

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 89/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag nach Artikel 9 und Artikel 17 Absatz 2

„OLIVES NOIRES DE NYONS“

Nr. EG.: FR/PDO/117/0374/04.11.2003

g.U. (X) g.g.A. ()

Beabsichtigte Änderung(en)

Rubrik(en) der Spezifikation:

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften

Änderung(en):

Geografisches Gebiet

Anstatt „Das geografische Erzeugungsgebiet erstreckt sich auf einen Teil der Departements Drôme und Vaucluse“ muss es heißen: „Das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der Oliven besteht aus dem Gebiet folgender Gemeinden:

— Departement Drôme:

— Canton de Nyons: Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres

— Canton de Buis-les-Baronnies: Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran

— Canton de Remuzat: Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix

— Canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux: Tulette

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Departement Vaucluse:
 - Canton de Malaucène: Brantes, Entrechaux, Malaucène (section AI)
 - Canton de Vaison-la-Romaine: Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puymeras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu
 - Canton de Valréas: Valréas, Visan.

Ziel der Änderung ist es, sechs Gemeinden im Departement Drôme (Bouchet, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-bains, Reilhanette, Rochebrune und Sainte-Jalle) und zwei Gemeinden im Departement Vaucluse (Saint-Léger-du-Ventoux und Savoillan) aus dem für die Bezeichnung festgelegten geografischen Bereich herauszunehmen. Begründet wird dieser Antrag mit der fehlenden landwirtschaftlichen Nutzung und dem Vorliegen geologischer, pedologischer und klimatischer Gegebenheiten, die mit der Erzeugung von Oliven mit Ursprungsbezeichnung nicht vereinbar sind.“

Nationale Anforderung:

Ersatz des Ausdrucks „Décret du 10 janvier 1994“ durch „Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée ‚Olives Noires de Nyons‘“.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„OLIVES NOIRES DE NYONS“

Nr. EG.: FR/117/PDO/0374/04.11.2003

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Institut National des Appellations d'Origine
Anschrift: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 1 53 89 80 00
Fax: (33) 01 42 25 57 97
E-Mail: info@inao.gouv.fr

2. *Vereinigung:*

Name: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnie
Anschrift: B.P. n° 9
F-26110 Nyons
Tel.: (33) 04 75 26 95 00
Fax: (33) 04 75 26 23 16
E-Mail: syndicat.tanche@wanadoo.fr
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.6 — Obst

4. *Spezifikation*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 510/2006)

- 4.1 Name: „Olives Noires de Nyons“
- 4.2 Beschreibung: Die Oliven sind von charakteristischer Färbung „*bure de moine*“ („Mönchskutte“), haben eine Mindestgröße von 14 mm und sind fein gefurcht.
- 5 % der Oliven dürfen eine Mindestgröße von 13 mm aufweisen.
- 4.3 Geografisches Gebiet: Das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der Oliven besteht aus folgenden Gemeinden der Departements Drôme und Vaucluse:
- Departement Drôme:
 - Canton de Nyons: Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres
 - Canton de Buis-les-Baronnies: Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran
 - Canton de Remuzat: Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix
 - Canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux: Tulette
 - Departement Vaucluse:
 - Canton de Malaucène: Brantes, Entrechaux, Malaucène (section AI)
 - Canton de Vaison-la-Romaine: Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puymeras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu
 - Canton de Valréas: Valréas, Visan.
- 4.4 Ursprungsnachweis: Ohne ein vom *Institut national des appellations d'origine* gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Zulassung von Erzeugnissen des Olivenanbaus, für die eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung besteht, ausgestellte Zulassungsbescheinigung dürfen die Oliven nicht mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Olives Noires de Nyons“ vermarktet werden.
- Alle Vorgänge in Zusammenhang mit der Erzeugung des Ausgangsstoffes und der Zubereitung der Oliven müssen innerhalb des festgelegten geografischen Gebiets erfolgen.
- Bezüglich der Erzeugung des Ausgangsstoffes sieht das Verfahren Folgendes vor:
- Eine Identifizierung der Parzellen, deren Ergebnis eine Liste der für die Erzeugung der Bezeichnung „Olives Noires de Nyons“ geeigneten Parzellen ist, die die für den Standort der Olivenbäume geltenden Kriterien sowie die Erzeugungsbedingungen erfüllen;
 - eine jährlich vom Olivenbauern abzufassende Ernteerklärung, in der er Angaben zur Produktionsfläche, zu der unter Wahrung des festgelegten Ertrags erzeugten Olivenmenge und zur weiteren Bestimmung der Oliven (Ölmühle, Verarbeitungsort) macht.
- Bezüglich der Verarbeitung sieht das Verfahren Folgendes vor:
- Eine vom Verarbeiter abgefasste Produktionserklärung mit jährlichen Angaben zur Gesamtmenge des verarbeiteten Erzeugnisses;
 - einen Antrag auf Zulassungsbescheinigung, mit dessen Hilfe sich der Lagerungsort der Erzeugnisse sowie alle Behälter ermitteln lassen, in denen die betreffenden Erzeugnisse aufbewahrt werden.
- Schließlich wird mit an jeder Olivenpartie vorgenommenen Analysen und Untersuchungen der organoleptischen Eigenschaften sichergestellt, dass die Erzeugnisse wirklich der Qualität und den typischen Merkmalen der Ursprungsbezeichnung entsprechen.
- Jeder Wirtschaftsbeteiligte, der eine Zulassungsbescheinigung erhalten hat, ist ferner gehalten, alljährlich eine Bestandserklärung abzugeben.
- 4.5 Herstellungsverfahren: Die Oliven sind von der Sorte „Tanche“ und werden auf für den Olivenbaumanbau geeigneten Parzellen erzeugt. Im November/Dezember werden sie auf dem Baum geerntet und dann sortiert, worauf die kleinsten Oliven in die Ölherstellung gehen. Die Bitterstoffe werden den Oliven nach traditionellen Verfahren in Konservenfabriken entzogen, die im geografischen Gebiet gelegen sind.

4.6 Zusammenhang:

- Der Olivenanbau geht in dieser Region bis weit in die Antike zurück und wurde bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts dort sehr intensiv betrieben. Nach seinem Niedergang, der im Wesentlichen auf die Konkurrenz der Kernöle zurückzuführen ist, wird er meist im Nebenerwerb betrieben. Um nach den starken Frösten im Winter 1954 sein völliges Verschwinden zu verhindern, schlossen sich die Erzeuger zusammen, um das von ihm verkörperte Erbe zu erhalten. Mit einem Urteil des *Tribunal de Valence* aus dem Jahr 1968 wurde der *Olive Noire de Nyons* die Ursprungsbezeichnung zugesprochen.
- Die Sorte „Tanche“ ist typisch für die Region und ihrem kontrastreichen Klima besonders gut angepasst. Dank des Know-hows und der Beharrlichkeit der Erzeuger konnte diese traditionsreiche Kultur erhalten werden.

4.7 Kontrolleinrichtungen:

Name: Institut National des Appellations d'Origine

Anschrift: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33) 01 53 89 80 00

Fax: (33) 01 42 25 57 97

E-Mail: info@inao.gouv.fr

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

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

Tel.: (33) 01 44 97 29 60

Fax: (33) 01 44 97 30 37

E-Mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8 Etikettierung: Neben den von den Rechtsvorschriften über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgeschriebenen Angaben enthalten die Etiketten der Oliven mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Olives noires de Nyons“ folgende Angaben:

- die Angabe „Olives noires de Nyons“;
- die Angabe „appellation d'origine contrôlée“ oder „AOC“. Wird auf dem Etikett neben der Anschrift auch der Name eines Betriebs oder einer Marke genannt, wird der Name der Bezeichnung zwischen den Worten „Appellation“ und „Contrôlée“ wiederholt.

Diese Angaben sind auf einem Etikett in einem Blickfeld zusammenzufassen.

Sie sind sichtbar in lesbaren, dauerhaften und ausreichend großen Buchstaben anzubringen, damit sie sich deutlich von dem Umfeld abheben, auf das sie gedruckt sind, und damit man sie klar von den anderen geschriebenen Angaben und Zeichnungen unterscheiden kann.