

**Objava zahteve po registraciji na podlagi člena 6(2) Uredbe (EGS) št. 2081/92 o zaščiti označb porekla in geografskih označb**

(2005/C 172/05)

Ta objava podeljuje pravico do ugovora na podlagi členov 7 in 12d navedene uredbe. Vsak ugovor tej zahtevi mora biti poslan s posredovanjem pristojnega organa države članice, države članice STO ali tretje države, priznано v skladu s členom 12(3) v roku šestih mesecev od te objave. Spremljajoče utemeljitve za objavo so navedene spodaj in zlasti po točki 4.6 jih je treba šteti za upravičene na podlagi Uredbe (EGS) št. 2081/92.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (EGS) št. 2081/92**

**„HUILE D'OLIVE DE NICE“**

**Št. CE: FR/00322/29.10.2003**

**ZOP (X) ZGO ( )**

Ta povzetek je sestavljen za namen obveščanja. Za popolne informacije, še zlasti za proizvajalce proizvodov, ki jih pokrivata zadevna ZOP ali ZGO, je treba poiskati pojasnila v popolni verziji specifikacije bodisi v državi članici ali pri službah Evropske komisije <sup>(1)</sup>.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Ime: Institut National des Appellations d'Origine (Državni inštitut za označbe porekla)  
Naslov: 138, Champs-Élysées – F-75008 Paris – France  
Od 1. januarja 2005: 51 rue d'Anjou F-75008 Paris – France  
Tel.: 01 53 89 80 00  
Faks: 01 42 25 57 97

2. *Vlagatelj:*

2.1 Ime: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice  
2.2 Naslov: Box 116 – Min Fleurs 6 – F-06296 Nice Cedex 3  
Tel.: 04 97 25 76 40  
Faks: 04 97 25 76 59  
2.3 Sestava: — Člani: Vse fizične ali pravne osebe, ki proizvajajo, predelujejo, pakirajo in tržijo oljke in oljčno maso z registrirano označbo porekla „Olive de Nice“ (Oljka iz Nice) ter olje z registrirano označbo porekla „Huile d'olive de Nice“ (Oljčno olje iz Nice).  
— Upravni svet: upravni svet šteje 12 članov, od tega 6 proizvajalcev, 3 zadruge, 2 zasebna predelovalca, 1 podjetje za pakiranje.

3. *Tip proizvoda:*

Razred 1-5 Oljčno olje

4. *Opis specifikacije:*

(povzetek zahtev iz drugega odstavka člena 4)

4.1 Ime:

„Huile d'olive de Nice“

<sup>(1)</sup> Evropska komisija – Generalni direktorat za kmetijstvo – Enota za kakovost kmetijskih proizvodov – B-1049 Bruselj.

#### 4.2 Opis:

„Huile d'olive de Nice“ je sladko olje, z diskretno intenzivnim, a zelo finim vonjem, z aromo zrelega jabolka in suhih sadežev (lešnik, mandelj). Večinoma je narejeno iz sorte Cailletier. Najvišja vsebnost oleinske kisline je 1,5 g na 100 g.

#### 4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje se razteza po ozemlju 99 občin v departmaju Alpes-Maritimes: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzac, 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, Tourette-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Uuelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer, Villeneuve-Loubet.

Na tem območju obstaja tradicija saditve oljčnih nasadov in gojenja sorte Cailletier, (prisotnost ali odsotnost te sorte v oljčnih nasadih je dober pokazatelj za značilno geografsko območje te označbe) ter tradicija postavljanja predelovalnih obratov, ki sta povezani z značilnimi lastnostmi naravnega okolja (relief, sestava tal, podnebne razmere).

Severne meje se v glavnem ujemajo s severno mejo gojenja oljk in južno mejo „alpskega, Podalpskega, gorskega“ termo-pluviometričnega območja. Te meje so jasne, saj na višji nadmorski višini in zemljepisni širini mraz postane omejujoči dejavnik.

Južno mejo predstavlja Sredozemsko morje.

Vzhodne meje sovpadajo z državno mejo med Francijo in Italijo.

Zahodne meje se z dolino La Siagne stikajo z območjem oljčnih nasadov departmaja Var in v glavnem sovpadajo z mejo razširjenosti sorte Cailletier.

#### 4.4 Dokaz o poreklu:

Olje se ne sme prodajati pod registrirano označbo porekla „Huile d'olive de Nice“ brez potrdila o odobritvi, ki ga izdaja „Institut national des appellations d'origine“ (Državni inštitut za označbe porekla) v skladu z zahtevami iz odredb in odlokov o odobritvi oljarskih proizvodov z registrirano označbo porekla.

Vsi postopki za pridobivanje surovine in njeno predelavo se morajo izvajati znotraj določenega geografskega območja.

Glede proizvodnje surovine postopek zahteva:

- identifikacijo parcel: sestavi se seznam priznanih parcel, ki so primerne za proizvodnjo olja z označbo „Huile d'olive de Nice“; to so parcele, ki jih prijavi proizvajalec in ki izpolnjujejo merila v zvezi s krajem zasaditve in proizvodnimi pravili (sorta, način obdelovanja nasada),
- prijavo pridelka: prijavo vsako leto pripravi oljar in v njej navede proizvodno površino, količino pridobljenih oljk ob upoštevanju predpisane količine pridelka, namembnost oljk.

Glede predelave postopek zahteva:

- prijavo predelovalca: predelovalec jo sestavi vsako leto in v njej navede celotno količino predelanelega proizvoda,
- vlogo za potrdilo o odobritvi: ta vloga omogoča identifikacijo kraja skladiščenja proizvodov ter vseh posod oz. zbiralnikov, v katerih so shranjeni v vlogi navedeni proizvodi.

Postopek se konča z analizo in organoleptičnim preizkusom proizvoda, s čimer se preveri spoštovanje meril za oceno kakovosti in tipičnosti proizvoda.

Vsak proizvajalec ali predelovalec, ki je pridobil potrdilo o odobritvi, mora poleg tega še vsako leto prijaviti svoje zaloge.

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

##### **Sorta in način obdelovanja nasada**

Olje se proizvaja izključno iz oljk sorte Cailletier.

Kljub temu pa se v posameznem nasadu dovoljuje zasaditev oljk iz sort opravevalk ali starih lokalnih sort oljk, predvsem Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral in Ribeyrou, če so razporejene enakomerno in njihovo število ne presega 5 % dreves posamezne pridelovalne enote. Uporaba plodov oljk opravevalk in starih lokalnih sort oljk je dovoljena izključno za proizvodnjo oljčnega olja, pod pogojem, da količina teh oljk ne presega 5 % uporabljenih oljk.

Vsako drevo mora imeti na razpolago najmanj 24 kvadratnih metrov površine.

Oljke je treba obrezovati vsaj enkrat na dve leti. Obrezane veje je treba iz nasada odstraniti pred naslednjim obiranjem.

Letno gojenje je dovoljeno samo v namakanih nasadih, v katerih so drevesa mlajša od 5 let.

Nasade je treba obdelovati vsako leto, vendar pa je vsakršno oranje prepovedano od 1. septembra do konca obdobja obiranja v vsakem nasadu, z izjemo oranja za vsajanje zelenega gnojila, ki je dovoljeno do 30. oktobra.

V dobi rasti je namakanje dovoljeno do zorenja.

##### **Obiranje oljk**

Razen v izrednih primerih celotna pridelava oljk v nasadih, ne glede na njihovo namembnost, ne sme presegati 6 ton oljk na hektar.

Datum začetka obiranja oljk se določi z odlokom prefekta na podlagi predloga služb Državnega inštituta za označbo porekla.

Najzgodnejši čas za obiranje oljk je ob začetku zorenja, torej ko je najmanj 50 % oljk vinsko rdeče barve.

Oljke se nabira neposredno z dreves, brez uporabe orodij za rezanje, ali pa s tradicionalno metodo klatenja ali z mehansko podprtim klatenjem, pri čemer plodovi obvezno padajo v mreže ali druge zbiralnike pod drevesi.

Oljke, ki se poberejo s tal ali ki padejo na mreže oz. druge zbiralnike pred obiranjem, je treba shraniti ločeno od oljk, iz katerih se želi pridobivati oljčno olje z zaščiteno označbo.

Oljke se shranjuje in prevažata v zabojih ali paletah z režami.

### **Zahteve za predelavo**

Čas shranjevanja oljk od obiranja do nadaljnje predelave ne sme presegati sedem dni. Pri postopku stiskanja se uporabljajo samo mehanski postopki, pri katerih se oljna masa ne segreva preko najvišje temperature 30 °C. Edini dovoljeni postopki so pranje, usedanje, centrifugiranje in filtracija. Z izjemo vode je prepovedana uporaba drugih dodatkov, ki omogočajo lažje izločanje olja. Pridobljeno olje mora biti deviško oljčno olje, v katerem je najvišja količina prostih maščobnih kislin, izražena s količino oleinske kisline, 1,5 grama na 100 gramov.

#### **4.6 Povezava:**

Olje z registrirano označbo porekla „Huile d'olive de Nice“ vključuje hkrati naravno okolje, zgodovino in znanje ter izkušnje.

### **Naravno okolje:**

Območje gojenja oljk v Franciji sovпада s podnebno mejo uspevanja oljke. Zato je za vsakršno širjenje te kulture v prostor značilno naseljevanje sort s selekcijo in prilagajanjem. V zahtevnih podnebnih razmerah in na določeni vrsti tal se lahko obdrži in rodi samo sorta, ki je v popolnem sožitju z okoljem. Tak primer je sorta Cailletier za označbo porekla „Huile d'olive de Nice“.

Oljni nasadi iz Nice so zasajeni na razgibanem reliefu in na karbonatnih tleh. Raztezajo se po gričih, obalnih planotah in pobočjih pečin, na katerih so oblikovane terase.

Za oljarsko območje je značilno sredozemsko podnebje z vplivi gorskega, z milimi temperaturami, obilnejšimi padavinami kot v spodnji Provansi (Basse-Provence), odlično osončenostjo in predvsem šibkimi vetrovi.

V takih razmerah, predvsem brez močnih vetrov, je tekom stoletij sorta Cailletier prevladala in postala glavna sorta oljčnih nasadov iz Nice.

Ta sorta je tako tesno povezana z oljkami zasajeno pokrajino v okolici Nice, da se zanjo uporabljajo sinonimi kot „Petite olive de Nice“ (Oljkica iz Nice), „Olivier de Grasse“ (Oljka iz Grassa – občine v bližini Nice), „Grassenc“.

### **Zgodovina:**

Na območju departmaja Alpes-Maritimes je oljka že več kot dve tisočletji del pokrajine, kjer je prisotna je v 102 od 163 občin tega departmaja. O tem pričajo obdelani nasadi, v katerih so tudi večstoletna drevesa ali mlini, ki jih je trenutno še pet in ki delujejo po „genovskem sistemu“ (opisan v prilogi), kot na primer spomeniški mlin v kraju Contes iz 13. stoletja, ki ga še vedno poganja vodno kolo in ima leseno zobato kolesje.

Oljke so prvotno rasle v obalnem pasu in na obalnem gričevju v času zaporednih vdorov Feničanov, Grkov in Rimljanov, potem pa se je skozi stoletja gojenje oljk razvilo tudi bolj v notranjosti in v višjih legah, do 700 metrov nadmorske višine.

Zaradi svojega olja je bila oljka vedno ena glavnih kultur, ki so jih gojili prebivalci „Grofije Nica“ in Azurne obale (gl. priloženo bibliografijo o dolini reke Tinée).

Nica je bila celo „glavni trg“ mednarodne trgovine z oljčnim oljem tipa „riviera“ od konca 19. stoletja do druge svetovne vojne (gl. priložene stare etikete).

Po drugi svetovni vojni in še zlasti po katastrofalnih zmrzalih leta 1929 in 1956 je gojenje oljk v departmaju Alpes Maritimes zelo nazadovalo.

S pomočjo delovanja strokovnih organizacij se v zadnjih več kot 25 letih v departmaju Alpes-Maritimes ohranja uspešnejše oljkarstvo, ki se širi tudi v obalno zaledje, na gričevje, kjer celo izpodriva gojenje cvetja.

Vsaditev in nato skozi stoletja širjenje ene same, iste sorte z imenom „Cailletier“, ki je bolj poznana z imenom „Oljka iz Nice“ („olive de Nice“), lahko razumemo kot njeno prilagoditev okolju ter kakovostno in tržno priznanje njenih proizvodov.

### **Znanje in izkušnje:**

Kmetijska gospodarstva, ki bi se preživljala izključno z gojenjem oljk, so bila vedno maloštevilna, čeprav je dandanes vedno več tistih, ki imajo oljčne proizvode za glavni vir prihodkov.

Na terasah, kjer rasejo oljke (za terase se uporablja lokalni izraz „planches“ – grede), so gojili tudi žitarice in zelenjavo. Oljke so klatili s preklami iz leskinega ali kostanjevega lesa v zimskem času, od januarja do marca, ko tal niso obdelovali. Običaj je bil torej, da so se vedno obirale zrele oljke.

Posebnost sorte Cailletier je, da je to sorta za dvojno uporabo, saj ima kakovostne lastnosti, ki so primerne tako za pridobivanje olja kot za namizne oljke. Že od nekdaj je sorta poznana po tem, da se iz nje pridobiva sladko oljčno olje, ki je še toliko slajše, ker so oljke pozno obrane.

Zanimivo je tudi to, da je pozno obiranje zrelih in suhih oljk zelo ugodno za mletje po „genovskem“ sistemu, saj dodajanje vode (ki je zelo veliko v tem hribovitem predelu) v kamnita korita izboljša kakovost dela; olje je zaradi tega postalo dokaj slajše.

Znanje in izkušnje, ki izhajajo iz večstoletne tradicije, se kažejo na naslednje načine:

- oljar svoj nasad dobro pozna, zato bo na podlagi pridobljenih izkušenj znal usmerjati obdelovanje svojih parcel (glede na geografsko lego, starost nasada, potencial zorenja ...) oziroma posameznega drevesa v nasadu (oblika drevesa, količina oljk, premer oljk, homogenost zorenja ...) za pridobivanje olja ali v delikatesne namene;
- med samim obiranjem, ki se na posameznem drevesu opravi naenkrat, se oljke s prostim očesom prebere, zato da se jih nameni za olje ali namizne oljke, odvisno od njihovega premera, stopnje zrelosti in obarvanosti, gladkega (namizne) ali nagrbančenega (za olje) videza, ...

Če povzamemo, olje z označbo „Huile d'olive de Nice“ črpa svojo originalnost:

- v naravnem okolju samem, za katerega je značilno pretežno sredozemsko podnebje z zmernimi vetrovi,
- v sorti, ki je našla svojo ekološko nišo in ki prevladuje v terasasto razporejenih oljčnih nasadih v gričevnati legi,
- v običajih obiranja s klatenjem, tako da se tudi velika drevesa obere naenkrat, ter v poznem obiranju primerno obarvanih, dozorelih plodov,
- v znanju in izkušnjah pridelovalcev in predelovalcev oljk,
- v sorti prilagojenih tehnikah predelave, ki omogočajo ohranjanje lastnosti surovine.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Ime: I.N.A.O. (Državni inštitut za označbo porekla)  
Naslov: 138, Champs Elysées F-75008 Paris  
Od 1. januarja 2005: 51 rue d'Anjou F-75008 Paris – France  
Ime: D.G.C.C.R.F.  
Naslov: 59, Bd V. Auriol F-75703 Paris Cedex 13

#### 4.8 Označevanje:

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, morajo etikete na oljih z registrirano označbo porekla „Huile d'olive de Nice“ vsebovati še naslednje navedbe:

- ime označbe: „Huile d'olive de Nice“,
- navedbo „appellation d'origine contrôlée“ ali „AOC“. Če je na etiketi neodvisno od naslova navedeno ime kmetijskega gospodarstva ali blagovne znamke, mora biti ime označbe še enkrat zapisano med besedama „appellation“ in „contrôlée“.

Te navedbe se morajo nahajati v istem vidnem polju in na isti etiketi.

Zapisane morajo biti z dobro vidnimi, berljivimi, neizbrisnimi ter dovolj velikimi črkami, ki izstopajo iz podlage, na kateri so natisnjene, zato da se jasno ločijo od ostalih zapisanih navedb ali risb.

#### 4.9 Nacionalna zakonodaja:

Odlok o registrirani označbi porekla „Huile d'olive de Nice“.

---