

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine**

(2015/C 204/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 (1).

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE  
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

**Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.**

**„HUILE D'OLIVE DE NICE”**

**ELi nr: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014**

**KPN ( X ) KGT ( )**

**1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6  
06296 Nice Cedex 3  
FRANCE

Tel +33 497257644  
Faks +33 493176404

E-post: aoc.olive@aocolivedenice.com

Ühendus „Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice” koosneb oliiviõli „Huile d'olive de Nice” tootjatest ja töötajatest ja tal on seega õigustatud huvi esitada muutmistaotlus.

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

**3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

—  Toote nimetus

—  Toote kirjeldus

—  Geograafiline piirkond

—  Päritolutõend

—  Tootmismeetod

—  Seos geograafilise piirkonnaga

—  Märgistus

—  Muu: kontroll

**4. Muudatus(t)e liik**

—  Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

(1) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

## 5. Muudatus(ed)

### Toote kirjeldus

Toote kirjeldus vaadati läbi ja seda täiendati.

Eelkõige täpsustati, et tegemist on nn küpse puuvilja tüüpi oliiviõliga, mille peamine aroom on mandliaroom. Mitme aasta jooksul tehtud degusteerimiste ja Prantsuse oliivikasvatajate assotsiatsiooni (association française interprofessionnelle de l'oléiculture – AFIDOL) oliiviõli tehnilise keskuse (centre technique oléicole – CTO) 10 aasta analüüside tulemused osutasid, et tootele „Huile d'olive de Nice” on eelkõige iseloomulik värske või kuivatatud mandli aroom, kuid tunda on ka muid aroome, näiteks toore artišoki, leetpõõsa-, heina-, kondiitritoodete ja tsitrussearoomi. Need aroominimetused lisati tootespetsifikaati lisaks kuivatatud puuviljade ja küpsete õunte aroomile, mida nimetati juba kaitstud päritolunimetuse registreerimistaotluses.

Selleks, et toodet paremini kirjeldada, tehti ettepanek kehtestada maksimaalseks kibeduse tasemeks 2 punkti ja mõruduse tasemeks 1,5 punkti rahvusvahelise oliivinõukogu organoleptilise skaala kohaselt. Nimetatud tasemetega kehtestamisel lähtuti oliiviõli tehnilise keskuse uuringutulemustest.

Vabade hapete maksimumsisaldust vähendati 1 grammini 100 grammi toote kohta (varem 1,5 g/100 g), et tagada parimad tingimused toote kvaliteedi säilimiseks.

Peroksiidid arv oliiviõli esmakordsel turustamisel on 16 mekv O<sub>2</sub>/kg, et säilitada toote kvaliteet tarbijani jõudmisel.

Õli kirjeldusest jäeti välja viide neitsioliiviõlile, sest kirjeldus hõlmab ainult õli analüütilisi omadusi ning toode „Huile d'olive de Nice” võib kuuluda nii neitsioliiviõli kui ka ekstra neitsioliiviõli kategooriasse.

### Geograafiline piirkond

Tootespetsifikaadis parandati vead päritolunimetuse geograafilise piirkonda kuuluvate koostisainete nimedes, kuid kõnealused parandused ei muuda geograafilise tootmispiirkonna piire, mis jäid samaks.

Täpsustati geograafilises piirkonnas aset leidvaid tootmisetappe: „Kõik toimingud alates oliivide tootmisest kuni nende töötlemiseni oliiviõliliks tuleb teha määratletud geograafilises piirkonnas.”

Ühtlasi täpsustati maatükkide kindlakstegemise korda vastavalt uutele riiklikele menetlustele.

### Päritolutõend

Võttes arvesse riiklikes õigusaktides ja eeskirjades tehtud muudatusi, konsolideeriti osa „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast” ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registreerimise pidamisega seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Seda osa täiendati lisaks mitme sättega registreerimise ja deklareerimisdokumentide kohta, mis võimaldavad tagada toodete jälgitavuse ja kontrollida nende vastavust tootespetsifikaadi nõuetele.

### Tootmismeetod

#### Tolmlevad sordid

Muudatus on seotud loobumisega õli tootmisel kasutatavate tolmlievatest sortidest või kohalikest traditsioonilistest sortidest pärit oliivide maksimummäärast, milleks oli sätestatud 5 % (vastas asjaomaste sortide lubatud määrale oliiviistandikus). Traditsiooniliselt koristatakse kogu saak korraga ning kaitstud päritolunimetusega õli tootmiseks ettenähtud oliivid pressitakse koos tolmlievatest sortidest või kohalikest traditsioonilistest sortidest pärit oliividega, mille kogus on minimaalne. Selleks et tolmlievatest sortidest pärit oliivide vähest sisaldust arvesse võtta, asendati lause „Õli valmistatakse ainult sorti „Cailletier” kuuluvatest oliividest” lausega „Õli valmistatakse sorti „Cailletier” kuuluvatest oliividest.”

Võeti kasutusele mõiste „kohalikud traditsioonilised sordid”. Tegemist on enne 1956. aasta külma kasvanud sortidega, millesse kuulub märkimisväärne osa tootmispiirkonna puudest.

#### Istutustihedus

Muudatuse eesmärk on võtta arvesse terrassidele istutatud oliivipuude eriolukorda, võrreldes tasasele maale istutatud oliivipuudega, kuna väga järskudel nõlvadel asuvad oliiviistandikud moodustavad suurema osa päritolunimetusega oliivide istandikest ja asukoht on isegi üks nende iseloomulikke tunnuseid. Nõlvadel paiknev kasvuala ei raskenda puude juurdumist ega tekita konkurentsi valgusele juurdepääsu pärast. Seega tehti ettepanek, et puude vahelise minimaalse kauguse arvutamiseks võetaks arvesse terrassi asukoha kõrgust, selle asemel et rakendada 24 m<sup>2</sup> suurust miinimumpindala puu kohta.

Täpsustati sätteid, milles käsitletakse puude vahelist minimaalset kaugust (4 m) alates 27. aprillist 2001 istutatud puude puhul (kaitstud päritolunimetuse tunnustamist käsitleva esialgse määruse avaldamiskuupäev).

#### Vahekultuuride kasvatamine

Kohalikele tavadele toetudes võib oliiviistandikus olla ka viljapuid, kuna see ei halvenda hinnangute kohaselt lõpptoote kvaliteeti, tingimusel et viljapuude hulk ei ületa 5 % asjaomase maatüki puudest.

#### Niisutamine

Tehti ettepanek määrata kindlaks niisutamise lõpetamise tähtpäev. Sellega asendatakse esialgne säte, millega lubati niisutamist oliivide küpseks saamiseni. Nimetatud säte on ebatäpne, kuna oliivide küpseks saamine võib geograafilise piirkonna eri osades (rannikuala või sisemaa) teataval määral varieeruda, muutes kontrollimise keeruliseks.

Niisutamise lõpetamise tähtajaks määrati seega 1. november.

#### Saagikus

Lubatud maksimumsaagikust suurendati 10 tonnini hektari kohta (6 t/ha asemel). See tuleneb sellest, et noorte istandike puud hakkavad nüüd vilja kandma ja nimetatud istandike toodang ulatub 8–10 tonnini hektari kohta. Harvad ei ole ka sajanditevanused oliiviistandikud, kus oliivipuudel on märkimisväärselt laiad oksad ja sellest tulevalt ka suur saagikus. Saagikuse optimeerimisele aitavad kaasa ka tootjate professionaalsemaks muutumine ja maatükkide uuendamine.

Lisaks täpsustati saagikuse arvutamise meetodit, et vältida mitmeti tõlgendamist. Uute suuniste kohaselt arvutatakse saagikus koristatud saagi järgi (ja mitte puu kogutoodangu järgi, mis hõlmab ka maha kukkunud ja korjamata jäänud oliive, mis ei ole päritolunimetusega hõlmatud).

Täpsustati vanust, mil puud hakkavad vilja kandma (vähemalt 5 aastat), et tagada töödeldavate oliivide piisav kvaliteet.

#### Saagikoristuse kuupäev

Saagikoristuse alguskuupäev oli esialgu kindlaks määratud pädeva asutuse ettepanekul tehtud prefekti korraldusega.

Riiklike haldusmenetluste lihtsustamiseks tehti ettepanek, et nimetatud kuupäev määrataks kindlaks INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) direktori otsusega, mis tehakse taotlejarühma põhjendatud ettepaneku alusel.

#### Saagikoristus

Väljend „tivede mehaaniline koputamine” asendati väljendiga „mehaanilised meetodid”. Nimetatud muudatus sõnastuses ei muuda KPNiga „Huile d'olive de Nice” hõlmatud oliivide puhul lubatud saagikoristusmeetodeid.

### Õli tootmiseks kasutatavate oliivide kvaliteet

Esialgses tootespetsifikaadis oli täpsustatud, et õli tootmiseks kasutatavad oliivid peavad olema kahjustusteta. Esialgset sõnastust muudeti selleks, et täpsustada oliivide nõutavaid omadusi ja selleks, et kontrollida pigem õli tootmiseks kasutatavaid kui kohale toodud oliive. Uus säte on järgmine:

„Õli tootmiseks kasutatakse kahjustusteta oliive. Siiski võib igas õli tootmiseks kasutatavas partiiis olla kuni 3 % ussitanud, nokitud või külmunud oliive. Hallitanud või käärinud oliive ei tohi kaitstud päritolunimetusega õli tootmiseks kasutada.”

### Õli pressimine

Selleks, et täita külmpressimisele seatud üldtingimusi, vähendati oliivipasta maksimumtemperatuuri oliiviõli eraldamise käigus 27 °C (varem 30 °C).

Sõnastuse selguse huvides soovisid tootjad, et lisataks täielik loetelu oliiviõli tootmisel lubatud tootmismetoditest ja -etappidest. Lisati järgmised tootmisetapid: lehtede eemaldamine, peenestamine, segamine, õli eraldamine tsentri- fuugimise või pressimise teel.

### Ladustamise tingimused

Et kaitsta turustusetapis õli kvaliteeti lisati lause:

„Toodet „Huile d'olive de Nice” hoitakse toote säilitamiseks sobivas pimedas ja jahedas ruumis toiduainete jaoks ette nähtud õhukindlas mahutis, mis tagab toote omaduste säilimise.”

### Märgistus

Päritolunimetust hõlmavad märged toote märgisel viidi vastavusse määruse (EL) nr 1151/2012 sätetega.

Lisaks on kohustuslik esitada kaitstud päritolunimetusega toote „Huile d'olive de Nice” märgisel Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol ja märges „appellation d'origine protégée” (kaitstud päritolunimetus) või „A.O.P.” (KPN).

### Muu: kontroll

Seoses riiklike õigusaktide ja eeskirjade arenguga esitati punkt „Riiklikud nõuded” tabelina, milles on loetletud peamised kontrollimist vajavad üksikasjad, nende viiteandmed ja hindamismeetod.

#### KOONDDOKUMENT

#### „HUILE D'OLIVE DE NICE”

ELi nr: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

KPN ( X ) KGT ( )

1. **Nimetus(ed)**

„Huile d'olive de Nice”

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Toode „Huile d'olive de Nice” on nn küpse puuvilja tüüpi oliiviõli, mille peamine aroom on mandliaroom. Lisaks võib tunda on ka üht või mitut järgmist aroomi: toore artišoki, leetpõõsa-, heina-, kondiitritoodete, küpse õuna, kuivatatud puuviljade ja tsitrusaaroomi.

Maksimaalne kibeduse tase on kuni 2 punkti ja mõruduse tase kuni 1,5 punkti rahvusvahelise oliivinõukogu organoleptilisel skaala kohaselt.

Toodet valmistatakse peamiselt sorti „Cailletier” kuuluvatest oliividest.

Vabade hapete sisaldus, väljendatud oleiinhappena, on kuni 1 g 100 g oliiviõli kohta Peroksiidid arv oliiviõli esmakordsel turustamisel on 16 mekv O<sub>2</sub>/kg.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Oliiviõli toodetakse oliividest, mis on pärit oliiviistandikest, kus vähemalt 95 % puudest kuuluvad sorti „Cailletier” ning kuni 5 % on tolmlevad sordid või kohalikud traditsioonilised sordid (enne 1956. aasta külma olemas olnud sordid, millesse kuulub märkimisväärne osa tootmispiirkonna puudest).

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toimingud alates oliivide tootmisest kuni nende töötlemiseni oliiviõliks tuleb teha määratletud geograafilises piirkonnas

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toidu märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele üksikasjadele esitatakse kaitstud päritolunimetust „Huile d'olive de Nice” kandva oliiviõli märgistusel järgmised andmed:

— kaitstud päritolunimetust „Huile d'olive de Nice” ja märke „appellation d'origine protégée” (kaitstud päritolunimetust) või „A.O.P.” (KPN).

Need märged peavad olema rühmitatud samasse vaatevälja ja

need kujutatakse nähtavate, loetavate, kustutamatu ja piisava suurusega tähtedega, mis eristuvad selgelt taustal, millele need on trükitud nii, et tähistus oleks selgelt eristatav kõikidest muudest kirjutatud tähistest ja joonistest.

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetust kandva oliiviõli määratletud geograafiline piirkond hõlmab Alpes-Maritimesi departemangu järgmisi kommuune:

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

— järgmiste kantonite kommuune: Le Bar-sur-Loup (v.a kommuunid Caussols ja 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 (v.a kommuun Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13. kanton, Roquebillière (v.a kommuun Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (v.a kommuunid Escragnoles ja Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (v.a kommuun Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (v.a kommuunid Cap-d'Ail ja Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Nimetatud geograafiline piirkond on moodustunud lähtuvalt oliiviistandike istutustavade, töötlemisettevõtetest ja eriliste keskkonnamustest (pinnamood, mullastik ja kliima).

Nice'i oliiviistandikud on istutatud sellise piirkonna südamesse, kus mäed ja meri kokku saavad ja ühte sulavad. Piirkonna olulisim äravoolusüsteem on Vari jõgi koos oma lisajõgede Vésubie, Tinée ja Estéroni orgudega. Oliivikasvatuseks on arenenud nende jõgede alamjooksul asuvates orgudes, kus maastik on avatum kui ülevalpool. Oliiviistandikud asuvad küngastel, rannikuäärsetel tasandikel ja nõlvadel, mis on sageli muudetud terrassaedadeks. Oliivikasvatuseks on eriti soodne kolluviaalne pinnas, mis sisaldab rohkesti lubjakivi või mergli-lubjakivi ning mille tekstuur on mõllisavine.

Piirkonna kliima on vahemereline, milles vahel esineb mägikliima mõjutusi. Öhutamperatuur on mahe (4–11 °C talvel), sademeid esineb rohkesti (800 – 1 100 mm) ja päike paistab erakordselt sageli (2 760 h/aastas). Külma- ja kuumade rannikualal ei esine ja neid on harva ka sisemaal (vähem kui 750 m kõrgusel). Kuna tugevaid tuuli ei esine, on sajandite vältel saanud Nice'i oliiviaedade põhiliseks sordiks „Cailletier”, millele on omane hoogne kasv ning pikad ja allapoole painduvad oksad.

Oliivipuu on alati olnud üks Nice'i krahvkonna (Savoia kuningakoja valduste haldusjaotus aastatel 1526–1847) ja Côte d'Azuri põhilisi viljeluskultuure. Saagikoristus algab tavaliselt novembrist ja kestab aprillini, kusjuures intensiivsem koristusperiood on jaanuarist märtsini, mil korjatakse peaaegu küpsed (*tournantes*) oliivid (vähemalt 50 % oliividest on lillakaspunased).

## 5.2. Toote eripära

Toote „Huile d'olive de Nice” valmistamiseks kasutatakse peamiselt sorti „Cailletier” kuuluvaid oliive (vähemalt 95 % istandiku oliivipuudest peavad olema sellest sordist). Toode „Huile d'olive de Nice” on nn küpse puuvilja tüüpi oliiviõli, mida hinnatakse selle maheda maitse poolest (õli ei ole kibe ega mõru).

Õlile on iseloomulik selgelt esile tulev mandliaroom. Sõltuvalt õlist on tootes „Huile d'olive de Nice” rohkem või vähem tunda leetpõõsa-, kondiitritoodete ja tsitrusearoomi.

## 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Määratletud geograafilise piirkonna erijooned on kujundanud Nice'i oliivikasvatusemaastikku ja toote „Huile d'olive de Nice” omadusi.

Alpes-Maritimesi piirkonnas on selle geograafilisest asendist tingituna (Alpide eelmäestik, mis laskub merre) vähe põllumajandusmaad. Põllumaad napib, mistõttu oliivipuud on istutatud terrassidele. Nice'i oliiviistandikud asuvad nõlvadel, kuhu on ehitatud kivipiirded, mis hoiavad pinnast paigal ja pakuvad kaitset erosiooni vastu. Oliivikasvatuseks on teatavatel ohustatud aladel ainus viis vältida maa kasutamata jätmist.

Geograafilises piirkonnas on vahemereline kliima, millele iseloomulikult on tugevaid tuuli ja öökülmi vähe, samas on rohkesti päikesepaistet ning kevad- ja sügisvihmasid. Seega sobib kliima oliivikasvatuseks kuni 700 m kõrguseni. Toote „Huile d'olive de Nice” tootmispiirkond on ühtaegu rannikuala ja keskmäestik.

Geograafilise piirkonna oliiviistandikes kasvatatakse 95 % ulatuses sorti „Cailletier”, mis on piirkonna tingimustega suurepäraselt kohastunud. Selles eripäras piirkonnas koristatakse saak suurtelt allapoole painduvate okstega puudelt ühe korraga. Võrreldes muude oliiviistandikega eelkõige keskmäestikus, kus saaki koristatakse kuni talve lõpuni, on saagikoristus suhteliselt hiline, sest tootmispiirkonna mahe kliima võimaldab koristada saaki pärast viljade valmimist.

Kohaliku sordi kasutamine ja hiline saagikoristus annavad tootele „Huile d'olive de Nice” selle pehmuse ja erilise aroomi, mis hõlmab nii mandliaroomi kui ka leetpõõsa-, kondiitritoodete ja tsitrusearoomi, millele tugineb toote tuntuus.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele**

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik<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> Vt joonelaune märkus 1.