

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2015/C 204/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ  
Ή ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

«HUILE D'OLIVE DE NICE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice (διεπαγγελματική ένωση προάσπισης της ελιάς της Νίκαιας)

Box 58 MIN Fleurs 6  
06296 Nice Cedex 3  
ΓΑΛΛΙΑ

Τηλ. +33 497257644  
Φάξ +33 493176404

Email: aoc.olive@aocolivedenice.com

Η διεπαγγελματική ένωση προάσπισης της ελιάς της Νίκαιας αποτελείται από παραγωγούς και μεταποιητές του προϊόντος «Huile d'olive de Nice» και έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει την αίτηση τροποποίησης.

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(-ούν) η (οι) τροποποίηση(-εις)**

—  Ονομασία προϊόντος

—  Περιγραφή του προϊόντος

—  Γεωγραφική περιοχή

—  Απόδειξη καταγωγής

—  Μέθοδος παραγωγής

—  Δεσμός

—  Επισήμανση

—  Άλλα: έλεγχοι

**4. Τύπος τροποποίησης/-εων**

—  Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

## 5. Τροποποίηση(-εις)

### Περιγραφή του προϊόντος

Η περιγραφή του προϊόντος αναθεωρήθηκε και συμπληρώθηκε.

Διευκρινίζεται, μεταξύ άλλων, ότι πρόκειται για ελαιόλαδο «ώριμο φρουτώδες» με κυριότερο άρωμα αυτό του αμυγδάλου. Πράγματι, από τα αποτελέσματα των γευστικών δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν επί αρκετά έτη και των εργασιών που διεξήγαγε το Ελαιοκομικό Τεχνικό Κέντρο (CTO) της διεπαγγελματικής ένωσης ελαιοκαλλιέργειας (AFIDOL), η οποία συγκέντρωσε και επεξεργάστηκε τα αποτελέσματα αναλύσεων δέκα και πλέον ετών, προκύπτει ότι το «Huile d'olive de Nice» χαρακτηρίζεται κυρίως από το άρωμα αμυγδάλου (νωπού ή ξερού) αλλά και από τα ακόλουθα, δευτερεύοντα, αρώματα: ωμής αγκινάρας, ανθέων σπάρτου, άχυρου, ζαχαροπλαστικής με νότες λεμονιού. Τα αρώματα αυτά συμπληρώνουν αυτά των ξηρών καρπών και του ώριμου μήλου τα οποία αναφέρονταν στις προδιαγραφές που υποβλήθηκαν με την αίτηση καταχώρισης ως ΠΟΠ.

Εξάλλου, με σκοπό να βελτιωθεί η περιγραφή του προϊόντος, προτείνεται να καθοριστεί ένα ανώτατο επίπεδο καυστικότητας και πικρότητας, τα οποία να είναι αντιστοίχως 2 και 1,5, σύμφωνα με την οργανοληπτική κλίμακα του διεθνούς συμβουλίου ελαιοκομίας. Τα όρια αυτά έχουν επίσης καθοριστεί βάσει των συμπερασμάτων των εργασιών του τεχνικού ελαιοκομικού κέντρου (TOC).

Η μέγιστη περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα μειώθηκε σε 1 g/100g αντί για 1,5 g/100g που προβλεπόταν αρχικά, με στόχο τη βέλτιστη διατήρηση της ποιότητας.

Ο αριθμός υπεροξειδίων περιορίζεται σε 16 χιλιοστοϊσοδύναμα υπεροξειδικού οξυγόνου ανά 1 kg ελαιολάδου, στο στάδιο της πρώτης διάθεσης στο εμπόριο, για λόγους διαφύλαξης της ποιότητας για τους καταναλωτές.

Απαλείφεται η αναφορά σε «παρθένο» ελαιόλαδο, δεδομένου ότι ο χαρακτήρας αυτός συνδέεται μόνο με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου, ενώ το προϊόν «Huile d'olive de Nice» μπορεί να ανήκει στην κατηγορία «παρθένο» ή στην κατηγορία «εξαιρετικά παρθένο».

### Γεωγραφική περιοχή

Διορθώνονται στις προδιαγραφές τα σφάλματα στην ονομασία των κοινοτήτων που ανήκουν στη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης, αλλά οι διορθώσεις αυτές δεν αλλάζουν τα όρια της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, τα οποία παραμένουν αμετάβλητα.

Διευκρινίζονται επιπλέον τα στάδια τα οποία θα πρέπει να λαμβάνουν χώρα εντός της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας προέλευσης: «Το σύνολο των εργασιών, από την παραγωγή του ελαιοκάρπου έως τη μεταποίηση του ελαιολάδου, εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής».

Επιπλέον, καθορίζονται σαφέστερα οι λεπτομέρειες ταυτοποίησης των αγροτεμαχίων, σύμφωνα με τις νέες εθνικές διαδικασίες.

### Απόδειξη καταγωγής

Με βάση τις εθνικές νομοθετικές και κανονιστικές εξελίξεις, το κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή» κωδικοποιείται και συγκεντρώνει ιδίως τις υποχρεώσεις υποβολής δήλωσης και τήρησης αρχείων σχετικά με την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής.

Εξάλλου, στο συγκεκριμένο κεφάλαιο προστίθενται πολλές διατάξεις και συμπληρώνονται άλλες σχετικές με τα μητρώα και τις δηλώσεις που επιτρέπουν να διασφαλίζονται η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος της συμμόρφωσης των προϊόντων με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

### Μέθοδος παραγωγής

#### Ποικιλίες επικονίασης

Η τροποποίηση αφορά την κατάργηση του ανώτατου ποσοστού ελιών των ποικιλιών επικονίασης και των παλαιών τοπικών ποικιλιών επικονίασης το οποίο επιτρέπεται για την παραγωγή του ελαιολάδου και το οποίο είχε αρχικά καθοριστεί σε ποσοστό 5 % (ίδιο με εκείνο του αριθμού ελαιοδένδρων των ποικιλιών αυτών τα οποία είναι παρόντα στους ελαιώνες). Πράγματι, η συγκομιδή στους ελαιώνες εκτελείται σε ένα μόνο πέρασμα, οι ποσότητες ελαιοκάρπου που συγκομίζονται στα ελαιόδενδρα ποικιλιών επικονίασης ή παλαιών τοπικών ποικιλιών συνήθως ενσωματώνονται στον συνολικό όγκο ελαιοκάρπου που μεταφέρεται στο ελαιοτριβείο για παραγωγή ελαιολάδου ονομασίας προέλευσης και είναι πάρα πολύ μικρές. Προκειμένου να ληφθεί υπόψη η περιθωριακή αυτή παρουσία ποικιλιών επικονίασης, η φράση «Τα ελαιόλαδα πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από ελιές της ποικιλίας Cailletier.» αντικαθίσταται από την ακόλουθη: «Τα ελαιόλαδα πρέπει να προέρχονται από ελιές της ποικιλίας Cailletier.»

Τέλος, εισάγεται ο ορισμός των «παλαιών τοπικών ποικιλιών». Πρόκειται για «ποικιλίες που άρχισαν να καλλιεργούνται στην περιοχή πριν από τον παγετό του 1956, οι οποίες αντιπροσωπεύονται από έναν σημαντικό αριθμό δένδρων εντός της περιοχής παραγωγής».

#### Πυκνότητα φύτευσης

Σκοπός της τροποποίησης είναι να ληφθεί υπόψη η ιδιαιτερότητα των ελαιοδένδρων που είναι φυτεμένα σε αναβαθμίδες, σε σύγκριση με εκείνη των ελαιοδένδρων που είναι φυτεμένα σε επίπεδα εδάφη, δεδομένου ότι τα πολύ επικλινή εδάφη αντιπροσωπεύουν το μεγαλύτερο μέρος των ελαιώνων της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, και μάλιστα αποτελούν ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της. Ο συγκεκριμένος τύπος φύτευσης δεν εμποδίζει την ανάπτυξη του ριζικού συστήματος των δένδρων και, λόγω της κλίσης των εδαφών, δεν προκαλείται ανταγωνισμός για το φως. Προτείνεται επομένως να ληφθεί υπόψη η μέτρηση του ύψους της αναβαθμίδας στον υπολογισμό της ελάχιστης απαιτούμενης απόστασης μεταξύ των δένδρων και να μην εφαρμόζεται η ελάχιστη επιφάνεια των 24 τετραγωνικών μέτρων ανά δένδρο στην προκειμένη περίπτωση.

Καθορίζονται σαφέστερα οι διατάξεις για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των δένδρων (που έχει καθοριστεί στα 4 μέτρα) όσον αφορά τα ελαιόδενδρα που φυτεύθηκαν από τις 27 Απριλίου 2001 [ημερομηνία δημοσίευσης του αρχικού διατάγματος αναγνώρισης της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης (ΑΟΟ)] και μετά.

#### Ενδιάμεσες καλλιέργειες

Σύμφωνα με τις τοπικές συνήθειες, η παρουσία, η οποία κρίνεται άνευ σημασίας για την τελική ποιότητα του προϊόντος, διάσπαρτων οπωροφόρων δένδρων στον ελαιώνα, επιτρέπεται, υπό την προϋπόθεση ότι ο αριθμός τους δεν υπερβαίνει το 5 % του αριθμού των δένδρων στο αγροτεμάχιο.

#### Άρδευση

Προτείνεται ο καθορισμός καταληκτικής ημερομηνίας άρδευσης σε αντικατάσταση της αρχικής διάταξης σύμφωνα με την οποία η άρδευση επιτρέπεται «έως την ωρίμαση του καρπού» στο μέτρο που η διάταξη αυτή είναι ελάχιστα ακριβής και η ημερομηνία ωρίμασης μπορεί να ποικίλλει ελαφρώς εντός της γεωγραφικής περιοχής, αναλόγως του γεωγραφικού τμήματος (παράκτιες περιοχές ή ενδοχώρα), με αποτέλεσμα να προκαλούνται ενδεχομένως δυσκολίες στον έλεγχο.

Επομένως, ως καταληκτική ημερομηνία της προθεσμίας ορίζεται η 1η Νοεμβρίου.

#### Απόδοση

Η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση ανέρχεται σε 10 τόνους/εκτάριο, αντί για 6 τόνους/εκτάριο. Πράγματι, τα δένδρα των νέων φυτεύσεων φθάνουν στην παραγωγική τους ηλικία σήμερα και οι αποδόσεις των εν λόγω ελαιώνων προσεγγίζουν τους 8 έως 10 τόνους/εκτάριο. Δεν είναι σπάνιο επίσης να απαντούν «αιωνόβιοι» ελαιώνες και, στην περίπτωση αυτή, τα δένδρα έχουν σημαντική ανάπτυξη των κλάδων τους και είναι «φορτωμένα» με καρπό. Η αύξηση των επαγγελματιών παραγωγών και η ανανέωση των αγροτεμαχίων συμβάλλουν επίσης στη βελτίωση της απόδοσης.

Επιπλέον, καθορίζεται σαφέστερα ο τρόπος υπολογισμού της απόδοσης, κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται κάθε ερμηνεία. Επισημαίνεται ότι η εν λόγω απόδοση υπολογίζεται με βάση την παραγωγή που συγκομίζεται (και όχι με τη συνολική παραγωγή του δένδρου, συμπεριλαμβανομένων των ελιών που έχουν πέσει στο έδαφος, οι οποίες δεν συλλέγονται και δεν καλύπτονται από την ονομασία).

Καθορίζεται η ηλικία των δένδρων για την έναρξη της παραγωγής (τα δέντρα πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 ετών) ώστε να εξασφαλίζονται κατάλληλα επίπεδα ποιότητας του ελαιοκάρπου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος.

#### Ημερομηνία συγκομιδής

Αρχικά η ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής του ελαιοκάρπου καθοριζόταν με νομαρχιακή απόφαση μετά από πρόταση των υπηρεσιών της αρμόδιας αρχής.

Στο πλαίσιο της απλούστευσης των διοικητικών διαδικασιών σε εθνικό επίπεδο, προτείνεται ότι η ημερομηνία αυτή ορίζεται με απόφαση του διευθυντή του ΙΝΑΟ, βάσει αιτιολογημένης πρότασης της ομάδας.

#### Συγκομιδή

Η έκφραση «ράβδισμα υποβοηθούμενο με μηχανικά μέσα» αντικαθίσταται από την έκφραση «μηχανικές διεργασίες». Η συντακτική τροποποίηση δεν μεταβάλλει τις διάφορες τεχνικές συγκομιδής που επιτρέπονται για το προϊόν «Huile d'olive de Nice» ΠΟΠ.

### Υγειονομική ποιότητα του χρησιμοποιούμενου ελαιοκάρπου

Η αρχική διατύπωση των προδιαγραφών διευκρίνιζε ότι οι ελιές που φθάνουν στα ελαιοτριβεία πρέπει να είναι «υγιείς». Η αρχική διατύπωση τροποποιείται προκειμένου, αφενός, να διευκρινιστεί η αναμενόμενη υγειονομική ποιότητα και, αφετέρου, να εκτελείται ο έλεγχος στις ελιές που χρησιμοποιούνται, όχι στις ελιές που παραδίδονται. Η διάταξη είναι η ακόλουθη:

«Οι ελιές που χρησιμοποιούνται είναι υγιείς. Είναι ωστόσο αποδεκτό ένα συνολικό ποσοστό ελιών προσβεβλημένων από δάκο, που φέρουν δήγματα εντόμων ή έχουν πληγεί από τον παγετό μικρότερο από 3 ανά 100 ελιές, μετρούμενο στο συνολικό αριθμό ελιών κάθε χρησιμοποιούμενης παρτίδας. Δεν μπορούν να λάβουν την ονομασία προέλευσης οι ελιές που είναι μουχλιασμένες ή έχουν υποστεί ζύμωση.».

### Διαδικασία έκθλιψης

Προκειμένου να τηρηθεί η γενική νομοθεσία για την έκθλιψη εν ψυχρώ, η μέγιστη θερμοκρασία της ελαιομάζας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας έκθλιψης του ελαιοκάρπου μειώνεται στους 27 °C από 30 °C αρχικά.

Για λόγους σαφήνειας, οι παραγωγοί θέλησαν να αναφερθούν αναλυτικά οι διάφορες επιτρεπόμενες μέθοδοι και επεξεργασίες που εφαρμόζονται κατά την παραγωγή του ελαιολάδου. Προστίθενται οι εξής: καθαρισμός, σύνθλιψη, μάλαξη, εκχύλιση με φυγοκέντριση ή με πίεση.

### Συνθήκες αποθήκευσης

Για τη διαφύλαξη της ποιότητας του προϊόντος κατά το στάδιο της εμπορίας προστίθεται το εξής:

«Το ελαιόλαδο “Huile d’olive de Nice” αποθηκεύεται σε χώρο κατάλληλο για τη διατήρηση του προϊόντος, σε περιέκτα τροφίμων προφυλαγμένο από το φως, τον αέρα και τη θερμότητα, ο οποίος επιτρέπει τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος.».

### Επισήμανση

Οι ενδείξεις που περιλαμβάνονται στην επισήμανση και είναι ειδικές για την ονομασία προσαρμόζονται ώστε να είναι σύμφωνες με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Επιπλέον, η χρησιμοποίηση του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ, καθώς και της ένδειξης «appellation d’origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή «A.O.P.» (ΠΟΠ), περιλαμβάνονται στις υποχρεωτικές ενδείξεις επισήμανσης του προϊόντος ονομασίας προέλευσης «Huile d’olive de Nice».

### Άλλα: Έλεγχος

Σε σχέση με τις εθνικές νομοθετικές και κανονιστικές εξελίξεις, το κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις» παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα που περιλαμβάνει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο, τις τιμές αναφοράς και τη μέθοδο αξιολόγησης.

#### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

#### «HUILE D’OLIVE DE NICE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία(-ες)**

«Huile d’olive de Nice»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το «Huile d’olive de Nice» είναι ένα ελαιόλαδο τύπου «ώριμο φρουτώδες». Το άρωμα που επικρατεί είναι εκείνο του αμυγδάλου. Ενδεχομένως παρουσιάζει και ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα δευτερεύοντα αρώματα: ωμής αγκινάρας, ανθέων σπάρτου, άχυρου, φύλλων, χλόης, γλυκίσματος, ώριμου μήλου, ξηρών καρπών, νότες λεμονιού.

Η μέγιστη καυστικότητα είναι 2 και η μέγιστη πικρότητα 1,5 βάσει της οργανοληπτικής κλίμακας του διεθνούς συμβουλίου ελαιοκομίας (IOC).

Η βασική ποικιλία είναι η Cailletier.

Η ελεύθερη οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το 1 γραμμάριο ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου. Ο αριθμός υπεροξειδίων περιορίζεται σε 16 χιλιοστοίσοδύναμα υπεροξειδικού οξυγόνου ανά 1 kg ελαιολάδου για τα ελαιόλαδα, στο στάδιο της πρώτης διάθεσής τους στο εμπόριο.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το ελαιόλαδο αποτελείται από ελιές οι οποίες προέρχονται από σύνθετους ελαιώνες αποτελούμενους κατά τουλάχιστον 95 % από την ποικιλία Cailletier και κατά 5 % το μέγιστο από ποικιλίες επικονίασης και «παλαιές τοπικές ποικιλίες» (ποικιλίες που άρχισαν να καλλιεργούνται πριν τον παγετό του 1956 και αντιπροσωπεύονται από σημαντικό αριθμό ελαιοδέντρων εντός της περιοχής παραγωγής).

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να λαμβάνουν χώρα εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το σύνολο των εργασιών, από την παραγωγή του ελαιοκάρπου έως τη μεταποίηση του ελαιολάδου, πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπει η νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, στην επισήμανση των ελαιολάδων που έχουν το δικαίωμα να φέρουν την ονομασία προέλευσης «Huile d'olive de Nîmes» πρέπει να περιλαμβάνονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

— Η ονομασία προέλευσης «Huile d'olive de Nice», η ένδειξη «Appellation d'origine protégée» ή «ΠΟΠ»

Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Πρέπει να εμφανίζονται με χαρακτηριστικές ευκρινείς, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και επαρκούς μεγέθους, οι οποίοι προβάλλονται έντονα εντός του πλαισίου στο οποίο είναι τυπωμένοι, έτσι ώστε οι ενδείξεις αυτές να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων.

— Το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του ελαιολάδου «Huile d'olive de Nice» βρίσκεται εντός των ακόλουθων κοινοτήτων του διοικητικού διαμερισματος 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,

— κοινότητες των καντονίων: Le Bar-sur-Loup (πλην των κοινοτήτων Caussols και 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 (πλην της κοινότητας Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13ο καντόνιο, Roquebillière (πλην της κοινότητας Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (πλην των κοινοτήτων Escragnoles και Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (πλην της κοινότητας Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (πλην των κοινοτήτων Cap-d'Ail και Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή αυτή εντάσσεται στο πλαίσιο ενός συνόλου που ορίζεται από τις συνήθειες φύτευσης του ελαιώνα και τα εργαστήρια μεταποίησης, και βασίζεται στα πρωτότυπα χαρακτηριστικά του φυσικού περιβάλλοντος (τοπογραφία, εδαφολογία, κλιματολογία).

Ο ελαιώνας της περιοχής της Νίκαιας βρίσκεται στο κέντρο μιας περιοχής όπου όρη και θάλασσα συναντιούνται και αλληλοδιαπλέκονται. Η κυριότερη οδός παροχέτευσης των υδάτων είναι ο ποταμός Var, με τις πεδιάδες προσροής των Vésubie, Tinée και Estéron. Η ελαιοκομία αναπτύχθηκε στα κατάντη των κοιλάδων, οι οποίες είναι λιγότερο περικλειστές σε σύγκριση με εκείνες που βρίσκονται προς τα ανάντη. Οι εν λόγω ελαιώνες σε υψόμετρο έχουν ως βάση λόφους, υψίπεδα των πλαγιών και κλιτύς που συχνά έχουν διαμορφωθεί σε αναβαθμίδες. Τα εδάφη, που ευνοούν ιδιαίτερα την καλλιέργεια της ελιάς, είναι προσχλωσιγενή και πλούσια σε ασβεστόλιθο προερχόμενο από θραύση λόγω παγετού ή ασβεστολιθικό πηλό, αργιλοπηλώδους υφής.

Η ελαιοκομική ζώνη έχει κλίμα μεσογειακού τύπου, ορισμένες φορές με στοιχεία ορεινού. Οι θερμοκρασίες είναι ήπιες (4 έως 11 °C τον χειμώνα), οι βροχοπτώσεις άφθονες (800 έως 1 100 mm) και η ηλιοφάνεια εξαιρετική (2 760 ώρες/έτος). Οι περίοδοι έντονου παγετού είναι άγνωστες στην παράκτια ζώνη και σπάνιες στην ενδοχώρα σε υψόμετρο κάτω των 750 μέτρων. Στον χώρο αυτό, ο οποίος χαρακτηρίζεται από την απουσία ισχυρών ανέμων, η ποικιλία Cailletier, με τον ευθυτενή κορμό και τα μακριά κλαδιά που πέφτουν προς τα κάτω, επιβλήθηκε με την πάροδο των αιώνων ως η επικρατούσα στην περιοχή ποικιλία.

Η ελιά υπήρξε πάντοτε μία από τις βασικές καλλιέργειες των κατοίκων της κομητείας της Νίκαιας (διοικητική διαίρεση των κρατών του οίκου της Σαβοΐας, από το 1526 έως το 1847) και της Côte d'Azur. Η συγκομιδή αρχίζει συνήθως τον Νοέμβριο και παρατείνεται έως τον Απρίλιο, με περίοδο εντονότερης συγκομιδής αυτήν μεταξύ Ιανουαρίου και Μαρτίου, όπου συγκομίζονται οι ελιές που έχουν χρώμα «που γύρισε» (το 50 % τουλάχιστον των ελιών πρέπει να έχει χρώμα βαθυκόκκινο της οινολάσσης).

## 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το ελαιόλαδο «Huile d'olive de Nice» προέρχεται κυρίως από την τοπική ποικιλία ελιάς Cailletier (τουλάχιστον 95 % των δένδρων του ελαιώνα). Το ελαιόλαδο «Huile d'olive de Nice» είναι ένα ελαιόλαδο τύπου «ώριμο φρουτώδες», λόγω της «γλυκύτητάς» του (η δριμύτητα και η πικρότητα του ελαιολάδου είναι πολύ μικρές).

Το άρωμα αμυγδάλου είναι χαρακτηριστικό και υπερισχύει. Ορισμένα δευτερεύοντα αρώματα, περισσότερο ή λιγότερο παρόντα αναλόγως του ελαιολάδου, όπως το άρωμα «άνθος σπάρτου», «γλύκισμα» ή «νότα λεμονιού» είναι επίσης ειδικά για το «Huile d'olive de Nice».

## 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής ζώνης έχουν διαμορφώσει το τοπίο της περιοχής της Νίκαιας, με την παρουσία ελαιώνων, και έχουν προσδώσει στο προϊόν «Huile d'olive de Nice» τις ιδιαιτερότητές του.

Το διοικητικό διαμέρισμα Alpes-Maritimes, λόγω της γεωγραφικής του θέσης (αποτελεί το χαμηλότερο τμήμα της οροσειράς των Άλπεων που βυθίζεται στη θάλασσα), έχει περιορισμένη έκταση που να είναι κατάλληλη για γεωργικές δραστηριότητες. Η αρδύσιμη γη σπανίζει και τα ελαιόδεντρα φυτεύονται στις αναβαθμίδες. Οι ελαιώνες της περιοχής διαμορφώνουν ένα χαρακτηριστικό τοπίο με κλιτύς που έχουν αξιοποιηθεί χάρη στην κατασκευή τοιχιών από ξερολιθιά, τα οποία συγκρατούν το χώμα και παρέχουν προστασία από τη διάβρωση. Η καλλιέργεια της ελιάς είναι, σε ορισμένες ευαίσθητες εκτάσεις, η μόνη εναλλακτική λύση έναντι της εγκατάλειψης της γης.

Ειδικά το μεσογειακό κλίμα της γεωγραφικής περιοχής, όπου σπανίζουν οι ισχυροί άνεμοι και ο παγετός, η σημαντική ηλιοφάνεια και οι εαρινές και φθινοπωρινές βροχοπτώσεις, ευνοούν ιδιαίτερος την καλλιέργεια της ελιάς, σε υψόμετρο έως 700 μέτρα. Η γεωγραφική περιοχή του προϊόντος «Huile d'olive de Nice» είναι ταυτοχρόνως παράκτια και ημιορεινή περιοχή.

Υπό τις συνθήκες αυτές, η ποικιλία Cailletier, απολύτως προσαρμοσμένη, αντιπροσωπεύει το 95 % των ελαιώνων της γεωγραφικής περιοχής. Στη συγκεκριμένη περιοχή, η συγκομιδή από τα μεγάλα μεγέθους δένδρα της τυπικής αυτής ποικιλίας με τα μακριά κλαδιά που πέφτουν προς τα κάτω εκτελείται παραδοσιακά σε ένα μόνο πέραςμα. Η συγκομιδή είναι μάλλον όψιμη σε σύγκριση με τις άλλες περιοχές ελαιοπαραγωγής, ιδίως στις ημιορεινές περιοχές όπου παρατείνεται η συγκομιδή έως το τέλος του χειμώνα, καθώς το επιτρέπει η ηπιότητα του κλίματος μετά την ωρίμαση των καρπών.

Χάρη στον συνδυασμό της χρήσης της τοπικής αυτής ποικιλίας, αφενός, και της όψιμης συγκομιδής της, αφετέρου, εμφανίζεται το χαρακτηριστικό της γλυκύτητας και αναπτύσσονται τα ιδιαίτερα αρώματα του ελαιολάδου «Huile d'olive de Nice», όπως είναι τα αρώματα «αμύγδαλο» αλλά και «άνθος σπάρτου», «γλύκισμα» ή νότες «λεμονιού», στα οποία βασίστηκε η φήμη του προϊόντος.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού<sup>(?)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement)

---

---

<sup>(?)</sup> Βλέπε υποσημείωση 1.