

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel

(2015/C 204/09)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

TALBA GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TA' DENOMINAZZJONI PROTETTA TAL-ORIGINI JEW TA' INDIKAZZJONI ĠĠORAFIKA PROTETTA

Talba għall-approvazzjoni ta' emendi skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“HUILE D'OLIVE DE NICE”

Nru tal-UE: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

DOP (X) IĠP ()

1. Grupp applikant u interess legittimu

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANZA

Tel. +33 497257644
Fax +33 493176404

Email: aoc.olive@aocolivedenice.com

Is-Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice huwa magħmul minn produtturi u proċessuri tal-“Huile d'olive de Nice” u għandu interess legittimu li jippreżenta talba għal emenda.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Franza

3. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott milquta mill-emenda/i

— Isem il-prodott

— Deskrizzjoni tal-prodott

— Żona ġeografika

— Prova tal-origini

— Metodu ta' produzzjoni

— Rabta

— Tikkettar

— Ohrajn: Il-Kontrolli

4. Tip ta' emenda/i

— Emenda fl-ispeċifikazzjoni ta' DPO jew ta' IĠP irregistrata li ma tistax titqies bħala emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

- Emenda fl-ispeċifikazzjoni ta' DPO jew ta' IGP irregistrata li għaliha ma ġiex ippubblikat dokument uniku (jew ekwivalenti), li ma tistax titqies bhala emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. **Emenda/i**

Deskrizzjoni tal-prodott

Id-deskrizzjoni tal-prodott giet riveduta u msahha.

B'mod partikolari, qed jiġi speċifikat li huwa tip ta' żejt "misjur u b'aroma tal-frott" b'toġhma predominanti simili għal dik tal-lewż. Skont ir-riżultati ta' avvenimenti ta' dewqan tal-prodott li ilhom jiġu organizzati għal diversi snin u l-hidma mwettqa mis-Centre technique oléicole (CTO) tal-Association française interprofessionnelle de l'oléiculture (AFIDOL), li ġabret ir-riżultati ta' aktar minn 10 snin ta' analiżi, l-"Huile d'olive de Nice" huwa prinċipalment ikkaratterizzat minn aroma ta' lewż (frisk jew niexef) iżda wkoll minn toġhmiet sekondarji bħall-qaqoċċ nej, ġummar, huxlief, għaġina u hjiel ta' lumi. Dawn it-toġhmiet jikkumplimentaw dawk tal-frott imqadded, u tuffieħ misjur msemmija fl-ispeċifikazzjoni ppreżentata meta saret t-talba għar-registrazzjoni tad-DOP.

Barra minn hekk, sabiex il-prodott jiġi deskritt ahjar, huwa propost li l-livell massimu tal-qawwa tat-toġhma jiġi stabbilit għal 2 u l-livell ta' mrar għal 1,5, skont l-iskala organolettika tal-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ (IOOC). Dawn il-limiti ġew stabbiliti wkoll fuq il-baži tal-konklużjonijiet tal-hidma mwettqa mis-Centre technique oléicole (CTO).

Il-kontenut massimu ta' acidità libera ġie mnaqqas għal 1 g/100 g minflok 1,5 g/100 g, inizjalment għal raġunijiet ta' preżervazzjoni tal-kwalità kemm jista' jkun possibbli.

Il-valur tal-perossidu taż-żejt taż-żebbuġa meta ż-żejt jitqiegħed għall-ewwel darba fis-suq huwa limitat għal 16-il milliekwivalenti ta' perossidu tal-ossigenu għal kull kilogramma ta' żejt taż-żebbuġa sabiex il-kwalità taż-żejt tiġi ppreżervata għall-konsumatur.

L-indikazzjoni dwar in-natura "verġni" taż-żejt tnehhiet peress li l-kwalità tirrigwarda biss il-karatteristiċi analitiċi taż-żejt u l-"Huile d'olive de Nice" jista' jappartjeni jew għall-kategorija "verġni" jew inkella għall-dik "extra verġni".

Żona ġeografika

Fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġew ikkoreġuti xi żbalji li nstabu fl-ismijiet tal-municipalitajiet li jinsabu fiż-żona ġeografika tad-denominazzjoni tal-orijini; iżda dawn l-emendi ma jibdlux il-limiti taż-żona ġeografika tal-produzzjoni, li jibqgħu l-istess.

Barra minn hekk, ġew iċċarati id-diversi stadji li jridu jseħħu fiż-żona ġeografika tad-denominazzjoni: "L-operazzjonijiet kollha mill-produzzjoni taż-żebbuġ sat-trasformazzjoni taġħhom f'żejt taż-żebbuġa iridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata".

Barra minn hekk, il-metodi ta' identifikazzjoni tal-irqajja' tal-art ġew speċifikati skont il-proċeduri nazzjonali l-ġodda.

Prova tal-orijini

Minhabba l-iżviluppi leġiżlattivi u regolatorji nazzjonali, it-taqsimha msejha "Evidenza li l-prodott joriġina miż-żona ġeografika identifikata" giet ikkonsolidata biex tinkludi l-obbligi ta' dikjarazzjoni u ta' żamma ta' registri relatati mat-tracċabbiltà tal-prodott u mal-monitoraġġ tal-kundizzjonijiet ta' produzzjoni.

Dik it-taqsimha giet ukoll estiża biex tinkludi diversi dispożizzjonijiet relatati mar-registri u mad-dokumenti ta' dikjarazzjoni li jippermettu t-tracċabbiltà u l-kontroll tal-konformità tal-prodotti mar-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni.

Metodu ta' produzzjoni

Varjetajiet għad-dakra

Din l-emenda tikkonsisti fit-tnehhija tar-referenza għall-kwantità massima ta' żebbuġ miksuba minn varjetajiet għad-dakra jew varjetajiet lokali qodma awtorizzati għall-produzzjoni taż-żejt u inizjalment stabbilita għal 5 % (identiku għan-numru ta' siġar miksuba minn dawn il-varjetajiet f'għonna tas-siġar tal-frott). Tradizzjonalment, iż-żebbuġ fl-imsaġar jinhasdu f'darba, u l-kwantitajiet ta' żebbuġ maqtuġħ minn siġar tal-varjetajiet għad-dakra jew tal-varjetajiet lokali qodma s-soltu jiġu inkluzi fil-volum globali ta' żebbuġ li jasal fil-miżna biex minnu jsir iż-żejt DOP u huma żgħar hafna. Sabiex titqies din il-preżenza marginali ta' żebbuġ minn varjetajiet għad-dakra, il-frażi "Iż-żjut għandhom jiġu esklussivament minn żebbuġ tal-varjetà Cailletier." giet sostitwita b'"Iż-żjut ġejjin minn żebbuġ tal-varjetà Cailletier."

Fl-ahhar nett, giet miżjuda definizzjoni għall-“varjetajiet lokali qodma”. Dawn huma “varjetajiet imhawla qabel il-ġlata tal-1956 irrappreżentati minn għadd sinifikanti ta’ siġar fiż-żona tal-produzzjoni”.

Id-densità tat-thawwil

L-emenda għandha l-għan li tqis is-sitwazzjoni partikulari tas-siġar taż-żebbu imhawlin f’għelieqi mtarrġa meta mqabbla ma’ siġar taż-żebbu imhawlin fil-wita, peress li dawn il-pjantaġġuni f’għelieqi weqfin hafna jirrappreżentaw il-parti l-kbira tal-pjantaġġuni tad-denominazzjoni ta’ oriġini, tant li din hija waħda mill-karatteristiċi speċifiċi tagħhom. Dan it-tip ta’ thawwil ma jfixkilx l-iżvilupp tal-għeruf tas-siġar u ma jostakolax id-dawl peress li l-artijiet huma mżerżqin. Għaldaqstant qed nipproponu li jitqies kemm hi għolja kull għalqa meta wiehed jiġi biex jikkalkola d-distanza minima meħtieġa bejn is-siġar u li ma tiġix infurzata l-erja minima ta’ 24 m² għal kull siġra f’każijiet bħal dawn.

Ir-regoli dwar id-distanza minima bejn is-siġar (li hija ta’ 4 metri) ġew iċċarati għal siġar imhawlin mis-27 ta’ April 2001 ‘il quddiem (li hija d-data tal-pubblikazzjoni tal-ewwel digriet li rrikonoxxa d-DOP).

Koltivazzjoni mhallta

Skont id-drawwiet lokali, huwa permess li jkun hemm siġar tal-frott mifruxa fil-maġar li ma jaffettwawx il-kwalità finali tal-prodott, sakemm dawn ma jaqbzux il-5 % tal-għadd ta’ siġar f’dik ir-roqa’ art.

Irrigazzjoni

Qed nipproponu li tiġi stabbilita skadenza għat-tisqija minflok id-dispożizzjoni inizjali li kienet tawtorizza t-tisqija “sakemm iż-żebbu jibda jiehu l-kulur”, minhabba li din id-dispożizzjoni mhijiex preċiża u d-data meta ż-żebbu jibda jiehu l-kulur tista’ tvarja xi ftit skont ir-reġjuni ġeografiċi differenti fiż-żona ġeografika (dawk ta’ mal-kosta jew dawk interni) u għalhekk jistgħu jinholqu xi problemi ta’ kontroll.

B’hekk l-iskadenza giet stabbilita għall-1 ta’ Novembru.

Rendiment

Ir-rendiment massimu awtorizzat ġie miżjud għal 10t/ha minflok 6t/ha. Is-siġar fl-imsaġar tal-frott imhawla reċentement illum il-ġurnata qegħdin jagħmlu l-frott u qed jipproduċu kważi 8-10 t/ha. Barra minn hekk, mhijiex haġa rari li wiehed jiltaqa’ ma’ imsaġar taż-żebbu li għandhom mijiet ta’ snin u f’dan il-każ, is-siġar ikunu harġu ammont kbir ta’ friegħi u b’hekk jipproduċu ammont kbir ta’ żebbu. Il-fatt li l-produtturi saru professjonisti u li l-irqajja’ tal-art inhadmu mill-ġdid ukoll għen biex is-siġar jagħtu iktar frott.

Barra minn hekk, ġie speċifikat il-metodu tal-kalkolu tar-rendiment sabiex ma jkunx hemm lok għal interpretazzjoni differenti tiegħu. Għaldaqstant, ġie indikat li dan ir-rendiment għandu jiġi kkalkulat skont il-kwantità maħsuda (u mhux skont il-produzzjoni totali tas-siġra li tinkludi ż-żebbu li jkun waqa’ mal-art u ma ngabarx u li ma jgawdix mid-denominazzjoni).

Giet speċifikata l-età ta’ meta s-siġar jibdeu jipproduċu (minimu ta’ hames snin) sabiex ikun żgurat li ż-żebbu li qed jintuza għandu kwalità suffiċjenti.

Id-data tal-ħsad

Għall-ewwel, id-data tal-bidu tal-ħsad kienet stabbilita permezz ta’ digriet prefettorali fuq proposta mill-awtorità kompetenti.

Bil-għan li l-proċeduri amministrattivi fil-livell nazzjonali jiġu ssimplifikati, qed isir suġġeriment li din id-data tiġi stabbilita permezz ta’ deċiżjoni tad-Direttur tal-INAO abbażi ta’ proposta ġġustifikata tal-grupp.

Il-ħsad

L-espressjoni “theżiż tal-friegħi biex jaqa” ż-żebbu permezz ta’ mezzi mekkaniċi giet sostitwita bl-espressjoni “metodi mekkaniċi” Din l-emenda purament editorjali ma tibdilx id-diversi tekniki ta’ ħsad awtorizzati għad-DOP “Huile d’olive de Nice”.

L-Istat ta' saħħa ta' żebbuġ użat

Skont it-test oriġinali tal-ispeċifikazzjoni, iż-żebbuġ li jasal fil-mithna għandu jkun "b'saħħtu". Il-kliem oriġinali għe emendat sabiex, minn naha waħda, jispeċifika l-istat ta' saħħa mistennija u, min-naha l-oħra, biex ikun spezzjonat iż-żebbuġ użat minflok dawk li huma konsenjati. Id-dispożizzjoni hija kif ġej:

"Iż-żebbuġ użat huwa b'saħħtu. Madankollu, kull lott jista' jkun fih mhux aktar minn 3 % ta' żebbuġ imdewwed, imnaqqar mill-għasafar jew iffrizat. Żebbuġ immuffat jew iffermentat mhux kopert mid-denominazzjoni tal-orijini."

Il-proċess ta' estrazzjoni taż-żejt

F'konformità mal-leġiżlazzjoni ġenerali dwar ippressar kiesah, it-temperatura massima tal-pejst taż-żebbuġ matul il-proċess ta' estrazzjoni taż-żejt tnaqqset minn 30 °C għal 27 °C.

Fl-interess ta' abbozzar ċar, il-produtturi riedu jelenkaw il-proċessi differenti u t-trattamenti awtorizzati kollha meta jiġi prodott ż-żejt taż-żebbuġa. Dawn li ġejjin ġew miżjuda: it-tnehhija tal-weraq, it-tifrik, it-tagħġin, l-estrazzjoni permezz ta' ċentrifugazzjoni jew bl-għasir.

Kundizzjonijiet tal-ħżin

Biex tiġi ppreservata kemm jista' jkun il-kwalità tal-prodott meta jitqiegħed fuq is-suq, żdied dan li ġej:

"L-'Huile d'olive de Nice' jinħażen f'kontenitur tal-ikel f'postijiet xierqa għall-preservazzjoni tal-prodott u l-protezzjoni mid-dawl, l-arja u s-shana sabiex jinżammu l-karatteristiċi tal-prodott."

Tikkettar

Il-frazzjiet tat-tikketti li speċifikament jirreferu għad-denominazzjoni ġew immodifikati biex jibdeu jikkonformaw mar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Barra minn hekk, is-simbolu tal-Unjoni Ewropea għad-DOP, kif ukoll il-frazi "appellation d'origine protégée" jew "A.O.P." huma fost ir-referenzi li jridu jkunu inklużi fuq it-tikketti tal-prodotti koperti bid-denominazzjoni tal-orijini "Huile d'olive de Nice".

Ohrajn: spezzjoni

Minħabba l-iżviluppi leġiżlattivi u regolatorji nazzjonali, it-taqsimha msejha "Rekwiziti nazzjonali" issa fiha tabella, li tindika l-punti ewlenin li għandhom jiġu ċċekkati, il-valuri ta' referenza tagħhom u l-metodi ta' evalwazzjoni li għandhom jintużaw.

DOKUMENT UNIKU**"HUILE D'OLIVE DE NICE"****Nru tal-UE: FR-PDO-0105-01278 — 17.11.2014****DOP (X) IĠP ()****1. Isem**

"Huile d'olive de Nice"

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Franza

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.5. Żjut u xahmijiet (butir, marġerina, żejt, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

L-"Huile d'olive de Nice" huwa tip ta' żejt taż-żebbuġa "misjur u b'aroma tal-frott". Għandu toġhma predominanti simili għal dik tal-lewż. B'mod partikolari jistgħu jkunu preżenti dawn it-toġhmiet sekondarji: qaqoċċ nej, ġummar, huxlief, weraq, ħaxix, għaġina, tuffieħ misjur, frott imqadded u ħjiet ta' lumi.

L-intensità tar-riħa hija inqas minn jew ugwali għal 2 u l-imrar inqas minn jew ugwali għal 1,5 skont l-iskala organolettika tal-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ (IOC).

Lż-żejt jiġi prinċipalment mil-varjetà Cailletier.

Il-kontenut tal-aċidità libera, espress f'termini ta' aċidu olejku, huwa ta' inqas minn jew ugwali għal 1 g/100 g ta' żejt taż-żebbuġa. Il-valur tal-perossidu huwa limitat għal 16-il milliekwivalenti ta' perossidu tal-ossignu għal kull kilogramma ta' żejt taż-żebbuġa meta ż-żejt jitqiegħed għall-ewwel darba fis-suq.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Lż-żejt taż-żebbuġa huwa prodott minn żebbuġ miksub minn imsaġar fejn mhux inqas minn 95 % tas-siġar huma tal-varjetà Cailletier u mhux aktar minn 5 % huma ta' varjetajiet tad-dakra u "varjetajiet lokali qodma" (varjetajiet imħawla qabel l-ġlata tal-1956, b'għadd sinifikanti ta' siġar fiż-żona ta' produzzjoni).

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċessi kollha mill-produzzjoni taż-żebbuġ sat-trasformazzjoni tagħhom f'żejt taż-żebbuġa jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-thakkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih qed jirreferi l-isem irreġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-frazzjiet obbligatorji previsti fil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti tad-denominazzjoni tal-orijini protetta "Huile d'olive de Nice" għandu jkollhom fuqhom l-indikazzjonijiet li ġejjin

— l-isem id-denominazzjoni tal-orijini "Huile d'olive de Nice" u l-kelmiet "appellation d'origine protégée" jew "A.O.P."

Dawn id-dettalji għandhom ikunu kollha fejn jidhru.

Huma għandhom jiġu pprezentati b'ittri prominenti, li jinqraw faċilment, li ma jithassrux u li jkunu kbar biż-żejjed u jispikkaw sew mill-isfond li fuqu jiġu stampati biex ikunu jingharfu b'mod ċar mill-bqija tal-indikazzjonijiet l-oħra miktuba u mpingġja fuq it-tikketta.

— is-simbolu tal-Unjoni Ewropea għad-DOP.

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Lż-żona ġeografika ddefinita tal-produzzjoni għall-"Huile d'olive de Nice" tinsab fil-municipalitajiet li ġejjin tad-dipartiment tal-Alpes-Maritimes:

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

— il-municipalitajiet tad-distretti awtonomi li ġejjin: Le Bar-sur-Loup (minbarra l-municipalitajiet ta' Caussols u Courmes), 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 (minbarra l-municipalità ta' Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, it-13-il distrett awtonomu ta' Nice, Roquebillière (minbarra l-municipalità ta' Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (minbarra l-municipalitajiet ta' Escagnolles u Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (minbarra l-municipalità ta' Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (minbarra l-municipalitajiet ta' Cap-d'Ail u Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Din iż-żona ġeografika tiffirma parti minn żona akbar karatterizzata mill-lokalizzazzjoni tradizzjonali tal-imsaġar taż-żebbuġ u mill-istabbilimenti tal-ipproċessar, u hija bbażata fuq il-fattizzi oriġinali tal-pajzaġġ naturali (it-topografija, it-tip ta' hamrija u l-klima).

L-imsaġar taż-żebbuġ ta' Nizza jinsabu fil-qalba ta' reġjun fejn jiltaqgħu l-muntanji u l-baħar. Il-biċċa l-kbira tal-irma jiskula mix-xmara Var u l-widien tat-tributarji tagħha, jiġifieri x-xmajjar Vésubie, Tinée u Estéron. It-tkabir taż-żebbuġ żviluppa l-isfel minn dawn il-widien, li huma inqas weqfin minn dawk li jinsabu aktar 'il fuq mix-xmara. Dawn l-imsaġar taż-żebbuġ tal-muntanji jinsabu fuq għoljiet, witat subkostali u artijiet fil-ġnub tal-muntanji li hafna drabi jkunu mtarrġa. Il-hamrija, li hija partikolarment adattata għat-tkabbir taż-żebbuġ, hija kolluvjali u mimlija biċċiet tal-ġebel tal-franka li jkun nqas bil-ġlata jew tal-franka mhallta mat-tafal, u hija hamrija taflija u ramlja.

Iż-żona fejn jtkabbar iż-żebbuġ għandha klima Mediterranja, xi drabi mżewġa bit-temp tal-muntanji. It-temperaturi huma moderati (it-temperatura tvarja minn 4 sa 11-il°C fix-xitwa), tagħmel hafna xita (bejn 800 u 1 100 mm) u l-esponiment għax-xemx huwa eċċellenti (2 760 siegħa fis-sena). Qatt ma tagħmel ġlata estrema fiż-żoni kostali u hija xi haġa rari fiż-żoni interni li mhumiex oġġla minn 750 metru. F'dawn iċ-ċirkostanzi u fin-nuqqas ta' rih qawwi, il-varjetà Cailletier, li hija siġra twila bi friegħi twal u mdendlin, matul is-sekli stabbiliet ruhha bhala l-varjetà dominanti tal-imsaġar ta' Nizza.

Is-siġar taż-żebbuġ minn dejjem kienu fost l-uċuħ tar-raba' ewlenin għan-nies tal-"Kontea ta' Nizza" (li kienet diviżjoni amministrattiva fl-Istati tad-Dar ta' Savoja mill-1526 sal-1847) u tal-Côte d'Azur. Iż-żebbuġ ġeneralment jibda jinhasad f'Novembru u dan il-proċess idum għaddej sa April, b'perjodu ta' qtugħ aktar intensiv bejn Jannar u Marzu, meta jinhasad iż-żebbuġ li "jkun beda jibdel il-kulur" (mill-inqas 50 % taż-żebbuġ ikun lewn l-inbid aħmar).

5.2. *Speċifità tal-prodott*

L-"Huile d'olive de Nice" jinkiseb prinċipalment mill-varjetà taż-żebbuġ lokali Cailletier (mill-inqas 95 % tas-siġar taż-żebbuġ fl-imsaġar). L-"Huile d'olive de Nice" huwa tip ta' żejt taż-żebbuġa "misjur u b'aroma tal-frott" apprezzat għal palat hafif tiegħu (dan huwa żejt li f'it li xejn huwa morr u pikkanti).

Għandu toghma predominanti simili għal dik tal-lewż. Ċerti toghmiet sekondarji xi f'it jew wisq preżenti skont it-tip ta' żejt, bħall-"gummar", "l-għaġina" jew hjiel ta' "lumi" huma bl-istess mod tipiċi tal-"Huile d'olive de Nice".

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għal IĠP)*

Il-karatteristiċi taż-żona ġeografika ffurmaw il-pajsagġ taż-żona ta' tkabbir taż-żebbuġ u l-karatteristiċi speċifiċi tal-"Huile d'olive de Nice".

Minhabba l-pożizzjoni ġeografika tiegħu, id-dipartiment tal-Alpes-Maritimes (li jinsab fit-tarf nett tal-Alpi li jibqgħu neżlin għal għol-baħar), għandu żona ta' art agrikola limitata. L-art tajba għall-hrit hija rari u s-siġar taż-żebbuġ jithawlu fl-għelieqi mtarrġa magħmula mill-bniedem. L-imsaġar taż-żebbuġ ta' Nizza jiffurmaw pajsagġ karatteristiku li jinkludi għoljiet imżerżqa msahha bil-hitan tal-ġebel niexef li jzommu l-hamrija u jservu ta' lqugħ kontra l-erożjoni. F'ċerti żoni mhedda, it-tkabbir taż-żebbuġ huwa l-uniku alternattiva minflok ma l-art tiġi abbandunata.

Il-klima Mediterranja speċifika li nsibu fiż-żona ġeografika, li hija kkaratterizzata minn f'it rih qawwi u f'it ġlata, minn ammont kbir ta' xemx u minn xita abbondanti fir-rebbieġha u fil-harifa, hija ideali għat-tkabbir taż-żebbuġ f'imsaġar li jinsabu sa 700 metru 'il fuq mil-livell tal-baħar. Ir-reġjun tal-"Huile d'olive de Nice" huwa kkaratterizzat minn żoni kostali u muntanji medji.

F'dawn il-kundizzjonijiet speċifiċi, il-varjetà Cailletier, li adattat ruhha perfettament għalihom, tirrappreżenta 95 % tas-siġar taż-żebbuġ taż-żona ġeografika. Fuq din l-art partikolari, din il-varjetà tipikament baxxa tradizzjonalment tinhasad mis-siġar twal fi zjara waħda. Il-hsad isir tard mhux hażin meta mqabbla ma' żoni oħra tat-tkabbir taż-żebbuġ, b'mod partikolari fil-muntanji medji, fejn il-hsad huwa estiż sa tmiem ix-xitwa, wara l-bidu ta' maturazzjoni. Dan huwa possibbli grazzi għall-klima moderata.

L-użu ta' din il-varjetà lokali flimkien ma' hsd tardiv huma kruċjali biex jinkisbu t-toġhmiet moderati u partikulari tal-"Huile d'olive de Nice", pereżempju "tal-lewż" iżda wkoll tal-"gummar", l-"għaġina" u l-hjiel ta' "lumi", li tawh r-reputazzjoni tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament ⁽²⁾)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement

⁽²⁾ Ara n-nota ta' qiegħ il-paġna 1.