

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

(2000/C 297/03)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion 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 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla

SAN (x) SMM ()

Asiakirjan kansallinen numero: ...

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Institut national des appellations d'origine

Osoite: 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris

Puh. (33-1) 53 89 80 00

Faksi (33-1) 42 25 57 97

2. Hakijaryhmittymä:

2.1 Nimi: Syndicat des oléiculteurs des Alpes de Haute-Provence

2.2 Osoite: Chambre d'agriculture, avenue Charles-Richard, F-04700 Oraison

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ()

3. Tuotelaji: (ks. luettelo) Luokka 1–5 – Oliiviöljy

4. Tavaraerittely

4 artiklan 2 kohdan mukainen eritelmä

4.1 Nimi: Huile d'olive de Haute-Provence.

4.2 Kuvaus: Yksi Haute-Provencen oliiviöljyn ominaisuuksista on voimakas tuoksu, jossa hallitsevat raaka artisokka, omena, ja päärynä sekä hieno, pehmeä ja heikosti karvas maku.

Sen vapaiden rasvahappojen pitoisuus öljyhappona ilmaistuna on enintään 1 gramma/100 g. Peroksidiluku on korkeintaan 20 milliekvivalenttia happea/100 gramma oliiviöljyä, ja K₂₇₀-luku on korkeintaan 0,20.

4.3 Maantieteellinen alue: Rajoitettu maantieteellinen alue, joka liittyy oliiveihin ja niiden jalostamiseen oliiviöljyksi, joka voi saada suojatun alkuperänimityksen "Huile d'olive de Haute-Provence", sijaitsee Alpes de Haute-Provencen departementin 82 kunnan, Bouches-du-Rhône departementin kolmen kunnan, Varin departementin neljän kunnan ja Vauclusen departementin kuuden kunnan alueella.

4.4 Alkuperätodisteet: Oliiveja mainitaan viljellyn Alpes de Haute-Provencen departementissa jo keskiajalla. Oliivin viljely oli laajimmillaan 1700-luvulla, jolloin se kärsi ankarista haloista. Niiden vuoksi viljelyä mukautettiin maaperän ja lajikkeiden mukaan. Oliivipuun taloudellinen merkitys lisääntyi uudelleen II maailmansodan aikana, jolloin Haute-Provencen oliiviöljyn maine kehittyi. Oliiviöljyä ei voi markkinoida "Huile d'olive de Haute-Provence" -alkuperämerkinnällä, jollei sillä ole analytyttisten ja aistinvaraisten tutkimusten jälkeen annettua hyväksymismerkintää.

4.5 *Tuotantomenetelmä:* Öljyn on oltava peräisin rajoitetulla tuotantoalueella sijaitsevilta tunnistetuilta oliivitarhoilta kerätyistä oliiveista. Viljelylohkojen hyväksymiseen liittyvien perusteiden ansiosta laadukkaan oliivin viljelyyn soveltumattomat alueet ovat poissuljetut. Vähintään 80 prosenttia tilan oliivitarhan puista on oltava ensisijaista Aglandau-lajiketta (vuoden 2014 loppuun saakka osuus voi kuitenkin olla 70 prosenttia). Toissijaiset lajikkeet ovat Bouteillan, Picholine, Tanche, Boube, Colombale, Estoublaise, Filaire, Grappler ja Rosée du Mont d'Or.

Öljyt ovat sallittujen lajikkeiden sekoituksia, ja oliivien on oltava peräisin vähintään viisivuotisista puista. Kullakin rungolla on oltava tilaa vähintään 24 m². Puut on leikattava vähintään kerran kahdessa vuodessa. Oliivitarhoja on hoidettava kylvämällä ne ruoholle ja niittämällä tai laittamalla ne laitumeksi joka vuosi. Oliivipuuta saa sen kasvukaudella kastella kunnes kunkin lajikkeen oliivit alkavat kypsyä. Oliivituotos hehtaaria kohden ei saa olla yli 8 tonnia, ja oliivit on poimittava kypsänä suoraan puusta. Puun juurella saa kuitenkin käyttää verkkoa tai astioita, jos oliivit poimitaan päivittäin. Hyväkuntoiset oliivit on vietävä puristamoon neljän päivän kuluessa keruusta. Keruun ja jalostuksen välillä saa olla enintään seitsemän päivää. Oliivit on aina puristettava mekaanisesti, eikä oliivitahnaa saa kuumentaa yli 30 °C. Käsittelyistä ovat sallittuja ainoastaan pesu, dekantointi, sentrifugointi ja suodatus. Apuaineina öljynvalmistuksen helpottamiseksi sallitaan vain vesi.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* Nimitykseen liittyvän maantieteellisen alueen tärkeimmät ominaispiirteet ovat Vallée de la Durancen maantieteellinen yhtenäisyys sekä sen sijainti korkealla, jossa oliivitarhat ovat suojassa hallalta. Haute-Provencen maaperä on sorainen, karbonaattipitoinen ja liejuinen tai hiekka- ja liejuperäinen. Haute-Provencen ilmasto on eteläranskalaisen välimerellinen eli kesät ovat kuumat ja kuivat mutta yöt ja talvet joskus kylmiä. Maaperä ja ilmasto yhdessä ovat mahdollistaneet sen, että oliivipuut, etenkin perinteinen Aglandau-lajike, kukoistavat perinteitä ja laatua kunnioittaen. Haute-Provencen oliiviöljyn maine perustuu paitsi maaperän laatuun myös taitaviin tuottajiin, jotka ovat osanneet säilyttää perinteiset viljelytekniikat ja lajikkeet.

4.7 *Valvontaelin:*

— INAO, 138, Champs-Élysée, F-75008 Paris

— DGCCRF, 59, bd. Vincent-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13.

4.8 *Merkintä:* Niiden öljyjen, jotka saavat käyttää suojattua alkuperänimitystä "Huile d'olive de Haute-Provence", merkinnöissä on oltava maininta "Huile d'olive de Haute-Provence" sekä maininta "Appellation d'Origine Contrôlée" tai "AOC". Jos merkinnässä on tilan tai merkin nimi erillään osoitteesta, nimi on toistettava sanojen "Appellation" ja "Contrôlée" välissä. Mainintojen on oltava samassa kentässä. Ne on merkittävä näkyvästi, selvästi, pysyvästi ja riittävän suurella, jotta ne erottuvat hyvin pohjasta ja muusta teksistä tai piirroksista.

4.9 *Kansalliset vaatimukset:* Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Huile d'olive de Haute-Provence" (Asetus suojatusta alkuperämerkinnästä "Huile d'olive de Haute-Provence").

EY-No: G/FR/00110/99.10.21.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 4. helmikuuta 2000