

**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 225/03)

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 atzītās 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.

**KOPSAVILKUMA VEIDLAPA**

**PADOMES REGULA (EEK) nr. 2081/92**

**“HUILE D’OLIVE DE NIMES”**

**EK Nr. FR/00441/18.11.2004**

**ACVN (X) AĢIN ( )**

Šī kopsavilkuma veidlapa ir sniegta informācijas nolūkā. Sīkākai 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 <sup>(1)</sup>.

**1. Dalībvalsts kompetentais dienests**

Nosaukums: Institut National des Appellations d'Origine  
Adrese: 138, Champs Elysées — 75008 Paris  
Sākot no 2005. gada 1. janvāra: 51, rue d'Anjou — 75008 Paris  
Tālr.: 01 53 89 80 00  
Fakss: 01 42 25 57 97

**2. Iesniedzēju grupa**

- 2.1 Nosaukums: Syndicat des Oléiculteurs du Gard et Environs pour la Défense et la Promotion des Appellations d'Origine Contrôlées Huile d'Olive de Nîmes et Olive de Nîmes.
- 2.2 Adrese: Mas des Abeilles — 30000 Nîmes  
Tālr.: 04 66 04 50 34  
Fakss: 04 66 04 50 31
- 2.3 Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ( )

**3. Produkta veids**

klase 1.5. Olīveļļa

**4. Specifikācijas sniegtais apraksts**

(4. panta 2. punkta nosacījumu kopsavilkums)

<sup>(1)</sup> Eiropas Komisija — Lauksaimniecības ģenerāldirektorāts — Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa — B-1049 Brisele.

#### 4.1 Nosaukums:

“Huile d'olive de Nîmes”

#### 4.2 Apraksts:

Olīveļļā “Huile d'olive de Nîmes” dominē *Picholine* šķirne, kurai piemīt izteikti asa, dažkārt nedaudz rūgtena garša. Smaržā jūtams artišoka un zaļumu aromāts, kas garšas buķetē pāraug garigas un sarkano augļu aromātā.

Tās krāsa ir zaļa, dažkārt ar dzeltenu nokrāsu.

#### 4.3 Ģeogrāfiskais apgabals:

Olīveļļas “Huile d'olive de Nîmes” ražošanas apgabals aptver 183 Gardas departamenta komūnas un 40 Hēras departamenta komūnas. Pilns komūnu saraksts ir norādīts specifikācijā.

Ģeogrāfiskajam apgabalam ir raksturīga ainava ar pakalnēm un nogāzēm, kuru augstums lielākoties nepārsniedz 350 metrus. Augsni galvenokārt veido terciāra molasi, sanesu terases un krīta perioda kaļķakmeņi un kaļķa mergēļi.

Noteicošs ir Vidusjūras klimats, ko ietekmē mistrāls.

#### 4.4 Izcelsmes apliecinājums:

Olīveļļu var pārdot, izmantojot reģistrētu cilmes vietas nosaukumu “Huile d'olive de Nîmes”, ja saņemta apstiprinājuma apliecība, ko izsniedzis Francijas cilmes vietas nosaukumu institūts saskaņā ar valsts normatīvajos aktos noteiktajiem nosacījumiem to olīvu audzēšanas produktu apstiprināšanai, uz kuriem attiecas reģistrēts cilmes vietas nosaukums.

Visām ar izejvielu ražošanu un olīveļļas pārstrādi saistītajām darbībām ir jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Attiecībā uz izejvielu ražošanu procedūra paredz:

- zemes gabalu identifikāciju, sastādot to zemes gabalu sarakstu, kas ir piemēroti “Huile d'olive de Nîmes” ražošanai un atbilst olīvkoku stādījumu vietas un produkcijas ražošanas kritērijiem,
- ražas novākšanas deklarāciju, ko katru gadu sastāda olīvu audzētājs, norādot ražošanā izmantoto platību, saskaņā ar ražības ierobežojumiem saražoto olīvu daudzumu, olīvu galamērķi (eļļas spiestuve, pārstrādes vieta).

Attiecībā uz pārstrādi procedūra paredz:

- ražošanas deklarāciju, ko katru gadu sastāda speciālists, norādot pārstrādātās produkcijas kopējo daudzumu,
- apstiprinājuma apliecības pieprasījumu, kas ļauj identificēt produktu noliktavas vietu, kā arī visus apstiprināmo produktu uzglabāšanas traukus.

Procedūru papildina analītisks un organoleptisks tests, kas ļauj pārliecināties par produktu kvalitāti un raksturīgajām īpašībām.

Turklāt katram uzņēmējam, kas ir saņēmis apstiprinājuma apliecību, katru gadu ir jāsastāda krājumu deklarācija.

#### 4.5 Iegūšanas metode:

Olīvas ir jārāž un jāpārstrādā ražošanas apgabalā, kas noteikts punktā 4.3.

#### **Šķirnes:**

Olīvēļu iegūst no šādām šķirnēm: *Picholine*, *Négrette*, *Noirette*. Šo šķirņu kokiem kopumā jāveido vismaz 85 % no visiem saimniecības olīvu dārziem. *Picholine* šķirnes proporcija nedrīkst būt mazāka par 70 % no visu saimniecības olīvu dārzu koku skaita. Tomēr līdz 2015. gadam ieskaitot šī proporcija var būt 60 %.

Mazāk nozīmīgas šķirnes ir: *Sauzen vert*, *Rougette*, *Olivastre*, *Broutignan*, *Cul blanc*, *Verdale de l'Hérault* vai *Groussaldo*, *Aglandau*, *Amellau*, *Pigalle*, *Piquette*, kā arī citas vietējās senās šķirnes, kas tika izmantotas pirms 1956. gada sala.

Katrā olīvu dārzā ir pieļaujami apputeksnējošu šķirņu olīvkoku stādījumi, ja tie ir izvietoti vienmērīgi un to skaits nepārsniedz 5 % no kopējā koku skaita katrā attiecīgā dārzā. Šo šķirņu olīvu izmantošana ir pieļaujama, ja šo olīvu proporcija nepārsniedz 5 % no pārstrādājamās olīvu masas.

#### **Olīvu dārza kopšana:**

Olīvu dārzi ir jāuztur, kultivējot zemi vai apsējot ar zāli un pļaujot katru gadu. Katram kokam jāatvēr vismaz 24 m<sup>2</sup> platība. Attālumam starp kokiem jābūt ne mazākam par 4 metriem.

Apgrīšana ir obligāta vismaz reizi 2 gados.

Olīvkoka veģetācijas periodā ir atļauta apūdeņošana, līdz augli sāk nogatavoties.

Ražība nedrīkst pārsniegt 10 tonnas uz hektāru. Ārkārtas klimatiskās situācijas gadījumā ražību konkrētajai ražai var palielināt vai samazināt, nepārsniedzot 12 tonnas olīvu uz hektāru.

Elļā pārstrādā vismaz piecus gadus vecu koku olīvas.

#### **Ražas novākšana:**

Ražas novākšanas sākums noteikts prefektūras lēmumā, kas pieņemts saskaņā ar Francijas cilmes vietas nosaukumu institūta dienestu priekšlikumu.

Elļai izmanto olīvas, kas novāktas tajā gatavības posmā, kad vismaz 25 % no olīvām ir mainījušas krāsu no spilgti zaļām uz dzeltenām.

Olīvas novāc tieši no koka vai izmanto purināšanas, sišanas, aspirācijas vai jebkuru citu metodi, kas nebojā olīvu ārējo izskatu. Augļus uztver zem koka ar tīkliem vai citiem uztvērēj līdzekļiem. Aizliegts izmantot izstrādājumus, kas veicina priekšlaicīgu lapu nobiršanu.

Olīvas, kas savāktas no zemes, ir jāglabā atsevišķi no tām olīvām, kas tiks pārstrādātas, lai iegūtu olīveļļu ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu.

Olīvas uzglabā un pārvadā redeļu kastēs vai beztaras konteineros.

**Pārstrādes nosacījumi:**

Olīvu uzglabāšana starp novākšanu un pārstrādi nedrīkst pārsniegt astoņas dienas.

Pirms sasmalcināšanas ir atļauta dažādu šķirņu olīvu sajaukšana, *Picholine* šķirnei jāveido vismaz 60 % no pārstrādei nodotajām olīvām.

Ekstrakcija notiek mehāniski, sildot olīvu masu temperatūrā, kas nepārsniedz 30 °C.

Atļautā apstrāde ir mazgāšana, dekantēšana, centrifugēšana un filtrācija. Aizliegts atvieglot eļļas ekstrakciju, izmantojot jebkādas palīgvielas, izņemot ūdeni.

Iegūtā eļļa ir olīveļļa, kurā brīvās skābes daudzums, ko izsaka oleīnskābē, nepārsniedz 0,8 gramus uz 100 gramiem.

**4.6 Saikne:**

Dabas apstākļu, vēstures un prasmes kombinācija padara "Huile d'olive de Nîmes" par īpašu un oriģinālu produktu.

**Dabas apstākļi:**

Ģeogrāfiskajam apgabalam ir raksturīga ainava ar pakalnēm un nogāzēm, kuru augstums lielākoties nepārsniedz 350 metrus. Augsni galvenokārt veido terciāra molasi, sanesu terases un krīta perioda kaļķakmeņi un kaļķa merģeļi. Noteicošs ir Vidusjūras klimats ar izteiktu sausumu vasarā un spēcīgu lietu rudenī. Reģionu ietekmē mistrāls, reizēm var būt bargas ziemas.

**Vēsture:**

Nîmas reģiona ciešo saikni ar olīvkoku audzēšanu apliecina olīvkoku izmantošana kopš antīkajiem laikiem.

Olīveļļu ražošanas vēsture šajā reģionā ir ļoti sena; pateicoties olīvkokiem, šeit tika lietderīgi izmantota nabadzīgā augsne, un iegūta vienīgā pieejamā taukviela. Olīvkoku audzēšana iesākās grieķu apmetņu laikā un paplašinājās līdz ar romiešu koloniju dibināšanu. Visvarenākā šīs kultūras augšupeja notika 15. gadsimtā.

1789. gadā Aramonas rajonā ražotā olīveļļa tika uzskatīta par vienu no labākajām, un Nîma ieņēma nozīmīgu vietu eļļas tirdzniecībā.

Tomēr vīnogulāju audzēšanas un eļļas importa pieauguma rezultātā olīvkoku platības samazinājās.

19. gadsimts iezīmēja olīvu audzēšanas norietu, ko veicināja vīnogulāju audzēšana un citu taukvielu imports. Panīkums turpinājās līdz Otrajam pasaules karam, kad taukvielu un importētās eļļas trūkuma dēļ, ko ietekmējis piecus gadus ilga konflikts, no jauna pieauga interese par olīveļļas ražošanu.

1956. gada stiprais sals iznīcināja daudzas olīvu audzes Nīmas reģionā.

Kopš 90. gadiem vērojams jauns uzplaukums, un šobrīd “Huile d'olive de Nîmes” ražošana attīstās.

**Prasme:**

Olīveļļas “Huile d'olive de Nîmes” ražošanā galvenokārt izmanto *Picholine* šķirni, kas atzīta par labāko, pateicoties tās izturībai, kura palīdzējusi nevainojami pielāgoties pedoloģiskajiem un klimatiskajiem apstākļiem. Šī šķirne zināmā mērā ir salcietīga, un tās augļi ir izturīgi pret spēcīgajiem rudens vējiem.

*Picholine* šķirnes olīvkoki dominē Nīmas ieplakā, šīs šķirnes šūpulī, bet citas vietējās šķirnes tiek audzētas Sevēnu priekškalnē.

Vēja dēļ ļaudis veido relatīvi zemus olīvkokus, tas ne tikai uzlabo izturību pret vējiem, bet arī atvieglo zaļo galda olīvu novākšanu. Ražas novākšana galvenokārt tiek veikta ar rokām, jo, no vienas puses, dominējošā šķirne *Picholine*, ko izmanto diviem mērķiem (eļļas ražošanai un galda olīvām), ir ļoti izturīga pret purināšanu, un, no otras puses, to nosaka tradicionālais olīvu dārzu izkārtojums (neliela platība, zemas sienas, bieži vien ierobežota piekļūšanas iespēja).

Vietējo produktu, proti, *Picholine* šķirnes olīvu, un iegūtās eļļas kvalitātes labā saskaņa ir sekmējusi Nīmas olīvkoku audzēšanas jaunu uzplaukumu un attīstību ārpus Nīmas un Somjēras vēsturiskā centra robežām.

**4.7 Kontroles iestāde:**

Nosaukums: I.N.A.O.

Adrese: 138, Champs Elysées — 75008 Paris

Sākot no 2005. gada 1. janvāra: 51, rue d'Anjou — 75008 Paris

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

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

**4.8 Marķējums:**

Reģistrētā cilmes vietas nosaukuma “Huile d'olive de Nîmes” eļļu marķējums papildus obligātajiem pārtikas preču marķēšanas un noformējuma noteikumos paredzētajiem apzīmējumiem ietver šādas norādes:

— nosaukumu “Huile d'olive de Nîmes”,

— apzīmējumu: “appellation d'origine contrôlée” vai “AOC”. Ja marķējumā bez adreses sniegts arī saimniecības vai preču zīmes nosaukums, [cilmes vietas] nosaukums tiek atkārtots starp vārdiem “appellation” un “contrôlée”.

Šīm norādēm jābūt sagrupētām vienā vizuālā laukā uz vienas etiķetes.

Tās ir atveidotas ar labi redzamām, salasāmām, neizdzēšamām un pietiekami lielām rakstu zīmēm, kas labi izceļas uz iespiestā fona, lai skaidri atšķirtos no pārējās rakstītās informācijas un zīmējumiem.

**4.9 Valsts prasības:**

Dekrēts par reģistrētu cilmes vietas nosaukumu “Huile d'olive de Nîmes”.