

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 204/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI NAZWY ZAREJESTROWANEJ W REJESTRZE CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA I CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„HUILE D’OLIVE DE NICE”

Nr UE: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANCJA

Tel. +33 497257644
Faks +33 493176404

E-mail: aoc.olive@aocolivedenice.com

Międzybranżowy związek oliwki nicejskiej składa się z podmiotów wytwarzających i przetwarzających „Huile d'olive de Nice” i ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

— Nazwa produktu

— Opis produktu

— Obszar geograficzny

— Dowód pochodzenia

— Metoda produkcji

— Związek z obszarem geograficznym

— Etykietowanie

— Inne: kontrole

4. Rodzaj zmian

— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny)

5. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu

Opis produktu zmieniono i uzupełniono.

W szczególności doprecyzowano, że jest to oliwa z dojrzałych owoców o owocowym smaku i dominującym aromacie migdałów. Wyniki degustacji prowadzonych od kilku lat i badań przeprowadzonych przez Centrum Techniczne ds. Oliwy z Oliwek (CTO) francuskiego międzybranżowego stowarzyszenia uprawy oliwek (AFIDOL), w których zestawiono wyniki analiz z ponad 10 lat, wykazały, że charakterystyczny dla „Huile d'olive de Nice” jest głównie aromat migdałów (świeżych lub suszonych), lecz również drugorzędne nuty aromatyczne surowego karczocha, kwiatów żarnowca, siana, ciastek oraz nuty cytrynowe. Wymienione w specyfikacji aromaty suszonych owoców i dojrzałych jabłek, które wspomniano, składając wniosek o rejestrację ChNP, uzupełniono zatem o te elementy.

Ponadto, aby lepiej opisać produkt, zaproponowano określenie maksymalnego poziomu ostrego smaku i goryczy, które według skali organoleptycznej IOC wynoszą odpowiednio 2 i 1,5. Progi te również zostały określone na podstawie wyników badań przeprowadzonych przez Centrum Techniczne ds. Oliwy z Oliwek (CTO).

Maksymalną zawartość wolnej kwasowości obniżono do 1 g/100 g, zastępując wcześniejszą wartość 1,5 g/100 g w celu zagwarantowania optymalnej jakości.

Celem utrzymania jakości dla konsumentów wskaźnik peroksydacji ograniczono do 16 miliekwiwaleńców nadtlenczków na 1 kg oliwy z oliwek na etapie pierwszego wprowadzania do obrotu.

Usunięto określenie „z pierwszego tłoczenia”, gdyż określenie to dotyczyło wyłącznie właściwości analitycznych oliwy oraz dlatego, że „Huile d'olive de Nice” może należeć do kategorii „z pierwszego tłoczenia” lub „najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”.

Obszar geograficzny

W specyfikacji skorygowano błędy w nazwach gmin należących do obszaru geograficznego ChNP, lecz poprawki te nie zmieniają granic obszaru geograficznego produkcji.

Ponadto wyjaśniono etapy, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym tej nazwy pochodzenia: „wszystkie działania, od produkcji oliwek do otrzymania z nich oliwy z oliwek, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym”.

Ponadto sprecyzowano sposób identyfikacji działek zgodnie z nowymi procedurami krajowymi.

Dowód pochodzenia

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

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

Metoda produkcji

Odmiany zapylające

Zmiana dotyczy usunięcia maksymalnego dozwolonego odsetka oliwek pochodzących z odmian zapylających lub dawnych odmian lokalnych wykorzystywanych do produkcji oliwy i wynoszącego wcześniej 5 % (poziom identyczny z odsetkiem dopuszczanej w gajach oliwnych liczby drzew tych odmian). Jako że zbioru z gaju oliwnego tradycyjnie dokonuje się za jednym razem, oliwki zbierane z drzew odmian zapylających lub dawnych odmian lokalnych są zazwyczaj mieszane z pozostałymi oliwkami zwożonymi do tłoczarni na potrzeby produkcji oliwy objętej chronioną nazwą, a ich ilość jest minimalna. Aby uwzględnić tę minimalną domieszkę oliwek odmian zapylających, zdanie: „Oliwa musi pochodzić wyłącznie z oliwek odmiany Cailletier” zastąpiono zdaniem: „Oliwa pochodzi z oliwek odmiany Cailletier”.

Wprowadza się definicję pojęcia „dawne odmiany lokalne”. Dotyczy ona „odmian wprowadzonych przed mrozami z 1956 r., reprezentowanych przez znaczną liczbę drzew na obszarze produkcji”.

Gęstość obsady

Zmiana ma na celu uwzględnienie szczególnego położenia gajów oliwnych na tarasach w porównaniu z plantacjami drzew posadzonych na płaskich terenach, ponieważ te plantacje na bardzo stromych terenach stanowią największą część plantacji ChNP, a nawet są ich cechą charakterystyczną. Ten rodzaj plantacji nie utrudnia rozrostu korzeni drzew i nie powoduje konkurencji o światło z uwagi na nachylenie terenu. Proponuje się zatem uwzględnienie pomiaru wysokości tarasu przy obliczaniu wymaganej minimalnej odległości między drzewami i niestosowania w tym przypadku minimalnej powierzchni 24 m² na drzewo.

Przepisy dotyczące minimalnej odległości między drzewami (ustalonej na 4 metry) zostają doprecyzowane – w odniesieniu do drzew posadzonych od dnia 27 kwietnia 2001 r. (data publikacji pierwotnego dekretu uznającego ChNP).

Międzyplon

Zgodnie z miejscowymi zwyczajami obecność – uznawana za niemającą wpływu na końcową jakość produktu – drzew owocowych rozrzuconych w gaju jest dozwolona, pod warunkiem że ich liczba nie przekracza 5 % liczby drzew danej działki.

Nawadnianie

Proponuje się ustalenie granicznej daty nawadniania mającej zastąpić pierwotny przepis zezwalający na nawadnianie „aż do osiągnięcia dojrzałości”, gdyż przepis ten jest mało precyzyjny, a data osiągnięcia dojrzałości może nieco wahać się w zależności od sektora geograficznego wewnątrz obszaru geograficznego (wybrzeże lub tereny w głębi lądu), co mogłoby spowodować trudności w zakresie kontroli.

Datę graniczną ustala się zatem na dzień 1 listopada.

Plony

Wielkość maksymalnych dopuszczalnych plonów zwiększa się do 10 t/ha zamiast maksymalnie 6 t/ha. Drzewa z młodych plantacji zaczynają obecnie owocować, a plony z tych drzew oliwnych dochodzą do 8–10 t/ha. Nierzadko można także spotkać kilkusetletnie gaje oliwne, w których drzewa mają silnie rozwinięte korony i wydają obfite plony. Profesjonalizacja producentów i odnawianie działek przyczyniają się również do optymalizacji plonów.

Ponadto doprecyzowano sposób obliczania plonów, tak aby uniknąć rozbieżnych interpretacji. Wskazuje się zatem, iż plony oblicza się w stosunku do zbiorów (a nie całkowitej produkcji drzewa, obejmującej oliwki, które spadły na ziemię i nie zostały zebrane, niepodlegającej ChNP).

Uściśla się wiek rozpoczęcia produkcji drzew (minimum 5 lat) w celu zapewnienia wystarczającej jakości wykorzystywanych oliwek.

Data zbiorów

Początkowo data rozpoczęcia zbiorów ustalana była rozporządzeniem prefekta na wniosek właściwych organów.

W ramach uproszczenia procedur administracyjnych na szczeblu krajowym proponuje się, żeby ta data była ustalana decyzją dyrektora INAO na uzasadniony wniosek grupy.

Zbiory

Wyrażenie „strącanie owoców przy pomocy sprzętu mechanicznego” otrzymuje brzmienie: „procesy mechaniczne”. Ta zmiana redakcyjna nie zmienia różnych technik zbioru dozwolonych w odniesieniu do ChNP „Huile d'olive de Nice”.

Jakość sanitarna wykorzystywanych oliwek

W pierwotnym brzmieniu specyfikacji była mowa o tym, że oliwki dostarczane do tłoczarni muszą być „zdrowe”. Początkowe brzmienie zostaje zmienione, aby doprecyzować oczekiwaną jakość sanitarną oraz by kontrolować oliwki wykorzystywane do produkcji oliwy, a nie oliwki dostarczane do tłoczni. Sformułowane jest to następująco:

„Wykorzystuje się oliwki zdrowe. Dopuszcza się jednak próg tolerancji wynoszący 3 % oliwek nadgryzionych, robaczywych lub przemarzniętych w każdej partii wykorzystywanych oliwek. Oliwki zaatakowane przez pleśń lub sfermentowane nie mogą korzystać z nazwy pochodzenia.”

Proces ekstrakcji oliwy

Aby zapewnić zgodność z przepisami w zakresie tłoczenia na zimno, maksymalną temperaturę pasty z oliwek podczas procesu tłoczenia oliwy z oliwek obniżono z 30 °C do 27 °C.

W trosce o jasność redakcyjną producenci postanowili sporządzić wyczerpujący wykaz procedur i technik obróbki dopuszczonych przy produkcji oliwy z oliwek. Dodano zatem: wstępne oczyszczanie oliwek z liści, miażdżenie oliwek, mieszanie przecieru, tłoczenie przez odwirowywanie lub przez wyciskanie.

Warunki przechowywania

W celu ochrony jakości produktu na etapie wprowadzania do obrotu dodano następującą wzmiankę:

„Huile d'olive de Nice» przechowuje się w pomieszczeniach przystosowanych do przechowywania produktu, w pojemnikach przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych, z dala od światła i ciepła oraz zabezpieczone przed dostępem powietrza, co pozwala chronić właściwości produktu.”

Etykietowanie

Szczególne wymogi dotyczące etykietowania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Ponadto symbol ChNP Unii Europejskiej oraz określenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „A.O.P.” (ChNP) należą do najważniejszych elementów obowiązkowego etykietowania produktów objętych nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Nice”.

Inne: kontrola

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NICE”

Nr UE: FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Huile d'olive de Nice”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Huile d'olive de Nice” to oliwa z dojrzałych owoców o owocowym posmaku. Dominującym aromatem tej oliwy jest aromat migdałów. Mogą też być obecne drugorzędne nuty aromatyczne (jedna lub kilka), w szczególności: surowego karczocha, kwiatów żarnowca, siana, liści, trawy, ciastek, dojrzałych jabłek, suszonych owoców oraz nuty cytrynowe.

W skali Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC) wskaźnik ostrości jest mniejszy lub równy 2, a wskaźnik goryczy mniejszy lub równy 1,5.

Oliwa ta wytwarzana jest głównie z oliwek odmiany Cailletier.

Wolna kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego, jest mniejsza lub równa 1 gram na 100 gramów oliwy z oliwek. Na etapie pierwszego wprowadzania do obrotu pułap dla wskaźnika peroksydacji wynosi 16 miliekwiwaleńców nadtlenczków na 1 kg oliwy z oliwek.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwa z oliwek wytwarzana jest z oliwek pochodzących z gajów, gdzie 95 % drzew stanowią drzewa odmiany Cailletier, a maksymalnie 5 % drzewa odmian zapylających i drzewa „dawnych odmian lokalnych” (odmian wprowadzonych przed mrozami z 1956 r., reprezentowanych przez znaczną liczbę drzew na obszarze produkcji).

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

Wszystkie działania, od produkcji oliwek do otrzymania z nich oliwy z oliwek, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta oliwy objętej ChNP „Huile d'olive de Nice” zawiera następujące informacje:

— chronioną nazwę pochodzenia „Huile d'olive de Nice”, określenie „Appellation d'origine protégée” lub „A.O.P.”.

Informacje te muszą znajdować się w tym samym polu widzenia.

Napisane są one 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,

— symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny produkcji „Huile d'olive de Nice” położony jest na terenie następujących gmin departamentu Alpy Nadmorskie (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,

— gmin kantonów: Le Bar-sur-Loup (z wyjątkiem gmin Caussols i 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 (z wyjątkiem gminy Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, 13 kanton Nicei, Roquebillière (z wyjątkiem gminy Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (z wyjątkiem gmin Escragnoles i Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (z wyjątkiem gminy Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (z wyjątkiem gmin Cap-d'Ail i Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Ten obszar geograficzny stanowi część całości określonej tradycją uprawy oliwek i zakładów przetwórczych, opierając się na oryginalnym charakterze środowiska naturalnego (topografia, gleboznawstwo, klimatologia).

Nicejskie gaje oliwne położone są w sercu regionu, gdzie góry stykają się z morzem i zaciera się granica między nimi. Główny system odwadniania stanowi rzeka Var oraz doliny jej dopływów: Vésubie, Tinée i Estéron. Uprawa oliwek rozwinęła się w położonej bliżej morza części tych dolin, gdzie krajobraz jest bardziej otwarty niż w części położonej w górze biegu rzek. Te położone na stromych zboczach gaje oliwne rozciągają się na pagórkach, płaskowyżach nadbrzeżnych i stokach przekształconych w tarasy. Gleby szczególnie nadające się do uprawy oliwek to gleby koluwalne i bogate w popękane od mrozu skały wapienne lub marglowo-wapienne o strukturze ilasto-gliniastej.

Strefa produkcji oliwek położona jest w klimacie śródziemnomorskim z niewielkimi wpływami klimatu górskiego. Temperatury są łagodne (4–11 °C zimą), opady obfite (800–1 100 mm), a nasłonecznienie znakomite (2 760 godzin rocznie). Na wybrzeżu nie występują duże przymrozki, zaś w głębi lądu, poniżej 750 m n.p.m. są one rzadkie. W tych warunkach, charakteryzujących się brakiem występowania silnych wiatrów, odmiana Cailletier – wysoko-pienna, o długich, opadających gałęziach – rozwinęła się na przestrzeni wieków jako dominująca odmiana nicejskiego gaju oliwnego.

Drzewa oliwne zawsze były jedną z głównych upraw mieszkańców „comté de Nice” (podział administracyjny stanów Domu Sabaudzkiego, od 1526 do 1847 r.) i Lazurowego Wybrzeża. Zbiory rozpoczynają się na ogół w listopadzie i trwają do kwietnia, przy czym okres bardziej intensywnych zbiorów wypada między styczniem a marcem, kiedy to dokonuje się zbioru oliwek zmieniających kolor (co najmniej 50 % oliwek o „barwie osadu winnego”).

5.2. Specyfika produktu

„Huile d'olive de Nice” pochodzi głównie z oliwek lokalnej odmiany Cailletier (które stanowią co najmniej 95 % drzew danej plantacji). „Huile d'olive de Nice” to oliwa z dojrzałych owoców o owocowym posmaku, ceniona za łagodny smak (jest to oliwa w niewielkim stopniu gorzkawa i niepiekąca).

Charakterystycznym i dominującym aromatem jest aromat migdałów. Szczególne dla „Huile d'olive de Nice” są również niektóre drugorzędne aromaty, mniej lub bardziej wyraźne w zależności od oliwy, jak aromat kwiatu żarnowca, ciastek czy nuty cytrynowe.

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)

Cechy charakterystyczne obszaru geograficznego ukształtowały nicejski pejzaż upraw oliwek oraz specyfikę „Huile d'olive de Nice”.

Z racji położenia geograficznego (opadający do morza kraniec przedgórza Alp) powierzchnia gruntów rolnych jest w departamencie Alpy Nadmorskie ograniczona. Grunty orne występują rzadko, a drzewa oliwne uprawiane są na stworzonych przez ludzi tarasach. Nicejskie gaje oliwne tworzą krajobraz, który charakteryzuje się zboczami, na których uwagę zwracają murki z suchych kamieni podtrzymujące glebę i stanowiące ochronę przed erozją. Uprawa oliwek stanowi, na niektórych trudnych obszarach, jedyną alternatywę dla zaprzestawiania użytkowania gruntów.

Szczególny śródziemnomorski klimat obszaru geograficznego, z rzadko występującymi silnymi wiatrami i sporadycznymi przymrozkami, znakomitym nasłonecznieniem oraz obfitymi wiosennymi i jesiennymi opadami jest korzystny dla uprawy oliwek na terenach do 700 m n.p.m. Obszar „Huile d'olive de Nice” łączy właściwości obszaru nadmorskiego z właściwościami średniej wysokości terenów górzystych).

W tych warunkach odmiana Cailletier – doskonale dostosowana – stanowi 95 % gajów obszaru geograficznego. Na tym szczególnym obszarze owoce tej charakterystycznej odmiany o opadających gałęziach są tradycyjnie zbierane z wysokich drzew za jednym razem. W porównaniu z innymi obszarami uprawy oliwek zbiory są stosunkowo późne, w szczególności na średniej wysokości obszarach górskich, gdzie, dzięki łagodnemu klimatowi, trwają od momentu osiągnięcia przez owoce dojrzałości do końca zimy.

Połączenie wykorzystania lokalnej odmiany i jej późnego zbioru powodują łagodność „Huile d'olive de Nice” i jej charakterystyczny aromat, z nutami migdałów, a także kwiatu żarnowca, ciastek czy nutami cytrynowymi, stanowiący podstawę renomy produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia ^(?))

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

^(?) Zob. przypis 1.