

Reģistrācijas pieprasījuma publicēšana Regulas (EEK) Nr. 2081/92 par lauksaimniecības produktu un pārtikas ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību 6. panta 2. punkta nozīmē

(2005/C 172/05)

Šī publikācija dod tiesības iesniegt iebildumus minētās regulas 7. un 12.d panta nozīmē. Visi iebildumi, kas attiecas uz šo pieprasījumu, ir jāiesniedz ar dalībvalsts kompetentās iestādes, VTO dalībvalsts vai saskaņā ar 12. panta 3. punktu atzītas trešās valsts starpniecību sešu mēnešu laikā no publicēšanas dienas. Publikācijas pamatojumam jo īpaši izmanto 4.6. punktu, ar ko atzīst, ka pieprasījums ir pamatots Regulas (EEK) Nr. 2081/92 nozīmē.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EEK) Nr. 2081/92

“HUILE D’OLIVE DE NICE”

EK Nr.: FR/00322/29.10.2003

ACVN (X) AĢIN ()

Šī lapa ir apkopojums, kas ieviests informācijas nolūkā. Sikākai informācijai, jo īpaši attiecībā uz produktu ražotājiem, uz kuriem attiecas ACVN vai AĢIN, skatīt produkta specifikācijas pilno versiju, kas ir pieejama valsts iestādēs vai Eiropas Komisijas dienestos ⁽¹⁾.

1. *Dalībvalsts kompetentā iestāde:*

Nosaukums: Institut National des Appellations d'Origine
Adrese: 138, Champs-Élysées — 75008 Paris — France
No 2005. gada 1. janvāra: 51 rue d'Anjou — 75 008 Paris — France
Tālrunis: (01) 53 89 80 00
Fakss: (01) 42 25 57 97

2. *Apvienība:*

2.1. Nosaukums: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
2.2. Adrese: Box 116 — Min Fleurs 6 — 06296 Nice Cedex 3
Tālrunis: (04) 97 25 76 40
Fakss: (04) 97 25 76 59
2.3. Sastāvs: — Locekļi: visas fiziskās un juridiskās personas, kas ražo, pārstrādā, fasē un pārdod olivas un olīvu masu ar kontrolētas izcelsmes nosaukumu *Olive de Nice* un kontrolētas izcelsmes nosaukumu *“Huile d'olive de Nice”*.
— Valde: 12 valdes locekļu sadalījums: 6 ražotāji, 3 kooperatīvi, 2 privātie pārstrādātāji, 1 fasētājs

3. *Produkta veids:*

Kategorija 1-5 Oliveļļa

4. *Produkta specifikācija:*

(4. panta 2. punkta noteikumu apkopojums)

4.1 Nosaukums:

“Huile d'olive de Nice”

⁽¹⁾ Eiropas Komisija — Lauksaimniecības ģenerāldirektorāts — Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa — B-1049 Brisele

4.2 Apraksts:

Huile d'olive de Nice ir maiga eļļa, ar neuzkrītošu, bet izsmalcinātu smaržas intensitāti, ar nogatavojušos ābolu un riekstu (lazdu riekstu, mandeļu) smaržu. To galvenokārt ražo no *Cailletie* šķirnes. Maksimālais oleīnskābes saturs 1,5 g uz 100 gramiem.

4.3 Ģeogrāfiskā zona:

Ģeogrāfiskā zona ietver *Alpes-Maritime* departamenta šādu 99 komūnu teritorijas: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, 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, Falcon, 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, Utelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer, Villeneuve-Loubet.

Tā atbilst olīvkoku stādīšanas tradīcijām un *Cailletier* šķirnes kultūrai (šīs šķirnes esamība vai neesamība olīvaudzū stādījumos ir laba norāde uz ģeogrāfisko zonu, kas atspoguļojas produkta nosaukumā), pārstrādes ceļu izvietojuma tradīcijām un balstās uz apkārtnes dabas savdabīgajām iezīmēm (topogrāfiju, pedoloģiju, klimatoloģiju).

Ziemeļu robeža kopumā sakrīt ar olīvu kultūras ziemeļu robežu un termopluviometrisko "alpu, subalpu" dienvidu robežu. Šīs robežas ir skaidras, jo ar augstumu un platumu, aukstums kļūst par norobežojošu faktoru.

Dienvidu robežu iezīmē Vidusjūra.

Austrumu robeža atbilst robežai starp Franciju un Itāliju.

Rietumu robeža ir *La Siagne* ieleja ar Vāras olīvu audzēm un kopumā sakrīt ar *Cailletier* šķirnes izplatības robežām.

4.4 Izcelsmes apliecinājums:

Eļļu nevar pārdot ar kontrolētas izcelsmes nosaukumu "*Huile d'olive de Nice*" bez kvalitātes sertifikāta iegūšanas, ko izsniedz Nacionālais produktu izcelsmes nosaukumu institūts, ar nosacījumiem, kuri noteikti dekrētos un lēmumos attiecībā uz atļautiem produktiem, kas cēlušies no olīvu kultūras un saņēmuši kontrolētas izcelsmes nosaukumu.

Visas darbības attiecībā uz ražošanu no izejvielām un apstrādi jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā zonā.

Attiecībā izejvielu ražošanu procedūra paredz:

- sadalījuma noteikšanu pēc zemes gabaliem: tā sākas ar to iecirkņu saraksta izdošanu, kas atzīti par tādiem, kas var pretendēt uz nosaukumu "*huile d'olive de Nice*", t.i. ražotāja deklarētie zemes gabali, kas atbilst prasībām par atrašanās vietu un ražošanas noteikumiem (šķirne, audzēšanas sistēma olīvu audzē);
- paziņojumu par ražas novākšanu: to ik gadu sastāda apstrādātājs, kas paziņo par ražošanas platību, saražoto olīvu daudzumu, kas atbilst noteiktai ražībai, un olīvu izmantošanas mērķi.

Attiecībā uz apstrādi procedūra paredz:

- paziņojumu par apstrādi: to sastāda apstrādātājs, kas ik gadu paziņo par kopējo apstrādātā produkta daudzumu,
- kvalitātes sertifikāta pieprasījumu: tas dod iespēju noteikt produkta noliktavu atrašanās vietu, kā arī vietu, kur atrodas visas tvertnes ar pieprasīto produkciju.

Procedūru papildina analītisks un organoleptisks tests, kas ļauj pārbaudīt, kā tiek ievērotas produktu kvalitātes prasības.

Visbeidzot, katram ražotājam vai apstrādātājam, iegūstot kvalitātes sertifikātu, ik gadu ir jāstāda paziņojums par preču krājumiem.

4.5. Iegūšanas veids:

Šķirne un audzēšanas sistēma olīvu audzē

Elļu iegūst vienīgi no *Cailletier* šķirnes olīvām.

Tomēr katrā olīvu audzē ir pieļaujama pašapputes šķirņu un seno vietējo šķirņu, proti, *Arabaniel*, *Blanquetier*, *Blavet*, *Nostral*, *Ribeyrou*, olīvkoku audzēšana, ja tie ir izvietoti saderīgi un to skaits nepārsniedz 5 % no kopējā koku skaita katrā attiecīgā audzē. Olīvu, kas cēlušās no pašapputes šķirnēm un senām, vietējām šķirnēm, izmantošana ir atļauta vienīgi olīveļļas ražošanai ar nosacījumu, ka šo olīvu proporcija nepārsniedz 5 % no izlietoto olīvu apjoma.

Katram kokam jāatvēr vismaz 24 kvadrātmetru platība.

Olīvkoki jāapgriež vismaz reizi divos gados. Apgrieztos zarus novāc līdz nākamajai ražas novākšanai.

Apūdeņotās olīvu audzēs, kur koki ir vismaz 5 gadus veci, atļautas vienīgi viengadīgas kultūras.

Olīvu audzes ir jāuztur visu gadu, bet jebkādi darbi ir aizliegti sākot no 1. septembra un līdz ražas novākšanas beigām, izņemot darbus, kas paredzēti zaļā mēslojuma apsēšanai un atļauti līdz 30. oktobrim.

Apūdeņošana veģetācijas laikā ir atļauta tikai līdz olīvu nogatavošanās brīdim.

Olīvu novākšana

Izņemot ārkārtas gadījumus, kopējā produkcija no olīvu audzēm neatkarīgi no tā, kādiem mērķiem tā tiks izlietota, nedrīkst pārsniegt 6 tonnas olīvu no hektāra.

Olīvu ražas novākšanas sākuma datums ir noteikts prefektūras lēmumā pēc Nacionālā produktu izcelsmes nosaukumu institūta dienestu ieteikumiem.

Olīvas jānovāc ne ātrāk kā nogatavošanās sākumā vai tad, kad vismaz 50 % no olīvām ir sarkani violetā krāsā.

Olīvas ir jānoplūc tieši no koka bez palīgīdzekļiem vai jānovāc ar tradicionālo metodi, izmantojot kārti vai mehāniskus līdzekļus un savācot zem koka augļus tīklā vai kastēs.

Olīvas, kas savāktas no zemes vai iekritušas tīklos vai kastēs, jāglabā atsevišķi no olīvu krājumiem, kas tiks apstrādāti, lai iegūtu olīveļļu ar kontrolētas izcelsmes nosaukumu.

Olīvas jānovieto un jātransportē augļu kastēs.

Apstrādes noteikumi

Olīvu glabāšanas laiks starp novākšanu un apstrādi nedrīkst pārsniegt septiņas dienas. Ekstrakciju veikt tikai mehāniski, olīvu masas temperatūra nedrīkst pārsniegt 30 °C. Tiek atļauts apstrādāt, izmantojot tikai mazgāšanas, dekantēšanas, centrifugēšanas un filtrēšanas procesus. Piedevu lietošana eļļas ekstrakcijas paātrināšanai, izņemot ūdeni, ir aizliegta. Iegūtā eļļā skābes daudzumam, ko izsaka oleīnskābē, jāatbilst neapstrādātas olīvu eļļas skābes daudzumam, un tas nedrīkst pārsniegt 1,5 g uz 100 gramiem.

4.6 Saite:

Eļļa ar kontrolētas izcelsmes nosaukumu *Huile d'olive de Nice* ietver sevī dabisko vidi, vēsturi un prasmi.

Dabiskā vide:

Francijas olīvkoku audzēšanas zona iekļaujas olīvu kultūras klimatiskajās robežās. Šīs kultūras pieaugošanai izplatībai visā teritorijā ir selekcijas un pielāgošanās prasības. Atbilstoši grūtajiem klimatiskajiem apstākļiem un augsnes tipam vienīgā šķirne, kas ļoti labi iekļaujas dabiskajā vidē un spēj dot augļus, ir *Cailletier* šķirne ar izcelsmes nosaukumu "*Huile d'olive de Nice*".

Nicas olīvu audzes ir izvietotas paugurainā reljefā kaļķus saturošā augsnē.

Tās aug uz pakalniem, kalnu piekāju plato un lielajām reljefa nelīdzenumu nogāzēm, kā arī vietās ar terasveidīgām nogāzēm.

Olīvkoku audzēšanas zonā ir Vidusjūras klimats, ko niansēti iezīmē kalnainam apvidum raksturīgās maigās temperatūras un lielāki nokrišņi nekā *Basse Provence*, brīnišķīgs saulains laiks un mēreni vēji.

Īpaši šādos apstākļos, kad nav stipra vēja, *Cailletier* šķirne cauri gadsimtiem ir dominējošā šķirne Nicas augļu dārzos. Šī šķirne ir tik cieši saistīta ar Nicas olīvu stādījumu ainavu, ka tās sinonīmi ir: *Petite olive de Nice*, *Grasse olīvkoks* (Nicas tuvumā esošas komūnas nosaukums), *Grassenc*.

Vēsture:

Olīvkoks jau divus tūkstošus gadus ir *Alpes-Maritimes* ainavas neatņemama sastāvdaļa un aug 102 no 163 šī departamenta komūnām. Par to liecina ar simtgadīgiem kokiem masveidā apstādītie dārzi vai dzirnavas, no kurām vēl piecas darbojas pēc "Dženovas sistēmas" (aprakstīta pielikumā), kā XIII gs. Kontas dzirnavas, kur vēl arvien darbojas ūdens rats un koka zobratu sistēma.

Pēc atkārtotiem fenīciešu, grieķu un romiešu iebrukumiem olīvkoka kultūra, kas pārsvarā aug piekrastes zonā un pakalni nogāzēs, gadsimtu laikā ir izplatījusies tālāk zemes vidienē līdz pat 700 metru augstumam.

Pateicoties eļļai, olīvkoks vienmēr ir bijis viena no pamatkultūrām "Nicas grāfistes" apdzīvotajās vietās un *Côte d'Azur* (sk. pievienoto bibliogrāfisko materiālu attiecībā uz *Tinée* ieleju).

Kopš XIX gs. beigām līdz pat Otrajam pasaules karam Nica ir bijusi "ietekmīga vieta" "*riviéra*" šķirnes olīveļļas starptautiskajā tirdzniecībā (sk. pielikumā senās etiķetes).

Pēc Otrā pasaules kara un katastrofālajām salnām 1929. un 1956. gadā olīvu audzēšana *Alpes Maritimes* reģionā ir piedzīvojusi strauju kritumu.

Jau 25 gadus, pateicoties profesionālo organizāciju darbībām, *Alpes Maritimes* reģionā ir visražīgākā olīvu kultūra, kas tiek uzturēta un vēršas plašumā aiz piekrastes zonas, kur tā varētu no jauna ieņemt ziedu dārzu nogāzes.

Vienas un tās pašas *Cailletier* šķirnes, kas pazīstama ar vārdu “d' olive de Nice”, audzēšana un vēlāk arī pavairošana gadsimtu gaitā apliecina tās pielāgošanos videi un no šīs kultūras radīto produktu kvalitātes un komerciālas izmantošanas iespēju atzīšanu.

Prasme:

Saimniecības, kuru galvenais iztikas avots ir olīvu audzēšana, vienmēr ir bijušas mazā skaitā, kaut arī pašlaik arvien vairāk ienākumu tiek gūti tieši no šiem produktiem.

Uz olīvu terasēm, ko vietējie iedzīvotāji sauc par “planches”, tika audzēta arī labība un sakņu dārza produkcija. Olīvu notraukšana ar riekstkoka vai kastaņas kārti tika veikta ziemā, no janvāra līdz martam, laikā, kad augsne netika apstrādāta. Pēc tradīcijas vienmēr tika novāktas “vīteņu” jeb nogatavojušās olīvas. *Cailletier* šķirnes īpatnība — tā ir divējādi pielietojama šķirne, kuru pēc kvalitātes var izmantot eļļas ieguvei, kā arī konditorejā. Kopš seniem laikiem šī šķirne ir pazīstama ar savu spēju dot maigu olīveļļu, tikpat maigu kā no vēlīni novāktām olīvām.

Interesanti būtu atzīmēt arī to, ka gatavu un apkaltušu olīvu novākšanu veiksmīgi pielāgoja smalcināšanai ar “Dženovas” sistēmu, ūdens pievienošana (īpaši nepieciešama šajā kalnu reģionā) akmens tvērtņē uzlaboja paša apstrādes procesa kvalitāti, no kā eļļa pakāpeniski kļuva maigāka.

Šī prasme ir cēlusies no gadsimtiem ilgām tradīcijām un izpaužas:

olīvkoku audzētāja zināšanās par savu dārzu, kurš ar savu iegūto pieredzi prātīs virzītzes gabala (ģeogrāfiskā zona, dārza vecums, nogatavošanās iespējas,...) vai kāda dārza koka produkciju (koka lielums, olīvu daudzums, olīvu lielums,

— nogatavošanās viendabīgums), vairāk uz eļļas ieguvei nevis konditoreju;

— ražas novākšanas laikā, kas tiek veikta vienā reizē no viena koka, vizuāli izvēloties olīvas vai nu eļļas ieguvei, vai konditorejai, atkarībā no to lieluma, gatavības pakāpes, krāsas, gluduma (konditorejai) vai ārējās kārtas bojājumiem (eļļas ieguvei)

Apkopojot iepriekšējo, eļļa ar nosaukumu “*Huile d'olive de Nice*” ir guvusi savu neatkārtojamību:

— dabiskajā vidē, ko pārsvarā raksturo Vidusjūras klimats ar maigu mērenu vēju,

— ar šķirni, kas atradusi savu ekoloģisko nišu un dominē olīvu audzēs uz terasveidīgi izvietotajiem pakalniem,

— ar ražas novākšanas metodi, izmantojot vienā pieejā notraukšanu ar kārti liela izmēra kokiem un vēlīno ražas novākšanu pēc augļu nogatavošanās niansētā krāsā,

— olīvaudzētāju un pārstrādātāju prasmē,

— apstrādes metodēs, kas pielāgotas šķirnei un sekmē izejmateriāla īpašību saglabāšanu.

4.7 Kontroles institūcija:

Nosaukums: I.N.A.O.

Adrese: 138, Champs Elysées — 75008 Paris
No 2005. gada 1. janvāra: 51 rue d'Anjou — 75 008 Paris — France

Nosaukums: D.G.C.C.R.F.

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

4.8 Marķēšana:

Uz eļļas, kas ir ieguvusi kontrolētas izcelsmes nosaukumu "*Huile d'olive de Nice*", bez obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos attiecībā uz pārtikas produktu noformējumu un marķējumu jābūt šādām norādēm:

— apzīmējumam "*Huile d'olive de Nice*",

— norādei "appellation d'origine contrôlée" vai "AOC". Ja uz etiķetes, neatkarīgi no adrese, rakstīts saimniecības vai markas nosaukums, apzīmējuma nosaukums ir jāatkārto starp vārdiem "kontrolētas" un "nosaukums".

Šīm norādēm jābūt sagrupētām vienā vizuālā laukā uz vienas etiķetes.

Tām jābūt ar redzamiem, salasāmiem, neizdzēšamiem un pietiekami lieliem burtiem, lai tie labi izceltos etiķetē, uz kuras tie drukāti, un lai norādes skaidri atšķirtos no pārējām rakstītām un zīmētām norādēm.

4.9 Valsts prasības:

Dekrēts attiecībā uz kontrolētas izcelsmes nosaukumu "*Huile d'olive de Nice*".
