

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2005/C 172/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artiklarna 7 och 12d i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten, i ett WTO-land eller i ett tredjeland som godkänts i enlighet med artikel 12.3 inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

"HUILE D'OLIVE DE NICE"

EG-nummer: FR/00322/29.10.2003

SUB (X) SGB ()

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För fullständig information, särskilt för producenter av de produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen i fråga, är det bäst att använda den fullständiga versionen av produktspecifikationen som kan erhållas antingen hos nationella myndigheter eller hos Europeiska kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: Institut National des Appellations d'Origine
Adress: 138 Champs Elysées – 75008 PARIS – France
Från och med den 1 januari 2005: 51 rue d'Anjou 75008 Paris – France
Tfn: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97

2. *Grupp:*

2.1 Namn: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
2.2 Adress: Box 116 – MIN FLEURS 6 – 06296 Nice Cedex 3
Tfn: (33-4) 97 25 76 40
Fax: (33-4) 97 25 76 59
2.3 Sammansättning: — Medlemmar: fysiska eller juridiska personer som producerar, bearbetar, förpackar eller saluför oliver eller olivpasta med den skyddade ursprungsbeteckningen "Olive de Nice", eller olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Huile d'olive de Nice".
— Styrelse: 12 styrelseledamöter: 6 ledamöter utses av producenterna, 3 av kooperativen, 2 av de privata bearbetningsföretagen och 1 av förpackningsföretagen.

3. *Produkttyp:*

Klass 1-5 Olivolja

4. *Produktspecifikation:*

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn:

"Huile d'olive de Nice"

⁽¹⁾ Europeiska kommissionen - Generaldirektoratet för jordbruk - Kvalitetspolitik för jordbruksprodukter - B-1049 Bryssel

4.2 Beskrivning:

"Huile d'olive de Nice" är en mild olja. Den har en diskret och finessrik doft med aromer av mogna äpplen och torkad frukt (nötter, mandel). Oljan framställs till övervägande del av oliver av sorten Cailletier. Oljesyrhalten får uppgå till högst 1,5 gram per 100 gram.

4.3 Geografiskt område:

Det geografiska området omfattar 99 kommuner i departementet 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 och Villeneuve-Loubet.

I detta geografiska område finns en lång tradition av olivodling, framförallt av sorten Cailletier. Förekomsten av denna sort är ett bra riktmärke för beteckningens särskilda geografiska miljö. Ett antal bearbetningsföretag är sedan länge etablerade i området, och den naturliga miljön har en särpräglad karaktär (topografi, markförhållanden, klimat).

Den norra gränsen utgörs i stort sett av den nordliga gränsen för olivodling och den sydliga gränsen för det alpina och subalpina klimatområdet. Denna gräns är tydlig, eftersom både höjden över havet och breddgraden gör att kylan blir en begränsande faktor.

Den södra gränsen går längs Medelhavet.

Den östra gränsen utgörs av gränsen mellan Frankrike och Italien.

Den västra gränsen utgörs av floden Siagne, där olivodlingarna i departementet Var tar vid, och den sammanfaller i stort sett med gränsen för Cailletier-sortens utbredning.

4.4 Bevis på ursprung:

Oljan får endast säljas med den skyddade ursprungsbeteckningen Huile d'olive de Nice om Institut National des Appellations d'Origine har utfärdat ett intyg om godkännande enligt de villkor som fastställs i föreskrifterna om godkännande av olivprodukter med en skyddad ursprungsbeteckning.

All verksamhet som rör råvaruproduktion och bearbetning måste bedrivas inom det avgränsade geografiska området.

När det gäller råvaruproduktion föreskrivs följande:

- Identifiering av skiften: ett förteckning upprättas över de skiften som anses lämpade för produktion av olivolja med beteckningen "Huile d'olives de Nice", dvs. de skiften som producenten anmäler och som uppfyller kriterier i fråga om odlingsplats och produktion (sort, skötsel).
- En skördedeklaration: Olivodlaren skall varje år sammanställa en deklARATION med uppgifter om produktionsareal, kvantiteten producerade oliver inom gränsen för högsta tillåtna avkastning, samt till vem eller vilka oliverna säljs.

När det gäller bearbetning föreskrivs följande:

- En framställningsdeklaration: bearbetaren sammanställer en årlig deklaration med uppgifter om den totala kvantiteten bearbetade oliver.
- En ansökan om intyg om godkännande: med ett sådant intyg skall man kunna identifiera såväl produkternas lagringsplats som de behållare av olika slag som innehåller produkterna i fråga.

Dessutom skall det göras en analytisk och organoleptisk undersökning som visar att produkterna uppfyller kraven i fråga om kvalitet och särprägel.

De producenter och bearbetare som har fått ett godkännandeintyg skall sammanställa en årlig lagerdeklaration.

4.5 Framställningsmetod:

Sort och skötsel

Oljan får endast framställas av oliver av sorten Cailletier.

På varje olivodling är det emellertid tillåtet att ha olivträd av pollinerande sorter eller gamla lokala sorter, t.ex. Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral och Ribeyrou, under förutsättning att sådana träd är placerade på ett väl avvägt sätt och att de inte utgör mer än 5 % av träden i respektive odlingsenhet. Oliver från pollinerande trädsorter och gamla lokala sorter får användas för framställning av olivolja, under förutsättning att de utgör högst 5 % av den olivpasta som används.

Varje träd skall ha en yta på minst 24 kvadratmeter.

Olivträden skall beskäras minst en gång vartannat år. Kvistar och grenar från beskärningen skall avlägsnas före nästa skörd.

Ettåriga odlingar är endast tillåtna i bevattnade olivlundar där träden är mindre än fem år gamla.

Olivlundarna skall underhållas årligen. All plöjning är emellertid förbjuden från och med den 1 september till och med slutet av skörden i varje olivlund, med undantag för plöjning för tillsats av grüngödsel som är tillåten till och med den 30 oktober.

Bevattning under växtperioden är tillåten fram till dess oliverna börjar mogna.

Skörd

Förutom i exceptionella fall får avkastningen inte varav högre än 6 ton per hektar, oavsett vad oliverna skall användas till.

Skördens första dag fastställs genom ett dekret från prefekten, på förslag från Institut National des Appellations d'Origine.

Oliverna får skördas tidigast från och med att de börjar mogna, eller när minst 50 % av oliverna är rödlila.

Oliverna skall plockas direkt från träden utan skärredskap, eller skördas med traditionell käpp eller maskinell stång. Frukterna skall samlas i nät eller andra uppsamlingsredskap under träden.

Oliver som plockas upp direkt från marken, eller som fallit ner i näten eller andra anordningar före skörden, skall hållas åtskilda från sådana partier som kan få den skyddade beteckningen.

Oliverna skall lagras och transporteras i spjällådor eller andra liknande behållare.

Framställningsvillkor

Bearbetningen av oliverna får inte börja senare än sju dagar efter skörden. Det får endast förekomma mekaniska processer, och olivpastan får inte upphettas till mer än 30° C. Inget annat än tvättning, dekantering, centrifugering och filtrering får förekomma. För att underlätta utvinningen är inga andra tillsatser än vatten tillåtna. Den olja som utvinns skall vara en jungfruolja vars fria fettsyror, uttryckt i oljesyra, får vara högst 1,5 gram per 100 gram.

4.6 Samband med området:

I begreppet "Huile d'olive de Nice" kan man urskilja tre aspekter: naturlig miljö, historia och kunnande.

Naturlig miljö:

Den franska olivodlingszonen ligger vid olivträdet klimatgräns. Olivodlingens utbredning inom detta område kan liknas vid en kolonisering genom urval och anpassning. Under svåra klimatförhållanden och på en viss typ av jord måste en sort vara i perfekt harmoni med den naturliga miljön för att kunna få fäste och ge avkastning. För ursprungsbeteckningen Huile d'olive de Nice är det sorten Cailletier som gäller.

Olivodlingarna kring Nice ligger i ett kuperat landskap och på karbonathaltiga jordar. De terrassformade odlingarna breder ut sig över kullar, kustnära platåer och sluttningar.

Klimatet är ett Medelhavsklimat som påverkas av bergen, med milda temperaturer, större nederbörd än nere på slättlandet, ett stort antal soltimmar och framför allt skonsamma vindar.

I denna miljö har sorten Cailletier under århundradenas lopp blivit den dominerande sorten.

Sorten är så nära förknippad med olivlandskapet runt Nice att den har fått synonymer som Petite olive de Nice, Olivier de Grasse (namnet på en stad nära Nice) och Grassenc.

Historia:

I Alpes-Maritimes har olivträden utgjort en del av landskapet i mer än 2 000 år, och de förekommer i 102 av departementets 163 kommuner. I olivlundarna finns det träd som är flera hundra år gamla, och de fem kvarnar som fortfarande är aktiva fungerar enligt det "genovesiska systemet" (som beskrivs i den fullständiga produktspecifikationen), till exempel den K-märkta kvarnen i Contes från 1700-talet, som fortfarande drivs av ett vattenhjul i trä.

Träden planterades först längs kusten, efter feniciernas, grekernas och romarnas invasioner, men under århundradenas lopp har de brett ut sig längre inåt landet och ända till höglandet, upp till 700 meter över havet.

Tack vare oljan har oliver alltid varit en av de mest betydelsefulla odlingarna för befolkningen i Comté de Nice och Côte d'Azur. (se bifogat dokument om Tinée-dalen).

Från slutet av 1800-talet och fram till andra världskriget var Nice till och med en knutpunkt för den internationella handeln med olivolja av typen "rivièra" (se etiketterna i bilagan).

Olivodlingen i Alpes Maritimes gick starkt tillbaka efter andra världskriget och de förödande frostperioderna 1929 och 1956.

Tack vare branschorganisationernas insatser har en effektiv olivodling i Alpes-Maritimes behållit sin ställning i mer än 25 år. Olivodlingen har börjat vinna mark också i områdena längre inåt landet, där den till och med har trängt ut blomsterodlingarna.

Att en och samma sort har planterats och spridits under århundradena, dvs. Cailletier, mera känd som Olive de Nice, kan förklaras med miljöanpassning och det kvalitativa och kommersiella erkännandet av de produkter som framställs av denna sort.

Kunnande:

De företag som i huvudsak lever på olivodling har alltid varit få, även om det i dag finns fler som har en inkomst som baseras på oliver.

På olivterrasserna, som lokalt kallas "planches", odlades tidigare också spannmål och grönsaker. Oliverna skördades med käppar av hasselnöts- eller kastanjeträ i januari till mars månad, eftersom jorden inte brukades under den perioden. Traditionen har därmed alltid varit att skörda nästan mogna eller mogna oliver.

Sorten Cailletier är speciell eftersom den har två användningsområden. Dess egenskaper gör att den passar både till att framställa olja och till att användas i finare konditorivaror. Den här sorten har alltid varit känd för att ge en olja som blir synnerligen mild eftersom oliverna skördas så sent.

Man kan för det första också konstatera att den sena skörden av mogna och torra oliver passar utmärkt ihop med en krossning enligt det genovesiska systemet, och för det andra att slutresultatet av allt arbete bara blev bättre genom att man tillsatte vatten i stenkaren (vatten var ju inte precis någon bristvara i dessa bergstrakter). Detta är förklaringen till att oljan blev relativt mild.

Detta kunnande, som är resultatet av en tradition som går tillbaka flera hundra år i tiden, tar sig uttryck på följande sätt:

- Olivodlarens kunskap om sin olivlund. Med sin erfarenhet kan odlaren rikta produktionen från sina lundar (beroende på geografiska förhållanden, olivlundens ålder, möjligheter till mognad osv.) eller från särskilda träd (beroende på trädets storlek, mängden oliver, olivernas storlek, mognadens homogenitet osv.) på att få fram oliver för oljeframställning eller oliver som skall användas i finare konditorivaror.
- I samband med skörden, som görs en enda gång per träd, bedömer odlaren oliverna efter utseende och bestämmer därefter om de skall användas för oljeframställning eller i finare konditorivaror, på grundval av storlek, mognadsgrad och färg, jämnhet (konditorivaror) eller skrynklighet hos skalet (olja).

Sammanfattningsvis kan man säga att beteckningen Huile d'olive de Nice karakteriseras av följande särdrag:

- Odling i en naturlig miljö med ett till övervägande delen Medelhavsklimat i kombination med måttliga vindar.
- En olivsort som har funnit en ekologisk nisch och som dominerar i ett bestånd av olivodlingar på terrasserade kullar.
- Skörd med käppar i en enda omgång, från stora träd. Oliver som skördas sent, efter att de har börjat mogna, och som skiftar i färg.
- Olivodlarnas och bearbetarnas kunnande.
- Bearbetningsmetoder som är anpassade efter sorten och som bevarar råvarans egenskaper.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: I.N.A.O.

Adress: 138 Champs Elysées 75008 PARIS

Från och med den 1 januari 2005: 51 rue d'Anjou 75008 Paris – France

Namn: D.G.C.C.R.F.

Adress: 59, Bd V.Auriol 75703 – F-Paris CEDEX 13

4.8 Märkning:

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel skall olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen Huile de Nice märkas med följande:

— beteckningens namn: Huile d'olive de Nice,

— beteckningen "appellation d'origine contrôlée" eller "AOC". När namnet på ett företag eller ett märke skrivs ut på ett annat ställe än tillsammans med adressen, skall beteckningens namn upprepas mellan orden "appellation" och "contrôlée".

Dessa uppgifter skall stå inom samma synfält och på samma etikett.

Uppgifterna skall anges med tydlig, läsbar, outplånlig och tillräckligt stor text som kontrasterar väl mot bakgrunden, så att de är klart urskiljbara från övriga uppgifter i ord och bild.

4.9 Nationella krav:

Dekret om den kontrollerade ursprungsbeteckningen Huile d'olive de Nice.
