

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2015/C 317/03)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO
CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„HUILE D'OLIVE DE NIMES“

EÚ č.: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture – 1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes
FRANCE

Tel.: +33 466045034

Fax: +33 466045031

E-mail: olive.nimes@orange.fr

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes pozostáva z producentov olív a spracovateľov „Huile d'olive de Nîmes“ a má oprávnený záujem podať žiadosť o zmenu.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Zemepisná oblasť
- ☒ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Súvislosť
- ☒ Označovanie
- ☒ Iné: kontrola

4. Typ zmeny (zmien)

- ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Opis bol spresnený s cieľom:

- na jednej strane, doplniť organoleptické vlastnosti olejov. V špecifikácii výrobku predloženej pri žiadosti o registráciu ako CHOP sa uvádza len to, že „Huile d'olive de Nîmes“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami: „Je cítiť po artičokách a zelenine. V ústach sa tieto arómy rozvinú do aróm stredozemskej stepi a červeného ovocia.“ Na základe kontrol vykonaných od uznania tohto označenia je možné spresniť, že arómy zeleniny vnímané nosom sú „rastlinné vône [...] s odtieňmi čerstvej trávy, pokoseného sena, surovej artičoky a rastlín rajčiaka“ a že pre ovocné arómy vnímané ústami sú typické najmä: „tráva, seno, ananás, žltá slivka a surová artičoka, prípadne doplnené o arómy červenej slivky a jablka“,
- a na druhej strane, zaradiť analytické vlastnosti olivového oleja vo fáze počiatočného uvedenia na trh: obsah kyseliny olejovej do 0,8 g/100 g a peroxidové číslo do 16 meq peroxidovo viazaného kyslíka na jeden kg olivového oleja.

V tejto súvislosti boli zavedené úrovne horkosti (v rozsahu od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej) a pikantnosti (v rozsahu od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej).

Tieto zmeny majú za cieľ lepšie charakterizovať a identifikovať výrobok.

Zemepisná oblasť

Spôsoby identifikácie parciel stanovené v pôvodnej vyhláške o uznaní chráneného označenia sú súčasťou špecifikácie.

Dôkaz o pôvode

Pokiaľ ide o zmeny vnútroštátnych právnych a iných predpisov, došlo ku konsolidácii položky „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“, ktorá obsahuje najmä povinnosť nahlasovania a vedenia registrov týkajúcich sa vysledovateľnosti výrobku a monitorovania výrobných podmienok.

Okrem toho sa do tejto položky ďalej pridali a doplnili viaceré ustanovenia týkajúce sa registrov a nahlasovacích dokumentov, ktoré umožňujú zabezpečiť vysledovateľnosť a kontrolu súladu výrobkov s požiadavkami špecifikácií.

Spôsob výroby

- Odrody: bez zmeny pôvodne stanoveného relatívneho podielu jednotlivých odrôd sa text upravil s cieľom viac zdôrazniť väčšinový podiel odrody Picholine, a to v súlade so spojením výrobku s jeho pôvodom. V tejto súvislosti sa odrody Picholine, Négrette a Noirette rozdelili na „hlavné“ a „doplňkové“ odrody. Okrem toho sa vyžaduje ďalšia zmena: zrušenie maximálneho množstva olív pochádzajúcich z opelujúcich odrôd povolených pri výrobe oleja, ktorý bol pôvodne stanovený na 5 % (rovnaký podiel ako počet stromov týchto odrôd v sadoch). Množstvo olív obrátých zo stromov opelujúcich odrôd na výrobu olivového oleja sa vo všeobecnosti zahrnie do celkového množstva olív, ktoré sa odnesie do mlyna, aby sa z neho vyrobil olej s chráneným označením, a ostáva minimálne.

- Hustota výsadby: ustanovenia týkajúce sa merania minimálnej hustoty výsadby 24 m² na strom („táto plocha sa získa vynásobením obidvoch medzier medzi radmi a rozstupu medzi stromami“) sa vložili s cieľom objasniť a kontrolovať toto ustanovenie. Zpracovalo sa spresnenie týkajúce sa stromov, ktoré boli zasiahnuté mrazom z roku 1956, so zreteľom na samovýsev alebo zmladzovací rez po tomto mraze, ktoré viedli k výskytu viackmeňových stromov. V tomto prípade môže byť vzdialenosť medzi stromami menšia ako 4 metre.
- Rez: ustanovenie týkajúce sa odstraňovania odrezkov bolo stiahnuté, lebo v závislosti od použitého spôsobu odstraňovania sa odrezky môžu drviť na mieste a nemusia sa odstraňovať z parcely.
- Zavlažovanie: dátum posledného zavlažovania sa stanovil na 30. septembra, aby sa uľahčila kontrola.
- Údržba sádov: spresnili sa postupy údržby sádov. Vymedzil sa pojem „kultivácia“ a môže ísť o odstraňovanie buriny alebo o orbu. Toto objasnenie umožňuje zosúladiť špecifikáciu so špecifikáciou olív s označením „Olive de Nîmes“.
- Výnos: zmenila sa forma znenia a vypustilo sa ustanovenie o podmienkach prekročenia a zníženia výnosov. Táto výnimka je totiž neprimeraným opatrením.
- Zber: zmenilo sa znenie týkajúce sa veku, v ktorom stromy začínajú produkovať, aby sa objasnilo toto ustanovenie na účely kontroly: stromy musia byť vysadené na parcele najmenej päť rokov.
- Vymedzili sa techniky zberu („zber priamo zo stromu, ručne alebo mechanickými spôsobmi“), pričom navrhované ustanovenia sú podobné s postupmi vymedzenými v predchádzajúcej špecifikácii. Spresnilo sa maximálne percento poškodených olív v závislosti od jednotlivých druhov možného poškodenia (menej ako 5 % olív poškodených škodcami, menej ako 10 % obitých olív, žiadne omrznuté olivy alebo olivy napadnuté plesňami) s cieľom zaručiť zdravotnú kvalitu spracúvaných olív. Okrem toho, na účely administratívneho zjednodušenia sa dátum začatia zberu určuje na základe rozhodnutia riaditeľa INAO a nie viac na základe nariadenia prefekta a zároveň sa zrušila možnosť výnimky. Minimálny stupeň zrelosti sa znížil na aspoň 10 % olív s prechodom z čisto zeleného odtieňa na žltý odtieň (namiesto 25 %): táto zmena je odôvodnená špecifickosťou odrody Picholine, ktorá černie veľmi neskoro a môže zostať zelená aj po dosiahnutí fyziologickej zrelosti. Čas medzi zberom a dodávkou do mlyna sa mení podľa druhu použitých nádob, pričom maximálna lehota na dodanie tri dni sa skraca na 24 hodín v prípade zberu do prepraviek, aby sa predišlo znehodnoteniu olív.
- Podmienky spracovania: špecifikácia sa doplnila o maximálnu lehotu uchovania olív v mlyne (najviac štyri dni) a o ustanovenia týkajúce sa podmienok skladovania olív v mlyne pred lisovaním, aby sa predišlo akémukoľvek znehodnoteniu olív. Maximálna lehota medzi zberom a lisovaním sa skrátila na šesť dní (oproti súčasným ôsmim dňom) s cieľom lepšie kontrolovať kvalitu olív. Podiel odrody Picholine v oleji sa zvýšil zo 60 na 70 % hmotnosti olív spracovaných pri výrobe oleja, aby sa zohľadnil vyšší výnos olivovníkov odrody Picholine v porovnaní s ostatnými odrodami zastúpenými v oleji. Spresnili sa povolené spracovateľské postupy (doplnenie odstraňovania listov, drvenia a miesenia) s cieľom vyhnúť sa akémukoľvek nesprávnemu výkladu ustanovení špecifikácie.

Označovanie

Označovanie špecifické pre toto označenie pôvodu sa zosúladiť s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012: doplnenie povinnosti uvádzať symbol CHOP Európskej únie a spojenia „chránené označenie pôvodu“ alebo „CHOP“ namiesto vnútroštátnych symbolov a označení.

Iné: kontrola

V položke „Vnútroštátne požiadavky“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov uvádzajú formou tabuľky hlavné body, ktoré majú byť predmetom kontroly, ich referenčné hodnoty a metóda ich hodnotenia.

Aktualizovali sa kontaktné údaje kontrolných štruktúr.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NIMES“

EÚ č.: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy)**

„Huile d'olive de Nîmes“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.).

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Vlastnosti oleja „Huile d'olive de Nîmes“ sú spojené predovšetkým s väčšinovým podielom odrody Picholine v oleji:

- rastlinné vône vnímané nosom sa vyznačujú odtieňmi čerstvej trávy, pokoseného sena, surovej artičoky a rastlín rajčiakov,
- pre ovocnú príchuť v ústach sú typické najmä trávy, seno, ananás, žltá slivka a surová artičoka, prípadne doplnené o arómy červenej slivky a jablka.

Horkosť sa pohybuje od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej (IOC).

Pikantnosť sa pohybuje od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej (IOC).

Olej má zelenú farbu s prípadným žltým odleskom.

Obsah voľných kyselín vyjadrený obsahom kyseliny olejovej získaného oleja je najviac 0,8 gramu na 100 gramov.

Peroxidové číslo musí byť najviac 16 miliekvivalentov peroxidovo viazaného kyslíka na 1 kg olivového oleja vo fáze počiatočného uvedenia na trh.

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Olivy odrody Picholine predstavujú najmenej 70 % hmotnosti spracovaných olív.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky operácie súvisiace s produkciou suroviny a spracovaním sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa olejov, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Huile d'olive de Nîmes“, obsahovať tieto údaje:

- názov označenia: „Huile d'olive de Nîmes“ a údaj „chránené označenie pôvodu“. Tieto údaje musia byť uvedené v tom istom vizuálnom poli a na tej istej etikete,
- symbol CHOP Európskej únie.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť produkcie „Huile d'olive de Nîmes“ pokrýva oblasť pestovania olív departementu Gard a východnú časť departementu Hérault, s výnimkou Causses, pohoria Cévenole a oblasti Camargue.

Prírodnou hranicou na východe je rieka Rhône a na juhu región Camargue. Severná hranica je klimatická a zodpovedá hranici pestovania odrody Picholine. Severovýchodná hranica kopíruje hranicu departementu Gard (masív stredomorskej lesostepi s nadmorskou výškou nad 300 metrov). Západná hranica presahuje dolinu Vidourle a nachádza sa na línii Ganges, Pic St Loup, le Lez, ktorá zodpovedá línii zalesnených hrebeňov.

Oblasť produkcie zahŕňa 223 obcí, z toho 183 v departemente Gard a 40 v departemente Hérault.

Olivy sa zbierajú a spracúvajú v zemepisnej oblasti, ktorá sa rozprestiera na území týchto kantónov a obcí:

Departement Gard:

Všetky obce v kantónoch: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Obce v kantónoch: Anduze (s výnimkou obcí: Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (s výnimkou obcí: Pouzilhac, Valliguières), Rhône-Vidourle (s výnimkou obcí: Aimargues, le Cailar), Sauve (s výnimkou obce Fressac), Uzès (s výnimkou obce La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (s výnimkou obce Brouzet-les-Alès).

Obce: Alès, Allègre-les-Fumades čiastočne, Aubord, Beaucaire čiastočne, Bellegarde čiastočne, Belvezet, Bernis, Bouquet, Conqueyrac, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Générac, Goudargues čiastočne, Jonquières-Saint-Vincent, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, Lussan, Méjannes-les-Alès, Mons, Rochefort-du-Gard, Saint-Christol-Les-Alès, Saint-Gilles čiastočne, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Privat-des-Vieux, Saze, Vallérargues, Vauvert čiastočne, Verfeuil čiastočne.

Departement Hérault:

Obce v kantónoch: Castries (s výnimkou obce Jacou), Claret (s výnimkou obce Ferrières-les-Verreries), Lunel (s výnimkou obcí Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

Obce: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Pokiaľ ide o čiastočne zahrnuté obce, kartografická dokumentácia vymedzujúca hranice zemepisnej oblasti je uložená na obecných úradoch. V súlade s požiadavkami smernice INSPIRE sú v prípade týchto obcí na webovom sídle príslušného vnútroštátneho orgánu k dispozícii územné mapy.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Vlastnosti oblasti pestovania tradičných olivových sádov sú výsledkom vzájomného pôsobenia medzi know-how, prítomnými odrodami a okolitým ekosystémom.

Olivovníky zo zemepisnej oblasti podliehajú zrážkovému režimu s ročným úhrnom zrážok v rozpätí 700 – 1 000 mm, predovšetkým vo forme prudkých jarných a jesenných dažďov. Okrem niekoľkých sádov na okraji pohoria Cévenole a novších sádov v oblasti Costière sa olivovníky pestujú na prevažne vápenatých pôdach umožňujúcich odvodňovanie nevyhnutné na prežitie stromov, pričom ide o pôdy bez veľkej poľnohospodárskej hodnoty, keďže takéto pôdy sú vyhradené pre lukratívnejšie plodiny.

Zemepisná oblasť je pod vplyvom častých a niekedy silných vetrov a môže byť vystavená drsnej zime. Za týchto podmienok je väčšinou odrodou Picholine, ktorá je relatívne odolná proti chladu a jej plody nepadajú, ani keď sú zrelé. Okrem toho treba poznamenať, že olivovníky odrody Picholine alebo miestnych odrôd sú tvarované pomerne nízko, aby neboli oslabované prudkými nárazmi vetra.

Sady sa nachádzajú na svahoch s prevažne južnou orientáciou a v málo namrzajúcich oblastiach (uzatvorené doliny a planiny so stagnujúcimi hmlami sú vylúčené).

Napokon, pestovanie olivovníkov podlieha stanovenej maximálnej nadmorskej výške, osobitne v prípade odrody Picholine, ktorej neskoré dozrievanie plodov zvyšuje riziko zamrznutia a tým ohrozuje výrobu oleja. Olivovníky odrody Picholine sa preto spravidla pestujú do nadmorskej výšky 350 metrov a zber je skorý.

Know-how pestovateľov olív je vyjadrené výberom najpriaznivejších oblastí na produkciu kvalitného oleja (expozícia, nadmorská výška), tradične nízkym tvarovaním sadov a skorým začiatkom zberu olív, hneď ako sú zrelé (najmenej 10 % dozrievajúcich olív meniacich farbu).

5.2. Špecifickosť výrobku

Olivy sa dodávajú a spracúvajú rýchlo, minimálne so 70 % zastúpením olív odrody Picholine, čo dodáva tomuto chránenému označeniu jeho špecifickosť: „Huile d'olive de Nîmes“ sa vyznačuje pomerne výraznou horkosťou a pikantnosťou a výrazne zastúpenými rastlinnými arómami prítomnými vo vône i chuti.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Olej sa vyrába prevažne z odrody Picholine uprednostňovanej pre jej odolnosť, vďaka ktorej sa dokonale prispôbila pôdnym a klimatickým podmienkam. Táto odroda sa vyznačuje určitou odolnosťou proti nízkym teplotám v zimnom období a jej plody odolávajú prudkým jesenným vetrom.

Ak sa chuťové vlastnosti plodu a botanické vlastnosti stromu pričínili o celosvetové rozšírenie odrody Picholine, treba pripomenúť, že táto odroda má pôvod v tejto oblasti a je výsledkom šľachtenia z odrody Plant de Collias, ktorá je v tejto zemepisnej oblasti bežná. Tým sa vysvetľuje, prečo je táto odroda obzvlášť prispôbená vlastnostiam tejto zemepisnej oblasti a má väčšinové zastúpenie v „Huile d'olive de Nîmes“.

Jedinečný, originálny a z obchodného hľadiska dobre zhodnotený výrobok „Huile d'olive de Nîmes“ je výsledkom kombinácie prírodného prostredia a pracovných postupov (najmä zrelosť spracovaných olív a minimálny podiel odrody Picholine v oleji).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement
