

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 225/03)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„HUILE D'OLIVE DE NIMES”**

**N° WE: FR/00441/18.11.2004**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG), proszone są o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwe służby Państwa Członkowskiego*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine (Krajowy Instytut ds. Nazw Pochodzenia)  
Adres: 138, Champs Elysées — F-75008 Paris  
Począwszy od dnia 1 stycznia 2005 r.: 51 rue d'Anjou — F-75008 Paris  
Tel. 01 53 89 80 00  
Faks: 01 42 25 57 97

2. *Grupa składająca wniosek*

2.1 Nazwa: 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 Adres: Mas des Abeilles — F-30000 Nîmes  
Tel.: 04 66 04 50 34  
Faks: 04 66 04 50 31  
2.3 Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu*

oliwa klasy 1.5

4. *Opis*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

#### 4.1 Nazwa:

„Huile d'olive de Nîmes”

#### 4.2 Opis:

„Huile d'olive de Nîmes” charakteryzuje się przewagą odmiany Picholine. Nadaje jej ona ostry smak, czasem z odrobiną goryczy. Oliwa ma zapach karczochów i zielonych warzyw. W smaku ten aromat warzywny przybiera posmak makkii i czerwonych owoców.

Oliwa ma zielony kolor, czasami z żółtymi odcieniami.

#### 4.3 Obszar geograficzny:

Obszar produkcji „Huile d'olive de Nîmes” obejmuje 183 gminy departamentu Gard oraz 40 gmin departamentu Hérault. Szczegółowy wykaz gmin znajduje się w opisie.

Obszar geograficzny rozciąga się na wzgórzach, wzniesieniach o wysokości zazwyczaj mniejszej niż 350 m. Obszary są zbudowane głównie z molasy trzeciorzędowej, wapieni i wapieni marglistych wieku kredowego i tarasów aluwialnych.

Na obszarze panuje klimat śródziemnomorski i wieje mistral.

#### 4.4 Dowód pochodzenia:

Oliwa może być wprowadzana do obrotu pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Nîmes” tylko po uzyskaniu świadectwa zatwierdzenia przyznanego przez Krajowy Instytut ds. Nazw Pochodzenia, po spełnieniu warunków określonych w krajowych przepisach prawnych dotyczących zatwierdzania produktów na bazie oliwek korzystających z kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Wszystkie działania związane z produkcją surowca i przygotowaniem oliwy muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

W odniesieniu do produkcji surowca procedura obejmuje:

- identyfikację działek polegającą na przygotowaniu wykazu działek uznanych za nadające się do produkcji oliwy pod nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Nîmes”, spełniających kryteria dotyczące sadzenia drzew oliwnych i zasad produkcji,
- deklarację upraw sporządzaną corocznie przez plantatora oliwek, który zgłasza powierzchnię objętą produkcją, wysokość produkcji zgodnie z ustalonym plonem, przeznaczenie oliwek (przemysł olejarski, miejsce przygotowania).

W odniesieniu do przygotowania procedura przewiduje:

- deklarację produkcji sporządzaną przez wytwórcę, który zgłasza corocznie całkowitą ilość przetworzonego produktu,
- wniosek o przyznanie świadectwa zatwierdzenia umożliwiający identyfikację miejsca magazynowania produktów oraz wszystkich zbiorników zawierających produkty, które mają być objęte zatwierdzeniem.

Procedurę tę uzupełnia kontrola analityczna i organoleptyczna pozwalająca zachować jakość i cechy charakterystyczne produktów.

Ponadto każdy podmiot, który otrzymał świadectwo zatwierdzenia ma obowiązek sporządzania corocznej deklaracji zapasów.

#### 4.5 Metoda otrzymywania:

Oliwki muszą być produkowane i przetwarzane na obszarze produkcji określonym w pkt 4.3.

#### **Odmiany:**

Oliwa musi być otrzymywana z następujących odmian: Picholine, Négrette, Noirette. Odmiany te muszą stanowić ogółem przynajmniej 85 % drzew całości uprawnych gajów oliwnych. Odsetek odmiany Picholine musi stanowić przynajmniej 70 % liczby drzew całości uprawnych gajów oliwnych. Jednakże do 2015 roku włącznie odsetek ten może wynosić 60 %.

Drugorzędne odmiany to: Sauzen vert, Rougette, Olivastre, Broutignan, Cul blanc, Verdale de l'Hérault lub Groussaldo, Aglandau, Amellau, Pigalle, Piquette oraz inne dawne odmiany lokalne występujące przed mrozami z 1956 r.

W każdym gaju oliwnym dopuszcza się sadzenie drzew oliwnych odmian zapylających, jeżeli są rozłożone w sposób równomierny i pod warunkiem, że ich ilość nie przekracza 5 % liczby szczepów w danym gaju oliwnym. Wykorzystanie oliwek otrzymanych z odmian zapylających dopuszcza się wyłącznie pod warunkiem, że odsetek oliwek nie przekracza 5 % masy wykorzystanych oliwek.

#### **Gospodarowanie gajami oliwnymi:**

Gaje oliwne powinny być zagospodarowane co roku poprzez sadzenie upraw, sianie trawy i koszenie. Minimalna powierzchnia przypadająca na każde drzewo nie może być mniejsza niż 24 m<sup>2</sup>. Odstęp pomiędzy drzewami musi wynosić przynajmniej 4 metry.

Przycinanie musi odbywać się przynajmniej co 2 lata.

Nawadnianie w okresie wegetacji drzew oliwnych jest dozwolone do chwili osiągnięcia dojrzałości.

Plon nie może przekraczać 10 ton z hektara. W przypadku wyjątkowych warunków atmosferycznych dany plon może zostać zmniejszony lub zwiększony, nie może on jednak przekroczyć 12 ton oliwek z hektara.

Oliwę wytwarza się z oliwek pochodzących z drzew przynajmniej pięcioletnich.

#### **Zbiór:**

Data rozpoczęcia zbiorów oliwek ustalana jest na mocy zarządzenia prefekta na wniosek służb Krajowego Instytutu ds. Nazw Pochodzenia (INAO).

Oliwę otrzymuje się z dojrzałych oliwek, gdy przynajmniej 25 % oliwek zmieniło kolor z jasnego zielonego na żółty.

Oliwki zbiera się prosto z drzewa lub w wyniku wibracji, potrząsania, lub zasysania owoców lub w jakikolwiek inny sposób nienaruszający zewnętrznej struktury oliwek poprzez zbieranie ich w sieci lub inne zbiorniki umieszczone pod drzewem. Stosowanie produktów powodujących spadanie owoców jest zabronione.

Oliwki zebrane bezpośrednio z ziemi muszą być przechowywane oddzielnie od oliwek, które mają zostać wykorzystane do produkcji oliwy korzystającej z kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Oliwki są magazynowane i transportowane w ażurowych skrzyniach lub pojemnikach.

#### **Warunki produkcji:**

Okres przechowywania oliwek, między zbiorem a wykorzystaniem nie może przekroczyć ośmiu dni.

Mieszanie oliwek różnych odmian jest dozwolone przed rozdrabnianiem. Jednakże odmiana Picholine musi stanowić przynajmniej 60 % wykorzystywanych oliwek.

Ekstrakcja odbywa się tylko mechanicznie, a pulpa z oliwek podgrzewana jest do maksymalnej temperatury 30 °C.

Jedynie dozwolone procesy to mycie, klarowanie, odwirowywanie i filtrowanie. W celu ułatwienia ekstrakcji oliwy zabrania się stosowania dodatków z wyjątkiem wody.

Otrzymywana oliwa musi być oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, w którym maksymalna zawartość wolnego kwasu olejowego wynosi 0,8 grama na 100 gramów.

#### 4.6 Związek:

Połączenie elementów środowiska naturalnego, historii oraz fachowej wiedzy sprawia, że „Huile d'olive de Nîmes” jest produktem oryginalnym i jedynym w swoim rodzaju.

#### **Środowisko naturalne:**

Obszar produkcji rozciąga się na wzgórzach i wzniesieniach o wysokości zazwyczaj mniejszej niż 350 m. Obszary są zbudowane głównie z molasy trzeciorzędowej, wapieni i wapieni marglistych wieku kredowego i tarasów aluwialnych. Panuje klimat śródziemnomorski, który charakteryzuje się bardzo suchym okresem letnim oraz silnymi opadami deszczu w okresie jesiennym. W regionie wieje mistral i mogą występować ostre zimy.

#### **Historia:**

Od starożytności obecność drzew oliwnych świadczy o bezpośrednim związku regionu Nîmes z uprawą oliwek.

Oliwa jest produkowana w tym regionie od bardzo dawna. Oliwa wytwarzana z drzew oliwnych była jedynym dostępnym tłuszczem, co sprzyjało rozwojowi biednych terenów. Drzewa oliwne zaczęto uprawiać podczas zajęcia regionu przez Greków, następnie uprawa ta rozwinęła się jeszcze bardziej wraz z ustanowieniem kolonii rzymskich. Największy rozwój uprawy przypada na XVI wiek.

W 1789 r. oliwa z oliwek produkowana w sektorze Aramon uważana była za jedną z najlepszych a Nîmes było ważnym miejscem sprzedaży oliwy.

Jednakże w wyniku uprawy winorośli oraz przywozu oliwy obszary uprawy oliwek uległy zmniejszeniu.

XIX wiek charakteryzował się spadkiem uprawy oliwek na skutek konkurencji ze strony uprawy winorośli oraz przywozu innych tłuszczów. Tendencja spadkowa utrzymywała się aż do drugiej wojny światowej. Pięć lat konfliktu zbrojnego wzbudziło ponowny wzrost zainteresowania produkcją oliwy z oliwek, co było spowodowane brakiem przywozu oleju i tłuszczów.

Ostre mrozy z 1956 roku zniszczyły gaje oliwne w regionie Nîmes.

Ponowny rozkwit odnotowuje się od lat 90 i produkcja „Huile d'olive de Nîmes” znowu się rozwija.

**Fachowa wiedza:**

„Huile d'olive de Nîmes” jest głównie wytwarzana z odmiany Picholine, ze względu na jej odporność, która umożliwia jej doskonałe dostosowanie do warunków glebowo-klimatycznych. Odmiana ta wykazuje pewien stopień odporności na chłody zimowe a jej owoce są odporne na silne wiatry jesienne.

Drzewa Picholine występują głównie w basenie Nîmes, który jest kolebką odmiany. Natomiast na podgórzu Cévenols występują inne odmiany lokalne.

Ze względu na wiatr człowiek postanowił uprawiać stosunkowo niewysokie drzewa oliwne, co poza lepszą odpornością na wiatr ułatwia również zbiór zielonych oliwek jadalnych. Oliwki zbierane są głównie ręcznie, po pierwsze ponieważ Picholine, będąca główną odmianą, wykorzystywana jest do dwóch celów (produkcja oliwy i oliwki jadalne) oraz jest zbyt odporna na wibrację, a po drugie ze względu na układ tradycyjnych gajów oliwnych (mała powierzchnia, obecność murków, często utrudniony dostęp).

Dostosowanie terenu w szczególności do uprawy odmiany Picholine oraz jakość wytwarzanej z niej oliwy wpłynęły na ponowny rozwój produkcji oliwy z Nîmes także poza jej kolebką historyczną w okolicach Nîmes i Sommières.

**4.7 Organ kontrolny:**

Nazwa: I.N.A.O.

Adres: 138, Champs Elysées F-75008 Paris

Począwszy od dnia 1 stycznia 2005 r.: 51 rue d'Anjou — F-75008 Paris

Nazwa: D.G.C.C.R.F.

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

**4.8 Etykietowanie:**

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji żywności, etykiety na olejach korzystających z kontrolowanej nazwy pochodzenia „Huile d'olive de Nîmes” muszą zawierać następujące informacje:

— nazwę pochodzenia „Huile d'olive de Nîmes”

— zapis „appellation d'origine contrôlée” lub „AOC”. Jeżeli na etykiecie figuruje niezależnie od adresu nazwa plantacji lub marki, nazwa pochodzenia zostaje powtórzona między słowami „appellation” i „contrôlée”.

Informacje te znajdują się w jednym polu widzenia na tej samej etykiecie.

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

**4.9 Wymogi krajowe:**

Uchwała w sprawie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Huile d'olive de Nîmes”

---