Δημοσίευση αιτήσεως καταχωρίσεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2005/C 225/03)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια των άρθρων 7 και 12δ του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους, ενός κράτους μέλους του ΠΟΕ ή μιας αναγνωρισμένης τρίτης χώρας σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 3, εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«HUILE D'OLIVE DE NIMES»

(ΕΚ) αριθ.: FR/00441/18.11.2004

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

Το δελτίο αυτό αποτελεί περίληψη που συντάσσεται για λόγους πληροφόρησης. Για πλήρη πληροφόρηση, ειδικότερα για τους παραγωγούς των προϊόντων που καλύπτονται από τη σχετική ΠΟΠ ή ΠΓΕ, πρέπει να συμβουλεύεστε την πλήρη διατύπωση της συγγραφής υποχρεώσεων είτε σε εθνικό επίπεδο, είτε στις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής ([1]).

1. *Αρμόδια εθνική αρχή*

Ονομασία:	Institut National des Appellations d'Origine
Διεύθυνση:	138, Champs Elysées — 75008 Paris Από την 1η Ιανουαρίου 2005: 51 rue d'Anjou — 75 008 Paris
Τηλέφωνο:	01 53 89 80 00
Φαξ:	01 42 25 57 97

2. *Ομάδα*

2.1	Ονομασία:	Syndicat des Oléiculteurs du Gard et Environs pour la Défense et la Promotion des Appellations d'Origine Contrôlées Huile d'Olive de Nîmes et Olive de Nîmes.
2.2	Διεύθυνση:	Mas des Abeilles — 30000 Nîmes
	Τηλέφωνο:	04 66 04 50 34
	Φαξ:	04 66 04 50 31
2.3	Σύνθεση:	παραγωγοί/μεταποιητές (Χ) άλλο ( )

3. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.5 Ελαιόλαδο

4. *Περιγραφή κατά τη συγγραφή υποχρεώσεων*

(σύνοψη των όρων που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2)

([1]) Ευρωπαϊκή Επιτροπή — Γενική Διεύθυνση Γεωργίας — Μονάδα «Πολιτική ποιότητας γεωργικών προϊόντων» — B-1049 Bruxelles

4.1 Ονομασία:

«Huile d'olive de Nîmes»

4.2 Περιγραφή:

Στο προϊόν «Huile d'olive de Nîmes» (ελαιόλαδο της Nîmes) κυριαρχεί η ποικιλία Picholine, η οποία του προσδίδει σχετικά πικάντικη γεύση και μερικές φορές ελαφρώς πικρή. Η οσμή αναδίδει αρώματα αγκινάρας και χλόης. Στη γεύση, στα αρώματα χλόης προστίθενται αρώματα μεσογειακού θάμνου και κόκκινων σαρκωδών καρπών.

Το χρώμα είναι πράσινο, με ενδεχομένως κίτρινες ανταύγειες.

4.3 Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Huile d'olive de Nîmes» εκτείνεται σε 183 κοινότητες του διαμερίσματος Gard και σε 40 κοινότητες του Hérault. Ο πλήρης κατάλογος των κοινοτήτων παρατίθεται στη συγγραφή υποχρεώσεων.

Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από λοφώδες τοπίο με πλαγιές, με υψόμετρο συνήθως μικρότερο των 350 μέτρων· τα εδάφη αποτελούνται στην πλειονότητά τους από μολάσσες του τριτογενούς, ασβεστολιθικά πετρώματα και ασβεστολιθική μάργα της κρητιδικής περιόδου και από προσχωσιγενείς αναβαθμίδες.

Το κλίμα είναι μεσογειακό, επηρεαζόμενο από βορειοδυτικούς ανέμους.

4.4 Απόδειξη καταγωγής:

Τα ελαιόλαδα μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο με την ελεγχομένη ονομασία προέλευσης «Huile d'olive de Nîmes» μόνο αφού λάβουν πιστοποιητικό έγκρισης, που εκδίδεται από το Institut national des appellations d'origine (INAO — Εθνικό Ίδρυμα Ονομασιών Προέλευσης) με τους όρους των διαταγμάτων και αποφάσεων που αφορούν την έγκριση των προϊόντων της ελαιοκαλλιέργειας που επωφελούνται ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Όλες οι εργασίες παραγωγής της πρώτης ύλης και παρασκευής ελαιολάδου πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Όσον αφορά την παραγωγή της πρώτης ύλης, η διαδικασία προβλέπει:

— ταυτοποίηση του αγροτεμαχίου: έκδοση του καταλόγου των αγροτεμαχίων που κρίνονται κατάλληλα για να παράγουν το προϊόν με την ονομασία προέλευσης «Huile d'olive de Nîmes», δηλαδή τα αγροτεμάχια που πληρούν τα κριτήρια όσον αφορά τον τόπο φύτευσης των ελαιοδένδρων και τους κανόνες παραγωγής,

— δήλωση της συγκομιδής: συντάσσεται ετησίως από τον ελαιοκαλλιεργητή, ο οποίος δηλώνει την έκταση που βρίσκεται σε παραγωγή, την ποσότητα του ελαιοκάρπου που παρήχθη με τήρηση της καθορισμένης απόδοσης, τον προορισμό του (ελαιοτριβείο, τόπος επεξεργασίας).

Όσον αφορά την επεξεργασία η διαδικασία προβλέπει:

— δήλωση παρασκευής: συντάσσεται από τον παρασκευαστή, ο οποίος δηλώνει ετησίως τη συνολική ποσότητα του παρασκευασθέντος προϊόντος,

— αίτηση έκδοσης πιστοποιητικού έγκρισης: επιτρέπει να ταυτοποιούνται ο τόπος αποθήκευσης των προϊόντων, καθώς και όλοι οι περιέκτες που περιέχουν τα δηλωθέντα προϊόντα.

Η διαδικασία συμπληρώνεται από αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση, με τις οποίες ελέγχονται η ποιότητα και η τυπικότητα των προϊόντων.

Τέλος, κάθε παραγωγός ο οποίος έχει λάβει πιστοποιητικό έγκρισης υποχρεούται να συντάσσει ετήσια δήλωση των αποθεμάτων του.

4.5 Μέθοδος παραγωγής:

Οι ελιές πρέπει να παράγονται και να μεταποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής που ορίζεται στο σημείο 4-3.

Ποικιλίες:

Τα ελαιόλαδα πρέπει να προέρχονται από ελιές των ποικιλιών Picholine, Négrette και Noirette. Οι ποικιλίες αυτές πρέπει συνολικά να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 85 % των ελαιοδέντρων του συνόλου των ελαιώνων. Η αναλογία της ποικιλίας Picholine πρέπει να ανέρχεται σε 70 % τουλάχιστον του συνολικού αριθμού ελαιοδέντρων των ελαιώνων. Ωστόσο, η αναλογία αυτή είναι δυνατόν να ανέρχεται σε 60 % έως και το έτος 2015.

Οι δευτερεύουσες ποικιλίες είναι: Sauzen vert, Rougette, Olivastre, Broutignan, Cul blanc, Verdale de l'Hérault ή Groussaldo, Aglandau, Amellau, Pigalle, Piquette, καθώς και οι άλλες παλαιές τοπικές ποικιλίες οι οποίες προϋπήρχαν του παγετού του 1956.

Σε κάθε ελαιώνα, επιτρέπεται η φύτευση ελαιοδέντρων επικονιαστριών ποικιλιών, όταν είναι διατεταγμένες κατά τρόπο αρμονικό και χωρίς ο αριθμός τους να υπερβαίνει το 5 % του αριθμού των ελαιοδέντρων σε κάθε εξεταζόμενο ελαιώνα. Επιτρέπεται η χρήση των ελιών που προέρχονται από αυτές τις ποικιλίες με την προϋπόθεση ότι η αναλογία τους δεν θα υπερβαίνει το 5 % της ελαιόμαζας.

Τρόπος μόρφωσης του ελαιώνα:

Οι ελαιώνες πρέπει να συντηρούνται είτε με καλλιεργητικές μεθόδους είτε με φύτευση και κοπή χόρτου. Κάθε ελαιόδεντρο πρέπει να διαθέτει μια ελάχιστη επιφάνεια 24 m^2. Η απόσταση μεταξύ των ελαιοδένδρων πρέπει να είναι 4 μέτρα τουλάχιστον.

Η κλάδευση είναι υποχρεωτική τουλάχιστον μία φορά ανά διετία.

Επιτρέπεται η άρδευση κατά την περίοδο της βλάστησης και μέχρι την ωρίμανση.

Η απόδοση των ελαιώνων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 τόνους ανά εκτάριο. Για μια συγκεκριμένη συγκομιδή, σε περίπτωση εξαιρετικών κλιματικών συνθηκών, η απόδοση μπορεί να αυξομειώνεται, χωρίς ωστόσο να υπερβαίνει τους 12 τόννους ελαιοκάρπου ανά εκτάριο.

Τα έλαια πρέπει να λαμβάνονται από ελιές οι οποίες προέρχονται από ελαιόδενδρα ηλικίας τουλάχιστον πέντε ετών.

Συγκομιδή:

Η ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής των ελιών καθορίζεται με νομαρχιακή απόφαση μετά από πρόταση των υπηρεσιών του ΙΝΑΟ.

Τα έλαια πρέπει να προέρχονται από ελιές που συγκομίστηκαν ώριμες, όταν δηλαδή το 25 % τουλάχιστον του καρπού είχε αλλάξει χρώμα από καθαρό πράσινο σε κίτρινο .

Οι ελιές πρέπει να συλλέγονται απευθείας από το δέντρο ή να συγκομίζονται με μηχανικούς δονητές, με ράβδισμα, με αναρρόφηση ή με οποιοδήποτε άλλο σύστημα το οποίο δεν αλλοιώνει την εξωτερική όψη των ελιών, σε ελαιόπανα ή σε άλλους αποδέκτες κάτω από το δέντρο. Απαγορεύεται η χρήση προϊόντων που προκαλούν πτώση του καρπού.

Οι ελιές που συλλέγονται από το έδαφος πρέπει να διατηρούνται ξεχωριστά από τις παρτίδες των ελιών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή ελαιολάδου με την ονομασία προέλευσης.

Οι ελιές πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε κιβώτια ή σε καφασωτά παλετοκιβώτια.

Συνθήκες επεξεργασίας:

Η διάρκεια διατήρησης των ελιών μεταξύ της συλλογής και της χρησιμοποίησής τους δεν δύναται να υπερβαίνει τις οκτώ ημέρες.

Η ανάμιξη ελιών διαφόρων ποικιλιών επιτρέπεται πριν από την έκθλιψη, με την ποικιλία Picholine να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 60 % των ελιών του μίγματος.

Η εξαγωγή επιτυγχάνεται με μηχανικές μεθόδους, χωρίς θέρμανση της ελαιόμαζας πέραν μιας ανώτατης θερμοκρασίας 30° Κελσίου.

Οι επεξεργασίες που επιτρέπονται είναι το πλύσιμο, η απόχυση (διαχωρισμός με καθίζηση), η φυγοκέντρηση και η διήθηση. Εκτός από το νερό, απαγορεύεται η χρήση προσθετικών ουσιών για να διευκολυνθεί η εξαγωγή των ελαίων.

Το λαμβανόμενο έλαιο πρέπει να είναι παρθένο ελαιόλαδο, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, να είναι κατ'ανώτατο όριο 0,8 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια.

4.6 Δεσμός:

Ο συνδυασμός στοιχείων του φυσικού περιβάλλοντος, ιστορίας και τεχνογνωσίας καθιστούν το προϊόν «Huile d'olive de Nîmes» μοναδικό και πρωτότυπο προϊόν.

Φυσικό περιβάλλον:

Χαρακτηριστικό της περιοχής παραγωγής είναι το λοφώδες τοπίο με πλαγιές, με υψόμετρο συνήθως μικρότερο των 350 μέτρων. Τα εδάφη αποτελούνται στην πλειοψηφία τους από μολάσσες του τριτογενούς, ασβεστολιθικά πετρώματα και ασβεστολιθική μάργα της κρητιδικής περιόδου και από προσχωσιγενείς αναβαθμίδες. Το κλίμα είναι μεσογειακό με έντονη ξηρασία κατά τη θερινή περίοδο και έντονες φθινοπωρινές βροχοπτώσεις. Στην περιοχή πνέουν βορειοδυτικοί άνεμοι και ο χειμώνας είναι ενίοτε δριμύς.

Ιστορία:

Η παρουσία ελαιοδένδρων από την Αρχαιότητα μαρτυρεί τη στενή σχέση της περιοχής της Nîmes με την ελαιοκαλλιέργεια.

Η παραγωγή ελαιολάδου αποτελεί πανάρχαια δραστηριότητα στην περιοχή, όπου τα ελαιόδενδρα αποτελούσαν τη μόνη δυνατότητα αξιοποίησης του άγονου εδάφους και παραγωγής λιπαρών υλών. Η ελαιοκαλλιέργεια, την οποία διέδοσαν στην περιοχή οι Έλληνες έποικοι, εντάθηκε με τον εποικισμό των Ρωμαίων. Η μέγιστη διάδοση της ελαιοκαλλιέργειας χρονολογείται τον 16ο αιώνα.

Το 1789, το ελαιόλαδο που παραγόταν στο Aramon θεωρούνταν ως ένα από τα καλύτερα, και η Nîmes αποτελούσε σημαντικό κέντρο εμπορίας ελαιολάδου.

Η έκταση των ελαιώνων μειώθηκε ωστόσο λόγω της διάδοσης των αμπελιών και της αύξησης των εισαγωγών ελαίου.

Ο 19ος αιώνας χαρακτηρίζεται από παρακμή της ελαιοκαλλιέργειας, λόγω του ανταγωνισμού από το αμπέλι και από τις εισαγωγές άλλων λιπαρών ουσιών. Η φθίνουσα πορεία εξακολουθεί έως τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, όπου κατά την πενταετία της σύρραξης αναζωπυρώθηκε το ενδιαφέρον για την παραγωγή ελαιολάδου λόγω έλλειψης ελαίων εισαγωγής και λιπαρών υλών.

Ο καταστροφικός παγετός του 1956 αποδεκάτισε τους ελαιώνες της περιοχής της Nîmes.

Από τη δεκαετία του '90 σημειώθηκε νέα άνθηση, με αύξηση της παραγωγής «Huile d'olive de Nîmes».

Τεχνογνωσία:

Το προϊόν «Huile d'olive de Nîmes» παράγεται κυρίως από την ποικιλία Picholine, η οποία πλεονεκτεί λόγω της τραχύτητάς της, η οποία της επέτρεψε να προσαρμοστεί τέλεια στις εδαφοκλιματικές συνθήκες. Η ποικιλία αυτή παρουσιάζει σχετική αντοχή στο χειμερινό ψύχος και οι καρποί της είναι ανθεκτικοί στους ισχυρούς φθινοπωρινούς ανέμους.

Η ποικιλία Picholiniers κατέχει τα ηνία στην κοιλάδα της Nîmes, που αποτελεί την κοιτίδα της, ενώ στους πρόποδες Cévenols συναντώνται άλλες τοπικές ποικιλίες.

Οι άνεμοι οδήγησαν τους καλλιεργητές να διατηρούν τα ελαιόδενδρα σε σχετικά χαμηλό ύψος, γεγονός το οποίο, όχι μόνο τα καθιστά ανθεκτικότερα στους ανέμους, αλλά και διευκολύνει την πρώιμη συγκομιδή των επιτραπέζιων ελαιών. Η συγκομιδή γίνεται κυρίως χειρωνακτικά επειδή, αφενός, η επικρατούσα ποικιλία Picholine προορίζεται για δύο χρήσεις (παραγωγή ελαιολάδου και επιτραπέζια κατανάλωση) και παρουσιάζει πολύ μεγάλη αντίσταση στις δονήσεις και, αφετέρου, επειδή το απαιτεί η διαμόρφωση των παραδοσιακών ελαιώνων (μικρή έκταση, παρουσία τοιχίων, συχνά περιορισμένη δυνατότητα πρόσβασης).

Η μεγάλη συμβατότητα μεταξύ του τοπικού προϊόντος, και ιδίως της ποικιλίας Picholine, και της ποιότητας του ελαίου που προέρχεται από αυτό ευνόησε την αναζωπύρωση και την ανάπτυξη της ελαιοπαραγωγής στην περιοχή της Nîmes πέραν του ιστορικού πυρήνα μεταξύ Nîmes και Sommières.

4.7 Οργανισμός επιθεώρησης:

Ονομασία: I.N.A.O.

Διεύθυνση: 138, Champs Elysées 75008 Paris
Από 1ης Ιανουαρίου 2005: 51 rue d'Anjou — 75 008 Paris

Ονομασία: D.G.C.C.R.F.

Διεύθυνση: 59, Bd V.Auriol 75703 Paris Cedex 13

4.8 Επισήμανση:

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπει η νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, στην επισήμανση των ελαιολάδων που επωφελούνται της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Huile d'olive de Nîmes» πρέπει να περιλαμβάνονται οι εξής ενδείξεις:

— η ονομασία προέλευσης «Huile d'olive de Nîmes»

— η ένδειξη: «appellation d'origine contrôlée» ή «AOC». Όταν στην ετικέτα, ανεξάρτητα από τη διεύθυνση, εμφανίζεται το όνομα μιας εκμετάλλευσης ή ένα εμπορικό σήμα, μεταξύ των λέξεων «appellation» και «contrôlée» πρέπει να επαναλαμβάνεται η ονομασία προέλευσης.

Οι ανωτέρω ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες ευκρινείς, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και αρκετά μεγάλων διαστάσεων, οι οποίοι πρέπει να προβάλλονται ως προς το πλαίσιο στο οποίο είναι τυπωμένοι, ώστε οι ενδείξεις αυτές να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχημάτων.

4.9 Εθνικές απαιτήσεις:

Διάταγμα σχετικό με την ελεγχομένη ονομασία προέλευσης «Huile d'olive de Nîmes»