

Paraiškos dėl registravimo paskelbimas pagal Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 dėl geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2005/C 172/05)

Šis paskelbimas suteikia teisę pateikti protestą pagal minėto reglamento 7 ir 12d straipsnius. Protestą dėl šios paraiškos per 6 mėnesius nuo paskelbimo reikia pateikti tarpininkaujant valstybės narės kompetetingai institucijai, PPO valstybei narei arba trečiajai šaliai, pripažintai pagal 12 straipsnio 3 dalį. Šiame paskelbime, ypač jo 4.6 punkte, nurodomi paraišką pagrindžiantys duomenys pagal Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 nuostatas.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 2081/92

„HUILE D'OLIVE DE NICE“

NR. EB: FR/00322/29.10.2003

SKVN (X) SGN ()

Ši santrauka skirta informacijos tikslams. Išsamesnės informacijos, ypač skirtos šių SKVN ir SKN produktų gamintojams, reikėtų ieškoti išsamiaje specifikacijos aprašyme nacionalinėse įstaigose arba kompetentingose Europos Komisijos tarnybose ⁽¹⁾.

1. *Valstybės narės kompetentinga tarnyba:*

Pavadinimas: Institut National des Appellations d'Origine
Adresas: 138, Champs-Élysées — F-75008 Paris — France
Nuo 2005 m. sausio 1 d.: 51 rue d'Anjou F-75008 Paris — France
Telefonas 01 53 89 80 00
Faksas 01 42 25 57 97

2. *Pareiškėjų grupė:*

2.1 Pavadinimas: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
2.2 Adresas: Box 116 — Min Fleurs 6 — F-06296 Nice Cedex 3
Telefonas 04 97 25 76 40
Faksas 04 97 25 76 59
2.3 Nariai: — Nariai: visi „Olive de Nice“ saugomos kilmės vietos nuorodos alyvuogės ir jų masę bei „Huile d'olive de Nice“ saugomos kilmės vietos nuorodos aliejų gaminantys, fasuojantys ir parduodantys fiziniai arba juridiniai asmenys.
— Administracinė taryba: 12 administracinės tarybos narių, iš kurių 6 gamintojai, 3 kooperatyvai, 2 privatūs perdirbėjai ir 1 fasuotojas.

3. *Produkto rūšis:*

klasė 1-5 alyvuogių aliejus

4. *Specifikacija:*

(4 straipsnio 2 dalies reikalavimų santrauka)

4.1 Pavadinimas:

„Huile d'olive de Nice“

⁽¹⁾ Europos Komisija — Žemės ūkio generalinis direktoratas — Žemės ūkio produktų kokybės politikos skyrius — B-1049 Briuselis.

4.2 Aprašymas:

„Huile d'olive de Nice“ yra švelnaus skonio, diskretiško, bet subtilaus kvapo, prinokusių obuolių ir džiovintų vaisių (riešutų, migdolų) aromato aliejus. Jis spaudžiamas daugiausia iš *Cailletier* veislės vaisių. Oleino rūgščių kiekis neviršija 1,5 g 100 g aliejaus.

4.3 Geografinė vietovė:

Geografinė vietovė apima 99 savivaldybių, esančių *Alpes-Maritimes* departamente, teritorijas: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzasc, 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, Gilette, 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, Tourette-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Uteile, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer, Villeneuve-Loubet.

Vietovė atitinka tradicinę alyvmedžių sodinimo vietovę ir *Cailletier* veislės auginimo vietą (šios veislės buvimas ar nebuvimas alyvmedžių giraitėse yra geras pavadinimui būdingo geografinio konteksto rodiklis), perdirbimo cechų buvimo vietą ir pasižymi originaliomis gamtinės aplinkos savybėmis (topografija, dirvotyra, klimatologija).

Šiaurinė riba beveik sutampa su šiaurine alyvmedžių auginimo riba ir pietine Alpių ir Alpių priekalnių klimato bei liūčių zonos riba. Ribos yra tikslios, nes dėl aukščio virš jūros lygio ir dėl geografinės platumos vyraujanti temperatūra tampa ribojančiu faktoriumi.

Pietinė riba eina Viduržemio jūros pakrante.

Rytinė riba sutampa su Prancūzijos — Italijos valstybine siena.

Vakarinė riba eina palei *Var* departamente *La Siagne* slėnyje esančių alyvmedžių giraites ir praktiškai sutampa su *Cailletier* veislės paplitimo riba.

4.4 Kilmės vietos įrodymas:

Aliejai, pažymėti „Huile d'olive de Nice“ saugomos kilmės vietos nuoroda, negali būti parduodami be patvirtinimo sertifikato, kurį išduoda *Institut national des appellations d'origine* pagal sąlygas, nustatytas dekretuose ir nutarimuose, kuriais reguliuojamas saugomos kilmės vietos nuorodos alyvuogių produktų patvirtinimas.

Visos operacijos, susijusios su pirmine žaliava ir su gamyba, turi būti atliekamos nustatytoje geografinėje vietovėje.

Procedūroje pirminės žaliavos auginimo klausimu numatoma:

- sklypų identifikacija: sudaromas sklypų, kuriuose galima gaminti saugomos kilmės vietos nuorodos „Huile d'olive de Nice“. Tai yra augintojo deklaruoti sklypai, atitinkantys geografinius kriterijus ir auginimo taisykles (veislė, auginimo sistema),
- derliaus deklaracija: kiekvienais metais alyvuogių augintojas deklaruoja alyvuogėms auginti skirtą plotą, išaugintų alyvuogių kiekį ir kaip jos yra panaudojamos.

Procedūroje gamybos klausimu numatoma:

- gamybos deklaracija: kiekvienais metais gamintojas deklaruoja bendrą pagaminto produkto kiekį,
- patvirtinimo sertifikato paraiška: pagal ją galima identifikuoti sandėlius, kuriuose laikomi gaminiai ir konteineriai su reikalaujamais gaminiais.

Į šią procedūrą taip pat įtraukiamas analitinis ir organoleptinis tyrimas, kurio pagalba patikrinama gaminio kokybė ir tipiškumas.

Visi patvirtinimo sertifikatą gavę augintojai ar gamintojai kiekvienais metais privalo deklaruoti atsargas.

4.5 Gamybos būdas:

Veislės. Giraičių priežiūra

Aliejus spaudžiamas tik iš *Cailletier* veislės alyvuogių.

Vis dėlto kiekvienoje plantacijoje gali būti auginami ir apdulkinančių veislių arba vietinių senųjų veislių, ypač *Arabancier*, *Blanquetier*, *Blavet*, *Nostral*, *Ribeyrou*, alyvmedžiai, jei jie tvarkingai pasodinti ir jų yra ne daugiau kaip 5 % viename auginimo vienetė. Apdulkinančių ir senųjų vietinių veislių alyvuogės gali būti naudojamos tik alyvuogių aliejaus gamybai su sąlyga, kad šių alyvuogių kiekis neviršys 5 % visos alyvuogių masės.

Kiekvienam medžiui turi būti skirta ne mažiau kaip 24 m².

Alyvmedžius būtina genėti ne rečiau nei vieną kartą per 2 metus. Nugenėtas šakas reikia pašalinti iš giraitės prieš pradėdant derliaus nuėmimą.

Derlių imti galima tik drėkinamose giraitėse, kurių medžių amžius yra ne daugiau kaip 5 metai.

Giraitės kasmet prižiūrimos, bet draudžiama atlikti bet kokius darbus nuo rugsėjo 1 d. iki derliaus nuėmimo pabaigos, išskyrus žaliųjų trašų barstymo darbus, kuriuos atlikti galima iki spalio 30 d.

Laistyti medžius galima iki vaisių sunokimo.

Derliaus nuėmimas

Išskyrus ypatingus atvejus, bendras giraičių derlius, nesvarbu, kokia jo paskirtis, neturi būti daugiau nei 6 tonos alyvuogių iš hektaro.

Alyvuogių derliaus nuėmimo pradžios data nustatoma prefektūros nutarimu, priimtu atsižvelgus į *Institut National des Appellations d'Origine* pasiūlymą.

Alyvuogių derlių imti galima ne anksčiau, nei alyvuogės sunoksta (kai 50 % alyvuogių įgauna sodrią vyno spalvą).

Alyvuogės reikia skinti tiesiai nuo medžio nenaudojant lapus atskiriančių priemonių arba tradiciškai numušti jas nuo medžio rankiniu ar mechanizuotu būdu. Jos būtinai turi nukristi į po medžiu esančius tinklelius ar kitas talpyklas.

Alyvuogės, surinktas nuo žemės ar nukritusias į tinklelius ar kitas talpyklas iki derliaus nuėmimo pradžios, reikia laikyti atskirai nuo alyvuogių, iš kurių bus spaudžiamas saugomos kilmės vietos nuorodos aliejus, partijų.

Alyvuogės laikomos ir pervežamos neaklinose dėžėse arba paletėse.

Gaminimo sąlygos

Alyvuogių saugojimo laikotarpis nuo jų nuskynimo iki aliejaus spaudimo neturi būti ilgesnis nei 7 dienos. Ekstrahavimo proceso metu naudojami tik mechaniniai būdai; alyvuogių masės temperatūra neturi viršyti 30 °C. Leidžiamos apdorojimo rūšys yra šios: plovimas, dekantavimas, centrifugavimas ir filtravimas. Draudžiama naudoti papildomus aliejaus spaudimą palengvinančius komponentus, išskyrus vandenį. Gautas aliejus turi būti pirmojo spaudimo aliejus, kurio laisvųjų rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių kiekiu, neviršija 1,5 g 100 g aliejaus.

4.6 Sąsaja:

„Olive de Nice“ saugomos kilmės vietos nuorodos aliejus turi sąsajas su gamtinė aplinka, istorija ir gaminimo patirtimi.

Gamtinė aplinka

Prancūzijos alyvuogių auginimo vietos yra šalia klimatinės alyvmedžių auginimo ribos. Todėl šio augalo paplitimas teritorijoje pasižymi selekcija ir prisitaikymu pagrįstu paplitimu. Esant nepalankioms klimato sąlygoms ir dirvos tipui, augti ir brandinti vaisius gali tik tokia veislė, kuri puikiai prisitaiko prie gamtinės aplinkos. Būtent toks yra *Cailletier* veislės alyvuogių, iš kurių spaudžiamas saugomos kilmės vietos nuorodos „Huile d'olive de Nice“ aliejus, atvejis.

Nicos alyvmedžių giraitės auga kalnuotoje vietovėje karbonatų turinčiame dirvožemyje. Jos išsidėsčiusios kalvose, virš pakrantės esančiose plokštikalnėse ir kalnų šlaitų įrengtose pakopose.

Alyvmedžių auginimo vietovėje vyrauja su kalnų klimatu sumišęs Viduržemio jūros klimatas, temperatūros švelnios, kritulių kiekis didesnis nei *Basse Provence*, daug saulėtų dienų, ypatingai nesmarkūs vėjai.

Tokiomis sąlygomis ir ypač dėl smarkių vėjų nebuvimo, *Cailletier* veislė bėgant šimtmečiams tapo dominuojančia Nicos apylinkių vynuogynuose.

Ši veislė taip galudžiai susijusi su Nicos alyvmedžių peizažu, kad jos sinonimai yra *Petite olive de Nice*, *Olivier de Grasse* (netoli Nicos esantis administracinis vienetas), *Grassenc*.

Istorija

Daugiau nei du šimtmečius alyvmedis yra *Alpes-Maritimes* departamento peizažo dalis. Jis auga 102 iš 163 departamentų sudarančių savivaldybių. Apie tai galima spręsti iš alyvmedžių giraitėse pasitaikančių šimtamečių medžių arba aliejaus spaudyklų, iš kurių penkios dar veikia pagal „*généis* sistemą“ (aprašyta priede), pvz., saugoma *de Contes* XIII a. spaudykla, kurios medines krumplines pavaras vis dar suka vandens ratas.

Pirmiausia augęs pakrantės zonoje, o po finikiečių, graikų ir romėnų puldinėjimų — pakrantės kalvose, bėgant amžiams alyvmedis išplito vidutiniame ir dideliame aukštyje (iki 700 m virš jūros lygio).

Dėl savo aliejaus alyvmedis visuomet buvo viena pagrindinių „*Comté de Nice*“ ir Žydrojo Kranto gyvenotojų auginamų kultūrų. (Žr. bibliografinį dokumentą apie *Tinée* slėnį)

XIX a. pabaigoje iki pat Antrojo pasaulinio karo Nica netgi buvo laikoma „riviera“ rūšies alyvuogių tarptautinio verslo sostine. (žr. senąsias etiketes priede)

Po Antrojo pasaulinio karo ir didžiulių 1929 ir 1956 m. šalnų alyvuogių auginimas smarkiai nusmuko.

Jau 25 metus profesinių susivienijimų veiklos dėka alyvuogių auginimas *Alpes-Maritimes* departamente yra stabilus ir plečiasi į toliau nuo krantų esančias vietas, kur sugebėjo nukonkuruoti netgi gėlių auginimą.

Vienintelės ir tos pačios veislės „*Cailletier*“, geriau žinomos „Nicos alyvuogės“ pavadinimu, įvedimas ir šimtmečius trukęs platinimas gali būti suprantamas kaip veislės prisitaikymo prie aplinkos faktas ir kaip iš jos gaminamų produktų kokybinis ir komercinis pripažinimas.

Patirtis:

Beveik vien iš alyvuogių auginimo besiverčiančių ūkių niekada nebuvo daug, net jei dabar ūkių, kurių pajamos pagrįstos šios kultūros auginimu, vis daugėja.

Alyvmedžių terasose, vadinamosiose „*planches*“, taip pat buvo auginami javai arba daržovės. Alyvuogės lazdyno ar kaštono lazdomis buvo numušinėjamos žiemą, sausio — vasario mėnesiais, kai nebūdavo žemės darbų. Taigi nuo seno priimta, kad alyvuogės renkamos, kai jos keičia spalvą arba yra sunokusios.

„*Cailletier*“ veislė yra dvigubo panaudojimo veislė, ji pasižymi kokybinėmis savybėmis, tinkančiomis ir aliejaus, ir konditerijos pramonei. Nuo seno žinoma, kad iš šios alyvuogių veislės spaudžiamas aliejus yra švelnaus skonio; kuo vėliau renkamas alyvuogių derlius, tuo skonis yra švelnesnis.

Įdomu pastebėti, kad vėlyvas sunokusių ir sausų alyvuogių derliaus laikas labai tiko smulkinimui pagal „*génois*“ sistemą; šioje kalnuotoje vietovėje netrūksta vandens, tad jo pylimas į akmeninį indą pagerindavo darbo kokybę, o aliejaus skonis dėl to tapdavo švelnesnis.

Ši daugelio amžių tradicijomis pagrįsta patirtis pasireiškia tuo, kad:

- alyvuogių augintojas pažįsta savo ūkį ir, turėdamas didelę patirtį, sugeba taip auginti alyvuoges savo sklypuose (geografinė padėtis, augalų amžius, sunokimo potencialas, ...) arba ant tam tikro alyvmedžio (alyvmedžio dydis, alyvuogių skaičius ant medžio, alyvuogių dydis, sunokimo vienumas, ...), kad jos labiau tiktų aliejaus, o ne konditerijos pramonei.
- derliaus nuėmimo metu (nuo kiekvieno medžio derlius nuimamas tik vieną kartą) pagal dydį, sunokimo ir spalvos laipsnį, odelės išvaizdą: susiraukšlėjusios (aliejaus pramonė), lygios (konditerijos pramonė) atrenkamos aliejaus arba konditerijos pramonei skirtos alyvuogės.

Apibendrinant galima pasakyti, kad „*Huile d'olive de Nice*“ saugomos kilmės vietos nuorodos aliejai yra originalūs dėl:

- alyvmedžių auginimo gamtinėje aplinkoje, kurioje vyrauja Viduržemio jūros klimatas ir švelnūs vėjai,
- dėl alyvmedžių veislės, kuri surado savo ekologinę nišą ir kuri yra dominuojanti tarp kalvose pakopomis augančių alyvmedžių giraičių,
- dėl derliaus nuėmimo būdo vienu metu numušant vaisius nuo didelių medžių ar juos purtant, dėl vėlyvo subtilaus atspalvio vaisių skynimo po to, kai pasikeičia jų spalva,
- dėl alyvuogių augintojų ir perdirbėjų patirties,
- dėl šiai veislei pritaikytų gamtinio sąlygų, dėl išsaugomos pirminės žaliavos savybės.

4.7 Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: I. N. A. O.

Adresas: 138, Champs-Élysées F-75008 Paris
Nuo 2005 m. sausio 1 d.: 51 rue d'Anjou F-75008 Paris — France

Pavadinimas: D. G. C. C. R. F.

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

4.8 Ženklinimas:

Be būtinųjų įrašų, numatytų su ženklinimu ir maisto produktų pristatymu susijusiuose įstatymuose, ženklinant „Huile d'olive de Nice“ saugomos kilmės vietos nuorodos aliejų turi būti nurodoma:

— nuorodos pavadinimas: „Huile d'olive de Nice“,

— užrašas „*appellation d'origine contrôlée*“ arba „AOC“. Kai nepriklausomai nuo adreso etiketėse yra nurodytas ūkio arba prekybos ženklo pavadinimas, nuorodos pavadinimas pakartojamas tarp žodžių „*appellation*“ ir „*contrôlée*“.

Šie įrašai turi būti vienas šalia kito ant tos pačios etiketės.

Įrašų šriftas turi būti aiškus, įskaitomas, nenusitrinantis, pakankamai stambus, kad išsiskirtų iš fono ir kitų ten esančių piešinių bei įrašų.

4.9 Nacionaliniai reikalavimai:

Dekretas dėl „Huile d'olive de Nice“ saugomos kilmės vietos nuorodos.
