

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2005/C 172/05)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

”HUILE D’OLIVE DE NICE”

EY-nro: FR/00322/29.10.2003

SAN (X) SMM ()

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Erityisesti asianomaisen SAN:n tai SMM:n tuottajia kehoitetaan yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa tuottajaryhmittymältä, kansallisilta viranomaisilta tai Euroopan komission toimivaltaisista yksiköistä ⁽¹⁾.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Institut National des Appellations d’Origine (INAO)
Osoite: 138, Champs Elysées — F-75008 Paris
Tammikuun 1. päivästä 2005: 51, rue d’Anjou — F-75 008 Paris
Puh: 01 53 89 80 00
Faksi: 01 42 25 57 97

2. *Hakijaryhmittymä:*

2.1 Nimi: Syndicat Interprofessionnel de l’Olive de Nice
2.2 Osoite: Box 116 — MIN FLEURS 6 — F-06296 Nice Cedex 3
Puh: 04 97 25 76 40
Faksi: 04 97 25 76 59
2.3 Kokoonpano: — Jäsenet: kaikki luonnolliset tai oikeudelliset henkilöt, jotka tuottavat, jalostavat, pakkaavat ja pitävät kaupan valvotun alkuperänimityksen Olive de Nice saaneita oliiveja tai niistä valmistettua oliivimassaa ja valvotun alkuperänimityksen Huile d’olive de Nice saanutta oliiviöljyä.
— Hallintoneuvosto: hallintoneuvostossa on 12 jäsentä, joista 6 edustaa tuottajia, 3 osuuskuntia, 2 yksityisiä jalostajia ja 1 pakkaajia.

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1–5 — Oliiviöljy

4. *Eritelmä:*

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *Tuotteen nimi:*

”Huile d’olive de Nice”

⁽¹⁾ Euroopan komissio — Maatalouden pääosasto — Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö — B-1049 Bryssel.

4.2 Tuotteen kuvaus:

Nizzan oliiviöljy on pehmeä öljy, jonka hennossa mutta hienovivahteisessa tuoksussa tuntuvat kypsän omenan sekä kuivattujen hedelmien (hasselpähkinä, manteli) aromit. Se on pääasiallisesti peräisin Cailletier-lajikkeesta. Sen öljyhappopitoisuus on enintään 1,5 grammaa 100 grammassa.

4.3 Maantieteellinen alue:

Maantieteellinen alue ulottuu 99 kunnan alueelle Alpes-Maritimesin departementissa: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzac, La Bollène-Vésubie, Bonson, Bouyon, Breil-sur-Roya, Le Broc, Cabris, Cagnes sur mer, Cannes, Le Cannet, Cantaron, Carros, Castagniers, Castellar, Castillon, Châteauneuf-Villevieille, Châteauneuf-de-Grasse, Clans, Coaraze, La Colle sur Loup, Colomars, Conségudes, Contes, Cuébris, Drap, Duranus, L'Escarène, Eze, Falicon, Les Ferres, Fontan, Gattières, La Gaude, Gillette, Gorbio, Gourdon, Grasse, Lantosque, Levens, Lucéram, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Menton, Mouans-Sartoux, Mougins, Nice, Opio, Pégomas, Peille, Peillon, Peymeinade, Pierrefeu, Revest-les-Roches, Roquebillière, Roquefort-les-Pins, Roquestéron, Roquestéron-Grasse, La Roquette-sur Siagne, La Roquette-sur-Var, Le Rouret, Saint-André, Saint-Blaise, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Martin-du-Var, Saint-Paul, Sainte-Agnès, Saorge, Sigale, Sospel, Spéracédès, Le Tignet, Toudon, Touet-Escarène, La Tour-sur-Tinée, Tourette-du-Château, Tourette-Levens, Tourrette-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Uteille, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer ja Villeneuve-Loubet.

Alue määräytyy oliivipuun istutuskäytäntöjen ja Cailletier-lajikkeen viljelyn mukaan (lajikkeen esiintyminen oliiviviljelmillä on hyvä merkki alkuperänimitykselle ominaisesta maantieteellisestä ympäristöstä) sekä jalostuskäytäntöjen mukaan. Alue sijoittuu pinnanmuodostukseltaan, maaperältään ja ilmastoltaan omintakeiseen luonnonympäristöön.

Alueen pohjoisraja on yleisesti ottaen sama kuin oliivipuun viljelyalueen pohjoisraja sekä lämpötila- ja sadeominaisuuksiltaan alpiinisen, subalpiinisen ja vuoristovyöhykkeen eteläinen raja. Rajat ovat selkeät, sillä näillä korkeus- ja leveysasteilla kylmyys on rajoittava tekijä.

Eteläinen raja päättyy Välimeren rannalle.

Itäiset rajat myötäilevät Ranskan ja Italian välistä rajaa.

Läntiset rajat päättyvät Varin departementissa sijaitsevan Siagnen laakson oliiviviljelmiin ja noudattavat yleisesti ottaen Cailletier-lajikkeen viljelyalueen rajoja.

4.4 Alkuperätodisteet:

Öljyä voidaan pitää kaupan valvotulla alkuperänimityksellä Huile d'olive de Nice vain, jos alkuperänimitysten keskusvirasto INAO (Institut national des appellations d'origine) on myöntänyt niille hyväksyntätodistuksen valvotun alkuperänimityksen saaneiden oliivinviljelytuotteiden hyväksyntää koskevien asetusten ja päätösten mukaisesti.

Kaikki raaka-aineen tuotantoon ja jalostukseen liittyvät toimet on toteutettava tietyn maantieteellisen alueen sisällä.

Raaka-aineen tuotannon osalta on noudatettava seuraavia menettelyjä:

- Viljelylohkojen tunnistaminen: on laadittava luettelo viljelylohkoista, joiden on katsottu soveltuvan Huile d'olive de Nice -nimitystä kantavan oliiviöljyn tuotantoon, eli lohkoista, joista tuottaja on tehnyt ilmoituksen istutuspaikkaa koskevia kriteerejä ja tuotantoa koskevia sääntöjä (oliivitarhan viljelylajike ja viljelytekniikka) noudattaen.
- Satoilmoitus: oliivinviljelijän on annettava vuosittain ilmoitus tuotantopinta-alasta ja oliivien tuotantomäärästä lopullisen tuotoksen mukaisesti sekä oliivien käyttötarkoituksesta.

Jalostuksen osalta on noudatettava seuraavia menettelyjä:

- Valmistusilmoitus: jalostajan on annettava vuosittain ilmoitus jalostetun tuotteen kokonaismäärästä.
- Hyväksyntätodistusta koskeva hakemus: hakemuksen avulla voidaan määritellä tuotevaraston sijainti sekä kaikki astiat, jotka sisältävät ilmoitettuja tuotteita.

Menetelmää täydennetään analyttisellä ja aistinvaraisella tarkastuksella, jonka avulla voidaan varmistaa, että tuotteiden laatu ja ominaispiirteet ovat vaatimusten mukaiset.

Kaikkien hyväksyntätodistusten saaneiden tuottajien ja jalostajien on lisäksi laadittava vuosittain varastointi-ilmoitus.

4.5 Valmistusmenetelmä:

Oliivitarhan viljelylajike ja -tekniikka

Öljy on pääasiallisesti peräisin Cailletier-lajikkeesta.

Kuhunkin tarhaan voidaan kuitenkin istuttaa myös oliivipuiden pölyttäjälajikkeita tai perinteisiä paikallislajikkeita, kuten Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral ja Ribeyrou, jos niitä istutetaan tasasuhteisesti ja niitä on enintään 5 prosenttia asianomaisen viljely-yksikön runkojen lukumäärästä. Oliivipuiden pölyttäjälajikkeista ja perinteisistä paikallislajikkeista saatuja oliiveja voidaan käyttää yksinomaan oliiviöljyn tuotantoon sillä edellytyksellä, että niiden osuus on enintään 5 prosenttia käytetystä oliivimassasta.

Kullakin rungolla on oltava vähintään 24 m² maa-alaa.

Oliivipuut on leikattava vähintään kerran kahdessa vuodessa. Leikatut oksat on poistettava oliivitarhoista ennen seuraavaa sadonkorjuuta.

Yksivuotinen viljely on sallittua ainoastaan keinokastelluissa oliivitarhoissa, joiden puut ovat alle viisi vuotta vanhoja.

Oliivitarhat on kunnostettava vuosittain, mutta kunnostustöitä ei saa tehdä ajanjaksona, joka alkaa 1. syyskuuta ja päättyy kunkin tarhan satokauden loppuun. Tästä ovat poikkeuksena viherlannoitteen kylvötyöt, joita voidaan suorittaa 30. lokakuuta saakka.

Tarhoja voidaan kastella kasvukauden aikana oliivien kypsymisvaiheen alkuun saakka.

Oliivisato

Oliivitarhojen kokonaissato saa käyttötarkoituksesta riippumatta olla yli 6 oliivitonnia hehtaaria kohti ainoastaan poikkeustapauksissa.

Oliivisadon korjuun alkamisajankohta on vahvistettu prefektin päätöksellä, joka on tehty INAO:n yksiköiden ehdotuksen perusteella.

Oliivisatoa voidaan alkaa korjata aikaisintaan kypsymisvaiheen alussa, kun vähintään 50 prosenttia oliiveista on väriltään violetinpunaisia.

Oliivit on poimittava suoraan puista (hedelmien irtoamista edistävien aineiden käyttö on kiellettyä) tai perinteisellä tavalla kopistelemalla puita seipäillä; myös mekaanisia apuvälineitä voidaan käyttää. Tällöin oliivit on pudotettava puun alla oleviin verkkoihin tai muihin kokoamisastioihin.

Maasta kerätyt oliivit tai oliivit, jotka ovat pudonneet verkkoihin tai muihin kokoamisastioihin jo ennen sadonkorjuuta, on säilytettävä erillään alkuperänimityksen saaneen öljyn valmistukseen kelpaavista oliivieristä.

Oliivit on pakattava varastointia ja kuljetusta varten avosäleisiin puulaatikoihin.

Jalostusedellytykset

Oliiveja saa poimimisen jälkeen säilyttää enintään seitsemän päivää ennen niiden käyttämistä. Puristamisessa saa käyttää ainoastaan mekaanisia menetelmiä, eikä oliivimassaa saa kuumentaa yli 30 °C:n enimmäislämpötilan. Sallittuja käsittelyitä ovat ainoastaan pesu, dekantointi, linkous ja suodatus. Muiden lisäaineiden kuin veden käyttäminen öljyn erottamisen helpottamiseksi on kiellettyä. Saadun öljyn on oltava neitsytoliiviöljyä, jonka vapaiden rasvahappojen pitoisuus öljyhappona ilmaistuna saa olla enintään 1,5 grammaa 100 grammassa.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Valvotun alkuperänimityksen Huile d'olive de Nice saaneessa oliiviöljyssä yhdistyvät luonnonympäristö, historia ja ammattitaito.

Luonnonympäristö:

Ranskan oliivinviljelyvyöhyke sijaitsee oliivipuun viljelyalueen ilmatorajalla. Viljely onkin levinnyt eri puolille maata valinnan ja mukautumisen kautta. Vaikeissa ilmasto-oloissa ja tietyssä maaperässä menestyy ja muodostuu tuottoisaksi vain lajike, joka on täydessä sopuinnussa luonnonympäristönsä kanssa. Huile d'olive de Nice -alkuperänimityksessä käytettävä Cailletier-lajike on juuri tällainen.

Nizzalaiset oliivinviljelmät on istutettu pinnanmuodostukseltaan epätasaiseen vuoristomaisemaan ja hiilipitoiseen maaperään. Oliiveja viljellään kukkuloilla, rannikkoylängöillä sekä pengerviljelmillä suurten vuorten rinteillä.

Oliivinviljelyvyöhykkeellä vallitsee Välimeren ilmasto, jossa on joitakin vuoristoilmaston piirteitä. Ilmasto on leuto ja sademäärät ovat korkeammat kuin Basse Provençen alueella. Vyöhyke sijaitsee erityisen aurinkoisella alueella, jossa tuulet ovat leppeitä.

Cailletier-lajikkeesta on vuosisatojen saatossa tullut näiden rajuilta tuulilta suojassa olevien nizzalaisten oliivitarhojen päälajike.

Lajike on juurtunut niin syvään nizzalaiseen oliivinviljelymaisemaan, että sille on annettu paikallisia synonyymeja kuten Petite olive de Nice, Olivier de Grasse (Grasse on Nizzan lähellä sijaitseva kunta) ja Grassenc.

Historia:

Oliivipuun on jo yli kahden tuhat vuoden ajan ollut osa Alpes-Maritimesin departementin maisema: sitä esiintyy 102:ssa departementin 163:sta kunnasta. Tästä ovat osoituksena oliivintuotantoa varten viljeltyjen puiden seasta löytyvät satoja vuosia vanhat oliivipuut tai ne viisi vielä käytössä olevaa myllyä, jotka toimivat ns. genovalaisen menetelmän mukaisesti (kuvaus liitteessä). Esimerkkinä mainittakoon 1200-luvulta peräisin oleva Contesin mylly, joka toimii vielä nykyäänkin vesirattaan voimalla ja jonka hammaspyörät ovat puusta.

Oliivinviljely alkoi rannikolla ja rannikon lähellä sijaitsevilla kukkuloilla foinikialaisten, kreikkalaisten ja roomalaisten peräkkäisten hyökkäysten jälkeen. Vuosisatojen kuluessa viljely on levinnyt myös alueen keskiosiin ja vuoristoon, jopa 700 metrin korkeuteen.

Öljynsä ansiosta oliivipuun on aina ollut yksi tärkeimmistä Nizzan kreivikunnan ja Ranskan Rivieran väestön viljelylajeista (vrt. liitteenä oleva Tinéen laaksoa koskeva bibliografia).

1800-luvun lopulta toiseen maailmansotaan saakka Nizzalla oli jopa merkittävä asema ns. riviera-tyypin oliiviöljyn kansainvälisessä kaupassa (vrt. liitteenä olevat vanhat etiketit).

Oliivinviljely vähentyi merkittävästi Alpes-Maritimesin alueella toisen maailmansodan jälkeen sekä vuosien 1929 ja 1956 tuhoisien hallowien jälkeen.

Oliivinviljelyä on tehostettu Alpes-Maritimesin alueella yli 25 vuoden ajan ammattilajijärjestöjen toiminnan ansiosta, ja se onkin leviämässä sisämaahan, missä se on jopa vallannut alaa kukkaviljelyltä.

Cailletier-lajikkeen (joka tunnetaan paremmin nimellä "Olive de Nice") juurtumista ja leviämistä alueelle vuosisatojen kuluessa voidaan pitää osoituksena sen mukautumisesta ympäristöönsä sekä tunnustuksena siitä saatavien tuotteiden laadukkuudesta ja kaupallisesta arvosta.

Ammattitaito:

Yksin oliivinviljelystä toimeentulonsa saaneet maatilat ovat aina olleet harvassa, vaikka nykyään yhä useampi tila saa elantonsa sen tuotteista.

Oliivipuupengermillä, joita paikalliset kutsuvat "penkeiksi" (planches), viljeltiin aiemmin myös viljaa tai vihanneksia. Oliivit kopisteltiin puista alas pähkinä- tai kastanjapuisilla seipäillä talvisin tammi- ja maaliskuun välisenä aikana, jolloin maata ei viljelty. Käytäntönä on siis aina ollut korjata oliivisato joko kypsymisvaiheen alussa tai oliivien ollessa täysin kypsiä.

Cailletier-lajikkeen erikoisuutena on, että sitä voidaan käyttää kahteen tarkoitukseen: se soveltuu laatunsa takia niin öljynvalmistukseen kuin herkkutuotteeksi. Lajike on iät ja ajat ollut tunnettu ominaisuuksistaan, jotka tuottavat pehmeätä öljyä, jonka pehmeys vain lisääntyy siitä, että oliivit korjataan myöhään.

On myös kiintoisaa todeta, että kypsien ja kuivien oliivien myöhäinen korjuu soveltui erinomaisesti genovalaiseen puristusmenetelmään, jossa veden (jonka saatavuus tällä vuoristoisella alueella oli hyvä) lisääminen kivialtaaseen paransi työn laatua ja pehmensi näin öljyä.

Tämä useita vuosisatoja vanhalle perinteelle rakentuva ammattitaito ilmenee mm. seuraavien tekijöiden muodossa:

- Oliivinviljelijä tuntee tarhansa ja osaa kokemuksensa ansiosta suunnata viljelypalstansa tuotannon (maantieteellinen sijainti, oliivitarhan ikä, kypsymispotentiaali jne.) tai tietyn oliivipuun tuotannon (puun koko, puun oliivisato, oliivien koko, kypsymisvaiheen yhtenäisyys jne.) pikemmin öljynvalmistukseen kuin herkkutuotteiksi.
- Puun oliivisato korjataan yhdellä kerralla valitsemalla oliivit silmämääräisesti joko öljynvalmistukseen tai herkkutuotteiksi. Valinta tapahtuu muun muassa oliivien koon, kypsyysasteen ja värin perusteella sekä sen mukaan, onko oliivin pinta sileä (herkkutuotteet) vai kurttuinen (öljynvalmistus).

Yhteenvetona voidaan todeta, että Huile d'olive de Nice -nimityksen erityisominaisuudet johtuvat seuraavista seikoista:

- oliiveja viljellään luonnonympäristössä, jossa vallitsee pääosin Välimeren ilmasto ja jossa tuulet ovat leppeitä,
- lajike on löytänyt oman ekologisen lokeronsa ja levinnyt käytetyimmäksi lajikkeeksi kukkuloille istutettuihin oliivitarhoihin, joita viljellään pengerviljelminä,
- sadonkorjuukäytäntönä on suurikokoisten puiden kopistelu, joka tehdään yhdellä kertaa kypsymiskauden lopussa kypsymisen jälkeen, jolloin saadaan väriltään sävykkäitä oliiveja,
- oliivinviljelijät ja jalostajat ovat ammattitaitoisia,
- jalostusmenetelmät on muokattu lajikkeeseen sopiviksi, ja niissä pidetään tärkeänä raaka-aineen ominaispiirteiden säilyttämistä.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: I.N.A.O.

Osoite: 138, Champs-Élysées — F-75008 Paris
Tammikuun 1. päivästä 2005: 51, rue d'Anjou — F-75 008 Paris

Nimi: D.G.C.C.R.F.

Osoite: 59, Bd V. Auriol 75703 — Paris Cedex 13

4.8 Merkinnät:

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi valvotun alkuperänimityksen Huile d'olive de Nice saaneiden oliiviöljyjen pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— alkuperänimitys: "Huile d'olive de Nice",

— maininta "appellation d'origine contrôlée" tai "AOC". Kun pakkausmerkinnässä on maatalan ja merkin nimi, alkuperänimitys toistetaan sanojen "appellation" ja "contrôlée" välissä riippumatta siitä, miten osoite on merkitty.

Nämä tiedot on merkittävä samaan kenttään ja samaan etikettiin.

Ne on esitettävä painopinnalla selvästi näkyvin, luettavin, pysyvin ja riittävän suurin kirjaimin, jotta ne erottuvat selvästi muista kirjainmerkinnöistä ja piirroksista.

4.9 Kansalliset vaatimukset:

Valvotusta alkuperänimityksestä "Huile d'olive de Nice" annettu asetus.
