

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 89/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2,

«OLIVES NOIRES DE NYONS»

N. CE: FR/PDO/117/0142/04.11.2003

DOP (X) IGP ()

Modifica/Modifiche richieste

Voce(i) del disciplinare:

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- X Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- X Condizioni nazionali

Modifica/Modifiche:

Zona geografica:

Occorre sostituire «Zona geografica di produzione: alcuni cantoni dei dipartimenti della Drôme e della Vaucluse» con «La zona di produzione e trasformazione è costituita dai territori dei seguenti comuni:

— Dipartimento della Drôme:

— Cantone di Nyons: Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres.

— Cantone di Buis-les-Baronnies: Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran.

— Cantone di Remuzat: Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix

— Cantone di Saint-Paul-Trois-Châteaux: Tulette

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Dipartimento della Vaucluse:
 - Cantone di Malaucène: Brantes, Entrechaux, Malaucène (sezione AI)
 - Cantone di Vaison-la-Romaine: Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puymeras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu.
 - Cantone di Valréas: Valréas, Visan

Oggetto della modifica è il ritiro di 6 comuni del dipartimento della Drôme (comuni di Bouchet, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-bains, Reilhanette, Rochebrune e Sainte-Jalle) e di 2 comuni del dipartimento della Vaucluse (Saint-Léger-du-Ventoux e Savoillan) dalla zona geografica definita per la denominazione. Tale proposta è motivata dalla mancanza di pratiche agricole tradizionali e dalla presenza di elementi geologici, pedologici e climatici incompatibili con la produzione di olive con denominazione d'origine protetta.»

Condizione nazionale:

Sostituire l'espressione «Decreto del 10 gennaio 1994» con «Decreto relativo alla denominazione d'origine controllata "Olives Noires de Nyons"».

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«OLIVES NOIRES DE NYONS»

N. CE: FR/PDO/117/0142/04.11.2003

DOP (X) IGP ()

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello stato membro:*

Nome: Institut National des Appellations d'Origine
Indirizzo: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 1 53 89 80 00
Fax: (33) 01 42 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Associazione:*

Nome: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnie
Indirizzo: B.P. n° 9
F-26110 Nyons
Tel.: (33) 04 75 26 95 00
Fax: (33) 04 75 26 23 16
E-mail: syndicat.tanche@wanadoo.fr
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.6 — Frutta

3. *Disciplinare*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

- 4.1 Nome: «Olives Noires de Nyons»
- 4.2 Descrizione: Di un caratteristico colore «saio di monaco», le olive, il cui calibro misura almeno 14 mm, sono percorse da rughe sottili.
- Il 5 % delle olive può presentare un calibro minimo di 13 mm.
- 4.3 Zona geografica: La zona di produzione e di trasformazione delle olive è costituita dai comuni, elencati in appresso, dei dipartimenti della Drôme e della Vaucluse.
- Dipartimento della Drôme:
- Cantone di Nyons: Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres.
 - Cantone di Buis-les-Baronnies: Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran.
 - Cantone di Remuzat: Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix
 - Cantone di Saint-Paul-Trois-Châteaux: Tulette
- Dipartimento della Vaucluse:
- Cantone di Malaucène: Brantes, Entrechaux, Malaucène (sezione AI)
 - Cantone di Vaison-la-Romaine: Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puymeras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu.
 - Cantone di Valréas: Valréas, Visan
- 4.4 Prova d'origine: Le olive non possono essere commercializzate con la denominazione di origine controllata «Olives Noires de Nyons» senza previo rilascio di un certificato di conformità da parte dell'Istituto nazionale delle denominazioni d'origine, secondo i requisiti stabiliti dalla normativa nazionale in materia di autorizzazione dei prodotti dell'olivicultura tutelati da una denominazione d'origine controllata.
- Tutte le operazioni relative alla produzione della materia prima e alla preparazione delle olive devono essere effettuate nell'ambito territoriale definito.
- Per quanto riguarda la produzione della materia prima, la procedura prevede:
- un'identificazione delle particelle, consistente nella compilazione di un elenco delle particelle ritenute idonee alla produzione di olive con denominazione «Olives Noires de Nyons», rispondenti ai requisiti relativi al luogo d'impianto degli oliveti e alle condizioni di produzione,
 - una dichiarazione di raccolto redatta annualmente dagli olivicoltori, che devono dichiarare la superficie in produzione, la quantità di olive prodotta nel rispetto della resa stabilita e la destinazione delle olive (oleificio, luogo di trasformazione).
- Per quanto riguarda la trasformazione, la procedura prevede:
- una dichiarazione di produzione, redatta dal trasformatore, che attesti annualmente la quantità totale di prodotto elaborato,
 - una richiesta di certificato di conformità che consenta di identificare il luogo di deposito dei prodotti nonché tutti i recipienti contenenti i prodotti in questione.
- La procedura è completata da un esame analitico ed organolettico, effettuato su ogni partita di olive, che consenta di accertare la qualità e la tipicità dei prodotti.
- Inoltre, ciascun operatore che abbia ottenuto un certificato di conformità è tenuto a redigere annualmente una dichiarazione delle scorte.
- 4.5 Metodo di ottenimento: Le olive della varietà «Tanche» provengono da ulivi coltivati su particelle adatte a questo tipo di coltura. Le olive vengono raccolte sull'albero a novembre e dicembre e quindi selezionate (le più piccole sono destinate alla produzione di olio). La deamarizzazione delle olive è effettuata secondo metodi tradizionali nelle imprese conserviere site nella zona geografica

4.6 Legame:

- La coltivazione dell'ulivo in questa regione risale a tempi antichissimi e vi si è mantenuta particolarmente viva fino all'inizio del XX secolo. Il suo declino — dovuto essenzialmente alla concorrenza degli oli di semi — ne ha fatto una coltura complementare. Onde evitarne la scomparsa, dopo le forti gelate dell'inverno 1956, i produttori si sono organizzati per conservare il patrimonio che tale coltivazione rappresenta. Una sentenza del Tribunal de Valence del 1968 ha concesso all'Olive Noire de Nyons la denominazione d'origine.
- La «Tanche» è una varietà tipica della regione, particolarmente adatta ad un clima che presenta forti contrasti. Grazie alla preparazione ed alla perseveranza dei produttori è stato possibile mantenere questa coltura tradizionale.

4.7 Organismo di controllo:

Nome: Institut National des Appellations d'Origine

Indirizzo: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33) 01 53 89 80 00

Fax: (33) 01 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nome: D.G.C.C.R.F.

Indirizzo: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tel.: (33) 01 44 97 29 60

Fax: (33) 01 44 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8 Etichettatura: Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei generi alimentari, l'etichettatura delle olive tutelate dalla denominazione di origine controllata «Olives Noires de Nyons» deve recare le seguenti indicazioni:

- la denominazione «Olives Noires de Nyons»;
- la dicitura «Appellation d'origine contrôlée» o «AOC». Nel caso in cui sull'etichetta compaiano, indipendentemente dall'indirizzo, il nome di un'azienda o di una marca, il nome della denominazione viene ripetuto tra le parole «Appellation» e «Contrôlée».

Dette diciture devono essere raggruppate nello stesso campo visivo e sulla stessa etichetta.

Esse devono essere riportate con caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi, in modo da risaltare bene sul fondo nel quale sono stampate e poter essere nettamente distinte dal complesso delle altre indicazioni o immagini.
