

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2015/C 204/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

**Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu**

**HUILE D'OLIVE DE NICE**

**ES Nr.: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014.**

**ACVN ( X ) AĢIN ( )**

**1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

*Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice*

Box 58 MIN Fleurs 6  
06296 Nice Cedex 3  
FRANCE

Tālr. +33 497257644  
Fakss +33 493176404

E-pasts: aoc.olive@aocolivedenice.com

Nicas olīvu audzētāju arodpapvienību veido *Huile d'olive de Nice* ražotāji un pārstrādātāji, un tai ir likumīgas intereses iesniegt grozījumu pieteikumu.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

**3. Produkta specifiskācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

—  Produkta nosaukums

—  Produkta apraksts

—  Ģeogrāfiskais apgabals

—  Izcelsmes apliecinājums

—  Ražošanas metode

—  Saikne

—  Marķēšana

—  Cita: pārbaudes

**4. Grozījuma vai grozījumu veids**

—  Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifiskācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

## 5. Grozījums vai grozījumi

### Produkta apraksts

Produkta apraksts ir pārskatīts un papildināts.

Konkrēti precizēts, ka runa ir par “ienākušos augļu” tipa eļļu, kurai piemīt pārsvarā mandeļu aromāts. Vairākus gadus veikto degustāciju un to darbu rezultāti, kurus veicis Francijas Olīvu audzēšanas starpnozaru apvienības (AFIDOL) Olīvkopības tehniskais centrs (CTO), kas uzkrājis vairāk nekā 10 gadu laikā veikto analīžu rezultātus, liecināja, ka produktam *Huile d'olive de Nice* raksturīgs ne tikai pārsvarā esošais (svaigu vai sausu) mandeļu aromāts, bet arī šādi blakus aromāti, kas atgādina: svaigu artišoku, irbuleņu ziedus, sienu, konditorejas izstrādājumus un citronu. Šie aromāti papildina riekstu un ienākušos ābolu aromātu, kas bija minēti specifikācijā, kuru nosūtīja, kad iesniedza pieteikumu šā produkta reģistrēšanai ar ACVN.

Turklāt, lai labāk aprakstītu produktu, ierosināts noteikt, ka sīvuma izpausmes pakāpe nedrīkst pārsniegt 2, bet rūgtenuma izpausmes pakāpe – 1,5 pēc Starptautiskās Olīvu padomes (SOP) organoleptiskās skalas. Šādi maksimālie līmeņi tika noteikti arī, pamatojoties uz secinājumiem, kas gūti Olīvkopības tehniskā centra veikto darbu rezultātā.

Lai labāk saglabātu kvalitāti, maksimālais brīvā skābuma saturs no 1,5 g/100 g, kāds tas bija noteikts sākotnēji, pazemināts līdz 1 g/100 g.

Lai patērētājam būtu nodrošināta eļļas kvalitāte, pirmajā tirdzniecības posmā peroksīda skaitlis ir ierobežots līdz 16 miliekvivalentiem aktīvā skābekļa uz kilogramu olīveļļas.

Svītrotā norāde par to, ka eļļa ir “neapstrādāta” (*vierge*), jo šis raksturlielums ir saistīts vienīgi ar eļļas analītiskajām īpašībām, un *Huile d'olive de Nice* var pieskaitīt pie kategorijas “neapstrādāta” (*vierge*) vai kategorijas “neapstrādāta augstākā labuma” (*vierge extra*).

### Ģeogrāfiskais apgabals

Labotas specifikācijā konstatētās kļūdas to pašvaldību nosaukumos, kuras pieder pie šā cilmes vietas nosaukuma produkta ražošanas ģeogrāfiskā apgabala, taču šie labojumi negroza ražošanas ģeogrāfiskā apgabala robežas, kas paliek nemainītas.

Skaidrāk norādīti ražošanas posmi, kuriem jānoris ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta gatavošanas ģeogrāfiskajā apgabalā: “visas darbības, sākot no olīvu ražošanas un beidzot ar olīveļļas iegūšanu, veicamas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā”.

Turklāt precizēta zemesgabalu identifikācijas kārtība atbilstīgi jaunajam valsts procedūram.

### Izcelsmes apliecinājums

Saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos nodaļas “Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā” redakcija ir izlabota, un tajā iekļauti jo īpaši obligātie noteikumi par deklarēšanu un reģistru kārtošānu attiecībā uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību.

Turklāt šajā nodaļā ieviesti precizējumi un papildinājumi vairākos noteikumos, kas saistīti ar reģistriem un deklarāciju dokumentiem un kas ļauj nodrošināt produktu izsekojamību un to atbilstību specifikācijas prasībām.

### Ražošanas metode

#### Apputeksnētājšķirnes

Grozījums attiecas uz to olīvu maksimālā satura svītrotāšanu, kuras iegūtas no apputeksnētājšķirņu vai vietējo šķirņu olīvkokiem; sākotnēji bija noteikts, ka eļļas ražošanai šādu olīvu maksimālais saturs nedrīkst pārsniegt 5 % (tas līdzinājās minēto šķirņu olīvkoku procentuālajam daudzumam olīvdārzā). Tam ir savs pamats, jo ražu olīvdārzos tradicionāli novāc vienā reizē, to olīvu daudzumu, kuras novāc no apputeksnētājšķirņu vai vietējo šķirņu olīvkokiem, parasti iekļauj kopējā olīvu apjomā, kuru piegādā spiestuvēm ar aizsargāto nosaukumu apzīmētās olīveļļas iegūšanai, un minēto šķirņu olīvu daudzumi ir pavisam nelieli. Lai ņemtu vērā šo nenozīmīgo, no apputeksnētājšķirnēm iegūto olīvu daudzumu, teikumu “Eļļa iegūstama vienīgi no “Caillietier” šķirnes olīvām” aizstāj ar teikumu “Eļļu iegūst no “Caillietier” šķirnes olīvām”.

Visbeidzot, ieviesta “seno vietējo šķirņu” definīcija. Runa ir par “šķirnēm, kuras olīvu kultūrai atvēlēto platību apstādīšanai izmantoja pirms 1956. gada sala un pie kurām piederošie koki ražošanas apgabalā ir ievērojamā daudzumā”.

#### Stādījumu biežība

Grozījums veikts, lai ņemtu vērā īpatnējo situāciju, kādā atrodas uz terasēm iestādītie olīvkoki, salīdzinājumā ar to, kādā atrodas līdzenos zemesgabalos iestādīti olīvkoki, jo šie slīpu nogāžu apvidos esošie stādījumi aizņem lielumu lielu daļu platību, kas atvēlētas ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta izejvielas iegūšanai, un šis faktors pat ir šā produkta raksturīga īpatnība. Šā veida stādījums nekavē augļukoku sakņu attīstību un – šo zemesgabalu apvidus slīpuma dēļ – nav par iemeslu koku savstarpējai cīņai par piekļuvi saulesgaismai. Tātad ierosināts tā minimālā attāluma aprēķinā, kāds jāievēro starp kokiem, ņemt vērā terases augstumu un šajā situācijā nepiemērot prasību par to, ka katram kokam jānodrošina vismaz 24 m<sup>2</sup> liela platība.

Precizēti noteikumi par minimālo attālumu starp kokiem (noteikts, ka tam jābūt 4 m) attiecībā uz augļukokiem, kas stādīti no 2001. gada 27. aprīļa (šā ACVN atzīšanas sākotnējā dekrēta izdošanas datums).

#### Starpkultūras

Saskaņā ar vietējām paražām pieļaujama augļudārzā izklīdētu [citas sugas] augļukoku klātie, kura tiek uzskatīta par tādu, kas neietekmē produkta galīgo kvalitāti, taču ar noteikumu, ka to daudzums nepārsniedz 5 % no attiecīgā zemesgabala koku kopskaita.

#### Apūdeņošana

Ierosināts noteikt konkrētu datumu, līdz kuram jāveic apūdeņošana, tādējādi aizstājot sākotnējo noteikumu, ar kuru atļāva veikt apūdeņošanu “līdz augļu nobriešanai”, jo šāds noteikums nav precīzs: nobriešanas datums var nedaudz atšķirties atkarībā no ģeogrāfiskā apgabala sektoru ģeogrāfiskā novietojuma (piekrastē vai dziļāk iekšzemē), tādējādi radot grūtības pārbaužu veikšanai.

Tātad ir noteikts, ka šis datums ir 1. novembris.

#### Ražība

Atļautā maksimālā raža no 6 t/ha palielināta līdz 10 t/ha. Tas ir pamatoti, jo jauno stādījumu koki šodien jau sāk dot augļus, un no šīm olīvbirzīm ievāktā raža sasniedz 8–10 t/ha. Olīvkopībā nav retums sastapt arī vairākus gadsimtus vecus olīvdārzus, kuru kokiem ievērojami attīstījusies zarotne ar attiecīgu daudzumu olīvu. Ražotāju profesionālizācija un zemesgabalu renovācija veicina arī ražas optimizāciju.

Turklāt ražas aprēķina veids precizēts tā, lai nebūtu vietas nekādai interpretācijai. Tādējādi ir norādīts, ka šo ražu aprēķina attiecībā uz novākto produkciju (un nevis koka doto kopējo produkciju, kurā ietilpst arī uz zemes nobirusās un neuzlasītās olīvas, uz kurām šis cilmes vietas nosaukums neattiecas).

Lai garantētu produkta izejvielai izmantojamo olīvu kvalitāti, precizēts augļukoku vecums, kāds tiem jāsasniedz, kad tos var sākt izmantot ražas iegūšanai (vismaz pieci gadi).

#### Ražas ievākšanas datums

Sākotnēji datumu ražas novākšanas sākumam noteica ar prefekta nolēmumu pēc kompetentās iestādes dienestu ierosinājuma.

Saskaņā ar valsts administratīvo procedūru vienkāršošanu ierosināts, ka šis datums jānosaka ar INAO direktora lēmumu pēc ražotāju grupas pamatota priekšlikuma saņemšanas.

#### Novākšana

Vārdi ar “notraukšanu, izmantojot mehānizāciju” aizstāti ar “mehāniskiem paņēmieniem”. Šis redakcionāla rakstura grozījums nerada izmaiņas dažādos paņēmienos, ko atļauts izmantot, lai novāktu ražu ar ACVN *Huile d'olive de Nice* apzīmētā produkta iegūšanai.

#### Izmantoto olīvu sanitārā kvalitāte

Specifikācijas sākotnējā redakcijā bija noteikts, ka spiestuvēm piegādātajām olīvām jābūt “slimību neskartām”. Sākotnējā redakcija ir grozīta, gan lai precizētu sagaidāmo kvalitāti, gan arī lai pārbaudītu drīzāk izmantotās olīvas, nevis piegādātās olīvas. Noteikums ir šāds:

“Izmantotās olīvas ir slimību neskartas. Tomēr katrā izmantotajā partijā pieļaujams tāds kraupjainu, ieknābātu vai apsalušu olīvu kopējais daudzums, kas nepārsniedz trīs procentus no tajā esošo olīvu skaita. Appelējušas vai saskābušas olīvas ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta iegūšanai izmantot nedrīkst.”

#### Eļļas ekstrakcijas paņēmieni

Lai ievērotu vispārējos tiesību aktus par eļļas ekstrakciju pēc “aukstā paņēmiena”, olīveļļas ekstrakcijas laikā olīvu pastas maksimālā temperatūra no 30 °C pazemināta līdz 27 °C.

Redakcionālas skaidrības labad ražotāji ir vēlējušies izsmeļoši uzskaitīt sarakstā dažādos paņēmienus un apstrādes veidus, ko atļauts izmantot šīs olīveļļas iegūšanai. Pievienoti šādi paņēmieni: atlapošana, malšana, maisīšana, ekstrakcija ar centrifugēšanu vai presēšanu.

#### Uzglabāšanas nosacījumi

Lai pasargātu produktu tā tirdzniecības laikā, teksts papildināts ar šādu teikumu:

“Produktu *Huile d'olive de Nice* uzglabā telpā, kas pielāgota tā glabāšanai, un pārtikai piemērotā tarā, novietojot to no gaismas, gaisa un siltuma piekļuves pasargātā vietā, lai saglabātu produkta kvalitāti.”

#### Marķēšana

Veikti pasākumi, lai ar šo nosaukumu apzīmētā produkta marķējuma specifiskās norādes atbilstu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 noteikumiem.

Turklāt Eiropas Savienības ACVN simbola, kā arī norādes “*appellation d'origine protégée*” (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) jeb “A.O.P.” (ACVN) lietošana noteikta kā piederoša pie obligātajām norādēm ar cilmes vietas nosaukumu *Huile d'olive de Nice* apzīmētā produkta marķējumā.

#### Cita: pārbaude

Saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos nodaļa “Valsts prasības” izveidota tabulas veidā, norādot galvenos kontrolējamos parametrus, to atsaucies vērtības un vērtēšanas metodi.

#### VIENOTS DOKUMENTS

#### **HUILE D'OLIVE DE NICE**

**ES Nr.: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014.**

#### **ACVN ( X ) AĢIN ( )**

#### 1. **Nosaukums**

*Huile d'olive de Nice*

#### 2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

#### 3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

##### 3.1. *Produkta veids*

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

##### 3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

*Huile d'olive de Nice* ir “ienākušos augļu” tipa olīveļļa. Tai piemīt galvenokārt mandeļu aromāts. Taču tās buķeti bagātina viens vai vairāki šādi aromāti, kas atgādina: svaigu artišoku, irbuleņu ziedus, sienu, lapas, zālaugus, konditorejas izstrādājumus, ienākušos ābolus, riekstus un citronu.

Sivuma izpausmes pakāpe pēc Starptautiskās Olīvu padomes (SOP) organoleptiskās skalas nepārsniedz 2, bet rūgtuma izpausmes pakāpe – 1,5.

Eļļu iegūst galvenokārt no “Cailletier” šķirnes olīvām.

Oleīnskābē izteikto brīvo taukskābju saturs šajā olīveļļā nepārsniedz 1 gramu uz 100 gramiem produkta. Olīveļļas pirmajā tirdzniecības posmā tās peroksīda skaitlis nepārsniedz 16 miliekvivalentus peroksīda skābekļa uz 1 kg produkta.

### 3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Olīveļļu iegūst no olīvām, kas audzētas olīvdārzos, kuros ir vismaz 95 % “Cailletier” šķirnes olīvkoku un ne vairāk par 5 % “apputeksnētājšķirņu” un “vietējo seno šķirņu” olīvkoku (šķirnes, kuras olīvu kultūrai atvēlēto platību apstādīšanai izmantoja pirms 1956. gada sala un pie kurām piederošie koki ražošanas apgabalā ir ievērojama daudzumā).

### 3.4. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visas darbības, sākot no olīvu ražošanas un beidzot ar to pārstrādi olīveļļā, veicamas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

### 3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

—

### 3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Līdztekus obligātajām norādēm, kas paredz prasības pārtikas produktu marķējumam un noformējumam, ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Huile d'olive de Nice* apzīmētās eļļas marķējums ietver šādas norādes:

— cilmes vietas nosaukums *Huile d'olive de Nice*, norāde “*appellation d'origine protégée*” (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai “A.O.P.” (ACVN).

Šīm norādēm ir jābūt sagrupētām vienā redzes laukā.

Tām jābūt redzamā, neizdzēšamā un pietiekami lielā drukā, lai krasi atšķirtos no fona, pārējās informācijas un attēliem uz marķējuma.

— Eiropas Savienības ACVN simbols.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ar cilmes vietas nosaukumu *Huile d'olive de Nice* apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas šādu *Alpes-Maritimes* departamenta pašvaldību teritorijā:

— *Aiglun, Antibes, Biot, Bouyon, Cannes, Clans, Conségude, Les Ferres, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Nice, Roquestéron-Grasse, La Tour, Tournefort, Vallauris, Villars-sur-Var,*

— šādu kantonu pašvaldību teritorijā: *Le Bar-sur-Loup* (izņemot *Caussols* un *Courmes* pašvaldību), *Breil-sur-Roya, Cagnes-sur-Mer-Centre, Cagnes-sur-Mer-Ouest, Le Cannet, Carros, Contes, L'Escarène, Grasse-Nord, Grasse-Sud, Lantosque, Levens, Menton-Est, Menton-Ouest* (izņemot *Roquebrune-Cap-Martin* pašvaldību), *Mougins, Nice 13e Canton, Roquebillière* (izņemot *Belvédère* pašvaldību), *Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thièy* (izņemot *Escragnolles* un *Saint-Vallier-de-Thièy* pašvaldību), *Sospel* (izņemot *Moulinet* pašvaldību), *Vence, Villefranche-sur-Mer* (izņemot *Cap-d'Ail* un *Saint-Jean-Cap-Ferrat* pašvaldību).

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ģeogrāfiskais apgabals ietilpst apvidū, kuram kopumā raksturīgas olīvbiržu stādīšanas paražas, pārstrādes ražotņu darbība un savdabīgas dabas vides iezīmes (reljefa, augsnes īpašību un klimata ziņā).

Nicas apkaimes olīvbirzs ir stādīta reģionā, kur kalni sastopas ar jūru un savdabīgi iesliecas viens otrā. Lielākos saldūdens resursus dod Vāras (*Var*) upe, ko papildina pa ielejām plūstošās pietekas *Vésubie*, *Tinée* un *Estéron*. Olīvkopība ir attīstījusies šo ieleju lejasdaļā, kas nav tik ļoti iespiestas starp kalniem kā tās, kas atrodas vairāk augšteces apvidū. Šīs kalnāja olīvbirzis izvietotas uz pauguriem, plakankalnēm tuvāk piekrastei un uz nogāzēm, uz kurām bieži vien ierīkotas "terasēs". Olīvkoku kultūrai sevišķi labvēlīgās augsnes pēc dabas ir koluviālas un bagātas ar sanestām kaļķakmens daļām, kas atbrīvotas no sasaluma, vai kaļķakmens mergeli; pēc mehāniskā sastāva tās ir smilšmāla un māla augsnes.

Olīvkopības apgabalā valda tipisks Vidusjūras klimats, kurā reizumis jūtama kalnu klimata ietekme. Temperatūras ir mērenas (ziemā 4–11 °C), nokrišņu daudz (800–1 100 mm), bet saulesgaismas daudzums ļoti liels (2 760 stundu gadā). Piekrastē salnas nav sastopamas, bet no krasta attālākos apvidos, kur augstums virs jūras līmeņa ir zemāks par 750 m, salnas ir reta parādība. Šādos apstākļos, kur nav stipru vēju, "Cailletier" šķirne, kam raksturīgi augsti stumbri un gari atkaru zari, Nicas apgabala augļudārzos gadsimtu gaitā nostiprinājusies kā dominējošā šķirne.

Olīvkoks vienmēr bijis viens no galvenajiem kultūraugiem, ar kura audzēšanu nodarbojušies Nicas grāfistes (saskaņā ar Savoijas karaļnama valdījumu administratīvi teritoriālo iedalījumu no 1526. gada līdz 1847. gadam) un Azūra krasta iedzīvotāji. Olīvu ražas novākšana parasti sākas novembrī un turpinās līdz aprīlim, turklāt rosīgāks novākšanas periods ir no janvāra līdz martam, kad novāc "mainīgas krāsas" olīvas (vismaz 50 % olīvu ir "vīna nogulšņu" krāsā).

## 5.2. Produkta specifika

*Huile d'olive de Nice* iegūst galvenokārt no vietējās "Cailletier" šķirnes olīvām (olīvdārzos šīs šķirnes olīvkoki aizņem vismaz 95 %). *Huile d'olive de Nice* ir "ienākušos augļu" tipa eļļa, kas iecienīta tās maiguma dēļ (eļļa ir maz sīva un maz rūgtena).

Tai raksturīgs pārsvarā mandeļu aromāts. Taču eļļai atkarā no veida lielākā vai mazākā mērā piemīt arī šādi specifiski blakus aromāti, kas atgādina: "irbuleņu ziedus", "konditorejas izstrādājumus" vai "citronu".

## 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Ģeogrāfiskā apgabala īpatnības ir veidojušas Nicas olīvkopības ainavu un ietekmējušas *Huile d'olive de Nice* specifiskumu.

Piejūras Alpos ģeogrāfiskā stāvokļa dēļ (Alpu kalni beidzas pašā jūras krastā un rada iespaidu, ka tie iesliecas jūrā) ir maz lauksaimnieciski izmantojamas zemes. Aramzeme ir retums, un olīvkokus stāda uz ierīkotām terasēm. Nicas olīvbirzs veido raksturīgu ainavu, kurā nogāzes lietderīgai izmantošanai apbūvētas ar sausu akmeņu mūriem, kas aiztur augsni un aizsargā to pret eroziju. Dažos vārīgos zemesgabalos olīvkopība ir vienīgā alternatīva zemes aizlaišanai.

Ģeogrāfiskā apgabala īpatnējais Vidusjūras klimats, kur stipru vēju un sala ir maz, kur ir ļoti liels saulesgaismas daudzums un bagātīgi pavasara un rudens nokrišņi, olīvu kultūrai ir labvēlīgs līdz pat 700 metru augstumam virs jūras līmeņa. Produktu *Huile d'olive de Nice* iegūst apgabalā, kas reizē ir gan piekrastes, gan arī vidēji augstu kalnu apvidus.

Šādos īpašos apstākļos "Cailletier" šķirne, kas šeit ir pilnīgi pielāgojusies, aizņem 95 % ģeogrāfiskā apgabala augļudārzu platību. Šajā īpašajā apvidū šīs tipiskās šķirnes olīvas, kas aug uz raksturīgajiem liela auguma atkaru zaru kokiem, tradicionāli novāc vienā reizē. Salīdzinājumā ar citiem olīvkopības apgabaliem ražu šeit novāc vēlīni, jo īpaši vidēji augstu kalnu apvidū, kur ražu saglabā kokos līdz ziemas beigām – maigais klimats to atļauj –, un sāk to novākt pēc augļu nobriešanas.

Šīs vietējās šķirnes izmantošanas apvienojums ar ražas vēlīnu novākšanu ir par iemeslu tam, ka *Huile d'olive de Nice* piemīt tādi īpaši aromāti, kas atgādina ne tikai mandeles, bet arī "irbuleņu ziedus", "konditorejas izstrādājumus" vai "citronu" un kas ir šīs eļļas reputācijas pamatā.

**Atsauce uz specififikācijas publikāciju**

(šīs regulas <sup>(2)</sup> 6. panta 1. punkta otrā daļa)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement)

---

---

<sup>(2)</sup> Skatīt 1. zemsvītras piezīmi.