

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 172/05)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

2081/92/EGK TANÁCSI RENDELET

„HUILE D'OLIVE DE NICE”

N° CE: FR/00324/29.10.2003

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljára készült. Részletesinformációért az érdekeltek, és különösen az érintett OEM vagy OFJ termelői, a nemzeti termékszabályzat teljes változatát tanulmányozhatják a nemzeti hatóságoknál vagy szervezeteknél, vagy az Európai Bizottság illetékes szolgálatainál ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Institut National des Appellations d'Origine
Cím: 138, Champs-Élysées – 75008 PARIS – France
2005. január 1-jétől: 51, rue d'Anjou 75008 Paris – France
Telefon: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97

2. *Kérelmező csoport:*

2.1 Név: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
2.2 Cím: Box 116 – MIN FLEURS 6 – 06296 NICE Cedex 3
Telefon: (33-4) 97 25 76 40
Fax: (33-4) 97 25 76 59
2.3 Összetétel: – Tagok: minden természetes vagy jogi személy, amely az „Olive de Nice” és az „Huile d'Olive de Nice” oltalom alatt álló eredetmegjelölésű olajbogyót vagy olajbogyópürét termel, feldolgoz, csomagol és forgalomba hoz.
– Igazgatótanács: a 12 tagú igazgatótanács 6 termelőből, 3 szövetkezetből, 2 magánfeldolgozóból, 1 csomagolóból áll

3. *Terméktípus:*

Olívaolaj, 1-5. osztály

4. *A termékleírás jellemzői:*

(a 4. cikk (2) bekezdése feltételeinek összefoglalója)

4.1 Név:

„Huile d'olive de Nice”

⁽¹⁾ Commission européenne (Európai Bizottság) – Direction Générale Agriculture (Mezőgazdasági Főigazgatóság) – Unité Politique de qualité des produits agricoles (Mezőgazdasági termékek minőségpolitikai egysége) – B-1049 Bruxelles

4.2 Jellemzők:

Az „huile d'olive de Nice” finom, visszafogott, de határozott illatú, érett alma- és szárazgyümölcs- (mogyoró, mandula) ízű olaj. Főként a Cailletier fajtából származik. Olajsavtartalma legfeljebb 1,5/100 gr.

4.3 Földrajzi terület:

A földrajzi övezet Alpes-Maritimes megye 99 településére terjed ki: Aiglun, Antibes, Aspremont, Auri-beau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzasc, 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, Utelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer, Villeneuve-Loubet.

A terület megegyezik a Cailletier fajtájú olajfa telepítési hagyományával és termelésével (e fajta megléte vagy hiánya az olajfák között jól minősíti a megnevezésre jellemző földrajzi környezetet), a feldolgozó üzemek telepítési szokásaival, és a természetes környezet eredeti jellemzőin nyugszik (topográfia, talajtan, éghajlat).

A terület északi határai nagyjából megegyeznek az olajbogyó-termesztés északi határával, illetve az alpesi, szubalpesi hegvidéki hőmérsékleti és esőzési terület déli határával. E határvonalak pontosan meghatározhatók, mivel a magassággal és a szélességi fokkal a hideg határt szabó tényezővé válik.

A déli határvonal a Földközi-tenger.

A keleti határvonalak a Franciaország és Olaszország közötti határnak felelnek meg.

A terület nyugati határvonalai a La Siagne-i völgy vari olajfaültetvényeivel érnek véget, és alapvetően megegyeznek a Cailletier fajta elterjedési területének határaival.

4.4 A származás igazolása:

Az olajakat nem lehet az olajbogyó-termelésből származó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek jóváhagyásával kapcsolatos rendeletekben meghatározott feltételek mellett az Eredetmegjelölések Nemzeti Hivatala által kiállított jóváhagyási igazolás nélkül az „Huile d'olive de Nice” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel forgalomba hozni.

Minden, az alapanyag-termeléssel és a feldolgozással kapcsolatos műveletet a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

Az alapanyag-termeléssel kapcsolatban az eljárás a következőket írja elő:

- parcellánkénti azonosítás: az „huile d'olive de Nice” megjelölés termelésére alkalmasnak ítélt parcellák, vagyis a beültetés helyével és a termelés szabályaival kapcsolatos feltételek betartása mellett a termelő által bejelentett parcellák jegyzéke (fajta, ültetvény vezetési módja);
- betakarítási nyilatkozat: az olajbogyó-termelő által évente elkészített nyilatkozat, amely számot ad a termelési területről, a meghatározott termés hozam tiszteletben tartása mellett termelt olajbogyó mennyiségéről, az olajbogyó felhasználási céljáról.

A feldolgozással kapcsolatban az eljárás a következőket írja elő:

- termelési nyilatkozat: a feldolgozó által előállított, a késztermék teljes éves mennyiségét bejelentő nyilatkozat.
- jóváhagyási igazolási kérelem: lehetővé teszi a termékek vámraktárának, valamint az előterjesztett termékeket tartalmazó konténereknek az azonosítását.

Az eljárást a terméktípus és -minőség tiszteletben tartásának ellenőrzését lehetővé tevő analitikai és érzékszervi vizsgálat egészíti ki.

Végül minden, jóváhagyási igazolással rendelkező termelő és feldolgozó köteles bejelentést tenni a készleteiről.

4.5 Előállítási mód:

Az ültetvény fajtája és vezetési módja

Az olaj kizárólag a Cailletier fajtából származik.

Ugyanakkor minden ültetvény esetében megengedett a beporzó fajtájú olajfák vagy hagyományos helyi fajták (nevezetesen Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou) beültetése, amennyiben arányos módon helyezkednek el, és számuk oltványonként nem haladja meg az öt százalékot. A beporzó fajtájú olajfáktól és a hagyományos helyi fajtáktól származó olajbogyók használata kizárólag akkor engedélyezett olívaolaj termeléséhez, ha ezen olívák aránya nem haladja meg a létrejött olajmassza öt százalékát.

Minden oltvány legalább 24 négyzetméteres területtel kell, hogy rendelkezzen.

Az olajfákat legalább két évente metszeni kell. A lenyesett ágakat a soron következő betakarítás előtt el kell távolítani.

Egynyári kultúrák kizárólag az öt évesnél fiatalabb fákkal beültetett, öntözött ültetvényeken engedélyezettek.

Az ültetvények gondozása évente kötelező, de mindenfajta szántás tilos szeptember 1. és az ültetvényeken történő betakarítás vége között, kivéve a zöldtrágya beoltására szánt és október 30-ig engedélyezett szántásokat.

Az öntözés a növekedési időszakban a gyümölcsérésig engedélyezett.

Az olajbogyók betakarítása

Az ültetvények teljes hozama – bármilyen célú felhasználásra kerüljenek is – csak kivételes esetben haladhatja meg a hektáronkénti hat tonna olajbogyót.

Az olajbogyók betakarítási időszakának kezdetét az Eredetmegjelölések Nemzeti Hivatala szolgáltatásának javaslatára prefektusi rendelettel határozzák meg.

Az olajbogyókat leghamarabb a gyümölcsérés kezdetekor lehet betakarítani, vagyis amikor legalább 50 %-uknak borseprő színe van.

Az olajbogyókat kézzel, vágóeszköz használata nélkül közvetlenül a fáról, vagy pedig hagyományos, illetve mechanikusan segített leveréssel a gyümölcsöknek a fák alatt elhelyezett hálóba vagy más eszközbe történő felfogásával kell begyűjteni.

A földről begyűjtött, illetve a hálóba vagy más fogadóeszközbe hullott olajbogyókat az eredetmegjelöléssel ellátott olívaolaj elkészítésére szánt olajbogyóktól szétválasztva kell tárolni.

Az olajbogyókat tetőablakkal rendelkező, kisebb vagy nagyobb méretű ládában kell tárolni és szállítani.

Feldolgozási feltételek

A begyűjtés és a feldolgozás közötti tárolási időszak nem haladhatja meg a hét napot. A kivonási eljárás kizárólag mechanikus, az olajbogyópüré legfeljebb 30° C-os hőmérsékletre történő felmelegítésével járó eljárást tesz lehetővé. A kizárólagosan engedélyezett kezelési módok a mosás, az ülepítés, a centrifugálás és a szűrés. A víz kivételével bármiféle, a kivonást elősegítő segédanyag használata tilos. Az így nyert olajnak szűz olívaolajnak kell lennie, melynek olajsavban kifejezett szabadzsírsav-tartalma legfeljebb 1,5/100 gr. lehet.

4.6 Kapcsolat:

Az oltalom alatt álló „Huile d'olive de Nice” eredetmegjelölés egyszerre foglalja magában a természetes környezetet, a hagyományt és a szakértelmet.

Természetes környezet:

Az olajfákkal borított franciaországi terület az olajfakultúra éghajlati határán helyezkedik el. E kultúra fejlődése a térségben ugyanakkor magán viseli a kiválasztódáson és alkalmazkodáson alapuló elterjedés jegeit. Nehéz éghajlati viszonyok között és egy bizonyos földtípus esetében csak az a fajta tud meghonosodni és termést hozni, amelyik teljesen megfelel a természetes környezetnek. Ez a Cailletier fajta az „Huile d'olive de Nice” eredetmegjelölés esetében.

A nizzai olajfákat dimbes-dombos vidéken és karbonáttartalmú talajon telepítik. Dombokon, lejtők aljában lévő sík területeken, illetve völgyekkel tagolt lejtőkön, lépcsőzetesen elrendezve foglalnak helyet.

Az olajfákkal borított terület éghajlata hegyvidéki hatással kevert mediterrán jellegű, mérsékelt hőmérsékletű, a Basse Provence-inál jelentősebb csapadékkal, kevésbé erős széllel jellemezhető, kitűnően elszigeteltnek mondható.

Az erős szelek hiányával jellemezhető környezetben a Cailletier fajta a századok során a nizzai ültetvények uralkodó fajtájává vált.

E fajta olyannyira szorosan kapcsolódik a nizzai olajfavidékhez, hogy szinonimákkal is rendelkezik: kis nizzai olajbogyó, Grasse-olajfa (Grasse egy Nizza közeli település neve), Grassenc.

Hagyomány:

Alpes-Maritimes megyében az olajfa több, mint kétezer éve a természet részét képezi: a megye 163 településéből 102-ben van jelen. Ennek tanúbizonysága a többszáz éves fák mellett termő olajfaültetvények vagy a még öt működő, „genovai” rendszerű – és a Mellékletben ismertetett – malom, mint amilyen a Contes-i, XIII. századból származó vízikerek meghajtású malom fából készült fogaskerekei.

Telepítése mindenekelőtt a partmenti és a partvidékhez közel eső domboldalakon kezdődött meg a föníciai, görög és római megszállások során, és egyre magasabb területeket elérve végül 700 méteres magasságig terjedt el.

Olajának köszönhetően az olajfa mindig a „nizzai grófság” és az Azúr-part lakosságának egyik alapvető kultúrájához tartozott. (ld. a Tinée-völgytel kapcsolatos bibliográfiát)

Nizza a 19. század végétől a II. világháborúig ráadásul a „riviera” típusú olívaolaj nemzetközi kereskedésének fontos központja volt. (ld. a mellékletben csatolt régi címkét)

Az Alpes Maritimes-i olajtermesztés erős visszaesést mutatott a II. világháború után, valamint az 1929-es és 1956-os fagykarak következtében.

A szakmai szervezeteknek köszönhetően az Alpes-maritimes-i olajtermesztés 25 éve tartja fenn színvonalas teljesítményét, és egyre inkább fejlődésnek indul a parttól távolabb eső övezetben, ahol számos lejtőt hódított vissza a dísznövénykertésztől.

A „Cailletier” fajta – ismertebb nevén Nizzai olajfa – kizárólagos, az évszázadok során végbement meghonosodásának és elterjedésének oka a környezethez való alkalmazkodása és a belőle készített termékek minőségi és kereskedelmi elismertsége.

Szakértelem:

A kizárólag olajkultúrával foglalkozó gazdaságok száma mindig is alacsony volt – jóllehet jelenleg legtöbbjük alapjövédelme e termékeken nyugszik.

Az olajfateraszokon – helyi nevén ágyásokon – gabonát és zöldségeket is termeltek. Az olajbogyók mogoró- vagy gesztenyefarúdadkkal történő leverésére télen, január és március között került sor, mivel a földet ez időszakban nem művelték. A szokás tehát mindig is a színében éppen megérő vagy a már teljesen érett olajbogyó betakarítása volt.

A Cailletier fajta sajátossága abban áll, hogy két célnak is megfelel: minőségét tekintve mind az olajmalmokban, mind a cukrászatban való felhasználásra alkalmas. E fajta mindig is ismert volt arról, hogy rendkívül finom olajat adott, annál is inkább, mivel az olajbogyókat későn szüretelték.

Érdemes megjegyezni, hogy az érett és száraz olajbogyók kései betakarítása rendkívül jól megfelelt a „genovai” rendszer péppé zúzási módszerének; a kőtartályban a víz hozzáadása (amelyben e hegyvidéki régió bővelkedik) csak javította a munka minőségét. Ebből következően az olaj viszonylag lágy volt.

A többszáz éves hagyományból eredő szakértelem a következőkben nyilvánul meg:

- Az olajtermelő jól ismeri az ültetvényt, és tapasztalatánál fogva úgy képes alakítani a parcellák termését (a földrajzi fekvés, az ültetvény kora, az érlelési lehetőségek stb. által) vagy egyes, az ültetvényen található fákat (a fa mérete, termékenysége, az olajbogyók mérete, egységes érése stb.), hogy inkább az olajmalomban mint a cukrászatban kerüljenek felhasználásra.
- A betakarítás fánként egyetlen alkalommal, az olajbogyók ránézésre történő kiválogatásával valósul meg annak érdekében, hogy az olajbogyók méretüktől, érettségüktől, színüktől, hártájuktól függően, illetve finomságuk – cukrászatra alkalmas – vagy ráncosságuk – olajkészítésre alkalmas – jellemzőinek megfelelően malmokban vagy cukrászatban kerüljenek feldolgozásra.

Az „Huile d’olive de Nice” megjelölésű olajak összefoglalva a következő jellemzők miatt eredetiek:

- a természetes, enyhén szeles, mediterrán jellegű éghajlati övezet;
- az ideális környezetét megtalált fajta, ami uralkodó a domboldalon lépcsőzetesen elhelyezkedő olajfaültetvényekben;
- a nagy méretű fákon a beérés után árnyalt színű gyümölcsök leveréssel történő kései betakarítási szokása;
- az olajtermelők és – feldolgozók szakértelme;
- a fajtának megfelelő elkészítési, illetve az alapanyag jellemzőinek megőrzését előtérbe helyező technikák.

4.7 Felügyeleti szerv:

Név: I.N.A.O.

Cím: 138, Champs-Elysées – 75008 PARIS – France
2005. január 1-jétől: 51, rue d'Anjou 75008 Paris – France

Név: D.G.C.C.R.F.

Cím: 59, Bd V.Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

4.8 Címkézés:

Az élelmiszerek címkézésével és külső megjelenésével kapcsolatos rendelkezés által előírt kötelező információkon túl az „Huile d'olive de Nice” bejegyzett eredetmegjelölésnek a következőket is tartalmaznia kell:

- A megjelölés neve: „Huile d'olive de Nice”;
- „appellation d'origine contrôlée” vagy AOC; Amennyiben a címkén a címtől függetlenül feltüntetésre kerül egy gazdaság vagy márka neve, az eredetmegjelölés az „appellation” és a „contrôlée” szavak között megismétlődik;

E jelzéseknek ugyanabban a vizuális mezőben és ugyanazon a címkén kell szerepelniük.

A jelzéseknek szembeötlő, olvasható, eltávolíthatatlan és megfelelően nagyméretű írásjelekkel kell szerepelniük oly módon, hogy jól kiváljanak a keretből, amelyre nyomtatták őket, annak érdekében, hogy így világosan elkülönüljenek a többi, írott vagy rajzolt jelzés együttesétől.

4.9 Nemzeti követelmények:

Az „Huile d'olive de Nice” eredetmegjelöléssel kapcsolatos rendelet.
