

**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 358/09)

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

WNIOSK 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 „OLIVE DE NÎMES”**

Nr UE: FR-PDO-0105-01284 – 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  
30900 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 chronionych nazw pochodzenia oliwki i oliwy z oliwek z Nîmes) składa się z producentów oliwek i przetwórców „Olive de Nîmes” i 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
- 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 uzupełniono na podstawie przepisów pierwotnego dekretu uznającego AOC (*appellation d'origine contrôlée*), uściślając gładkość skórki i jędrność „Olive de Nîmes”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Aby lepiej scharakteryzować produkt, wprowadzono wartość chrupkości „Olive de Nîmes” (powyżej 3 w skali Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC)).

#### *Obszar geograficzny*

W specyfikacji określono szczegółowe zasady identyfikacji działek. Przypomniano wykaz operacji odbywających się na obszarze geograficznym, niezmieniony od chwili uznania nazwy na poziomie krajowym.

#### *Dowód pochodzenia*

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego rozdział „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” został ujednolicony i zawiera 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*

Oprócz wprowadzenia zmian czysto formalnych specyfikację zmieniono w zakresie następujących przepisów:

Gęstość obsady: wprowadzono zasady dotyczące mierzenia gęstości obsady odpowiadającej co najmniej 24 m<sup>2</sup> na jedno drzewo („powierzchnię tę uzyskuje się, zwiększając zarówno odległości między rzędami, jak i odstęp między drzewami”) w celu wyjaśnienia odnośnego zasady i umożliwienia kontroli jej 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.

Przycinanie: 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.

Plony: usunięto zasadę dotyczącą metod zwiększania i zmniejszania plonów. Odstępstwo to bowiem jest nieodpowiednim środkiem w tym przypadku.

Zbiory: w celu uproszczenia procedur administracyjnych decyzję o rozpoczęciu zbiorów podejmuje dyrektor INAO, a więc nie zapada ona na mocy decyzji międzyministerialnej, jak miało to miejsce dotychczas. Ponadto wprowadzono zmianę redakcyjną dotyczącą wieku włączenia drzew do produkcji, wyjaśniając odnośną zasadę do celów kontroli: drzewa muszą „rosnąć” na działce „od 5 lat”, a nie „mieć 5 lat”.

Usuwa się zasadę dotyczącą oliwek zbieranych z ziemi, które należy przechowywać oddzielnie od partii oliwek, które mogą ubiegać się o objęcie chronioną nazwą. Usunięcie tego zapisu nie zmienia warunków zbioru, gdyż specyfikacja uściśla, że oliwki zbiera się z drzewa.

Przechowywanie oliwek: specyfikacja zostaje uzupełniona uściśleniem dotyczącym terminu dostawy – czas pomiędzy zbiorem a dostawą do zakładu przetwórczego (48 godzin) – oraz terminu przechowywania oliwek – czas od otrzymania oliwek przez zakład przetwórczy do ich przetworzenia (48 godzin). Takie sformułowanie jest bardziej precyzyjne niż to w obecnie obowiązującej specyfikacji (4 dni, z czego co najwyżej 2 dni pomiędzy zbiorem a dostawą do zakładu produkcyjnego) i ułatwia przeprowadzanie kontroli. Termin „skrzyńki »z otworami« używane do zbioru” zostaje zastąpiony bardziej jednoznacznym terminem „ażurowych skrzynek”.

Warunki produkcji: tekst uzupełnia się o definicję oliwki z plamkami: „barwa nietypowa, wada skórki niemająca wpływu na miąższ”. Usuwa się odniesienie do owoców pomarszczonych, gdyż występowało ono dwukrotnie.

Konserwowanie i pakowanie oliwek: maksymalna zawartość oliwek wynosząca 8 kg po odsączeniu nie zostaje zmieniona, lecz uzupełniona o maksymalną masę brutto, czyli 12,5 kg.

#### *Etykietowanie*

Szczegółne wymogi dotyczące etykietowania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012: wprowadzono obowiązek umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej i zapisu „appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „AOP” (ChNP) zamiast określeń krajowych.

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.

Wprowadzono dane kontaktowe właściwego organu ds. kontroli, zastępując nimi dane struktury kontrolnej, aby uniknąć konieczności zmiany specyfikacji w przypadku zmiany organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OLIVE DE NÎMES”

Nr UE: FR-PDO-0105-01284 – 21.11.2014

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Olive de Nîmes”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

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

„Olive de Nîmes” jest całą oliwką o jasnozielonej barwie, charakteryzującą się gładką skórką i jędrną konsystencją, bez szypulek, pochodzącą wyłącznie z odmiany Picholine. Nie ma zgnieceń ani nacięć.

Usunięcie gorzkiego smaku odbywa się przez macerację w roztworze zasadowym potasu lub sodu, którego gęstość nie przekracza 1 032. Po moczeniu aż do częściowego usunięcia gorzkiego smaku przeprowadza się płukanie poprzez zastąpienie roztworu zasadowego czystą wodą pitną. Oliwki umieszcza się następnie w solance z solą morską.

Jest to oliwka o charakterystycznej chrupkości (lub kruchości w rozumieniu IOC) powyżej 3 w skali IOC. W ustach ma charakterystyczny aromat masła i orzecha laskowego oraz słony smak.

Minimalny kaliber oliwek odpowiada maksymalnej liczbie 34 owoców na 100 gramów.

Partie oliwek muszą być jednorodne pod względem barwy i kalibru.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Oliwki należy obowiązkowo pakować na wyznaczonym obszarze geograficznym w pojemniki o pojemności nieprzekraczającej 8 kg (masa netto po odsączeniu produktu).

Konieczność pakowania w obrębie obszaru jest uzasadniona delikatnością produktu. „Olive de Nîmes” jest bowiem owocem delikatnym, którym należy jak najmniej manipulować. Jest ona wrażliwa na uderzenia (które łatwo pozostawiają ślady) i na różnice temperatur, które mogą wystąpić podczas transportu.

Środek ten ułatwia zachowanie wyglądu oliwki i jej ochronę. Pozwala również na zapewnienie lepszej identyfikowalności.

„Olive de Nîmes” przechowuje się zgodnie z następującymi procedurami: poprzez umieszczenie w chłodni, zwiększenie stężenia soli w solance, pasteryzację, umieszczenie w atmosferze obojętnego gazu lub w atmosferze ochronnej.

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

Oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych oznakowanie oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia „Olive de Nîmes” zawiera następujące informacje:

- nazwę „Olive de Nîmes”;
- napis: „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia);

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

Przedstawia się je widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, dobrze wyróżniającą się na etykiecie, na której są wydrukowane, tak aby informacje te wyraźnie odróżniły się od wszystkich innych informacji tekstowych lub znaków graficznych.

- symbol ChNP Unii Europejskiej.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „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), Rhône-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-Verède; 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 merostwach złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego w odniesieniu do częściowo objętych gmin. 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

Krajobraz obszaru produkcji cechują wzgórza i zbocza o wysokości zwykle poniżej 350 m. Na terenach tych przeważają nieurodzajne gleby wapienne. Na przedmiotowym obszarze panuje klimat śródziemnomorski, który charakteryzuje się bardzo suchym okresem letnim oraz silnymi opadami deszczu w okresie jesiennym. W regionie występują wiatry, w szczególności wiejący z północy mistral, i mogą występować ostre zimy.

Obecna na obszarze produkcji od XVIII w. jako oliwka stołowa „Olive de Nîmes” pochodzi z Collias – gminy znajdującej się na wyznaczonym obszarze geograficznym przedmiotowej nazwy pochodzenia.

Następnie nazwę Picholine nadano rodzajowi drzewa oliwnego pochodzącego z selekcji powstałej z odmiany Plant de Collias, w nawiązaniu do metody usuwania gorzkiego smaku „na sposób Piccolini”, którą zaczęto wówczas stosować i która polega na zbieraniu z drzewa owoców najładniejszych, twardych i dobrze nadających się do tej praktyki.

W drugiej połowie XIX w. chemicy opracowali ług sodowy, co ułatwiło umiejętność usuwania gorzkiego smaku z większej ilości oliwek i pomogło we stworzeniu „przemysłowych” zakładów konserwowania oliwek.

Walory smakowe owocu oraz właściwości botaniczne drzewa przyczyniły się do upowszechnienia Picholine poza jej obszarem pochodzenia.

Departament Gard pozostaje jednak pierwszym krajowym producentem zielonych oliwek Picholine. Jest to niewątpliwie związane z faktem, że odmiana Picholine, ze względu na swoją odporność, jest idealnie przystosowana do warunków glebowych i klimatycznych regionu produkcji oliwki noszącej przedmiotową nazwę. Drzewa oliwne Picholine występują głównie w basenie Nîmes, który jest kolebką odmiany, podczas gdy na podgórzu Sewennów występują inne odmiany lokalne. W Collias i w okolicznych miejscowościach można znaleźć drzewa oliwne Picholine, które mają ponad 200 lat.

„Olive de Nîmes” jest zbierana i przetwarzana w obszarze pochodzenia Picholine. W gajach, w których utrzymuje się niskie drzewa oliwne, oliwki są zbierane ręcznie, gdy są jeszcze zielone. Są one następnie przygotowywane według tradycyjnie stosowanej metody typu „ograniczonej fermentacji mlekowej”: całe oliwki poddaje się maceracji w roztworze zasadowym potasu lub sodu, którego gęstość nie przekracza 1 032.

Po moczeniu aż do częściowego usunięcia gorzkiego smaku przeprowadza się płukanie poprzez zastąpienie roztworu zasadowego czystą wodą pitną.

Oliwki umieszcza się w solance z solą morską o gęstości nie większej niż 1 060. Dopuszcza się stosowanie kwasu cytrynowego i mlekowego w celu obniżenia pH solanki do wysokości 4,7.

### 5.2. Specyfika produktu

„Olive de Nîmes” charakteryzuje się:

- jasnozieloną barwą;
- charakterystyczną chrupkością;
- aromatem masła i orzecha laskowego;
- słonym smakiem, który jednak nie pozbawia oliwek aromatu.

Produkt jest prezentowany konsumentowi końcowemu w solance lub zapakowany próżniowo, zawsze w partiach jednorodnych pod względem barwy i kalibru.

### 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)

Długa historia uprawy oliwek na przedmiotowym obszarze geograficznym umożliwiła przekazywanie umiejętności, zarówno jeśli chodzi o uprawę gaju oliwnego, jak i o produkcję oliwek.

„Olive de Nîmes” odmiany Picholine wykazuje pewien stopień odporności na niską temperaturę w ziemi, a jej mocno osadzone owoce są odporne na silne, jesienne wiatry.

Ze względu na ograniczenia związane ze środowiskiem naturalnym sposób prowadzenia uprawy oliwki jest charakterystyczny: Tradycyjnie drzewka oliwne prowadzi się nisko przy ziemi, co jednocześnie ułatwia zbiór oliwek stołowych, gdy są zielone, i zapewnia odporność na silny wiatr.

Zbioru dokonuje się ręcznie: drzewa odmiany Picholine, której owoce mocno trzymają się szypulek, raczej nie nadają się do zbioru mechanicznego, który mógłby spowodować uszkodzenia oliwek. Ponadto układ tradycyjnych gajów oliwnych (mała powierzchnia, obecność murków, często ograniczony dostęp) jest słabo przystosowany do mechanizacji.

Oliwki przygotowuje się według tradycyjnie stosowanej metody typu „ograniczonej fermentacji mlekowej”, pozwalającej na osiągnięcie częściowego usunięcia goryczy, która polega na przerwaniu procesu, zanim roztwór dotrze do pestki.

Taka fermentacja jest tradycyjnie stosowana na tym obszarze i pozwala zachować barwę owocu, jego szczególny smak i chrupkość bez kwaskowatego smaku.

Produkcja ta była narażona na liczne przeciwności losu. Jednak ze względu na dostosowanie odmiany do terenu, przywiązanie ludzi do tego oryginalnego produktu i umiejętności lokalnych producentów konserwowanych oliwek, „Olive de Nîmes” utrzymała się, a jej renoma wyraźnie wzrasta, zarówno wśród producentów, jak i konsumentów.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOliveDeNimes2015.pdf>

---