

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 317/03)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„HUILE D'OLIVE DE NIMES”****Nr UE: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture – 1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes
FRANCE

Tel.+33 466045034

Faks: +33 466045031

E-mail: olive.nimes@orange.fr

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes (Związek ChNP „Olive de Nîmes” i „Huile d'Olive de Nîmes”) składa się z producentów oliwek i przetwórców wytwarzających „Huile d'Olive de Nîmes” oraz ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: kontrola

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

5. Zmiany

Opis produktu

Opis produktu uściślono w celu:

- uzupełnienia właściwości organoleptycznych oliw. W specyfikacji przekazanej wraz z wnioskiem o rejestrację ChNP wskazano bowiem jedynie, że „Huile d'olive de Nimes” posiada następujące właściwości: „Oliwa ma zapach karczochów i zielonych warzyw. W smaku ten aromat warzywny przybiera posmak makkii i czerwonych owoców.”. Na podstawie kontroli przeprowadzonych od czasu uznania tej nazwy można uściślić, że wyczuwalny zapach zielonych warzyw obejmuje „nuty warzywne [...], takie jak zapachy świeżej trawy, skoszonoj trawy, surowego karczocha, sadzonki pomidora” i że wśród aromatów owocowych w smaku wyczuwa się głównie: „rośliny zielne, siano, ananasa, żółtą śliwkę i surowego karczocha, ewentualnie dopełnione aromatami czerwonej śliwki i jabłka”,
- uwzględnienia właściwości analitycznych oliwy z oliwek na etapie pierwszego wprowadzania do obrotu, takich jak: zawartość kwasu oleinowego ograniczona do 0,8 g/100 g i wskaźnik peroksydacji ograniczony do 16 miliekwiwaleńców nadtlenu na 1 kg oliwy z oliwek.

Wprowadzono również określenie poziomu goryczy (wynoszącego 1,5–4,5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek) i poziomu ostrości (wynoszącego 1,5–4,5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek).

Celem tych zmian jest zapewnienie lepszej charakterystyki i identyfikacji produktu.

Obszar geograficzny

Do specyfikacji włączono zasady identyfikowania działek określone w pierwotnej decyzji dotyczącej uznania nazwy.

Dowód pochodzenia

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, skonsolidowano część „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”, która obecnie obejmuje w szczególności obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Ponadto w części tej dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności i kontroli zgodności produktów z wymogami specyfikacji.

Metoda produkcji

- Odmiany: bez wprowadzania zmian w pierwotnie przewidzianej części dotyczącej różnych odmian dokonano zmian redakcyjnych, aby w większym stopniu podkreślić wielkościowy charakter odmiany picholine, zachowując spójność ze związkiem produktu z miejscem jego pochodzenia. W związku z tym odmiany Picholine, Négrette i Noirette podzielono na „odmianę główną” i „odmiany uzupełniające”. Ponadto wnioskuje się o wprowadzenie dodatkowej zmiany: usunięcie dozwolonego w produkcji oliwy maksymalnego odsetka oliwek z odmian zapyłających, ustalonego pierwotnie na 5 % (odsetek równy odsetkowi drzew pochodzących z tych odmian w gajach oliwnych). Jeżeli chodzi o produkcję oliwy z oliwek, ilości oliwek zebranych z drzew odmian zapyłających zazwyczaj włącza się do łącznej ilości oliwek dostarczanych do olejarni w celu wytworzenia oliwy objętej nazwą pochodzenia i pozostają one minimalne.

- Gęstość sadzenia: wprowadzono postanowienia dotyczące mierzenia gęstości sadzenia odpowiadającej co najmniej 24 m² na jedno drzewo („powierzchnię tę uzyskuje się, zwiększając zarówno odległości między rzędami, jak i odstęp między drzewami”) w celu wyjaśnienia odnośnego postanowienia i umożliwienia kontroli jego przestrzegania. Dodano bardziej szczegółową informację dotyczącą drzew, które ucierpiały w wyniku mrozów w 1956 r., uwzględniając pędy odrosłowe, które pojawiły się po tych mrozach, co doprowadziło do powstania drzew wielopiennych. W tym przypadku odległość między drzewami może wynosić mniej niż 4 metry.
- Przcinięcie: usunięto postanowienie dotyczące usuwania drewna z przycinki, ponieważ, w zależności od stosowanych technik usuwania, drewno z przycinki można rozdrabniać na miejscu zamiast zabierać z działki.
- Nawadnianie: końcową datę nawadniania ustalono na dzień 30 września w celu ułatwienia kontroli.
- Utrzymanie gajów oliwnych: podano dokładniejsze informacje dotyczące sposobów utrzymania gajów oliwnych. Uściślono pojęcie „uprawka”, które może oznaczać odchwaszczanie lub oranie. Wyjaśnienie to pozwala również zharmonizować specyfikację ze specyfikacją produktu „Olive de Nîmes”.
- Plony: wprowadzono formalną zmianę redakcyjną i usunięto postanowienie dotyczące zasad przekraczania i zmniejszania plonów. Odstępstwo to bowiem jest nieodpowiednim środkiem w tym przypadku.
- Zbiory: wprowadzono zmianę redakcyjną dotyczącą wieku włączenia drzew do produkcji, wyjaśniając odnośne postanowienie do celów kontroli: drzewa muszą rosnąć na działce od 5 lat.
- Uściślono techniki zbioru („oliwki zbiera się bezpośrednio z drzewa, ręcznie lub mechanicznie”), a proponowane postanowienia pozostają podobne do postanowień opisujących praktyki w poprzedniej specyfikacji. Uściślono maksymalne odsetki uszkodzonych oliwek w zależności od różnych rodzajów ewentualnego uszkodzenia (poniżej 5 % oliwek uszkodzonych przez szkodniki, poniżej 10 % oliwek uszkodzonych przez grad, brak oliwek, które ucierpiały na skutek przymrozków, lub oliwek spleśniałych) w celu zagwarantowania jakości sanitarnej oliwek wykorzystywanych do produkcji. Ponadto w celu uproszczenia procedur administracyjnych decyzję o rozpoczęciu zbiorów podejmuje dyrektor INAO, a więc nie zapada ona na mocy zarządzenia prefekta, jak miało to miejsce dotychczas; zniesiono także możliwość odstępowstwa. Poziom minimalnej dojrzałości obniżono do stanu, w którym co najmniej 10 % oliwek ma barwę od jasnozielonej do żółtej (zamiast 25 %): zmianę tę uzasadnia specyfika odmiany Picholine, która czernieje bardzo późno i może pozostać zielona nawet po osiągnięciu dojrzałości fizjologicznej. Zmieniono czas upływający między zbiorami i dostawą do olejarni w zależności od rodzaju stosowanych pojemników, przy czym maksymalny czas dostawy wynoszący 3 dni skrócono do 24 godzin w przypadku zbioru do palet skrzyniowych w celu uniknięcia uszkodzeń oliwek.
- Warunki produkcji: specyfikację uzupełniono maksymalnym czasem przechowywania oliwek w olejarni (maksymalnie 4 dni) i postanowieniami dotyczącymi warunków magazynowania oliwek w olejarni przed rozdrabnianiem w celu uniknięcia uszkodzeń oliwek. Maksymalny czas upływający między zbiorami i rozdrabnianiem skrócono do 6 dni (w porównaniu z 8 dniami w chwili obecnej) w celu zapewnienia lepszej kontroli jakości oliwek. Udział odmiany Picholine w oliwie zwiększono z 60 % do 70 % masy oliwek wykorzystywanych do otrzymania oliwy w celu uwzględnienia wyższych plonów z drzew oliwnych odmiany Picholine w stosunku do innych odmian zastosowanych w oliwie. Uściślono informacje dotyczące dozwolonych czynności (dodanie oczyszczania z liści, rozdrabniania i ubijania) w celu uniknięcia błędnej interpretacji wymogów specyfikacji.

Etykietowanie

Szczegółowe wymogi w zakresie etykietowania dotyczące nazwy dostosowano do przepisów rozporządzenia UE nr 1151/2012: dodanie obowiązku umieszczenia unijnego symbolu ChNP i określenia „chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP” zamiast określeń krajowych.

Inne: kontrola

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, w części „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli główne punkty kontroli oraz odnoszące się do nich wartości referencyjne i metodę oceny.

Zaktualizowano dane kontaktowe organów kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NIMES”

Nr UE: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Huile d'olive de Nîmes”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Właściwości „Huile d'Olive de Nîmes” wiążą się zasadniczo z przewagą w oliwie odmiany Picholine:

— w zapachu wyróżnia się nuty warzywne, takie jak zapachy świeżej trawy, skoszonej trawy, surowego karczocha, sadzonki pomidora,

— w smaku wśród aromatów owocowych wyczuwa się głównie rośliny zielne, siano, ananasa, żółtą śliwkę i surowego karczocha, ewentualnie dopełnione aromatami czerwonej śliwki i jabłka.

Poziom goryczy wynosi 1,5–4,5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Poziom ostrości wynosi 1,5–4,5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Oliwa ma zielony kolor, niekiedy z żółtymi odcieniami.

Maksymalna zawartość wolnego kwasu olejowego w otrzymanej oliwie wynosi 0,8 grama na 100 gramów.

Wskaźnik peroksydacji nie może być wyższy niż 16 miliekwiwaleńców nadtlenu na 1 kg oliwy z oliwek na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu.

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

Oliwki odmiany Picholine stanowią co najmniej 70 % masy wykorzystywanych oliwek.

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

Czynności związane z produkcją surowca i z przetwarzaniem muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

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

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

— chronioną nazwę pochodzenia: „Huile d'olive de Nîmes”, określenie „appellation d'origine protégée” (chronione oznaczenie geograficzne). Informacje te znajdują się w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie,

— symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Huile d'olive de Nîmes” obejmuje strefę uprawy oliwek departamentu Gard i wschodnią część strefy uprawy oliwek departamentu Hérault, z wyłączeniem Causses, Sewennów i Camargue.

Naturalne granice stanowi rzeka Rodan na wschodzie i region Camargue na południu. Na północy granica ma charakter klimatyczny i odpowiada granicy sadzenia odmiany Picholine; granicę północno-wschodnią stanowi granica departamentu Gard (masywy o stepowej roślinności na wysokości przekraczającej 300 metrów). Na zachodzie granica wykracza poza dolinę Vidourle i znajduje się na linii Ganges, Pic St Loup, le Lez, która odpowiada liniom zalesionych szczytów.

Obszar produkcji obejmuje 223 gminy, w tym 183 w departamencie Gard i 40 w departamencie Hérault.

Oliwki są zbierane i przetwarzane na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących kantonów i gmin:

Departament Gard:

Wszystkie gminy kantonów Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chartes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Gminy kantonów: Anduze (z wyjątkiem gmin: Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (z wyjątkiem gmin: Pouzilhac, Valliguières), Rhôny-Vidourle (z wyjątkiem gmin: Aimargues, le Cailar), Sauve (z wyjątkiem gminy Fressac), Uzès (z wyjątkiem gminy La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (z wyjątkiem gminy Brouzet-les-Alès).

Następujące gminy: Alès; Allègre-les-Fumades częściowo; Aubord; Beaucaire częściowo; Bellegarde częściowo; Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Goudargues częściowo; Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-les-Alès; Mons; Rochefort-du-Gard; Saint-Christol-Les-Alès; Saint-Gilles częściowo; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Verne; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert częściowo; Verfeuil częściowo.

Departament Hérault:

Gminy kantonów: Castries (z wyjątkiem gminy Jacou); Claret (z wyjątkiem gminy Ferrières-les-Verrerie); Lunel (z wyjątkiem gmin Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

Następujące gminy: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

W merostwie złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego w odniesieniu do gmin należących do niego częściowo. W odniesieniu do tych gmin z wyznaczonym obszarem można zapoznać się na stronie internetowej właściwego organu krajowego, zgodnie z wymogami dyrektywy INSPIRE.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Sposób nasadzenia tradycyjnych gajów oliwnych jest wynikiem łącznego występowania czynników takich jak umiejętność ludzi, zastosowane odmiany i otaczający ekosystem.

Gaje oliwne na wyznaczonym obszarze geograficznym pozostają pod wpływem opadów wynoszących 700–1 000 mm, najczęściej w postaci gwałtownych ulew występujących wiosną i jesienią. Z wyjątkiem kilku gajów graniczących z Sewennami i młodszych gajów na terenie Costière gaje oliwne sadi się na glebach głównie wapiennych umożliwiających osuszanie niezbędne dla przetrwania drzew, przy czym gleby te nie należą do gleb o dużej wartości agronomicznej, które zarezerwowane są pod inne, bardziej dochodowe uprawy.

Na obszarze geograficznym często występują wiatry, niekiedy gwałtowne, a także mogą występować ostre zimy. W tych warunkach dominuje uprawa odmiany Picholine, stosunkowo odpornej na zimno, której owoce nie opadają łatwo, nawet po osiągnięciu dojrzałości. Ponadto należy zauważyć, że drzewa oliwne, odmiany Picholine lub odmian lokalnych, są względnie niskie, aby nie ucierpiały na skutek silnych powiewów wiatru.

Gaje oliwne znajdują się na wzniesieniach skierowanych w miarę możliwości na południe oraz na obszarach niezbyt podatnych na mróz (nie dopuszcza się uprawy w kotlinach i na zamkniętych równinach, na których utrzymują się mgły).

Ponadto ustalono maksymalną wysokość, do której sadzi się gaje oliwne, w szczególności drzewa odmiany Picholine, w przypadku której późne dojrzewanie owoców wiąże się z większym ryzykiem wystąpienia mrozów, a tym samym zagraża produkcji oliwy. Drzewa odmiany Picholine sadzi się zatem na ogół do wysokości 350 metrów, a owoce zbiera się wcześniej.

Umiejętności producentów oliwek wyrażają się w wyborze obszarów wykazujących najlepsze warunki do produkcji wysokiej jakości oliwy z oliwek (ekspozycja, wysokość nad poziomem morza), w tradycji utrzymywania niskich gajów oliwnych i we wczesnym rozpoczynaniu zbiorów oliwek, niedługo po osiągnięciu przez nie dojrzałości (co najmniej 10 % oliwek zmieniających kolor).

5.2. Specyfika produktu

Dostarczanie i przetwarzanie oliwek, wśród których oliwki odmiany Picholine muszą stanowić co najmniej 70 %, odbywają się szybko, dzięki czemu oliwa objęta tą nazwą uzyskuje swoją specyfikę: „Huile d'olive de Nîmes” charakteryzuje się dość wyraźną goryczą i ostrością, z wyraźnie wyczuwalnymi, zarówno w zapachu, jak i w smaku, aromatami warzywnymi.

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

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

Chociaż walory smakowe owocu i właściwości botaniczne drzewa przyczyniły się do rozpowszechnienia Picholine na całym świecie, należy przypomnieć, że odmiana ta pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego i została wyselekcjonowana z odmiany o nazwie Plant de Collias, powszechnej na tym obszarze geograficznym. Fakt ten stanowi wyjaśnienie szczególnego przystosowania tej odmiany do warunków obszaru geograficznego oraz wykorzystywania jej jako głównego surowca w produkcji „Huile d'olive de Nîmes”.

Połączenie elementów środowiska i praktyk (w szczególności dojrzałość oliwek wprowadzanych do produkcji i wymagany minimalny udział oliwek odmiany Picholine w oliwie) sprawia, że „Huile d'olive de Nîmes” jest produktem niepowtarzalnym i oryginalnym, uzyskującym znaczną wartość w handlu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement