

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 89/08)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

Pedido de alteração ao abrigo do artigo 9.º e do n.º 2 do artigo 17.º

«OLIVES NOIRES DE NYONS»

N.º CE: FR/PDO/117/0374/04.11.2003

DOP (X) IGP ()

Alteração(ões) solicitada(s):

Rubrica(s) do caderno de especificações:

- ☐ Nome do produto
- ☐ Descrição do produto
- ☒ Área geográfica
- ☐ Prova de origem
- ☐ Método de obtenção
- ☐ Relação
- ☐ Rotulagem
- ☒ Exigências nacionais

Alteração(ões):

Área geográfica

Onde está «A zona de produção abrange uma parte dos departamentos de Drôme e de Vaucluse», deve ler-se «A zona de produção e de transformação das azeitonas» é constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de Drôme:

— Cantão de Nyons: Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres.

— Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran.

— Cantão de Remuzat: Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix.

— Cantão de Saint-Paul-Trois-Châteaux: Tulette.

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

— Departamento de Vaucluse:

— Cantão de Malaucène: Brantes, Entrechaux, Malaucène (secçãoAI).

— Cantão de Vaison-la-Romaine: Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puymeras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu.

— Cantão de Valréas: Valréas, Visan.

A alteração tem por objectivo retirar, da área geográfica definida pela denominação, 6 municípios do departamento de Drôme (municípios de Bouchet, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-bains, Reilhanette, Rochebrune e Sainte-Jalle) e 2 municípios do departamento de Vaucluse (Saint-Léger-du-Ventoux e Savoillan). Esta proposta é motivada pela ausência de utilizações agrícolas e pela existência de critérios geológicos, pedológicos e climáticos incompatíveis com a produção de azeitona sob denominação.

Exigências nacionais:

Substituir os termos «Décret du 10 janvier 1994» (decreto de 10 de Janeiro de 1994) por «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée» «Olives Noires de Nyons» (decreto relativo à denominação de origem protegida «Olives Noires de Nyons»).

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«OLIVES NOIRES DE NYONS»

N.º CE: FR/PDO/117/0374/04.11.2003

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo contém os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Institut National des Appellations d'Origine
Endereço: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefone: (33) 1 53 89 80 00
Fax: (33) 01 42 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Agrupamento:*

Nome: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnie
Endereço: B.P. n.º 9
F-26110 Nyons
Telefone: (33) 04 75 26 95 00
Fax: (33) 04 75 26 23 16
E-mail: syndicat.tanche@wanadoo.fr
Composição Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *Tipo de produto*

Classe 1.6 — Frutas.

4. *Caderno de especificações*

(resumo das requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

- 4.1 Nome: «Olives Noires de Nyons»
- 4.2 Descrição: Com uma cor característica «hábito de monge», as azeitonas, com um calibre de 14 mm no mínimo, são finamente enrugadas.
- 5 % das azeitonas podem apresentar um calibre de 13 mm, no mínimo.
- 4.3 Área geográfica: A zona de produção e de transformação das azeitonas é constituída pelos municípios seguintes dos departamentos de Drôme e de Vaucluse:
- Departamento de Drôme:
 - Cantão de Nyons: Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsoires.
 - Cantão de Buis-les-Baronnies: Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran.
 - Cantão de Remuzat: Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix.
 - Cantão de Saint-Paul-Trois-Châteaux: Tulette.
 - Departamento de Vaucluse:
 - Cantão de Malaucène: Brantes, Entrechaux, Malaucène (secçãoAI).
 - Cantão de Vaison-la-Romaine: Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puymeras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu.
 - Cantão de Valréas: Valréas, Visan.
- 4.4 Prova de origem: As azeitonas não podem ser comercializadas sob a denominação de origem protegida «Olives Noires de Nyons» sem a obtenção de um certificado de aprovação emitido pelo Institut National des Appellations d'Origine, nas condições definidas pelos textos regulamentares nacionais 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 preparação das azeitonas devem ser realizadas na área geográfica definida.
- No que respeita à produção da matéria-prima, é o seguinte o procedimento previsto:
- uma identificação das parcelas consistente na edição da lista das parcelas que são consideradas aptas para produzir a denominação «Olives Noires de Nyons» e que respeitam os critérios relativos ao local de implantação dos olivais e as condições de produção,
 - 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 (lagar, local de elaboração).
- No que respeita à elaboração, é o seguinte o procedimento previsto:
- uma declaração de fabrico redigida pelo profissional, em que se 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.
- Todo este procedimento é completado por um exame analítico e organoléptico, realizado relativamente a cada lote de azeitonas, destinado a garantir o respeito da qualidade e das características específicas dos produtos.
- Além disso, qualquer operador que obtenha um certificado de aprovação deve redigir anualmente uma declaração de existências.
- 4.5 Método de obtenção: As azeitonas pertencem à variedade «Tanche» e são cultivadas em parcelas aptas para a cultura da oliveira. Colhidas em Novembro e Dezembro, as azeitonas são seleccionadas e as mais pequenas destinam-se à produção de azeite. A operação destinada a retirar o amargo das azeitonas é efectuada utilizando métodos tradicionais, em conserveiras situadas na área geográfica.

4.6 Relação:

- A cultura da oliveira nesta região remonta a épocas imemoriais e aí se manteve particularmente viva até ao início do século XX. O seu declínio, que se deve essencialmente à concorrência dos óleos de sementes, fez dela uma cultura complementar. Para evitar o seu desaparecimento, após as fortes geadas do Inverno de 1956, os produtores organizaram-se com o intuito de conservar o património que esta cultura representa. Um acórdão do Tribunal de Valence de 1968 concedeu à «Olive Noire de Nyons» uma denominação de origem.
- A variedade «Tanche» é típica desta região, estando especialmente bem adaptada ao seu clima contrastado. O saber-fazer e a perseverança dos produtores permitiram conservar esta cultura tradicional.

4.7 Estrutura de controlo:

Nome: Institut National des Appellations d'Origine

Endereço: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefone: (33) 01 53 89 80 00

Fax: (33) 01 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

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

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

Telefone: (33) 01 44 97 29 60

Fax: (33) 01 44 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8 Rotulagem: Para além das menções obrigatórias, previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos das azeitonas que beneficiam da denominação de origem protegida «Olives Noires de Nyons» devem conter as indicações seguintes:

- «Olives Noires de Nyons»;
- A menção «Appellation d'origine contrôlée» (denominação de origem protegida) ou «AOC» (DOP). Quando figure nos rótulos, independentemente do endereço, o nome de uma exploração ou de uma marca, a denominação é repetida entre os termos «Appellation» e «contrôlée».

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

Devem ser apresentadas em caracteres aparentes, legíveis, indeléveis e suficientemente grandes para que sobressaia no contexto em que estão impressos e para que se possam distinguir com nitidez do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.
