

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 123/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„OLIVES NOIRES DE NYONS”****Nr WE: FR-PDO-0317-01200-20.2.2014****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (struktury kontroli)

2. Rodzaj zmiany(zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany):**

Nagłówek „Opis produktu”

Na podstawie kontroli przeprowadzonych od uznania przedmiotowej nazwy opis określił organoleptycznych uzupełniono o pewne określenia w celu lepszej identyfikacji produktu: „Ich pestki są owalne, duże do bardzo dużych, mają rozszerzoną podstawę i spiczasty czubek. Ich miąższ jest delikatny, aksamitny, pachnący i łatwo odchodzi od pestki. Wydzielają aromat owoców, dojrzałych oliwek, czekolady, wanilii, podszyca leśnego lub czerwonych owoców (te aromaty rozwijają się rozmaicie w zależności od sposobu przygotowania).”.

Wielkość pestki oliwek określa się teraz jako „dużą do bardzo dużej” (zamiast „dość dużej”) z uwagi na lepszą znajomość odmian oliwek i ich cech charakterystycznych.

Ponadto w celu scharakteryzowania produktu:

- wprowadzono klasy kalibru produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia: „prezentowane w partiach jednorodnych pod względem kalibru, tzn. zawierających najwyżej dwie kolejne klasy kalibru: klasę drugą lub 2 (14 do 16 mm średnicy), klasę pierwszą lub 1 (16 do 18 mm średnicy), klasę ekstra (średnica 18 mm i więcej).” Kalibrowanie oliwek pod względem średnicy jest bardziej precyzyjne niż określanie kalibru za pomocą liczby owoców w hektogramie, które jest najczęściej stosowane w przypadku oliwek. Ponadto określone tu klasy kalibru są od lat wykorzystywane w regionie. Są tradycyjne i znane lokalnym konsumentom,
- dodano, że oliwki mogą być prezentowane z ogonkiem lub bez niego, co jest rozpowszechnioną miejscową praktyką.

Co do barwy oliwek uściślono, że może ona być brązowa z jaśniejszym lub ciemniejszym odcieniem („sutanna mnicha”) do czarnej. Sposób przygotowania lub prezentacji oliwek wpływa na odcienie oliwek, przy czym nie stanowi to wady ani nie świadczy o niewłaściwym przygotowaniu lub braku dojrzałości.

Wymieniono trzy sposoby przygotowania dopuszczone pierwotnym dekretem uznającym ChNP i tradycyjnie stosowane w odniesieniu do produktu objętego ChNP „Olives noires de Nyons”, ponieważ są to jedyne trzy sposoby przygotowania, jakie konsument może spotkać na rynku, i mają one wpływ na prezentację oliwek: oliwki w sosie własnym, oliwki w solance i nakluwane oliwki w soli drobnoziarnistej.

Nagłówek „Obszar geograficzny”

W tej części sprecyzowano sposób identyfikacji działek zgodnie z nowymi procedurami krajowymi.

Usunięto następujący przepis: „Na zasadzie odstępstwa zakład przetwórczy Marquion frères, znajdujący się w gminie Thor w departamencie Vaucluse może przygotowywać »Olives noires de Nyons« objęte ChNP”. Przedmiotowe przedsiębiorstwo zaprzestało prowadzenia działalności w 1999 r. i w żadnym wypadku nie mogłoby wykorzystywać tej nazwy dłużej niż przez 5 lat od zarejestrowania przedmiotowej ChNP, czyli do dnia 21 czerwca 2001 r.

Nagłówek „Dowód pochodzenia”

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego nagłówek „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje ujednolicony i zawiera między innymi wymogi dotyczące sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji.

W tym kontekście przewidziano w szczególności zatwierdzanie podmiotów przez organ kontrolny, potwierdzające ich zdolność do spełnienia wymogów specyfikacji nazwy, którą chcą wykorzystywać.

W części tej dodano i uzupełniono ponadto szereg przepisów dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających identyfikowalność produktu oraz kontrolę jego zgodności z wymogami specyfikacji.

Nagłówek „Metoda produkcji”

Produkcja oliwek:

Aby ułatwić kontrole produkcji wprowadzono przepis dotyczący wieku drzew włączanych do produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia, ustalonego na 5 lat: drzewa wykorzystuje się do produkcji od wieku 5 lat, sady podlegają kontroli, a ich produkcja jest brana pod uwagę w maksymalnych dopuszczalnych plonach.

W odniesieniu do maksymalnego dozwolonego odsetka odmian zapylających w sadach wynoszącego 5 %, biorąc pod uwagę, że w bardzo małych sadach (mniej niż 20 drzew) trudno jest stosować ten odsetek, dopuszcza się obecność jednego drzewa odmiany zapylającej. Uściślono, że zbiory pochodzące z tych drzew nie mogą ubiegać się o objęcie ChNP.

Wprowadzono przepisy dotyczące przycinania drzew i zabiegów pielęgnacyjnych w sadach, tak aby umocnić właściwe utrzymanie sadów okolic Nyons; przepisy te umożliwiają uniknięcie pozostawiania sadów bez pielęgnacji (obowiązek corocznego wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych, kontrola okrywy roślinnej i obowiązkowa przycinka co najmniej raz na dwa lata) oraz ograniczenie zagrożeń sanitarnych (usuwanie drewna pochodzącego z przycinania).

Na podstawie przepisów pierwotnego dekretu uznającego ChNP z dnia 10 stycznia 1994 r. wprowadzono przepisy dotyczące gęstości obsadzenia (minimum 24 m² na pień, minimalna odległość między drzewami 4 m) i zakaz stosowania upraw wieloletnich w charakterze międzyplonu, aby poprawić jakość i poszanowanie tradycyjnych metod uprawy.

Nawadnianie: nawadnianie drzew oliwnych umożliwia stabilizację zbiorów i nie powoduje pogorszenia jakości oliwek. Należy unikać późnego nawadniania, aby zapewnić dobre warunki dojrzewania owoców. Przewiduje się zróżnicowanie terminów dopuszczenia nawadniania drzew oliwnych w zależności od stosowanych technik nawadniania (do dnia 31 sierpnia w przypadku nawadniania przy użyciu deszczownicy i do dnia 30 września w przypadku nawadniania kropelkowego i nawadniania mikrozraszczami).

Plony: w pierwotnym dekrete uznającym ChNP z dnia 10 stycznia 1994 r. przewidziano ograniczenie plonów z sadów do 6 t/ha, z możliwością zwiększenia ich do 8 ton/ha w wyjątkowych latach. Tymczasem od uznania nazwy pochodzenia producenci oliwy z oliwek odnotowali wzrost plonów. Wynika to z systematyzacji pielęgnacji plantacji oraz poprawy monitorowania technicznego związanych z powodzeniem produktu objętego nazwą pochodzenia. Stan wielu plantacji poprawiono. Ponadto brak dotkliwych mrozów od 1985 r. doprowadził do bujnego rozwoju drzew i uzyskiwania znacznych plonów. Maksymalny plon średnio na gospodarstwo został zatem zwiększony i wynosi 10 ton oliwek z hektara, która to wartość jest bliższa miejscowemu potencjałowi agronomicznemu. Na potrzeby obliczenia tego plonu uwzględnia się wszystkie wyprodukowane oliwki łącznie, niezależnie od ich przeznaczenia.

Pozyskanie/data zbiorów: w pierwotnym dekrete uznającym ChNP z dnia 10 stycznia 1994 r. przewidziano doroczne ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów. Określono w nim, że termin ten ustalany jest przez właściwy organ, po przeprowadzeniu przez zrzeszenie producentów przed zezwoleniem na rozpoczęcie zbiorów badania stopnia dojrzałości, pozwalającego stwierdzić, czy ogólny poziom dojrzałości jest odpowiedni.

Stopień dojrzałości: sprecyzowano poziom dojrzałości oliwek w momencie zbiorów: co najmniej 70 % oliwek czarnych lub zmieniających kolor i co najmniej 50 % oliwek czarnych i 40 % oliwek pomarszczonych, aby wyjaśnić wcześniej stosowane określenie dotyczące „zbierania dojrzałych owoców”.

W odniesieniu do technik zbierania sprecyzowano metody zbiorów oliwek, tak by uwzględnić zmiany technik: oprócz całkowicie ręcznego zbioru bezpośrednio z gałęzi dopuszczono korzystanie z otrząsarek gałęzi lub drzew, z wyłączeniem grzebieni wibracyjnych lub obrotowych, których używanie jest zabronione. Zabrania się stosowania produktów przyspieszających odpadanie liści. Zabrania się zbierania oliwek, które spadły na ziemię, gdyż powodują one wady (wygląd, smak) produktu końcowego. Przepisy precyzują także, jakie praktyki należy stosować w przypadku korzystania z sieci, aby utrzymać jakość oliwek.

Przechowywanie: producenci oliwek podkreślili, że oliwki są przewożone po zbiorze w skrzyniach maksymalnie 20-kilogramowych w celu zachowania ich cech charakterystycznych aż do zakonserwowania.

Konserwowanie oliwek:

W odniesieniu do odstępów czasu między zbiorem i przetworzeniem oliwek: w pierwotnym dekrete uznającym ChNP z dnia 10 stycznia 1994 r. przewidziano odstęp czasu między zbiorem, dostawą i wykorzystaniem surowca. Celem zmiany jest ograniczenie do maksymalnie 3 dni terminu dostawy, podczas gdy termin przetworzenia ustala się na maksymalnie 4 dni; ten rozkład terminów umożliwia lepszą organizację sezonu zbiorów/przetwarzania. Maksymalny odstęp czasu wynoszący 6 dni między zbiorem a przetworzeniem, określony w dekrete z 1994 r., nie ulega zmianie.

Odsetek oliwek robaczywych, przemrożonych lub zbitych gradem w partiach ograniczono do 10 % w chwili wejścia do zakładu, przy czym dokonuje się selekcji (przed przygotowaniem lub po nim) w celu zmniejszenia tego odsetka do maksymalnie 2 % w partiach końcowych.

Uściślono trzy dozwolone metody konserwowania: oliwki w sosie własnym, oliwki w solance i oliwki nakłuwane. Sprecyzowano, że nie zawierają one żadnych produktów chemicznych ani substancji konserwujących. W szczególności określono stężenie wykorzystywanej solanki: stężenie chlorku sodu wynosi 10 % + lub - 2 %.

Ustanowiono tradycyjną praktykę polegającą na wykorzystaniu liści laurowych do przygotowania oliwek w solance lub w suchej soli (liście te usuwa się podczas wprowadzania do obrotu). Praktykę tę przewidziano pierwotnie w orzeczeniu z 1968 r. zawierającym prawną definicję ChNP „Olives noires de Nyons”.

W trosce o przygotowanie do wprowadzenia do obrotu partii o wysokiej jakości uściślono, że muszą one zawierać:

- co najmniej 60 % oliwek pomarszczonych i jedynie oliwki o barwie „sutanny mnicha” do czarnej,
- nie więcej niż 10 % oliwek z widocznymi wadami skórki lub miąższu (z czego maksymalnie 2 % oliwek robaczywych, przemrożonych lub zbitych gradem).

Nagłówek „Etykietowanie”

Szczególne wymogi dotyczące etykietowania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 pod względem użycia symbolu ChNP Unii Europejskiej. Ponadto w ramach elementów obowiązkowego etykietowania produktów objętych nazwą pochodzenia uwzględniono określenie „Appellation d'origine protégée”.

Wymogi krajowe

W świetle zmian w ustawodawstwie krajowym i przepisach wykonawczych w nagłówku „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli najważniejsze elementy, które należy kontrolować, ich wartości referencyjne i metody oceny, jakie należy stosować.

Inne: aktualizacja nagłówka „Informacje dotyczące struktury kontroli”

Dane adresowe właściwych organów zaktualizowano, w szczególności w celu uwzględnienia zmian, jakie zaszły w zasadach kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„OLIVES NOIRES DE NYONS”

Nr WE: FR-PDO-0317-01200-20.2.2014

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**
„Olives noires de Nyons”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Francja
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
 - 3.1. *Rodzaj produktu*
Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone
 - 3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*
„Olives noires de Nyons” to oliwki zbierane w stanie dojrzałym, o charakterystycznej barwie „sutanny mnicha” (czyli brązowej z jaśniejszym lub ciemniejszym odcieniem), która może dochodzić do czarnej. Są delikatnie pomarszczone. Są to owoce średniej do dużej wielkości, o szerokiej podstawie, z głębokim zagłębieniem na ogonek i zaokrąglonym szczytem.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Ich pestki są owalne, duże do bardzo dużych, mają rozszerzoną podstawę i spiczasty czubek. Ich miąższ jest delikatny, aksamitny, pachnący i łatwo odchodzi od pestki. Wydzielają aromat owoców, dojrzałych oliwek, czekolady, wanilii, podszyca leśnego lub czerwonych owoców (te aromaty rozwijają się rozmaicie w zależności od sposobu przygotowania).

Minimalny kaliber oliwek wynosi 14 mm.

Oliwki przygotowuje się według jednej z następujących metod:

- w sosie własnym: oliwki przechowuje się bez żadnych dodatków, z wyjątkiem ewentualnie chlorku sodu, w hermetycznie zamkniętym pojemniku,
- w solance: oliwki konserwuje się w solance przez co najmniej trzy miesiące,
- nakłuwane oliwki w soli drobnoziarnistej: świeżo zerwane oliwki są nakłuwane i posypywane solą morską.

Są prezentowane z ogonkiem lub bez niego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Wykorzystuje się wyłącznie dojrzałe owoce odmiany Tanche.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszelkie działania, od produkcji surowca do przygotowania oliwek, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

„Olives noires de Nyons” są kalibrowane w zależności od średnicy: klasa kalibru „druga” lub „2” odpowiada oliwkom o średnicy 14–16 mm, klasa kalibru „pierwsza” lub „1” odpowiada oliwkom o średnicy 16–18 mm, klasa kalibru „ekstra” odpowiada oliwkom o średnicy 18 mm lub więcej.

Partie oliwek klasy drugiej mogą zawierać maksymalnie do 5 % oliwek kalibru 13–14 mm.

Wprowadzane do obrotu partie mogą zawierać dwie kolejne klasy kalibru.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania oliwek etykiety „Olives noires de Nyons” zawierają:

- chronioną nazwę pochodzenia „Olives noires de Nyons”, określenie „Appellation d'origine protégée” lub „A.O.P.”. Oznaczenia te znajdują się w jednym polu widzenia na tej samej etykiecie,
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

Napisane są widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, by odróżniały się na etykiecie, na której są wydrukowane i w taki sposób, by informacje te wyraźnie różniły się od innych informacji lub znaków graficznych.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji położony jest:

- na północ od Mont Ventoux, w regionie określonym jako suche przedgórze Alp,
- na południowych stokach wzgórz pasma przedalpejskiego położonych na wysokości 1 000–1 300 m n.p.m., gdzie dominującym wiatrem jest mistral,
- na wschód od doliny Rodanu.

Składa się z następujących 53 gmin w departamentach Drôme i Vaucluse:

— w departamencie Drôme:

gminy kantonu Nyons z wyjątkiem gmin Chaudebonne, Sainte-Jalle, Valouse,

gminy: Beauvoisin, Bénivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Montréal-les-Sources, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Rousset-les-Vignes, Sahune, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Tulette, Vercoiran, Villeperdrix,

— w departamencie Vaucluse:

cały kanton Vaison la Romaine,

gminy: Brantes, Entrechaux, Malaucène (sekcja Al) Valréas, Visan.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne:

Plantacje okolic miast Nyons i Baronnies, gdzie produkuje się „Olives noires de Nyons”, są wysuniętymi najdalej na północ sadami oliwnymi we Francji, położone są bowiem na 44. równoleżniku N. Bardziej na północ jesienne i zimowe temperatury uniemożliwiają właściwe dojrzewanie owoców.

To położenie geograficzne, na pograniczu kultur śródziemnomorskich, powoduje narażenie gajów oliwnych na ryzyko wystąpienia przymrozków. Jednak jego lokalizacja w naturalnej niecce chroni drzewa od gwałtownych wiatrów (mistral) i mrozu. Miasto Nyons nazywane jest „małą Niceą” ze względu na czas nasłonecznienia (2 500 godzin rocznie), jakość powietrza (suche i zdrowe) oraz łagodne temperatury.

Obecność „Giganta Prowansji”, tj. Mont Ventoux, między morzem a obszarem produkcji ogranicza występowanie ulewnych deszczów pochodzących z południa, powodując, że region ten określa się mianem suchego przedgórze Alp. Ponadto łańcuchy wzgórz, wynoszące się na wys. 1 000–1 300 m n.p.m., tworzą barierę dla dominującego wiatru, jakim jest mistral, ograniczając jego siłę.

Klimat kwalifikowany jest jako śródziemnomorski przy niewielkich opadach deszczu; 773 mm średnio rocznie w latach 1961–1990, skoncentrowanych głównie jesienią; jesienne burze odpowiadają za jedną trzecią opadów atmosferycznych. Lata są gorące i suche, natomiast zimą temperatury są stosunkowo niskie z przewagą wiatrów północnych. Średnia minimalnych temperatur wynosi 6,4 °C, przy czym zazwyczaj oziębienie w okresie zimowym następuje stopniowo.

Czynnik ludzki:

Produkcja oliwek w okolicach Nyons ma bardzo długą tradycję; tajniki uprawy winorośli oraz drzew oliwnych przekazali mieszkańcom dorzecza rzeki Eygues początkowo Fenicjanie, a potem starożytni Grecy.

Wzmianki o handlu oliwą i oliwkami są bardzo liczne na przestrzeni wieków i produkcja ta stanowi integralną część krajobrazu oraz życia gospodarczego regionu.

W XX wieku problemy z produkcją oliwek (w tym mrozy w 1956 r.) zachęciły producentów do zrzeszania się i ochrony dziedzictwa, w tym w ramach „Bractwa Kawalerów Drzewka Oliwnego”, powołanego w 1964 r., poprzez organizację tradycyjnych świąt (Olivades, Alicoque, Fête de l'Olive piquée itd.).

Ich wysiłki i zdecydowanie doprowadziły do uznania nazwy pochodzenia na podstawie orzeczenia sądu w Walencji z dnia 24 kwietnia 1968 r., a następnie uznania chronionej nazwy pochodzenia na mocy dekretu z dnia 10 stycznia 1994 r.

Miejscowi producenci stosują metody dostosowane do warunków naturalnych. W szczególności wybrali lokalną odmianę, szczególnie dobrze dostosowaną do warunków panujących w regionie, a mianowicie odmianę Tanche.

Jest to odmiana o dwojakim przeznaczeniu, tj. zarówno do wykorzystania w postaci oliwek stołowych, jak i do ekstrakcji oliwy. Zgodnie z tradycją producenci zachowują oliwki największego kalibru do wykorzystania w postaci oliwek stołowych.

Oliwki zbierane są w stanie pełnej dojrzałości. Następnie są one przetwarzane bez substancji konserwujących czy dodatków, oprócz soli, według jednego z tradycyjnych sposobów przygotowania: oliwki w sosie własnym, oliwki w solance i oliwki nakłuwane w soli drobnoziarnistej.

Przygotowanie w solance polega na zanurzeniu w solance o 10-procentowym roztworze soli drobnoziarnistej przez ponad 3 miesiące, tak aby – poprzez osmozę – sól przeniknęła do oliwek, a gorycz rozpuściła się w słonej wodzie.

W okresie zbioru odbywa się także przygotowanie oliwek nakłuwanych. W miąższu świeżo zerwanych oliwek robi się dziurki i posypuje solą drobnoziarnistą. Sól wnika przez otworki do oliwki. Oliwka „płacze”, tj. traci wodę i gorycz zawartą w komórkach. Po kilku dniach oliwka znakomicie nadaje się do spożycia.

Przygotowanie w sosie własnym polega na zamknięciu owoców w hermetycznie zamykanym pojemniku, bez żadnych dodatków, z wyjątkiem ewentualnie chlorku sodu. Następuje wówczas powolne i delikatne naturalne usunięcie goryczy.

Zgodnie z lokalną tradycją w przypadku dwóch pierwszych metod do oliwek można dodać w trakcie przygotowania liście laurowe, lecz należy je usunąć przed wprowadzeniem do obrotu.

5.2. *Specyfika produktu*

Oliwki „Olives noires de Nyons” pochodzą z jedynej starej odmiany lokalnej, dostosowanej do warunków panujących w regionie, a mianowicie odmianę Tanche.

Oliwki te produkuje się bez substancji konserwujących, z wykorzystaniem oliwek zerwanych w stanie dojrzałym. Charakteryzują się one barwą brązową („sutanna mnicha”) do czarnej oraz pomarszczonym wyglądem (co najmniej 60 % owoców).

Ich miąższ jest delikatny, aksamitny, pachnący i łatwo odchodzi od pestki. W zależności od sposobu przygotowania oliwki wydzielają aromat owoców, dojrzałych oliwek, czekolady, wanilii, podszyca leśnego lub czerwonych owoców.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Z dawien dawna producenci okolic Nyons i Baronnie musieli dostosować swoją produkcję oliwek do warunków pogodowych, sadząc odmianę stosunkowo odporną na mrozy i selekcionując w ramach tej odmiany najbardziej odporne rośliny. Ich wybór padł na odmianę Tanche uważaną za endemiczną dla zlewni Nyons i Baronnie.

Warunki środowiskowe doskonale odpowiadają potrzebom odmiany Tanche, które jest jedyną odmianą uprawianą w tym regionie, oprócz nielicznych drzew zapyłających. Odmiana ta wymaga zimowego ochłodzenia, aby ograniczyć nieregularność produkcji, i jest czuła na wiatr.

Dowodem jej odwiecznego stosowania i umiejętności dostosowania się do miejscowych warunków jest przeżywalność bardzo starych drzew (niektóre okazy mają około 1 000 lat). Ponadto wymogi tej odmiany ograniczyły jej ekspansję poza przedmiotowym obszarem geograficznym.

Oliwki tej odmiany mogą być zbierane w stanie dojrzałym na obszarze geograficznym dzięki szczególnym warunkom klimatycznym (suche powietrze, nasłonecznienie, ograniczenie wiatru i stopniowe obniżanie się temperatur zimą).

Na tym etapie dojrzałości oliwka jest częściowo odwodniona, ulegając pierwszym chłodom, co powoduje pojawienie się delikatnych zmarszczek na skórce i stosunkowo dużą zawartość oliwy. Ponadto naturalna gorycz oliwki znacznie się zmniejsza, można zatem się jej pozbyć naturalnymi sposobami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie, bez stosowania produktów chemicznych lub substancji konserwujących innych niż chlorek sodu (sól kuchenna). Te sposoby przekładają się w Nyons na trzy tradycyjne sposoby przygotowania, które nadają „Olives noires de Nyons” ich organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Produkt „Olives noires de Nyons” zawdzięcza zatem swój charakter i specyfikę szczególnym warunkom naturalnym oraz wykorzystaniu lokalnej odmiany i umiejętności producentów.

Ta oliwka stołowa, która jako pierwsza we Francji uzyskała chronioną nazwę pochodzenia, jest szeroko wykorzystywana w gastronomii – można ją znaleźć w najlepszych restauracjach. Została ona uwzględniona jako część krajowego dziedzictwa kulinarnego w spisie dziedzictwa kulinarnego Francji w regionie Rhône-Alpes, opublikowanym przez krajową radę sztuki kulinarnej w 1995 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (*))

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOlivesNoiresDeNyons2014.pdf>

(*) Zob. przypis 3.