

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 204/09)

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 NICE“

EÚ č.: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANCE

Tel. +33 497257644
Fax +33 493176404

E-mail: aoc.olive@aocolivedenice.com

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice pozostáva z výrobcov a spracovateľov olivového oleja „Huile d'olive de Nice“ a má oprávnený záujem navrhnúť 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

— Súvislosť

— Označovanie

— Iné: kontroly

4. Druh 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.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- 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 výrobku sa zrevidoval a doplnil.

Predovšetkým sa spresnilo, že ide o olej typu „zrelý ovocný“ s hlavnou vôňou pripomínajúcou mandle. Výsledky ochutnávok, ktoré sa v posledných rokoch uskutočnili pod vedením Centre technique oléicole (Technické centrum pre olivy, CTO) de l'association française interprofessionnelle de l'oléiculture (francúzska medziodborová asociácia pestovateľov olív, AFIDOL), ktoré zozbieralo výsledky z vyše 10 rokov analýz, ukázali, že olivový olej „Huile d'olive de Nice“ charakterizuje hlavne vôňa mandlí (čerstvých alebo suchých) spolu s druhotnými vôňami: surovej artičoky, kvetov kručinky, sena, pečiva a citrónové tóny. Tieto vône dopĺňajú vône sušeného ovocia a zrelých jablák, ktoré boli spomenuté v špecifikácii vydanéj v čase žiadosti o registráciu CHOP.

Okrem toho sa v záujme lepšieho opisu výrobku navrhuje stanoviť maximálna úroveň pikantnosti na 2 a horkosti na 1,5 podľa organoleptickej stupnice Medzinárodnej rady pre olivový olej (COI). Tieto hraničné hodnoty sa určili na základe záverov činností Technického centra pre olivy (CTO).

Maximálny prípustný obsah voľných kyselín sa v záujme zachovania optimálnej kvality znížil na 1 g/100 g v porovnaní s pôvodnou hodnotou 1,5 g/100 g.

Peroxidové číslo sa v záujme zachovania kvality pre spotrebiteľa obmedzilo na 16 miliekvivalentov peroxidovo viazaného kyselika na 1 kg olivového oleja vo fáze počiatočného uvedenia na trh.

Označenie oleja prívlastkom „panenský“ sa vypúšťa, lebo táto charakteristika je spojená len s analytickými vlastnosťami oleja a olivový olej „Huile d'olive de Nice“ môže patriť do kategórie „panenský“ alebo „extra panenský“.

Zemepisná oblasť

V špecifikácii sa opravili chyby, pokiaľ ide o názvy obcí, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu, ale tieto opravy nemenia hranice zemepisnej oblasti výroby, ktoré zostávajú rovnaké.

Okrem toho sa spresnili jednotlivé kroky, ktoré sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti: „všetky výrobné postupy od produkcie olív po výrobu olivového oleja sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti“.

Ďalej sa spresnili spôsoby identifikácie parciel v súlade s novými vnútroštátnymi postupmi.

Dôkaz o pôvode

Vzhľadom na zmeny vnútroštátnych právnych a iných predpisov došlo ku konsolidácii položky „Dôkazy o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti“, ktorá obsahuje najmä ohlasovaciu povinnosť a povinnosť vedenia evidencie v súvislosti s vysledovateľnosťou produktu a monitorovaním podmienok pestovania.

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

Spôsob výroby

Opelujúce odrody

Zmena sa týka zrušenia maximálneho množstva olív pochádzajúcich z opelujúcich odrôd alebo pôvodných miestnych odrôd povolených pri výrobe oleja pôvodne stanoveného na 5 % (tá istá úroveň ako počet stromov týchto odrôd v sadoch). Sady sa tradične oberajú naraz, množstvo olív obratých zo stromov opelujúcich odrôd alebo pôvodných miestnych odrôd 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. S cieľom zohľadniť tento veľmi malý podiel olív z opelujúcich odrôd sa veta „Oleje musia pochádzať výlučne z olív z odrody Cailletier.“ nahrádza takto: „Oleje pochádzajú z olív z odrody Cailletier.“

Nakoniec sa zavádza vymedzenie „pôvodných miestnych odrôd“. Sú to „odrody vysadené pred mrazom, ktorý sa vyskytol v roku 1956 zastúpené významným počtom stromov nachádzajúcich sa v oblasti výroby oleja.“

Hustota výsadby

Cieľom tejto zmeny je zohľadniť špecifickú polohu olivovníkov vysadených na terasovitých pozemkoch v porovnaní s polohou olivovníkov vysadených na rovných terénoch, keďže takéto sady na veľmi strmých pozemkoch predstavujú najväčší podiel sádov, kde sa pestujú olivy na olej s chráneným označením pôvodu, a je to dokonca jedna z jeho charakteristík. Tento typ výsadby nenarúša vývoj koreňového systému stromov a vďaka svahovitému charakteru týchto pozemkov majú všetky stromy dostatok svetla. Navrhuje sa preto, aby sa v tomto prípade pri výpočte minimálnej požadovanej vzdialenosti medzi stromami zohľadnila výška terasy a aby sa neuplatňovala minimálna plocha 24 m² na strom.

Spresňujú sa ustanovenia týkajúce sa minimálnej vzdialenosti medzi stromami (4 metre), pokiaľ ide o stromy vysadené 27. apríla 2001 a po tomto dátume (dátum uverejnenia pôvodnej vyhlášky o uznávaní kontrolovaného označenia pôvodu).

Pestovanie medziplodín

V súlade s miestnou praxou sa povoľuje, aby sa v olivovom sade nachádzali aj ovocné stromy, ktorých prítomnosť nemá vplyv na konečnú kvalitu výrobku, pod podmienkou, že ich počet neprekročí 5 % celkového počtu stromov na príslušnej parcele.

Zavlažovanie

Navrhuje sa stanoviť lehota, dokedy je možné zavlažovať s cieľom nahradiť pôvodné ustanovenie, na základe ktorého bolo zavlažovanie povolené „až do obdobia dozrievania“, pretože toto ustanovenie je nepresné, keďže obdobie dozrievania sa môže mierne líšiť v závislosti od zemepisnej polohy v rámci zemepisnej oblasti (pobrežie alebo vnútrozemie), čo by mohlo spôsobiť ťažkosti, pokiaľ ide o kontrolu.

Lehota sa teda stanovuje na 1. november.

Výnos

Maximálny povolený výnos je 10 t/ha namiesto 6 t/ha. Stromy, ktoré pochádzajú z mladej výsadby v súčasnosti dosahujú produkčné obdobie a výnosy z týchto olivovníkov predstavujú približne 8 až 10 t/ha. Takisto nie je nezvyčajné nájsť veľmi staré olivové sady a v takom prípade majú stromy veľmi bujnú korunu a sú obťažované olivami. Profesionalizácia pestovateľov a obnovenie parciel takisto prispievajú k optimalizácii výnosov.

Okrem toho sa spresnila metóda výpočtu výnosov, aby sa zabránilo akejkoľvek nesprávnej interpretácii. Uvádza sa, že výnos sa vypočítava vo vzťahu k zozbieranej úrode (a nie k celkovej produkcii stromu, ktorá zahŕňa aj nepozbierané olivy spadnuté na zem, na ktoré sa označenie nevzťahuje).

Spresňuje sa vek, v ktorom stromy začínajú produkovať plody (minimálne 5 rokov) s cieľom zaručiť dostatočnú kvalitu spracúvaných olív.

Dátum zberu úrody

Pôvodne sa dátum začatia zberu stanovoval nariadením prefekta na základe návrhu príslušných orgánov.

V rámci zjednodušovania administratívnych postupov na vnútroštátnej úrovni sa navrhuje, aby sa tento dátum stanovoval rozhodnutím riaditeľa INAO na základe odôvodneného návrhu skupiny.

Zber úrody

Výraz „mechanické zrážanie“ sa nahrádza výrazom „mechanické postupy“. Táto textová zmena nevedie k zmene rôznych techník zberu povolených pre CHOP „Huile d'olive de Nice“.

Zdravotná kvalita spracúvaných olív

V pôvodnom znení špecifikácie sa uvádzalo, že olivy doručené do mlyna musia byť „zdravé“. Pôvodné znenie sa mení jednak preto, aby sa spresnilo, aká zdravotná kvalita sa očakáva, a jednak preto, aby sa kontrolovali spracované, a nie dodané olivy. Ustanovenie znie takto:

„Spracované olivy sú zdravé. Je však povolený celkový podiel červivých, ozobaných alebo zamrznutých olív nižší ako 3 kusy zo 100 z počtu olív na každú spracovanú dávku. Plesnivé alebo fermentované olivy sa vylučujú z chráneného označenia pôvodu.“

Postup extrakcie oleja

S cieľom dodržať všeobecné právne predpisy o extrakcii „za studena“ sa maximálna teplota olivovej pasty počas postupu extrakcie olivového oleja znižuje z 30 °C na 27 °C.

V záujme jasnosti formulácie sa od výrobcov požaduje, aby uviedli vyčerpávajúci zoznam rozličných povolených postupov a úprav na výrobu olivového oleja. Pridali sa: odstraňovanie listov, drvenie, miesenie, extrakcia odstredovaním alebo lisovaním.

Podmienky skladovania

V záujme zachovania kvality výrobku v čase uvedenia na trh sa dodáva:

„Olivový olej ‚Huile d'olive de Nice‘ sa skladuje v priestore upravenom na uchovávanie výrobku, v nádobe na potraviny, chránený pred svetlom, vzduchom a teplom, čo umožňuje zachovanie vlastností výrobku.“

Označovanie

Označovanie špecifické pre toto označenie pôvodu sa zosúladiť s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Okrem toho používanie symbolu CHOP Európskej únie, ako aj označenie „chránené označenie pôvodu“ alebo „CHOP“ patria medzi povinné požiadavky na označovanie výrobku s chráneným označením pôvodu „Huile d'olive de Nice“.

Iné: kontroly

Vzhľadom na vývoj vnútroštátnych právnych predpisov a ďalších predpisov položka „Vnútroštátne požiadavky“ obsahuje v podobe tabuľky hlavné položky, ktoré treba kontrolovať, ich referenčné hodnoty a metódu hodnotenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NICE“

EÚ č.: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov:**

„Huile d'olive de Nice“

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*

„Huile d'olive de Nice“ je olivový olej typu „zrelý ovocný“. Jeho hlavná vôňa je mandľová. Môže byť prítomná jedna alebo viacero z týchto druhotných vôní: vôňa surových artičok, kvetov kručinky, sena, listov, tráv, pečiva, zrelých jabĺk, sušeného ovocia, citrónové tóny.

Pikantnosť je rovná stupňu 2 alebo nižšia a horkosť je rovná stupňu 1,5 alebo nižšia podľa organoleptickej stupnice Medzinárodnej rady pre olivový olej (COI).

Pochádza najmä z odrody Cailletier.

Obsah voľných kyselín, vyjadrený ako kyselina olejová, je rovný 1 gramu na 100 gramov olivového oleja alebo nižší. Vo fáze počiatočného uvedenia na trh sa peroxidové číslo obmedzuje na 16 miliekvivalentov peroxidovo viazaného kyslíka na 1 kg olivového oleja.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Olivový olej sa vyrába z olív pochádzajúcich zo sádov pozostávajúcich z najmenej 95 % stromov odrody Cailletier a najviac 5 % stromov opelovacích odrôd a „pôvodných miestnych odrôd“ (odrody vysadené pred mrazom, ktorý sa vyskytol v roku 1956 zastúpené významným počtom stromov nachádzajúcich sa v oblasti výroby oleja).

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

Všetky výrobné postupy od produkcie olív po výrobu olivového oleja 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 v predpisoch o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa olivového oleja s chráneným označením pôvodu „Huile d'olive de Nice“ obsahovať tieto údaje:

— názov chráneného označenia pôvodu „Huile d'olive de Nice“, označenie „chránené označenie pôvodu“ alebo „CHOP“.

Tieto údaje musia byť umiestnené v tom istom zornom poli.

Musia byť napísané viditeľným, čitateľným, nezmazateľným a dostatočne veľkým písmom, ktoré musí na ploche, na ktorej je vytlačené, dobre vynikať, aby sa tieto údaje jasne odlišovali od všetkých ostatných písomných a grafických označení.

— symbol CHOP Európskej únie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby olivového oleja „Huile d'olive de Nice“ sa nachádza na území týchto obcí departementu Alpes-Maritimes:

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

— obcí kantónov: Le Bar-sur-Loup (okrem obcí Caussols a 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 (okrem obce Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13. kantón, Roquebillière (okrem obce Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiey (okrem obcí Escagnolles a Saint-Vallier-de-Thiey), Sospel (s výnimkou obce Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (okrem obcí Cap-d'Ail a Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Táto zemepisná oblasť sa nachádza v regióne, ktorého ráz je výsledkom tradície pestovania olivovníkov, ich spracúvania v spracovateľských podnikoch a pôvodných charakteristík prírodného prostredia (topografia, pedológia, klimatológia).

Olivové sady v okolí mesta Nice sa nachádzajú v srdci regiónu, kde sa stretávajú hory s morom a zlievajú sa do jedného celku. Hlavným odvodňovacím tokom je rieka Var so svojimi prítokmi Vésubie, Tinée a Estéron. Pestovanie olív sa rozvíjalo pozdĺž dolných tokov týchto riek, pretože svahy sú tu menej strmé ako pozdĺž horných tokov. Tieto olivové sady sú umiestnené v zvlhnom teréne – na pahorkoch, plošinách nad pobrežím a svahoch, ktoré sú často upravené na „terasy“. Pôdy, ktoré sú obzvlášť priaznivé na pestovanie olivovníkov, sú koluviálne a bohaté na vápencové alebo slieňovo-vápencové zvetraniny s naplaveninovou ílovitou textúrou.

Oblasť, kde sa pestujú olivovníky, podlieha stredomorskému podnebiu, v ktorom sa občas prejaví vplyv hôr. Teploty sú mierne (4 – 11 °C v zime), zrážky početné (800 – 1 100 mm) a množstvo slnečného svitu výborné (2 760 hodín ročne). Silné mrazy sa v pobrežnom pásme vôbec nevyskytujú a vo vnútrozemskej časti v polohách do nadmorskej výšky 750 m sú zriedkavé. V tejto oblasti, v ktorej sa nevyskytujú silné vetry, sa odroda Cailletier vyznačujúca sa dlhými, previsnutými konármi rozširovala počas stáročí ako dominantná odroda v olivových sadoch v okolí Nice.

Olivovník bol vždy jednou zo základných plodín, ktoré pestovali obyvatelia grófstva Nice („Comté de Nice“ – historický územno-administratívny celok, ktorý v rokoch 1526 až 1847 spadol pod Savojsko) a Azúrového pobrežia. Zber sa začína zvyčajne v novembri a trvá až do apríla, pričom obdobie najintenzívnejšieho zberu je obdobie od januára do marca, keď sa zbierajú olivy, ktoré menia farbu (tzv. „tournantes“, najmenej 50 % olív nadobudne vínočervenú farbu).

5.2. Špecifickosť výrobku

Olivový olej „Huile d'olive de Nice“ sa vyrába hlavne z miestnej odrody olív Cailletier (najmenej 95 % olivovníkov v sade). Olivový olej „Huile d'olive de Nice“ je olej typu „zrelý ovocný“ a je vyhľadávaný pre svoju „jemnosť“ (je to olej s nízkou páliivosťou a horkosťou).

Charakteristická je prevládajúca mandľová vôňa. V závislosti od konkrétnych olejov sa vo väčšej alebo menšej miere vyskytujú niektoré druhotné vône, napríklad aróma „kvetov kručinky“, „pečiva“, alebo „citronové tóny“ sú taktiež typické pre „Huile d'olive de Nice“.

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

Charakteristické črty zemepisnej oblasti sformovali krajinu v okolí mesta Nice, v ktorej sa pestujú olivy, ako aj typické vlastnosti olivového oleja „Huile d'olive de Nice“.

Vzhľadom na svoju geografickú polohu má región Alpes-Maritimes (časť Álp, ktorá priamo hraničí s morom) obmedzenú poľnohospodársku plochu. Orná pôda je tu vzácna a olivovníky sa vysádzajú na terasovitých pozemkoch. Olivové sady v okolí mesta Nice sú typickým obrazom tunajšej krajiny: príkre svahy sú zúrodnené vďaka múrom postaveným zo suchých skál, ktoré spevňujú pôdu a chránia pred eróziou. Na niektorých zvlášť neúrodných miestach je tak pestovanie olivovníkov jediným spôsobom využitia pôdy.

Pre zemepisnú oblasť je charakteristické stredomorské podnebie s miernym prúdením vzduchu a zriedkavými mrazmi, výborným množstvom slnečného svitu, výdatnými jarnými a jesennými zrážkami, ktoré je vhodné na pestovanie olivovníkov, a to až do nadmorskej výšky 700 m. Oblasť, kde sa vyrába olivový olej „Huile d'olive de Nice“ je zároveň pobrežnou oblasťou a strednými horskými polohami.

V týchto podmienkach predstavuje odroda Cailletier, ktorá sa im dokonale prispôbila, 95 % sadov v zemepisnej oblasti. V tejto špecifickej oblasti sa úroda z tejto odrody charakteristickej previsnutými konármi tradične zbiera celá naraz z veľkých stromov. Zber úrody je oproti iným oblastiam, kde sa pestujú olivy, pomerne oneskorený, najmä v stredných horských polohách, kde sa zber úrody predlžuje až do konca zimy, čo je možné vďaka miernemu podnebiu po dozretí ovocia.

Používanie tejto miestnej odrody spolu s oneskoreným zberom vedú k jemnosti a špecifickým vôňam olivového oleja „Huile d'olive de Nice“, ako sú „mandľová“ aróma, aróma „kvetov kručinky“, „pečiva“ alebo „citronové“ tóny, na ktorých sa zakladá jeho povesť.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia ^(?))

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

^(?) Pozri poznámku pod čiarou č. 1.