

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2015/C 204/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„HUILE D’OLIVE DE NICE“

EU št.: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANCE

Tel. +33 497257644
Faks +33 493176404

E-naslov: aoc.olive@aocolivedenice.com

Medpanožni sindikat Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice je sestavljen iz proizvajalcev in predelovalcev olja „Huile d'olive de Nice“ in ima legitimni interes za vložitev zahtevka za spremembo.

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

— Ime proizvoda

— Opis proizvoda

— Geografsko območje

— Dokazilo o poreklu

— Metoda proizvodnje

— Povezava

— Označevanje

— Drugo: nadzor

4. Vrsta sprememb

— Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Opis proizvoda

Opis proizvoda je bil pregledan in dopolnjen.

Posebej se navede, da gre za olje z aromo „zrelih sadežev“, katerega glavna aroma so mandlji. Ocene pokušenj, ki potekajo že več let, in dela, ki ga je opravilo tehnično oljarsko središče (CTO) francoskega medpanožnega združenja za oljarstvo AFIDOL, ki je zbralo ocene iz analiz, ki so potekale več kot 10 let, so pokazale, da je za olje „Huile d'olive de Nice“ značilna predvsem aroma mandljev (svežih ali suhih), pa tudi drugotne arome, kot so surova artičoka, cvetovi košeničice, seno, pecivo in limona. Te arome dopolnjujejo arome suhega sadja in zrelega jabolka, ki so bile navedene v specifikaciji proizvoda, predloženi ob zahtevku za registracijo ZOP.

Poleg tega se zaradi boljšega opisa proizvoda predlaga, da se za pikantnost določi zgornja meja pri vrednosti 2 organoleptične lestvice COI, za grenkost pa pri 1,5. Tudi ti zgornji meji sta bili opredeljeni na podlagi dela, ki ga je opravilo tehnično oljarsko središče (CTO).

Najvišja vsebnost prostih maščobnih kislin se zaradi čim boljšega ohranjanja kakovosti zniža na 1 g/100 g namesto prvotnih 1,5 g/100 g.

Peroksidno število je zaradi ohranjanja kakovosti za potrošnike ob prvem trženju omejeno na 16 miliekvivalentov kisikovega peroksida za 1 kg oljčnega olja.

Navedba, da je olje „deviško“, se odstrani, ker je ta lastnost odvisna izključno od analiznih značilnosti olja in olje „Huile d'olive de Nice“ lahko spada v kategorijo „deviško“ ali „ekstra deviško“.

Geografsko območje

V specifikaciji so bile popravljene napake pri imenih občin na geografskem območju zaščitene označbe porekla, vendar ti popravki ne vplivajo na meje geografskega območja proizvodnje, ki ostanejo nespremenjene.

Poleg tega so bile jasno navedene faze, ki morajo potekati na geografskem območju označbe: „celota postopkov od pridelave oljk do priprave oljčnega olja mora potekati znotraj opredeljenega geografskega območja.“

V postavki „Geografsko območje“ so bili določeni še načini za identifikacijo parcel, ki so v skladu z novimi nacionalnimi postopki.

Dokazilo o poreklu

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Dokazila o poreklu“ prečiščena ter združuje zlasti deklarativne obveznosti in vodenje registrov v zvezi s sledljivostjo proizvoda in spremljanjem proizvodnih razmer.

Poleg tega je ta postavka dopolnjena z več določbami o registrih in deklarativnih dokumentih, ki zagotavljajo sledljivost in preverjanje skladnosti proizvodov z zahtevami specifikacije.

Metoda proizvodnje

Opraševalne sorte

S spremembo se odpravi največji delež oljk opraševalnih sort ali starih krajevnih sort, dovoljenih pri proizvodnji olja, ki je bil prvotno določen pri 5 % (delež je enak deležu števila dreves teh sort v oljčnih nasadih). Ker se oljčni nasadi tradicionalno obirajo samo enkrat, se namreč oljke, obrane na drevesih opraševalnih ali starih krajevnih sort, na splošno združijo v skupno količino oljk, ki se dostavijo v torkljo za pripravo olja z zaščiteno označbo porekla, njihova količina pa je zelo majhna. Da bi se upoštevala ta obrobna prisotnost oljk opraševalnih sort, se stavek „Olje se mora pridobiti izključno iz oljk sorte Cailletier“ nadomesti z „Olje se pridobi iz oljk sorte Cailletier“.

Nazadnje, uvede se opredelitev „starih krajevnih sort“. Gre za „sorte, ki so se sadile pred zmrzaljo iz leta 1956 in ki zajemajo precejšnje število dreves znotraj območja proizvodnje“.

Gostota nasada

S spremembo se upošteva posebno stanje oljk, ki rastejo na terasah, v primerjavi z oljkami na ravnem svetu, ker je večji del nasadov zaščitene označbe porekla strminski in je to tudi njena značilnost. Zaradi nagiba zemljišč ta način zasaditve ne ovira koreninskega razvoja dreves in ne povzroča tekmovanja za svetlobo. Zato se predlaga, da se upošteva višina terase pri izračunu najmanjše zahtevane razdalje med drevesi in da se v tem primeru ne uporablja najmanjša zahtevana površina 24 m² na drevo.

Določbe o najmanjši zahtevani razdalji med drevesi (določena na 4 metre) so natančneje opredeljene za drevesa, zasajena od 27. aprila 2001 (datum objave osnovnega odloka o priznanju kontrolirane označbe porekla).

Vmesni sadež

Po krajevnih običajih so v nasadu dovoljena razpršena sadna drevesa, za katera velja, da ne škodijo končni kakovosti proizvoda, če njihovo število ne presega 5 % števila dreves na parceli.

Namakanje

Predlaga se, da se namesto prvotne določbe, da je namakanje dovoljeno „do zorenja“, določi končni datum namakanja, saj je prvotna določba nenatančna in se datum zorenja lahko nekoliko spreminja po predelih znotraj geografskega območja (obala ali notranjost), kar lahko povzroči težave pri nadzoru.

Končni datum se določi na 1. november.

Donos

Največji dovoljeni donos se spremeni na največ 10 t/ha namesto 6 t/ha. Oljke iz novih nasadov so zdaj godne za proizvodnjo in donos teh oljčnih nasadov dosega od 8 do 10 t/ha. Tudi večstoletni oljčni nasadi niso redki, v njih pa drevesa razvijejo velike krošnje in posledično veliko rodnost oljk. Profesionalizacija proizvajalcev in obnova parcel ravno tako prispevata k čim boljšemu donosu.

Poleg tega je bil natančno določen način izračuna, da bi se izognili vsakršni interpretaciji. Tako je navedeno, da se donos izračuna glede na obrani pridelek (in ne celotni pridelek drevesa, ki vključuje odpadle oljke, a se te ne poberejo in se zanje ne more uporabiti zaščitena označba porekla).

Določi se starost dreves, ko so godna za proizvodnjo (najmanj 5 let), da se zagotovi zadostna kakovost obdelanih oljk.

Datum obiranja

Prvotno je bil datum začetka obiranja določen z odlokom prefekta na predlog služb pristojnega organa.

Zaradi poenostavitve upravnih postopkov na nacionalni ravni se predlaga, da se ta datum določi z odločitvijo direktorja INAO na obrazloženi predlog skupine.

Obiranje

Izraz „mehansko podprto klatenje“ se nadomesti z „mehanskimi postopki“. Ta sprememba v besedilu ne spreminja različnih tehnik obiranja, ki so dovoljena za ZOP „Huile d'olive de Nice“.

Zdravstvena ustreznost obdelanih oljk

Po prvotnem besedilu specifikacije proizvoda so morale biti oljke, dostavljene v torkljo, „zdrave“. Prvotno besedilo se spremeni, da se po eni strani navede pričakovana zdravstvena ustreznost, po drugi strani pa določi, da je treba pregledati oljke ob obdelavi, ne ob dostavi. Določba se glasi:

„Oljke, ki se obdelajo, so zdrave. Dovolj se prisotnost oljk, poškodovanih od črvov, pikov žuželk ali zmrzali, če jih je skupaj manj kot 3 na 100 oljk v celotnem številu vsake obdelane serije. Za plesnive ali fermentirane oljke se ne more uporabiti zaščitena označba porekla.“

Postopek ekstrakcije olja

Zaradi upoštevanja splošnih predpisov o „hladnem“ stiskanju se najvišja dovoljena temperatura oljne drozge med postopkom ekstrakcije s 30 °C zniža na 27 °C.

Da bi bilo besedilo jasnejše, so proizvajalci izrazili željo po izčrpni navedbi različnih postopkov in obdelav, ki so dovoljeni pri pripravi oljčnega olja. Dodani so bili: odstranjevanje listov, mletje, mešanje, ekstrakcija s centrifugiranjem ali stiskanjem.

Pogoji skladiščenja

Da bi se ohranila kakovost proizvodov med trženjem, se doda:

„Olje ‚Huile d'olive de Nice‘ se skladišči v prostoru, primernem za shranjevanje proizvoda, v posodi za živila, ki je zaščitena pred svetlobo, zrakom in toploto ter omogoča ohranjanje značilnosti proizvoda.“

Označevanje

Navedbe na etiketi, specifične za označbo, so bile usklajene z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Simbol ZOP Evropske unije in navedba „zaščitena označba porekla“ ali „ZOP“ sta navedena kot obvezni navedbi pri označevanju proizvodov z zaščiteno označbo porekla „Huile d'olive de Nice“.

Drugo: nadzor

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Nacionalne zahteve“ predstavljena v obliki razpredelnice z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, referenčnimi vrednostmi in metodo ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NICE“

EU št.: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„Huile d'olive de Nice“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Olje „Huile d'olive de Nice“ je olje z aromo „zrelih sadežev“. Njegova glavna aroma so mandlji. Čutiti je mogoče eno ali več drugotnih arom, kot so predvsem: surova artičoka, cvetovi košeničice, seno, listje, trava, pecivo, zrelo jabolko, suho sadje, limona.

Pikantno je do stopnje 2, grenko pa do stopnje 1,5 po organoleptični lestvici Mednarodnega sveta za oljke (COI).

Večinoma je narejeno iz sorte Cailletier.

Prostih maščobnih kislin, izraženih kot oleinska kislina, je do 1 g na 100 gramov oljčnega olja. Peroksidno število je ob prvemu trženju olja omejeno na 16 miliekvivalentov kisikovega peroksida za 1 kg oljčnega olja.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Oljčno olje se pripravi iz oljk iz oljčnih nasadov, ki jih sestavlja najmanj 95 % dreves sorte Cailletier ter največ 5 % opraevalnih sort in „starih krajevnih sort“ (sort, ki so se sadile pred zmrzaljo iz leta 1956 in zajemajo precejšnje število dreves znotraj območja proizvodnje)

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Celota postopkov od pridelave oljk do priprave oljčnega olja iz njih mora potekati znotraj opredeljenega geografskega območja.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, je pri označevanju olja z označbo porekla „Huile d'olive de Nice“ treba navesti še naslednje:

— ime označbe porekla „Huile d'olive de Nice“ in navedbo „zaščiteni označba porekla“ ali „ZOP“;

navedbe morajo biti v istem vidnem polju;

zapisane so z dobro vidnimi, čitljivimi, neizbrisnimi ter dovolj velikimi črkami, ki izstopajo iz podlage, na kateri so natisnjene, zato da se jasno ločijo od ostalih zapisanih navedb ali risb;

— simbol ZOP Evropske unije.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje olja „Huile d'olive de Nice“ leži znotraj naslednjih občin v departmaju 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;

— občin kantonov: Le Bar-sur-Loup (razen občin Caussols in 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 (razen občine Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13e Canton, Roquebillière (razen občine Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiey (razen občin Escragnolles in Saint-Vallier-de-Thiey), Sospel (razen občine Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (razen občin Cap-d'Ail in Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

To geografsko območje je vraščeno v celoto, ki jo določa tradicija oljčnih nasadov in oljarn, in se opira na značilne lastnosti naravnega okolja (oblikovitost, tla, podnebje).

Oljčni nasadi iz Nice so zasajeni v pokrajini, kjer se gore in morje stikajo in prepletajo. Glavni tok je reka Var s pritočnimi dolinami Vésubie, Tinée in Estéron. Oljkarstvo se je razvilo v spodnjem delu teh dolin, kjer jih gore manj zapirajo kot bolj pri izviri. Ti razgibani nasadi ležijo na gričih, podobalnih planotah in pobočjih, ki so pogosto preoblikovana v „terase“. Tla, ki so posebno ugodna za gojenje oljk, so naplavinska in bogata z apnenčastimi ali laporno-apnenčastimi zmrzalnimi preperinami in so po teksturi glinastoilovična.

Oljkarsko območje uživa sredozemsko podnebje z občasnimi gorskimi vplivi. Temperature so mile (od 4 do 11 °C pozimi), padavine obilne (od 800 do 1 100 mm) in osončenost odlična (2 760 h/leto). Močnih zmrzali v obalnem pasu ni, v notranjosti, nad 750 m nadmorske višine, pa so redke. V takih razmerah, predvsem brez močnih vetrov, je skozi stoletja sorta Cailletier, z visokoraslimi drevesi ter dolgimi in povešenimi vejicami, prevladala kot glavna sorta nižkih oljčnih nasadov.

Oljke so bile vedno ena glavnih kmetijskih rastlin prebivalstva v „Niški grofiji“ (upravni enoti v Savojski državi od 1526 do 1847) in na Azurni obali. Obiranje se ponavadi začne novembra in se podaljša do aprila z obdobjem povečanega obiranja med januarjem in marcem, ko oljke spreminjajo barvo (najmanj 50 % „vinsko vijoličnih“ oljk).

5.2 Posebnosti proizvoda

Olje „Huile d'olive de Nice“ se proizvaja večinoma iz krajevne sorte oljk Cailletier (najmanj 95 % dreves v oljčnem nasadu). Olje „Huile d'olive de Nice“ je olje z aromo „zrelih sadežev“, ki je cenjeno zaradi svojega „sladkega“ okusa (je olje, ki je malo pikantno in malo grenko).

Zanj je značilna mandljeva aroma, ki prevladuje. Nekatere drugotne arome, ki jih je bolj ali manj čutiti odvisno od olja, kot so aroma „cvetov košeničice“, „peciva“ ali „limone“, so prav tako značilne za olje „Huile d'olive de Nice“.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Značilnosti geografskega območja so oblikovale niško oljkarsko krajino in posebnosti olja „Huile d'olive de Nice“.

Departma Alpes-Maritimes ima zaradi geografskega položaja (konec Alp, ki se spuščajo v morje) omejeno kmetijsko površino. Orne površine so redke in oljke so zasajene na terasah. Niški oljčni nasadi oblikujejo značilno krajino z nagnjenim svetom, ki so ga ovrednotili s suhimi zidovi, ki zadržujejo zemljo in ga branijo pred erozijo. Oljkarstvo je na nekaterih občutljivih predelih edina možnost razen opustitve zemljišča.

Posebno sredozemsko podnebje geografskega območja z malo močnih vetrov in zmrzali, odlično osončenostjo ter obilnim spomladanskim in jesenskim dežjem je ugodno za gojenje oljk, in to do 700 m nadmorske višine. Svet, na katerem se proizvaja olje „Huile d'olive de Nice“, je hkrati obalen in sredogorski.

V teh razmerah sorta Cailletier zajema 95 % nasadov na geografskem območju. Na tem posebnem območju se za sorto značilna visokorasla drevesa s povešenimi vejami obirajo v enem zamahu. Obiranje poteka pozneje kot v drugih oljkarskih okoliših, predvsem v sredogorskih predelih, kjer blago podnebje po zorenju omogoča, da se obiranje podaljša do konca zime.

Zaradi kombinacije uporabe te krajevne sorte in njenega poznega obiranja dobi olje „Huile d'olive de Nice“ sladek okus in posebne arome, kot so aroma „mandljev“ pa tudi „cvetov košeničice“, „peciva“ ali „limone“, ki botrujejo njegovemu slovesu.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe ^(?))

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

^(?) Glej opombo 1.