

**Bekendmaking van een registratieaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2005/C 172/05)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 of artikel 12 quinquies van de genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend via de bevoegde autoriteit van een lidstaat, van een staat die lid van de WTO is, of van een overeenkomstig artikel 12, lid 3, erkend derde land. Geoordeeld wordt dat de hiernavolgende gegevens, met name die in punt 4.6, de registratieaanvraag rechtvaardigen in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92; zij zijn het motief voor deze bekendmaking.

SAMENVATTING

**VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD**

**„HUILE D'OLIVE DE NICE”**

**EG-nummer: FR/00322/29.10.2003**

**BOB (X) BGA ( )**

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie, met name ten behoeve van de producenten van het product met de betrokken BOB of BGA, dient de volledige versie van het productdossier te worden geraadpleegd hetzij op nationaal niveau, hetzij bij de bevoegde diensten van de Europese Commissie. <sup>(1)</sup>

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Institut National des Appellations d'Origine  
Adres: 138, Champs-Élysées — 75008 Paris — France  
Vanaf 1 januari 2005: 51 rue d'Anjou — 75 008 Paris — France  
Tel. (01) 53 89 80 00  
Fax (01) 42 25 57 97

2. *Groepering:*

2.1 Naam: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice  
2.2 Adres: Bte 116 — Min Fleurs 6 — 06296 Nice Cedex 3  
Tel. (04) 97 25 76 40  
Fax (04) 97 25 76 59  
2.3 Samenstelling: — Leden: elk individu of elke rechtspersoon die olijven en olijventapenade met de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Olive de Nice”, of olie met de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Nice”, produceert, verwerkt, verpakt of verhandelt.  
— Raad van bestuur: de twaalf zetels van de raad van bestuur zijn verdeeld over zes producenten, drie coöperaties, twee particuliere verwerkingsbedrijven en één verpakker.

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.5 — Oliën en vetten

4. *Overzicht van het productdossier:*

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1 *Naam:*

„Huile d'olive de Nice”

<sup>(1)</sup> Europese Commissie — directoraat-generaal Landbouw — Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten — B-1049 Brussel.

#### 4.2 Beschrijving:

De „huile d'olive de Nice” is een zachte olijfolie, met een discrete, maar geraffineerde geur en aroma's van gerijpte appel en gedroogde vruchten (hazelnoot, amandel). Ze is in hoofdzaak afkomstig van de variëteit Cailletier. Ze bevat maximum 1,5 g oliezuur per 100 g.

#### 4.3 Geografisch gebied:

Het geografisch gebied strekt zich uit over 99 gemeenten in het departement Alpes-Maritimes: 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, Tourrette-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Utelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer en Villeneuve-Loubet.

In dit gebied liggen de olijfboomgaarden waar de variëteit Cailletier wordt geteeld, (het al dan niet voorkomen van de variëteit Cailletier in de populatie van olijfbomen zegt overigens veel over de geografische factoren die de producten met de oorsprongsbenaming „Olive de Nice” typeren) en ook de verwerkingsbedrijven zijn hier gevestigd wegens de natuurlijke omgevingskenmerken (topografie, pedologie en klimaat).

De noordelijke grenzen vallen vrijwel samen met de noordgrens van de olijfboomteelt en de zuidgrens van de zone met de temperatuur- en neerslagkarakteristiek „laag- en hooggebergte”. Dit zijn duidelijke grenzen, want door de hoogte, maar ook door de breedtegraad, wordt de kou een beperkende factor.

In het zuiden grenst het gebied aan de Middellandse Zee, in het oosten aan Italië.

Aan de westkant wordt het gebied gescheiden van de olijfgebieden van het departement Var door de vallei van de Siagne.

Deze vallei vormt grotendeels de grens van het gebied waar de variëteit Cailletier wordt geteeld.

#### 4.4 Bewijs van oorsprong:

Enkel oliën waarvoor, overeenkomstig de wettelijk vastgestelde voorschriften voor de erkenning van producten van de olijventeelt die in aanmerking komen voor een gecontroleerde oorsprongsbenaming, een keurmerk werd verleend door het Institut national des appellations d'origine (Nationaal Instituut tot Bescherming van de Oorsprongsbenamingen — INAO) mogen onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Nice” in de handel worden gebracht.

Elke handeling voor de productie en verwerking van de grondstof moet worden uitgevoerd binnen het afgebakende geografische grondgebied.

De procedure voor de productie van de grondstof verloopt als volgt:

- identificatie van een perceel: de percelen waarvan de producent heeft aangetoond dat zij voldoen aan de criteria inzake ligging en aan de productievoorschriften (variëteit, snoeien en verzorgen van de boomgaard) worden op een lijst geplaatst van de percelen die onder de benaming „Huile d'olive de Nice” mogen produceren.
- oogstaangifte: wordt jaarlijks gedaan door de producent, waarbij melding wordt gemaakt van het productieareaal, de met inachtneming van de vastgestelde maximumopbrengst geogoste hoeveelheid olijven en de bestemming van de olijven.

De verwerkingsprocedure verloopt als volgt:

- verwerkingsaangifte: de verwerker maakt jaarlijks melding van de totale hoeveelheid van het product dat werd verwerkt.
- het aanvragen van een keurmerk: hierin staat beschreven waar en hoe de producten worden opgeslagen die aan de kwaliteitseisen voldoen.

De procedure wordt afgerond met een analytisch en organoleptisch onderzoek om na te gaan of aan alle eisen inzake kwaliteit en typische kenmerken van het product is voldaan.

Ten slotte moeten alle erkende olijventelers en verwerkers een voorraadaangifte indienen.

#### 4.5 Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

##### ***Variëteit en verzorging van de boomgaard***

De olie is uitsluitend afkomstig van olijven van de Cailletiervariëteit.

In de boomgaard mogen evenwel ook bestuivingsvariëteiten of oude plaatselijke variëteiten zoals Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral en Ribeyrou, voorkomen, mits deze bomen gelijkmatig over de boomgaard zijn verdeeld en hun aantal niet meer dan 5 % bedraagt van het totale aantal bomen per perceel. Bij de verwerking tot olijfolie mogen maximum 5 % olijven van bestuivingsvariëteiten en oude lokale variëteiten worden gebruikt.

Elke olijfbom dient te beschikken over een vrij grondoppervlak van minimaal 24 vierkante meter.

Olijfbomen moeten ten minste om de twee jaar worden gesnoeid. Het snoeihout moet vóór de volgende oogst uit de boomgaard worden verwijderd.

Eenjarige teelt is alleen toegestaan in geïrrigeerde boomgaarden met bomen die jonger zijn dan vijf jaar.

De boomgaarden moeten jaarlijks worden onderhouden, maar het bewerken van de grond is vanaf 1 september tot aan het einde van de oogst verboden. Een uitzondering hierop is de groenbemesting, die tot 30 oktober is toegestaan.

Gedurende de groeiperiode is irrigatie toegestaan totdat de olijven rijp zijn.

##### ***Oogst van de olijven***

Ongeacht de bestemming ervan en behoudens uitzonderingen, mag de opbrengst van een boomgaard niet meer dan 6 ton olijven per hectare bedragen.

De datum waarop de olijvenoogst begint, wordt vastgesteld bij departementaal besluit, op voorstel van het INAO. De olijven moeten zo spoedig mogelijk na het rijpen worden geoogst; dit betekent dat minimaal de helft van de olijven een purperrode kleur heeft.

De olijven moeten direct van de boom worden geplukt, zonder gebruik te maken van producten om het loslaten te bevorderen, of moeten op traditionele wijze uit de boom worden geslagen.

Eventueel kan bij het slaan gebruik gemaakt worden van een mechanisch hulpmiddel. Bij deze methode moeten de vruchten onder de boom worden opgevangen met behulp van vangnetten of andere vergaarmiddelen.

Olijven die van de grond worden opgeraapt of die al vóór de oogst in de vangnetten of vergaarmiddelen zijn gevallen, moeten gescheiden worden bewaard van de olijven die zullen worden verwerkt tot olijfolie met oorsprongsbenaming.

De olijven moeten worden opgeslagen en vervoerd in kratten of palletkisten.

### **Verwerkingsvoorwaarden**

Tussen de oogst en de verwerking mogen de olijven niet langer dan zeven dagen worden bewaard. Voor de persing mag alleen gebruik worden gemaakt van mechanische processen waarbij de olijvenpasta tot maximaal 30 ° Celsius wordt opgewarmd. De olijven mogen alleen worden gewassen, gedecanteerd, gecentrifugeerd en gefilterd. Behalve water, mogen geen hulpstoffen worden gebruikt voor de oliepersing. Het moet gaan om olijfolie van eerste persing met een maximumgehalte, uitgedrukt in oliezuur, aan vrije vetzuren van 1,5g per 100g.

#### 4.6 Verband:

De natuurlijke omstandigheden, de geschiedenis en de knowhow zijn kenmerkend voor olijfolie met de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Nice”.

### **Natuurlijke omstandigheden**

Het Franse olijventeeltgebied strekt zich uit tot waar de olijfbomen klimatologisch gezien goed gedijen. Het gewas heeft zich door selectie en aanpassing over het gebied verspreid. In moeilijke klimatologische omstandigheden en bij een gegeven bodem zal een olijfbomsoort enkel standhouden en aarden indien ze zich in perfecte harmonie bevindt met haar natuurlijke omgeving. Dit is het geval voor de Cailletier met betrekking tot de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Nice”.

De olijfbomgaarden rondom Nice zijn aangelegd in een ruig gebied met carbonaatrijke bodems. De teelt vindt plaats in de heuvels en in gebieden met flauwere hellingen, op speciaal daarvoor aangelegde terrassen.

Het olijventeeltgebied heeft een mediterraan klimaat met lichte invloed van de bergen, milde temperaturen, meer neerslag dan in de Basse-Provence, een ideale hoeveelheid zonneschijn en vooral weinig wind.

Vooral door de afwezigheid van sterke wind heeft de Cailletier zich door de eeuwen heen als meest voorkomende soort in het gebied rond Nice kunnen ontwikkelen.

Deze soort is zo nauw verbonden met het landschap in die omgeving dat hij tevens bekend staat onder een aantal andere namen: Petite olive de Nice (kleine olijf uit Nice), Olivier de Grasse (genoemd naar een stadje in de buurt van Nice) en Grassenc.

### **Geschiedenis**

Al meer dan tweeduizend jaar maakt de olijfbom deel uit van het landschap in de Alpes-Maritimes, waar hij nu voorkomt in 102 van de 163 gemeenten in het departement. Stille getuigen hiervan zijn de eeuwenoude bomen die terug te vinden zijn in de huidige boomgaarden. Ook zijn er nog een vijftal molens, die nog werken volgens het „Genueese systeem” (omschreven in de bijlage), zoals de beschermde molen van Contes, daterend uit de dertiende eeuw, met zijn waterrad en houten raderwerk.

In eerste instantie was de teelt gesitueerd in de kuststreek als gevolg van invasies van respectievelijk Feniciërs, Grieken en Romeinen. Vervolgens heeft de olijventeelt zich door de eeuwen heen uitgebreid naar het achterliggende laag- en hoogland, tot op een hoogte van 700 meter boven zeeniveau.

Voor de bevolking van het „graafschap Nice” en de Côte d'Azur is de olijfbom, vanwege de olie, altijd één van de voornaamste gewassen geweest. (zie bijgevoegd bibliografisch document betreffende de Tinéevalli)

Vanaf het einde van de negentiende eeuw tot aan de tweede wereldoorlog was Nice zelfs één van de belangrijkste spelers op de handelsmarkt van olijfolie van het type „rivièra”. (zie de bijgevoegde oude etiketten)

Na de tweede wereldoorlog en als gevolg van de catastrofale vrieskou in 1929 en 1956 is de olijventeelt in de Alpes-Maritimes echter sterk teruggelopen.

Sedert meer dan 25 jaar draagt de inzet van de beroepsorganisaties ertoe bij dat de olijventeelt van de Alpes-Maritimes zich niet alleen kan handhaven, maar zich geleidelijk uitbreidt naar meer landinwaarts gelegen gebieden en zelfs terrein terugwint op de bloementeelt.

De manier waarop de Cailletier, beter bekend onder de naam „Olive de Nice”, zich als enige variëteit in de loop van de eeuwen heeft verspreid, toont duidelijk aan hoe deze soort zich goed heeft aangepast aan de omgeving, en hoe de daaruit verkregen producten zowel kwalitatief als commercieel naar waarde worden geschat.

### **Knowhow**

Ook al is tegenwoordig een steeds groter deel van hun inkomen afkomstig uit de olijventeelt, toch zijn er slechts weinig bedrijven waarvoor dit de voornaamste bron van inkomen is.

Op de terrassen van de olijfboomgaarden, in de volksmond ook wel „planches” genoemd, kunnen evengoed graangewassen of groenten worden verbouwd. Het op traditionele wijze oogsten van de olijven met hazelaar- of kastanjehouten stokken gebeurt 's winters, van januari tot maart, aangezien de grond gedurende die periode toch niet bewerkt wordt. De olijven worden bijgevolg altijd geoogst als ze bijna of volledig rijp zijn.

Een opvallende eigenschap van de Cailletier is dat hij twee verschillende kwaliteitsproducten kan leveren: de olijven kunnen zowel tot olie worden verwerkt als worden ingemaakt. De Cailletier heeft steeds bekend gestaan voor de zachte olie die eruit kan worden geperst. Dit komt vooral door de late oogst van de olijven.

De late oogst van rijpe en droge olijven zorgt voor olijven die bijzonder geschikt zijn om te worden gemalen volgens het „Genuese systeem”, waarbij het in dit bergachtige gebied overvloedig beschikbare water voor een betere kwaliteit zorgt. Op die manier ontstaat een vrij zachte olie.

De knowhow die voortvloeit uit een eeuwenoude traditie vindt men terug in:

- het op ervaring gebaseerde inzicht in het beheer van de boomgaard, waarmee de olijfteler de productie kan sturen in de richting van olijfolie of van tafelolijven, rekening houdend met de aard van zijn percelen (geografische ligging, leeftijd van de boomgaard, rijpingspotentieel...) en de verschillen tussen de in de boomgaard staande bomen (grootte, hoeveelheid olijven, grootte van de olijven, de gelijkmatigheid van de rijping...);
- de oogst, die per boom in één keer geschiedt, waarbij de producent ter plekke en per boom, naar gelang van hun grootte, de mate van rijping en kleuring, hun gaafheid (voor de inmaak) of beschadiging van de huid (voor de olie) bepaalt of de olijven voor de olie dan wel voor de inmaak gebruikt zullen worden;

Samengevat ontstaan de kenmerkende eigenschappen van de oliën met gecontroleerde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Nice” door:

- het groeien in een natuurlijke omgeving, gekenmerkt door een overwegend mediterraan klimaat met weinig wind,
- de biotoop van de Cailletier, welke daarmee als meest voorkomende olijfboomsoort zijn plek op de terrasvormige hellingen heeft veroverd,
- het gebruik om de olijven in een laat rijpingsstadium te oogsten, door de van kleur verlopende vruchten in één oogstgang op traditionele wijze met stokken uit de grote bomen te slaan,
- de knowhow van de olijventelers en de verwerkingsbedrijven,
- de verwerkingstechnieken die passen bij de variëteit waardoor de grondstof zijn eigenschappen behoudt.

#### 4.7 Controlestructuur:

Naam: INAO — Institut National des Appellations d'Origine

Adres: 138, Champs-Élysées — 75008 Paris — France

Vanaf 1 januari 2005: 51 rue d'Anjou — 75 008 Paris — France

Naam: DGCCRF

Adres: 59, Bd V. Auriol, 75703 Paris Cedex 13

#### 4.8 Etikettering:

De etiketten op de verpakking van olijfolie met gecontroleerde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Nice” moeten, naast de voor voedingsmiddelen voorgeschreven vermeldingen, het volgende vermelden:

— de gecontroleerde oorsprongsbenaming: „Huile d'olive de Nice”,

— de vermelding „appellation d'origine contrôlée” of „AOC”. Mocht er op het etiket, afgezien van het adres, een andere firmanaam of merknaam voorkomen, dan moet die naam worden herhaald tussen de woorden „appellation” en „contrôlée”.

De bovenstaande vermeldingen moeten duidelijk bij elkaar op hetzelfde etiket worden geplaatst.

Daarbij moeten de letters duidelijk, leesbaar, onuitwisbaar en voldoende groot zijn, zodat ze op het etiket goed naar voren komen, en duidelijk verschillen van de overige vermeldingen en afbeeldingen.

#### 4.9 Nationale eisen:

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée „Huile d'olive de Nice” (decreet betreffende de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Huile d'Olive de Nice”).

---