezeichnung „Huile d'olive de Nice“ beruhen somit auf folgenden Faktoren:

- Wachstum unter Umweltbedingungen, die von einem überwiegend mediterranen Klima mit mäßigen Winden gekennzeichnet sind;
- Sorte, die ihre ökologische Nische gefunden hat und in den terrassenartig an Hängen angelegten Pflanzungen dominiert;
- Ernte in einem Durchgang durch Abschlagen der Früchte von großen Bäumen, späte Ernte nach Beginn der Reife, Früchte in variierender Farbgebung;
- Know-how der Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe;
- an die Sorte angepasste Verarbeitungsmethoden, die den Charakter des Rohstoffs bewahren.

4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: I.N.A.O.

Anschrift: 138, Champs-Élysées; F-75008 Paris
Ab 1. Januar 2005: 51, rue d'Anjou — F-75088 Paris

Name: D.G.C.C.R.F.

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

4.8 Etikettierung:

Neben den obligatorischen, in den Rechtsvorschriften über die Etikettierung und Verpackung von Lebensmitteln vorgeschriebenen Angaben muss die Etikettierung von Öl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“ die folgenden Angaben enthalten:

- Die Ursprungsbezeichnung: „Huile d'olive de Nice“.
- Die Angabe „appellation d'origine contrôlée“ oder „AOC“. Wenn auf dem Etikett neben der Adresse auch der Name eines Betriebs oder eine Marke angegeben sind, wird diese Bezeichnung zwischen den Wörtern „appellation“ und „contrôlée“ wiederholt.

Diese Angaben müssen sich in demselben Sichtfeld und auf demselben Etikett befinden.

Sie müssen in gut sichtbaren, leicht lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Buchstaben aufgebracht werden, die sich gut von dem Hintergrund abheben, auf dem sie gedruckt sind, um sich deutlich von den übrigen Angaben in Schrift und Bild zu unterscheiden.

4.9 Einzelstaatliche Vorschriften:

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée „Huile d'olive de Nice“ (Erlass über die geschützte Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“).
