

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

(2005/C 225/03)

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

## A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

## „HUILE D'OLIVE DE NIMES”

N° CE: FR/00441/18.11.2004

## OEM (X) OFJ ( )

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal készült. Bővebb információkért – különösen az érintett OEM-mel vagy OFJ-vel ellátott termékek termelőinek – a termékleírás teljes változatát célszerű áttanulmányozni, amely vagy nemzeti szinten, vagy a Bizottság szervezeti egységeitől szerezhető be <sup>(1)</sup>.

## 1. A tagállam illetékes hatósága

Megnevezés: Institut National des Appellations d'Origine  
Cím: 138, Champs Elysées – F-75008 Paris  
2005. január 1-től: 51 rue d'Anjou – F-75008 Paris  
Telefon: 01 53 89 80 00  
Fax: 01 42 25 57 97

## 2. Kérelmet benyújtó csoportosulás

- 2.1. Megnevezés: Syndicat des Oléiculteurs du Gard et Environs pour la Défense et la Promotion des Appellations d'Origine Contrôlées Huile d'Olive de Nîmes et Olive de Nîmes
- 2.2. Cím: Mas des Abeilles – F-30000 Nîmes  
Telefon: 04 66 04 50 34  
Fax: 04 66 04 50 31
- 2.3. A csoportosulás termelők/feldolgozók (X) egyéb ( ) tagjai:

## 3. Terméktípus

1.5. osztály, olívaolaj

## 4. Termékleírás

(a feltételek összefoglalása a 4. cikk (2) bekezdése szerint)

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

#### 4.1. Megnevezés:

„Huile d'olive de Nîmes”

#### 4.2. Leírás:

Az „Huile d'olive de Nîmes” olívaolaj jellegét elsősorban a Picholine fajta határozza meg, innen a csípős, néha kicsit kesernyés íz. Illatában az articsóka és a zöld levél aromája lelhető fel. A zöld levél aromája a szájban száraz érzeteket kelt és piros gyümölcsök zamatává alakul.

Színe zöld, fénye esetleg sárgás.

#### 4.3. Földrajzi terület:

Az „Huile d'olive de Nîmes” olívaolaj termelési területe Gard megye 183 településére és Hérault megye 40 településére terjed ki. A települések teljes felsorolása a termékdokumentációban található.

A földrajzi területet lankás, dombos vidékként lehet jellemezni, tengerszint feletti magassága általában nem haladja meg a 350 métert; a talajt nagyrészt harmadkori molassz, krétakori mészkő és márgás mészkő, valamint hordalékos teraszok alkotják.

Mediterrán éghajlatú, misztrálnak kitett terület.

#### 4.4. Származási igazolás:

Az Institut national des appellations d'origine (az eredetmegjelöléssel foglalkozó francia hivatal) által a bejegyzett eredetmegjelöléssel rendelkező, olajfatermelésből származó termékek jóváhagyásával kapcsolatos nemzeti rendelkezésekben meghatározott feltételek szerint kiadott jóváhagyási igazolás nélkül nem lehet az „Huile d'olive de Nîmes” bejegyzett eredetmegjelöléssel olívaolajat forgalmazni.

Az alapanyagtermelésre és az olívaolaj készítésére irányuló minden műveletnek a meghatározott földrajzi területen belül kell történnie.

Az alapanyagtermeléssel kapcsolatosan az eljárás a következőket írja elő:

- a parcellák beazonosítása, amely során összeállítják az „Huile d'olive de Nîmes” termelésére képes, az olajfák ültetési helyére vonatkozó kritériumokat és a termelési feltételeket betartó parcellák jegyzékét,
- az olajfatermelő által évente megírt, a termelési terület nagyságát, a meghatározott terméshozam betartásával termelt olajbogyók mennyiségét, az olajbogyók rendeltetési helyét (olajsajtoló üzem, előállítás helye) illető betakarítási nyilatkozat.

Az előállítással kapcsolatosan az eljárás a következőket írja elő:

- a szakember által évente megírt, az előállított termék mennyiségét bejelentő gyártási nyilatkozat,
- jóváhagyási igazolásra irányuló, a termékek raktározási helyének és a bejelentett termékeket tartalmazó összes palack beazonosítását lehetővé tevő kérelem.

Ezt az eljárást analitikai és érzékszervi vizsgálat egészíti ki a termékek minőségének és jellegének ellenőrzésére.

Továbbá minden olyan gazdasági szereplőnek, aki jóváhagyási igazolást szerzett, évente nyilatkozatot kell tennie készleteiről.

#### 4.5. Előállítási módszer:

Az olajbogyókat a 4.3. pontban meghatározott termelési területen kell termelni és feldolgozni.

#### **Fajták:**

Az olívaolajnak a Picholine, Négrette és Noirette fajtákból kell származnia. A gazdaságok gyümölcsöseiben a fák 85 %-ának ezen fajtákhoz kell tartoznia. A fák száma tekintetében a Picholine fajta arányának legalább 70 %-osnak kell lennie a gazdaságok gyümölcsöseinek összességében. Mindazonáltal ez az arány 2015 végéig lehet 60 %-os.

A másodlagosan termelhető fajták a következők: a Sauzen vert, a Rougette, az Olivastre, a Broutignan, a Cul blanc, a Verdale de l'Hérault vagy a Groussaldo, az Aglandau, az Amellau, a Pigalle, a Piquette, valamint egyéb, az 1956-os fagy előtt már létező helyi fajták.

Minden gyümölcsösben lehet porzó fajtájú olajfát is ültetni, ha e fákat arányosan osztják szét a gyümölcsös területén és ha számuk nem haladja meg a gyümölcsösben lévő fák számának 5 %-át. E fajták olajbogyóit is fel lehet használni az olajkészítéshez azzal a feltétellel, hogy az ilyen olajbogyók aránya ne haladja meg a feldolgozott olajbogyók tömegének 5 százalékát.

#### **A gyümölcsös művelési módja:**

A gyümölcsösöket vagy talajműveléssel, vagy évenkénti füvesítéssel és kaszálással kell karbantartani. Minden fának legalább 24 m<sup>2</sup> területet kell biztosítani. A fák közti távolság nem lehet 4 méternél kevesebb.

A fákat legalább két évente metszeni kell.

Az olajfa növekedési időszakában az öntözés a gyümölcsérés kezdetéig engedélyezett.

A terméshozam nem haladhatja meg a 10 tonnát hektáronként. Egy meghatározott betakarításnál, különleges éghajlati viszonyok esetén a terméshozam csökkenthető vagy növelhető, de nem haladhatja meg a 12 tonna olajbogyót hektáronként.

A olajat legalább öt éves fákról származó olajbogyókból lehet előállítani.

#### **Betakarítás:**

Az olajbogyók betakarítási időszakának kezdetét az INAO (az eredetmegjelöléssel foglalkozó francia hivatal) szervezeti egységeinek javaslatára prefektusi rendelettel határozzák meg.

Az olajat éretten leszedett – amikor az olajbogyók legalább 25 %-ának színe zöldről sárgára változott – olajbogyókból kell előállítani.

Az olajbogyókat vagy egyenesen a fáról kell leszedni, vagy rázással, a fáról leverve, szívókészülékkel vagy bármilyen más olyan rendszerrel kell betakarítani, amely nem okoz látható sérülést az olajbogyókon, a lehulló gyümölcsöket pedig hálóval vagy más tárolóeszközzel kell felfogni. Vágóeszközök használata tilos.

A földről összeszedett olajbogyókat külön kell tárolni azoktól, amelyeket az eredetmegjelöléssel ellátott olajak készítésére szánják.

Az olajbogyókat rácsos ládákban kell tárolni és szállítani.

**Feldolgozási feltételek:**

Az olajbogyók betakarítása és feldolgozása között nem telhet el több, mint nyolc nap.

Különböző fajtájú olajbogyókat zúzás előtt lehet egymással elegyíteni oly módon, hogy a Picholine fajta tegye ki a feldolgozott olajbogyók legalább 60 %-át.

Az olaj kivonása mechanikus eljárással történik, az olajbogyópép nem melegedhet 30° Celsiusnál magasabb hőmérsékletre.

Az engedélyezett műveletek a mosás, az ülepítés, a centrifugálás és a szűrés. A víz kivételével bármiféle, a kivonást elősegítő segédanyag használata tilos.

A kapott olívaolaj olajsavban kifejezett szabad zsírsavtartalma legfeljebb 0,8 g lehet 100 grammonként.

4.6 Kapcsolat:

Az „Huile d'olive de Nîmes”a természeti környezet, a hagyományok és a szakértelem összefonódásának köszönhetően egyedi és eredeti termék .

**Természeti környezet:**

A termelési területet lankás, dombos vidékként lehet jellemezni, tengerszint feletti magassága általában nem haladja meg a 350 métert. A talajt nagyrészt harmadkori molassz, krétakori mészkő és márgás mészkő, valamint hordalékos teraszok alkotják. Az éghajlat mediterrán jellegű, erős nyári szárazsággal és bőséges őszi esőzésekkel. A régió ki van téve a misztrálnak, és zord telekkel is számolni kell.

**Hagyományok:**

Olajligetek ezen a területen már az ókorban is voltak, ami a Nîmes-i régiónak az olajfa-termeléshez fűződő szoros kapcsolatát bizonyítja.

Az olívaolaj előállítása nagyon régi hagyományokra tekint vissza ebben a régióban, ahol az olajfák – melyek termése itt az egyedüli lehetséges zsiradékforrást jelentette – könnyen megtermettek a tápanyagban szegény talajban. Az olajfatermelés a görögök letelepedésével kezdődött, majd a római kolóniák létrejöttével felerősödött. E termelés a XVI. században volt a legerőteljesebb.

1798-ben az aramoni régióban termelt olívaolajat a legjobbak közé sorolták, és Nîmes fontos szerepet töltött be az olajkereskedelemben.

Az olajfaligetek területe azonban csökkent a szőlősök terjedése és az olajbehozatal növekedése nyomán.

A XIX. századot a szőlőtermeléssel és más zsírok behozatalával versenybe kerülő olajfatermelés visszaesése jellemezte. A visszaesés a második világháborúig folytatódott, amikor az öt évig tartó háború nyomán újból feléledt az érdeklődés az olívaolaj-termelés iránt az importból származó olajok és zsírok hiánya következtében.

Az 1956-os kemény fagy megtizedelte a Nîmes-i régió olajfaültetvényeit.

Az 1990-es évek óta újabb fellendülésnek vagyunk tanúi és az „Huile d'olive de Nîmes” termelésének növekedését tapasztalhatjuk.

#### **Szakértelem:**

Az „Huile d'olive de Nîmes” olívaolajat nagyrészen a Picholine fajtából állítják elő, amelyet a talaj- és éghajlati viszonyokhoz való tökéletes alkalmazkodást lehetővé tévő tulajdonságai miatt kedvelnek. Ez a fajta bizonyos fokú ellenállóságot mutat a téli hideggel szemben és gyümölcssei ellenállnak az erős őszi szeleknek.

A Picholine-fák többségben vannak jelen a fajta bölcsőjeként számon tartott Nîmes-i medencében, míg a Cévenols lábánál más helyi fajták is találhatóak.

A szél miatt az emberek arra kényszerültek, hogy viszonylag alacsony olajfákat termesszenek, ami a széllal szembeni ellenállóság növelése mellett a zöld étkezési olajbogyó szedését is megkönnyíti. A betakarítás főként kézzel történik, egyrészt mivel az uralkodó Picholine fajtát kétféle célra használják (olajkészítés és étkezési olajbogyó) és túlzottan ellenáll a rázásnak, másrészt a hagyományos gyümölcsösök felépítése miatt (kis terület, kis falak jelenléte, nehéz hozzáférhetőség).

A termőföld és különösen a Picholine fajta összeillése és az ennek eredményeként kapott olaj minősége elősegítette a Nîmes-i olajtermelés Nîmes és Sommières közé eső, történelmileg meghatározott területén túli fellendülését és fejlődését.

#### 4.7 Ellenőrző szerv:

Megnevezés: I.N.A.O.

Cím: 138, Champs Elysées – F-75008 Paris  
2005. január 1-től: 51 rue d'Anjou – F-75008 Párizs

Megnaevzés: D.G.C.C.R.F.

Cím: 59, Bd V.Auriol – F-75703 Paris Cedex 13

#### 4.8 Címkzés:

Az élelmiszerek címkzésével és külső megjelenésével kapcsolatos rendelkezés által előírt kötelező információkon túl az „Huile d'olive de Nîmes” bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott olajok címkjén a következőket is fel kell tüntetni:

- az „Huile d'olive de Nîmes” eredetmegjelölést
- az „appellation d'origine contrôlée” vagy az AOC megjelölés Amennyiben a címkén a címtől függetlenül egy gazdaság vagy márka neve is szerepel, az eredetmegjelölés elnevezését meg kell ismételn az „appellation” és a „contrôlée” szavak között.

E jelzéseket ugyanabban a vizuális mezőben és ugyanazon a címkén kell feltüntetni.

E jelzésekhez szembeötlő, olvasható, eltávolíthatatlan és megfelelően nagyméretű írásjeleket kell használni 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 Nîmes” bejegyzett eredetmegjelöléssel kapcsolatos rendelet

---