

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2005/C 172/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

«HUILE D'OLIVE DE NICE»

N.º CE: FR/00322/29.10.2003

DOP (X) IGP ()

A presente ficha é um resumo estabelecido para efeitos de informação. Para uma informação completa, nomeadamente para os produtores do produto abrangido pela DOP ou IGP em causa, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia ⁽¹⁾.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Institut National des Appellations d'Origine
Endereço: 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris, France
A partir de 1 de Janeiro de 2005: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris, France
Telefone: 01 53 89 80 00
Fax: 01 42 25 57 97

2. *Requerente:*

2.1 Nome: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
2.2 Endereço: Box 116, MIN FLEURS 6, F-06296 Nice Cedex 3
Telefone: 04 97 25 76 40
Fax: 04 97 25 76 59
2.3 Composição: — Membros: Todas as pessoas singulares ou colectivas que produzem, transformam, acondicionam e comercializam azeitonas e pasta de azeitona da denominação de origem protegida «Olive de Nice» e azeite da denominação de origem protegida «Huile d'olive de Nice».
— Conselho de administração: o conselho de administração, com 12 membros, é composto por 6 produtores, 3 cooperativas, 2 transformadores privados e 1 acondicionador.

3. *Tipo de produto:*

Classe 1-5 Azeite

4. *Descrição do caderno de especificações e obrigações:*

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1 Nome:

«Huile d'olive de Nice»

⁽¹⁾ Comissão Europeia, Direcção Geral da Agricultura, Unidade Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas, B-1049 Bruxelas.

4.2 Descrição:

O «Huile d'olive de Nice» é um azeite suave, com um aroma discreto mas subtil, a evocar maçãs maduras e frutos secos (avelã, amêndoa). É obtido essencialmente a partir de azeitonas da variedade Cailletier e tem um teor de ácido oleico de, no máximo, 1,5 g para 100 g.

4.3 Área geográfica:

A área geográfica abrange 99 municípios do departamento de 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 Gaudé, 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.

Esta área corresponde à localização tradicional dos olivais e do cultivo da variedade Cailletier (a presença, ou não, desta variedade nos olivais constitui um indicador seguro do contexto geográfico característico da denominação) e à localização de estabelecimentos de transformação, e assenta nas características originais do meio natural (topografia, pedologia, climatologia).

A delimitação desta área a norte coincide globalmente com o limite setentrional da cultura da oliveira e o limite meridional da zona termoplumiométrica «alpina, subalpina montanhosa».

Estes limites são precisos, uma vez que, com a altitude e também com a latitude, o frio se torna um factor restritivo.

A sul, a área é delimitada pelo Mediterrâneo, e a oriente, pela fronteira entre a França e a Itália.

Os limites ocidentais confinam com o vale de La Siagne no que se refere ao olival do Var e coincidem globalmente com os limites de extensão da variedade Cailletier.

4.4 Prova de origem:

Os azeites não podem ser comercializados sob a denominação de origem protegida «Huile d'olive de Nice» sem a obtenção de um certificado de aprovação emitido pelo *Institut National des Appellations d'Origine*, nas condições definidas pelos diplomas oficiais respeitantes à aprovação dos produtos da olivicultura que beneficiam de uma denominação de origem protegida.

Todas as operações relativas à produção da matéria-prima e à elaboração devem ser realizadas na área geográfica definida.

No que respeita à produção da matéria-prima, o procedimento prevê:

- uma identificação das parcelas, que se traduz na edição da lista das parcelas consideradas aptas para produzir a denominação «Huile d'olive de Nice», ou seja, as parcelas declaradas pelo produtor que respeitem os critérios relativos ao local de implantação e às regras de produção (variedade, modo de condução do olival);
- uma declaração de colheita, redigida anualmente pelo oleicultor que declara a superfície de produção, a quantidade de azeitonas produzida no respeito pelo rendimento definido e o destino das azeitonas.

No que respeita à elaboração, o procedimento prevê:

- uma declaração de fabrico, redigida pelo elaborador, que declara anualmente a quantidade total de produto elaborado;
- um pedido de certificado de aprovação, que permite identificar o lugar de armazenamento dos produtos, bem como todos os recipientes que contêm os produtos declarados

O procedimento é completado por um exame analítico e organoléptico destinado a verificar o respeito da qualidade e das características específicas dos produtos.

Por último, qualquer produtor ou fabricante que obtenha um certificado de aprovação deve redigir anualmente uma declaração de existências.

4.5 Método de obtenção:

Variedade e modo de condução do olival

O azeite provém exclusivamente de azeitonas da variedade Cailletier.

Contudo, em cada olival, é autorizada a plantação de oliveiras de variedades polinizadoras ou de variedades locais antigas, nomeadamente Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral e Ribeyrou, se estas forem dispostas de forma harmoniosa e o seu número não exceder 5 % do número total de pés de cada unidade de cultivo em causa. A utilização de azeitonas provenientes de variedades polinizadoras e de variedades locais antigas só é autorizada para a produção de azeite se a percentagem dessas azeitonas não exceder 5 % da massa de azeitonas transformada.

Cada pé deve dispor de uma superfície mínima de 24 metros quadrados.

As oliveiras devem ser podadas pelo menos uma vez de dois em dois anos. A madeira resultante da poda deve ser retirada dos olivais antes da colheita seguinte.

As culturas anuais só são autorizadas nos olivais irrigados cujas árvores tenham menos de 5 anos.

Os olivais devem ser objecto de uma manutenção anual. No entanto, de 1 de Setembro até ao termo da colheita é proibido executar quaisquer trabalhos, excepto os destinados à sementeira de adubo verde, que são autorizados até 30 de Outubro.

A irrigação durante o período de crescimento é autorizada até que a cor dos frutos comece a mudar.

Colheita da azeitona

Salvo em casos excepcionais, a produção total dos olivais não deve exceder 6 toneladas de azeitonas por hectare, independentemente do seu destino.

A data de início da colheita da azeitona é fixada por diploma da prefeitura, sob proposta dos serviços do Institut National des Appellations d'Origine.

A colheita não pode começar antes do início da maturação, ou seja, quando, no mínimo, 50 % das azeitonas já são de cor de borra de vinho.

As azeitonas devem ser colhidas directamente da árvore sem recurso a produtos de abcisão, ou através do método de varejo tradicional ou de varejo mecânico, sendo obrigatória a recepção dos frutos em redes ou outros receptáculos colocados sob a árvore.

As azeitonas apanhadas do chão ou caídas nas redes ou noutros receptáculos antes da colheita devem ser conservadas separadamente dos lotes de azeitonas que podem ser utilizadas para a elaboração do azeite com a denominação de origem.

As azeitonas devem ser armazenadas e transportadas em caixas ou paletes abertas (palox).

Condições de elaboração

O período de conservação das azeitonas entre a colheita e a transformação não pode exceder sete dias. O processo de extracção só envolve processos mecânicos em que a pasta de azeitona não pode ser aquecida para além de 30.º Celsius. Os únicos tratamentos autorizados são a lavagem, a decantação, a centrifugação e a filtração. É proibida a utilização de adjuvantes, com excepção da água, para facilitar a extracção dos azeites. O azeite obtido deve ser um azeite virgem cujo teor de acidez livre, expresso em ácido oleico, é de, no máximo, 1,5 gramas por 100 gramas.

4.6 Relação:

O azeite da denominação de origem protegida «Huile d'olive de Nice» reflecte, simultaneamente, o meio ambiente natural, a história e o saber-fazer.

Meio ambiente natural:

A zona oleícola francesa situa-se no limite em termos climáticos para a cultura da oliveira. A progressão desta cultura no território apresenta as características de uma colonização por selecção e adaptação. Em condições climatéricas difíceis, e num tipo de solo específico, somente uma variedade que se encontre em perfeita harmonia com o meio ambiente natural pode impor-se e dar frutos. É o que se passa com a variedade Cailletier utilizada para a denominação de origem «Huile d'olive de Nice».

O olival de Nice está implantado no centro de uma região de relevo bastante acidentado e de solos carbonatados, estando situado nas colinas, planícies subcosteiras e encostas dos grandes maciços do relevo, em terrenos dispostos em socalcos.

A zona oleícola tem um clima mediterrânico, influenciado pelas montanhas e caracterizado por temperaturas amenas, níveis de precipitação mais elevados do que na Baixa Provença, valores de insolação excelentes e, sobretudo, ventos moderados.

Neste contexto, marcado nomeadamente pela ausência de ventos fortes, a variedade Cailletier impôs-se ao longo dos séculos como variedade dominante do olival de Nice.

Esta variedade está de tal maneira associada à paisagem oleícola de Nice que lhe são atribuídos os sinónimos seguintes: «Petite Olive de Nice», «Olivier de Grasse» (nome de um município próximo de Nice) e Grassenc.

História:

A oliveira faz parte da paisagem dos Alpes Marítimos há mais de dois milhares de anos, estando presente em 102 dos 163 municípios do departamento. Disso testemunham os olivais em produção, constituídos por árvores mult centenárias, e os lagares de azeite, existindo ainda cinco a funcionar segundo o «sistema genovês» (descrito no anexo), como o lagar de Contes, que data do século XIII e é declarado de interesse público, e que continua a ser movido por um rodizio e engrenagens de madeira.

Inicialmente implantada na zona litoral e nas colinas costeiras, na sequência das invasões sucessivas de fenícios, gregos e romanos, a cultura da oliveira desenvolveu-se ao longo dos séculos nas zonas média e alta da região, até 700 metros de altitude.

Graças ao azeite, a oliveira foi sempre uma das principais culturas das populações do «Condado de Nice» e da Côte d'Azur. (cf. Documento bibliográfico anexo relativo ao vale de La Tinée).

Nice foi mesmo uma «praça-forte» do comércio internacional de azeite do tipo «riviera» desde os finais do século XIX até à segunda Guerra Mundial (cf. antigos rótulos em anexo).

A oleicultura conheceu uma forte regressão nos Alpes Marítimos após a Segunda Guerra Mundial e os gelos catastróficos de 1929 e 1956.

Há mais de vinte e cinco anos que, graças à acção de organizações profissionais, a oleicultura mais produtiva dos Alpes Marítimos se mantém e tende a desenvolver-se na zona mais interior, onde pôde mesmo reconquistar encostas consagradas à horticultura floral.

A implantação e posterior propagação, ao longo dos séculos, de uma única variedade designada por «Cailletier», mais conhecida por «Olive de Nice», podem entender-se como resultado da adaptação dessa variedade ao meio ambiente e do reconhecimento qualitativo e comercial dos produtos a que dá origem.

Um saber-fazer:

As explorações agrícolas que vivem essencialmente dos produtos da oleicultura foram sempre pouco numerosas, mas, actualmente, retiram um rendimento cada vez maior dos seus produtos.

Nos socalcos plantados de oliveiras, localmente chamados «planches», eram igualmente cultivados cereais ou produtos hortícolas. A apanha das azeitonas com varas de aveleira ou de castanheiro realizava-se no Inverno, entre Janeiro e Março, período em que o solo não era cultivado. Fez sempre parte dos costumes colher a azeitona «sazonada» ou amadurecida.

A variedade Cailletier tem a peculiaridade de ter uma dupla finalidade, uma vez que apresenta características qualitativas que a tornam apta quer para a produção de azeite, quer para conserva. Esta variedade é conhecida desde sempre pela sua aptidão para produzir um azeite suave, qualidade esta que é tanto mais acentuada quanto mais tardia a colheita das azeitonas.

É, igualmente, interessante observar que a colheita tardia de azeitonas maduras e secas é especialmente adequada à trituração pelo «sistema genovês», uma vez que a adição de água (particularmente abundante nesta região montanhosa) no recipiente em pedra melhora a qualidade do trabalho, dando origem a um azeite relativamente suave.

Este saber-fazer, resultante de uma tradição de vários séculos, manifesta-se:

- no conhecimento do olival por parte do oleicultor, que, pela experiência adquirida, sabe orientar a produção das suas parcelas (situação geográfica, idade do olival, potencial de maturação,...) ou a de uma dada árvore do olival (poda da árvore, carga de azeitonas, calibre das azeitonas, homogeneidade de maturação,...) mais para o fabrico de azeite do que para a conserva;
- aquando da colheita, realizada de uma só vez em cada árvore, através de uma selecção visual das azeitonas a fim de as destinar ao fabrico de azeite ou a conservas, em função do calibre, do nível da maturação e coloração, do aspecto liso (conservas) ou rugoso (azeite) da pele, etc;

Em resumo, os azeites da denominação «Huile d'olive de Nice» devem a sua originalidade:

- ao meio ambiente natural, marcado por um clima predominantemente mediterrânico, com ventos moderados;
- a uma variedade que encontrou o seu nicho ecológico e que domina o povoamento de olivais situados em colinas e plantados em socalcos;
- à tradição da colheita com utilização do varejo, de uma só vez, de árvores de grande porte e à colheita tardia, após maturação, de frutos com várias tonalidades;
- ao saber-fazer dos oleicultores e dos transformadores;
- a técnicas de elaboração adaptadas à variedade e que privilegiam a preservação das características da matéria-prima.

4.7 Estrutura de controlo:

Nome: I.N.A.O.

Endereço: 138, Champs Elysées, F-75008 Paris

A partir de 1 de Janeiro de 2005: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris, France

Nome: D.G.C.C.R.F.

Endereço: 59, Bd V.Auriol, F-75703, Paris Cedex 13

4.8 Rotulagem:

Para além das menções obrigatórias, previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos dos azeites que beneficiam da denominação de origem protegida «*Huile d'olive de Nice*» devem conter as indicações seguintes:

— o nome da denominação: «*Huile d'olive de Nice*»,

— a menção «*appellation d'origine contrôlée*» ou «AOC». Quando figure nos rótulos, independentemente do endereço, o nome de uma exploração ou de uma marca, a indicação da denominação é repetida entre os termos «*appellation*» e «*contrôlée*».

Estas indicações devem estar reunidas no mesmo campo visual e no mesmo rótulo.

A fim de se distinguirem nitidamente das demais indicações escritas e de ilustrações, devem ser apresentadas em caracteres visíveis, legíveis, indeléveis e com dimensões tais que sobressaiam claramente no quadro onde estão impressos.

4.9 Exigências nacionais:

Decreto relativo à denominação de origem protegida «*Huile d'olive de Nice*».
