

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2015/C 204/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben ⁽¹⁾.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„HUILE D’OLIVE DE NICE“

EU-Nr.: FR-PDO-0105-01278 — 17.11.2014

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Syndicat Interprofessionnel de l’Olive de Nice (Gewerbeübergreifender Fachverband „Olive de Nice“)

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANKREICH

Tel. +33 497257644
Fax +33 493176404

E-Mail: aoc.olive@aocolivedenice.com

Das Syndicat interprofessionnel de l’Olive de Nice, dem Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe der „Olive de Nice“ angehören, hat ein berechtigtes Interesse an der Einreichung des Antrags.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Kontrollen

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Beschreibung des Erzeugnisses wurde überarbeitet und ergänzt.

Präzisiert wird insbesondere, dass es sich um ein Öl der Geschmacksrichtung „reif-fruchtig“ mit einem ausgeprägten Mandelaroma handelt. Den Ergebnissen von Verkostungen, die seit mehreren Jahren durchgeführt werden, sowie von Studien des Fachinstituts Centre Technique de l'Olivier (CTO) des französischen Branchenverbands für den Olivenanbau (Association française interprofessionnelle de l'oléiculture — AFIDOL), der die Erkenntnisse aus Untersuchungen in einem Zeitraum von mehr als 10 Jahren zusammengefasst hat, ist zu entnehmen, dass sich das „Huile d'olive de Nice“ hauptsächlich durch ein Aroma von (frischen oder getrockneten) Mandeln, aber auch durch zusätzliche Aromen von rohen Artischocken, Ginsterblüten, Heu, Gebäck und durch Zitrusnoten auszeichnet. Diese Aromen ergänzen die Aromen von Trockenfrüchten und reifen Äpfeln, die in der zur Eintragung der geschützten Ursprungsbezeichnung eingereichten Spezifikation aufgeführt wurden.

Im Interesse einer besseren Beschreibung des Erzeugnisses wird vorgeschlagen, gemäß der organoleptischen Einstufung des Internationalen Olivenrats (IOC/COI) den maximalen Schärfegrad auf 2 und die maximale Bitternote auf 1,5 festzulegen. Diese Grenzwerte wurden ebenfalls auf Grundlage von Studien des Centre Technique de l'Olivier (CTO) bestimmt.

Der maximale Gehalt an freien Fettsäuren wurde mit dem Ziel einer optimalen Erhaltung der Qualität von 1,5 g/100g auf 1 g/100 g gesenkt.

Die Peroxidzahl wird auf 16 Milliäquivalente Peroxidsauerstoffs pro kg Olivenöl beim erstmaligen Inverkehrbringen begrenzt, um die Qualität für den Verbraucher zu gewährleisten.

Die Angabe „nativ“ für das Öl entfällt, da sich dieses Merkmal ausschließlich auf die analytischen Eigenschaften des Öls bezieht und das „Huile d'olive de Nice“ der Kategorie „nativ“ oder „nativ extra“ entsprechen kann.

Geografisches Gebiet

Die in der Spezifikation enthaltenen Fehler bei den Namen der zum geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung gehörenden Gemeinden wurden korrigiert, ohne dass sich durch diese Korrekturen die Abgrenzung des geografischen Erzeugungsgebiets ändert.

Zudem wurden die Erzeugungsschritte, die innerhalb des geografischen Ursprungsgebiets erfolgen müssen, präzisiert: „Alle Tätigkeiten von der Erzeugung der Oliven bis hin zu ihrer Verarbeitung zu Olivenöl müssen in dem angegebenen geografischen Gebiet durchgeführt werden.“

Des Weiteren wurden die Modalitäten der Bestimmung der Parzellen mit den neuen innerstaatlichen Verfahren in Einklang gebracht.

Ursprungsnachweis

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“, wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften konsolidiert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und zur Überwachung der Erzeugungsbedingungen.

Ferner wurde diese Rubrik um mehrere Bestimmungen zu den Registern und Unterlagen ergänzt, die die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Übereinstimmung des Erzeugnisses mit den Anforderungen der Spezifikation gewährleisten sollen.

Erzeugungsverfahren

Bestäubersorten

Die Änderung betrifft die Streichung des Höchstanteils an Oliven von Bestäuber- oder alten ortstypischen Sorten, der für die Gewinnung von Olivenöl zugelassen ist und ursprünglich bei 5 % lag (der Anteil entspricht dem der Zahl der Bäume dieser Sorten in den Olivenhainen). Die Olivenhaine werden traditionsgemäß in einem einzigen Durchgang abgeerntet, und die Menge der Oliven, die von Bestäubersorten oder alten ortstypischen Sorten stammt, ist gering und fließt in der Regel in die Gesamtmenge der in der Mühle zu Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung verarbeiteten Oliven ein. Um diesem geringen Anteil an Oliven von Bestäubersorten Rechnung zu tragen, wird der Satz „Das Öl wird ausschließlich aus Oliven der Sorte Cailletier gewonnen“ durch „Das Öl wird aus Oliven der Sorte Cailletier gewonnen“ ersetzt.

Schließlich wird der Begriff „alte ortstypische Sorten“ definiert. Es handelt sich um „Sorten, die vor den Frosteinbrüchen im Jahr 1956 gepflanzt wurden und von denen ein großer Baumbestand im Erzeugungsgebiet vorhanden ist“.

Bestandsdichte

Mit der Änderung soll der Besonderheit der auf Terrassenfeldern angepflanzten Ölbäume im Vergleich zu Flachlandpflanzungen Rechnung getragen werden, da diese Haine in steiler Hanglage den größten Teil der Pflanzungen mit der Ursprungsbezeichnung ausmachen und sogar eines ihrer besonderen Merkmale sind. Durch diese Art der Pflanzung wird die Wurzelbildung der Bäume begünstigt und die Bäume brauchen dank der Hanglage nicht um Licht zu konkurrieren. Es wird daher vorgeschlagen, die Terrassenhöhe bei der Berechnung des geforderten Mindestabstands zwischen den Bäumen zu berücksichtigen und von der Anwendung einer Mindestfläche von 24 m²/Baum in diesem Falle abzusehen.

Die Bestimmungen zum Mindestabstand zwischen den Bäumen (der auf 4 m festgelegt wurde) werden für ab dem 27. April 2001 gepflanzte Bäume präzisiert (Datum der Veröffentlichung des ursprünglichen Dekrets über die Anerkennung der g.U.).

Durchmischung mit anderen Kulturen

Gemäß den örtlichen Gepflogenheiten sind vereinzelte Obstbäume, die keine Auswirkungen auf die Qualität des Enderzeugnisses haben, im Olivenhain zulässig, sofern sie nicht mehr als 5 % des Baumbestands der jeweiligen Parzelle ausmachen.

Bewässerung

Es wird vorgeschlagen, einen Stichtag für die Bewässerung festzusetzen und die ursprüngliche Bestimmung, die die Bewässerung „bis zur Reife“ genehmigte, zu streichen, da diese Bestimmung ungenau ist und der Reifezeitpunkt entsprechend dem geografischen Sektor innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets (Küstenbereich oder Hinterland) leicht unterschiedlich sein kann, woraus sich Schwierigkeiten bei der Kontrolle ergeben könnten.

Der Stichtag wird auf den 1. November festgesetzt.

Ertrag

Der maximal zulässige Ertrag wird von 6 t/ha auf 10 t/ha angehoben, denn die Bäume der jungen Pflanzungen sind nunmehr ertragsfähig und erbringen Erträge von 8 bis 10 t/ha. Nicht selten zeichnen sich die Olivenhaine auch durch jahrhundertealte Bäume mit ausschweifendem Geäst und entsprechend hohem Olivenertrag aus. Auch die zunehmende Professionalisierung der Erzeuger und die Erneuerung der Parzellen tragen zur Optimierung der Erträge bei.

Zudem wurde die Methode der Berechnung des Ertrags präzisiert, damit kein Auslegungsspielraum besteht. Daher wird nun festgelegt, dass der Ertrag gemessen an der Erntemenge (und nicht an der Gesamtproduktion des Baums, zu der auch abgefallene und nicht aufgelesene Oliven gehören, die nicht unter die Ursprungsbezeichnung fallen) berechnet wird.

Das Alter, ab dem die Bäume ertragsfähig sind, wird präzisiert (mindestens 5 Jahre), um zu gewährleisten, dass die verarbeiteten Oliven von ausreichender Qualität sind.

Erntebeginn

Ursprünglich wurde der genaue Erntebeginn durch Präfektorialellass auf Vorschlag der zuständigen Dienststellen festgelegt.

Im Rahmen der Vereinfachung der Verwaltungsverfahren auf nationaler Ebene wird vorgeschlagen, diesen Zeitpunkt durch Beschluss des Direktors des französischen Nationalinstituts für Ursprungsbezeichnungen (INAO) auf begründeten Vorschlag der Vereinigung festzulegen.

Ernte

Der Ausdruck „mit mechanischen Hilfsmitteln abgeschlagen“ wird durch „mechanische Verfahren“ ersetzt. Die für die g.U. „Huile d'olive de Nice“ zugelassenen unterschiedlichen Erntemethoden bleiben von dieser redaktionellen Änderung unberührt.

Hygienische Qualität der zur Verarbeitung bestimmten Oliven

In der ursprünglichen Fassung der Spezifikation wurde präzisiert, dass die an die Mühle gelieferten Oliven „unversehrt“ sein müssen. Diese ursprüngliche Fassung wird geändert, um einerseits die erforderliche hygienische Qualität näher zu bestimmen und andererseits vor allem die zur Verarbeitung bestimmten Oliven und nicht die gelieferten Oliven zu kontrollieren. Die Bestimmung lautet wie folgt:

„Die zur Verarbeitung bestimmten Oliven sind unversehrt. Allerdings dürfen weniger als 3 % aller Oliven in jedem zur Verarbeitung bestimmten Los Wurmstiche, Insektenstiche oder Frostschäden aufweisen. Von Schimmel befallene oder gegorene Oliven dürfen nicht die Ursprungsbezeichnung tragen.“

Ölpressverfahren:

Zur Einhaltung der allgemeinen Vorschriften für die Kaltextraktion wird die Höchsttemperatur der Olivenpaste im Verlauf des Olivenölpressverfahrens von 30 °C auf 27 °C gesenkt.

Der redaktionellen Klarheit halber haben die Erzeugungsbetriebe den Wunsch geäußert, eine ausführliche Auflistung der einzelnen Verfahren und zulässigen Behandlungsschritte bei der Erzeugung von Olivenöl vorzunehmen. Hinzugefügt wurden: Entlauben, Vermahlen, Kneten, Extraktion durch Zentrifugieren oder durch Pressen.

Lagerbedingungen

Im Interesse des Qualitätserhalts des Erzeugnisses bei seiner Vermarktung wird folgender Hinweis aufgenommen:

„Das ‚Huile d’olive de Nice‘ wird in Räumlichkeiten, die der Haltbarkeit des Erzeugnisses dienlich sind, in licht-, luft- und wärme geschützten Behältern gelagert, damit die Merkmale des Erzeugnisses erhalten bleiben.“

Kennzeichnung

Die g.U.-spezifischen Angaben auf dem Etikett wurden an die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 angepasst.

Auf dem Etikett des Erzeugnisses mit der Ursprungsbezeichnung „Huile d’olive de Nice“ müssen zudem das g.U.-Logo der EU sowie die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“ erscheinen.

Sonstiges: Kontrolle

In der Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“ werden angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte, ihre Referenzwerte und ihre Bewertungsmethode in Tabellenform dargestellt.

EINZIGES DOKUMENT

„HUILE D’OLIVE DE NICE“

EU-Nr.: FR-PDO-0105-01278 — 17.11.2014

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

1. **Name(n)**

„Huile d’olive de Nice“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das „Huile d’olive de Nice“ ist ein Olivenöl der Geschmacksrichtung „reif-fruchtig“. Es weist ein ausgeprägtes Mandelaroma auf. Eines oder mehrere der zusätzlichen Aromen können besonders hervortreten: rohe Artischocken, Ginsterblüten, Heu, Blätter, Gräser, Gebäck, reife Äpfel, Trockenfrüchte, Zitrusnoten.

Gemäß der organoleptischen Einstufung des Internationalen Olivenrats (IOC/COI) liegen der maximale Schärfegrad bei höchstens 2 und die maximale Bitternote bei höchstens 1,5.

Das Öl wird vorwiegend aus der Sorte „Cailletier“ gewonnen.

Der in Ölsäure berechnete Gehalt an freien Fettsäuren liegt bei höchstens 1 g je 100 g Olivenöl. Die Peroxidzahl wird auf 16 Milliäquivalente Peroxidsauerstoffs pro kg Olivenöl beim erstmaligen Inverkehrbringen begrenzt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Olivenöl wird aus Oliven von Olivenhainen gewonnen, die zu mindestens 95 % Bäume der Sorte „Cailletier“ und zu höchstens 5 % Bestäubersorten oder „alte ortstypische Sorten“ (Sorten, die vor den Frosteinbrüchen im Jahr 1956 gepflanzt wurden und von denen ein großer Baumbestand im Erzeugungsgebiet vorhanden ist) aufweisen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Tätigkeiten von der Erzeugung der Oliven bis hin zu ihrer Verarbeitung zu Olivenöl müssen in dem angegebenen geografischen Gebiet durchgeführt werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Etikettierung von Ölen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“ die folgenden Angaben auf:

— die Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nice“ sowie die Angabe „Appellation d'origine protégée“ oder „AOP“ (g.U.).

Diese Angaben befinden sich im selben Sichtfeld.

Sie sind in gut sichtbaren, leicht lesbaren, unauslöschbaren und ausreichend großen Buchstaben aufgebracht, die sich gut von dem Hintergrund, auf dem sie gedruckt sind, abheben und sich deutlich von den übrigen Angaben (Schrift und Bild) unterscheiden.

— das g.U.-Logo der EU.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Produktionsgebiet von „Huile d'olive de Nice“ liegt innerhalb der folgenden Gemeinden des Departements Alpes-Maritimes:

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

— den Gemeinden der Kantone: Le Bar-sur-Loup (mit Ausnahme der Gemeinden Caussols und 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 (mit Ausnahme der Gemeinde Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13e Canton, Roquebillière (mit Ausnahme der Gemeinde Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (mit Ausnahme der Gemeinden Escragnoles und Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (mit Ausnahme der Gemeinde Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (mit Ausnahme der Gemeinden Cap-d'Ail und Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Dieses geografische Gebiet liegt in einer von Olivenhainen und Verarbeitungsbetrieben durchzogenen Gegend, die von den ursprünglichen Merkmalen des natürlichen Umfelds (Relief, Bodenbeschaffenheit und Klima) geprägt ist.

Der typische Olivenhain in der Region Nizza liegt inmitten einer Gegend, in der Berge und Meer aufeinandertreffen und sich wechselseitig bedingen. Das größte Einzugsgebiet ist der Var mit seinen Nebenflüssen Vésubie, Tinée und Estéron. Der Olivenanbau hat sich in den flussabwärts gelegenen Tälern entwickelt, die weniger tief eingeschnitten sind als die Täler flussaufwärts. Diese Haine liegen erhöht auf Hügeln, küstennahen Hochebenen und an Steilhängen, wo oftmals Terrassenfelder angelegt wurden. Die sich für den Olivenanbau besonders gut eignenden kolluvialen Böden sind reich an kalkhaltigen bzw. kalkmergelhaltigen Frostverwitterungen und haben eine schlammig-tonige Beschaffenheit.

Das Klima in dieser Ölanbauregion ist mediterran mit Gebirgeinflüssen, milden Temperaturen (4 °C bis 11 °C im Winter), hohen Niederschlagsmengen (800 bis 1 100 mm) und viel Sonnenschein (2 760 h/Jahr). Strengen Frost gibt es im Küstenstreifen nie und im Landesinnern unterhalb von 750 m Höhe nur selten. Unter diesen Bedingungen, die durch das Fehlen starker Winde gekennzeichnet sind, konnten sich Bäume der Sorte Cailletier, die durch hohen Wuchs und lange, überhängende Äste gekennzeichnet sind, im Laufe der Jahrhunderte in der Anbauregion Nizza als dominante Sorte behaupten.

Der Olivenbaum war stets eine wichtige Kulturpflanze für die Menschen im „Comté de Nice“ (Verwaltungsbezeichnung der von 1526 bis 1847 zum Herrschaftsgebiet des Hauses Savoyen gehörenden Grafschaft Nizza) und an der Côte d'Azur. Die Ernte beginnt gewöhnlich im November und dauert bis April, wobei die Haupterntezeit zwischen Januar und März liegt, wenn die „knapp reifen“ Oliven (olives tournantes) geerntet werden (mindestens 50 % weinrote Oliven).

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Das „Huile d'olive de Nice“ wird hauptsächlich aus Oliven der lokalen Sorte „Cailletier“ gewonnen (mindestens 95 % der Olivenbäume in der Anbauregion). Es handelt sich um ein „reif-fruchtiges“ Olivenöl, das aufgrund seines milden Geschmacks geschätzt wird (das Öl ist wenig scharf und wenig bitter).

Das charakteristische Mandelaroma tritt deutlich hervor. Einige zusätzliche Aromen, die je nach Ölsorte mehr oder weniger ausgeprägt sind, wie das Aroma von „Ginster“, „Gebäck“ oder eine Zitrusnote sind ebenfalls typisch für das „Huile d'olive de Nice“.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die spezifischen Merkmale des geografischen Gebiets haben die Ölanbauregion Nizza und die Besonderheiten des „Huile d'olive de Nice“ geprägt.

Im Departement Alpes-Maritimes gibt es aufgrund der geografischen Lage (die Ausläufer der Alpen stoßen ans Meer) nur wenig landwirtschaftlich nutzbare Flächen. Es gibt kaum Ackerland, und so wurden Terrassenfelder für den Anbau von Olivenbäumen angelegt. Die Olivenhaine in der Region Nizza formen das charakteristische Landschaftsbild aus Hängen, das durch Trockensteinmauern, die die Erde zurückhalten und einen Schutz vor Bodenerosion bieten, noch zusätzlich hervorgehoben wird. Der Olivenanbau ist auf diesem kargen Gelände oft die einzige Möglichkeit der Landnutzung.

Das spezifische Mittelmeerklima im geografischen Gebiet mit gemäßigten Winden und wenig Frost, viel Sonnenschein und höheren Niederschlagsmengen im Frühjahr und Herbst begünstigt den Olivenanbau sogar bis zu einer Höhe von 700 Metern. Das Erzeugungsgebiet für das „Huile d'olive de Nice“ umfasst Küsten- und Mittelgebirgsregionen.

Unter diesen Bedingungen wächst auf 95 % der Anbaufläche des geografischen Gebiets die perfekt angepasste Olivensorte Cailletier. In diesem besonderen geografischen Gebiet werden die Früchte dieser typischen Baumart mit herunterhängenden Ästen traditionsgemäß in einem einzigen Durchgang von großen Bäumen geerntet. Im Vergleich zu anderen Olivenanbaugebieten wird insbesondere im Mittelgebirge relativ spät geerntet, sodass sich die Erntephase nach Beginn der Reife dank des milden Klimas bis zum Ende des Winters ziehen kann.

Durch die Verwendung dieser lokalen Sorte in Verbindung mit einer späten Ernte kommen der milde Geschmack und die besonderen Aromen des „Huile d'olive de Nice“, wie „Mandel“, aber auch „Ginsterblüten“, „Gebäck“ oder „Zitrusnoten“ zustande, auf denen der Ruf dieses Olivenöls beruht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung ^(?))

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

^(?) Siehe Fußnote 1.