

## 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 150/11)

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 ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI NAZWY ZAREJESTROWANEJ W REJESTRZE CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA I CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„OLIVE DE NICE”**

**Nr UE: FR-PDO-0105-01277 – 17.11.2014**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6  
06296 Nice Cedex 3  
FRANCE

Tel. +33 497257644  
Faks +33 493176404

E-mail: aoc.olive@aocolivedenice.com

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice (Międzybranżowy związek oliwki nicejskiej) składa się z producentów i przetwórców „Olive de Nice” i ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o wprowadzenie zmiany.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne: kontrola

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

#### 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, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny)

#### 5. Zmiana (zmiany)

##### Opis produktu

Opis oliwek stołowych i pasty z „Olive de Nice” został poddany przeglądowi i uzupełniony. Zmiany dotyczą następujących elementów:

w odniesieniu do oliwek stołowych:

- kaliber oliwki znacznie się zwiększa: z 50–70 owoców/hektogram do 40–70 owoców/hektogram. Wraz z profesjonalizacją producentów, rozwojem nawadniania i lepiej ukierunkowanym nawożeniem kaliber oliwek znacznie się zwiększył. Ten lekki wzrost kalibru nie zmienia jednak niewielkiego rozmiaru nicejskiej oliwki stołowej, który odróżnia ją od innych oliwek stołowych,
- barwa zostaje doprecyzowana: wyrażenia: „zielonożółtawa do brązowej” oraz „zielonożółta do brązowej” były używane zamiennie w różnych dokumentach przekazywanych przy składaniu wniosku o rejestrację ChNP. Celem wyjaśnienia proponuje się harmonizację słownictwa i stosowanie wyrażenia „zielonożółtawa do brązowej”,
- „gładkość” oliwki, typowa dla „Olive de Nice”, zostaje doprecyzowana, podobnie jak „niezbyt słony” aspekt oliwek, który jest związany z techniką usuwania z nich goryczy,
- opis wyczuwanych aromatów zostaje uzupełniony, ponieważ aromat „suszonych owoców” nie oddawał w pełni charakteru „Olive de Nice”, charakteryzujących się również aromatem owoców kandyzowanych, ciasta z wiśniami (*clafoutis*), starego wina lub skóry,
- obecność w roztworze mniejszej lub większej ilości ogonków, przyczepionych do oliwek lub oderwanych od nich, staje się obowiązkowa. Obecność ogonków jest charakterystyczna dla „Olive de Nice”. Tłumaczy się ją zarówno cechami charakterystycznymi odmiany (owoc zawieszony na długim ogonku), jak i sposobem zbioru za pomocą strącania,
- wspomina się o takich cechach oliwek, jak: całe, bez zgnieceń, bez nacięć oraz bez dodatku substancji aromatyzujących, w celu lepszej charakterystyki oliwek względem normy Codex dotyczącej oliwek stołowych (CODEX STAN 66-1981, zmieniona w 1987 r.).

W odniesieniu do pasty z oliwek:

- barwa pasty zostaje sprecyzowana. Wymóg, zgodnie z którym pasta z oliwek powinna mieć „charakterystyczne zabarwienie osadu winnego, które nie powinno być ani zbyt zielone, ani zbyt ciemne”, otrzymuje brzmienie: „zabarwienie może być różne: od brązowego, barwy osadu winnego do czarnego”. To uściślenie wprowadza się zgodnie z odcieniami oliwek. Z uwagi na technikę produkcji bez dodatków cechy charakterystyczne surowca są zachowane w paście z oliwek. Jej barwa nie ma zatem zawsze koloru „osadu winnego”, lecz może także przechodzić w brązową lub czarną,
- uściśła się aksamitność i stopień rozdrobnienia pasty. Pasta powinna być umiarkowanie kremowa i jednorodna. Drobnymielony charakter pasty ocenia się, mierząc wielkość cząstek, która powinna być mniejsza lub równa 3,5 mm (kratka sita). Wskazuje się także, że możliwa jest ograniczona obecność kawałków skórki i ogonków,
- tak jak w przypadku oliwek stołowych, uzupełnia się aromaty pasty z oliwek. Pasta z oliwek wykazuje takie same aromaty jak oliwki stołowe: owoców kandyzowanych, suszonych owoców, ciasta z wiśniami (*clafoutis*), starego wina, skóry, ale także wyrobów cukierniczych, tostów z chleba i kirschu. Aromaty wyrobów cukierniczych, tostów z chleba i kirschu, które uzupełniają opis, wprowadzane są zwłaszcza poprzez dodanie oliwy „Huile d’olive de Nice”, ale z pewnością także poprzez przetworzenie jej samej,

— uściśla się „ani zbyt słony, ani zbyt gorzki, nigdy kwaśny i bez substancji aromatyzujących” charakter pasty, podobnie jak zakaz aromatyzowania pasty.

#### *Obszar geograficzny*

W specyfikacji skorygowano błędy wykryte w nazwach gmin należących do obszaru geograficznego ChNP, lecz poprawki te nie zmieniają granic obszaru geograficznego produkcji, które pozostają niezmienione.

Ponadto wyjaśniono etapy, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym tej nazwy pochodzenia: „wszystkie działania, od produkcji oliwek do otrzymania oliwek stołowych lub pasty z oliwek, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym”.

Ponadto sprecyzowano sposób identyfikacji działek zgodnie z nowymi procedurami krajowymi.

#### *Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego*

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

##### *Odmiana*

Wprowadza się definicję „dawne odmiany lokalne”. Dotyczy ona „odmian wprowadzonych przed mrozami z 1956 r. reprezentowanych przez znaczną liczbę drzew w ramach obszaru produkcji”.

##### *Gęstość obsady*

Zmiana ma na celu uwzględnienie szczególnego położenia plantacji drzew oliwnych na tarasach w porównaniu z plantacjami drzew posadzonych na płaskich terenach, ponieważ te plantacje na bardzo stromych terenach stanowią największą część plantacji ChNP, a nawet są ich cechą charakterystyczną. Ten rodzaj plantacji nie utrudnia rozrostu korzeni drzew i nie powoduje konkurencji o światło z uwagi na nachylenie terenu. Proponuje się zatem uwzględnienie pomiaru wysokości tarasu przy obliczaniu wymaganej minimalnej odległości między drzewami i niestosowania w tym przypadku minimalnej powierzchni 24 m<sup>2</sup> na drzewo.

Przepisy dotyczące minimalnej odległości między drzewami (ustalonej na 4 metry) zostają doprecyzowane w odniesieniu do drzew posadzonych od dnia 27 kwietnia 2001 r. (data publikacji pierwotnego dekretu uznającego ChNP).

##### *Międzyplon*

Zgodnie z miejscowymi zwyczajami obecność – uznawana za niemającą wpływu na końcową jakość produktu – drzew owocowych rozrzuconych w gaju jest dozwolona, pod warunkiem że ich liczba nie przekracza 5 % drzew danej działki.

##### *Nawadnianie*

Proponuje się ustalenie granicznej daty nawadniania mającej zastąpić pierwotny przepis zezwalający na nawadnianie „aż do osiągnięcia dojrzałości”, gdyż przepis ten jest mało precyzyjny, a data osiągnięcia dojrzałości może nieco wahać się w zależności od sektora geograficznego wewnątrz obszaru geograficznego (wybrzeże lub tereny w głębi lądu), co mogłoby spowodować trudności w zakresie kontroli.

Datę graniczną ustala się zatem na dzień 1 listopada.

## Plony

Wielkość maksymalnych dopuszczalnych plonów zwiększa się do 10 t/ha zamiast maksymalnie 6 t/ha. Drzewa z młodych plantacji zaczynają obecnie owocować, a plony z tych drzew oliwnych dochodzą do 8–10 t/ha. Nierzadko można także spotkać kilkusetletnie gaje oliwne, w których drzewa mają silnie rozwinięte korony i wydają obfite plony. Profesjonalizacja producentów i odnawianie działek przyczyniają się również do optymalizacji plonów.

Ponadto doprecyzowano sposób obliczania plonów, tak aby uniknąć rozbieżnych interpretacji. Wskazuje się zatem, iż plony oblicza się w stosunku do zbiorów (a nie całkowitej produkcji drzewa, obejmującej oliwki, które spadły na ziemię i nie zostały zebrane, nie podlegającej ChNP).

Uściśla się wiek rozpoczęcia produkcji drzew (minimum 5 lat) w celu zapewnienia wystarczającej jakości wykorzystywanych oliwek.

## Data zbiorów

Początkowo data rozpoczęcia zbiorów ustalana była rozporządzeniem prefekta na wniosek służb podległych właściwym organom.

W ramach uproszczenia procedur administracyjnych na szczeblu krajowym proponuje się, żeby ta data była ustalana decyzją dyrektora INAO na uzasadniony wniosek grupy.

## Zbiory

Wyrażenie „strącanie owoców przy pomocy sprzętu mechanicznego” otrzymuje brzmienie: „procesy mechaniczne”. Ta zmiana redakcyjna nie zmienia różnych technik zbioru dozwolonych w odniesieniu do ChNP „Olive de Nice”.

## Metoda przechowywania oliwek w momencie zbioru

W celu jak najlepszego zachowania jakości surowca przeznaczonego do produkcji oliwek stołowych proponuje się zniesienie możliwości przechowywania oliwek po zbiorze w ażurowych paletach, które nie są do tego dostosowane z uwagi na ich dużą pojemność (ryzyko przegrzania lub zgniecenia oliwek). Dozwolone są jedynie skrzynie ażurowe.

## Warunki produkcji

Ta wersja specyfikacji uściśla kolejne etapy umożliwiające otrzymanie oliwek stołowych i pasty z oliwek: pierwszy etap polega na wyprodukowaniu oliwek solankowanych, a następnie z oliwek solankowanych otrzymuje się oliwki stołowe lub pastę z oliwek.

## Umieszczenie w solance i sortowanie oliwek

Proponuje się zniesienie obowiązku wstępnego mycia oliwek. Z jednej strony, mycie nie jest konieczne, ponieważ oliwki zbierane na siatki są czyste, a z drugiej strony, zgodnie z niektórymi badaniami, czynność mycia może prowadzić do rozwoju choroby zwanej „alambrado”, która dotyka oliwki zakonserwowane w solance.

Proponuje się również opóźnienie czynności sortowania oliwek i przeprowadzenie jej po umieszczeniu ich w solance, tuż przed przetworzeniem ich na oliwki stołowe lub na pastę. O ile dawniej zebrane oliwki sortowano tego samego wieczoru, o tyle dzisiaj już się tak nie postępuje. Dzięki mechanizacji zbiorów ilości zbierane w ciągu dnia są o wiele większe i ta faza męczącej pracy zostaje przełożona na spokojniejszy okres po zbiorach.

Ponadto, w odniesieniu do pasty z oliwek, zważywszy że fakt, iż oliwki są gładkie, całe, bez zgnieceń i niepopękane, nie ma wpływu na końcową jakość produktu, proponuje się zniesienie tego wymogu sortowania w odniesieniu do oliwek przeznaczonych do produkcji pasty z oliwek.

Dodaje się także czynność wstępnego oczyszczania oliwek z liści, która nie była wzmiankowana, lecz którą zawsze przeprowadzano. Termin umieszczenia oliwek w solance ustala się na maksymalnie 24 godziny po zbiorze w celu zachowania pierwotnej wysokiej jakości wykorzystywanych oliwek. W tym samym celu wprowadza się wymogi w odniesieniu do jakości oliwek wykorzystywanych do produkcji oliwek stołowych lub pasty z oliwek: oliwki muszą być „zdrowe, czyli pozbawione uszkodzeń spowodowanych przez owady lub choroby. Dopuszcza się jednak próg tolerancji wynoszący 5 % wykorzystywanych oliwek z uszkodzeniami spowodowanymi przez owady lub choroby, z wyjątkiem oliwek robaczywych całkowicie wykluczonych”.

## Produkcja pasty z oliwek

Udział procentowy oliwy z oliwek „Huile d'olive de Nice”, która jest wykorzystywana do nadania paście jednolitej konsystencji, zostaje zwiększony z 7 % do maksymalnie 12 %; zmiana ta stała się konieczna w celu zagwarantowania aksamitności i walorów smakowych pasty.

## Etykietowanie

Szczególne wymogi dotyczące etykietowania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

W odniesieniu do pasty z oliwek obowiązkowe jest umieszczenie określenia „pâte d'olive” (pasta z oliwek) oprócz chronionej nazwy pochodzenia. Ponadto symbol ChNP Unii Europejskiej oraz określenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „A.O.P.” (ChNP) należą do najważniejszych elementów obowiązkowego etykietowania produktów objętych nazwą pochodzenia „Olive de Nice”.

## Inne

W świetle zmian w ustawodawstwie krajowym i przepisach wykonawczych w nagłówku „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli najważniejsze elementy, które należy kontrolować, ich wartości referencyjne i metody oceny, jakie należy stosować.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „OLIVE DE NICE”

Nr UE: **FR-PDO-0105-01277 – 17.11.2014**

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa**

„Olive de Nice”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Nazwa pochodzenia „Olive de Nice” obejmuje zarówno oliwki stołowe, jak i pastę z oliwek pochodzących wyłącznie z odmiany Cailletier.

Oliwki stołowe „Olive de Nice” to oliwki małego kalibru (od co najmniej 40 owoców na hektogram do co najwyżej 70 owoców na hektogram) o zróżnicowanej barwie od zielonożółtawej do brązowej lub o barwie osadu winnego do fioletowo-czarnej. Mają gładką skórkę, jędrny miąższ, który łatwo odchodzi od pestki. Są lekko gorzkie, nigdy kwaśne ani zbyt słone. Wydzielają typowy aromat owoców kandyzowanych (śliwki, czereśni), ciasta wiśniowego (*clafoutis*), suszonych owoców, zapach starego wina lub skóry.

Są całe, bez zgnieceń, bez nacięć i bez dodatku substancji aromatyzujących. Charakteryzują się również obecnością w roztworze mniejszej lub większej ilości ogonków, przyczepionych do oliwek lub oderwanych od nich.

Pasta z oliwek „Olive de Nice” wydziela typowy aromat owoców kandyzowanych (śliwki, czereśni), ciasta wiśniowego (*clafoutis*), wyrobów cukierniczych, tostów z chleba, suszonych owoców oraz zapach starego wina, kirschu lub skóry. Jej zabarwienie może być różne: od brązowego, barwy osadu winnego do czarnego. Jej konsystencja jest jednorodna i umiarkowanie kremowa. Dopuszcza się jednak ograniczoną obecność kawałków skórki lub ogonków. Pasta nie jest ani zbyt grubo mielona (przechodzi przez kratkę sita o wymiarze mniejszym lub równym 3,5 mm), ani zbyt słona ani zbyt gorzka i nigdy kwaśna. Zabrania się aromatyzowania pasty.

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

—

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

Wszystkie działania, od produkcji oliwek do otrzymania z nich oliwek stołowych lub pasty z oliwek, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta oliwek stołowych i pasty z oliwek objętych ChNP „Olive de Nice” zawiera następujące informacje:

— chronioną nazwę pochodzenia „Olive de Nice”, określenie „pâte d'olive” w odniesieniu do pasty z oliwek, określenie „appellation d'origine protégée” lub „A.O.P.”. Informacje te znajdują się w tym samym polu widzenia. Napisane są widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, by odróżniały się na etykiecie, na której są wydrukowane i w taki sposób, by informacje te wyraźnie różniły się od innych informacji lub znaków graficznych,

— symbol ChNP Unii Europejskiej.

#### 4. **Związek określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny oliwek i pasty z oliwek objętych ChNP „Olive de Nice” położony jest na terenie następujących gmin departamentu Alpy Nadmorskie (*Alpes-Maritimes*):

— Aiglun, Antibes, Biot, Bouyon, Cannes, Clans, Conségude, Les Ferres, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Nice, Roquestéron-Grasse, La Tour, Tournefort, Vallauris, Villars-sur-Var,

— gminy kantonów: Le Bar-sur-Loup (z wyjątkiem gmin Caussols i Courmes), Breil-sur-Roya, Cagnes-sur-Mer-Centre, Cagnes-sur-Mer-Ouest, Le Cannet, Carros, Contes, L'Escarène, Grasse-Nord, Grasse-Sud, Lantosque, Levens, Menton-Est, Menton-Ouest (z wyjątkiem gminy Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, 13 kanton Nicei, Roquebillière (z wyjątkiem gminy Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiery (z wyjątkiem gmin Escragnolles i Saint-Vallier-de-Thiery), Sospel (z wyjątkiem gminy Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (z wyjątkiem gmin Cap-d'Ail i Saint-Jean-Cap-Ferrat).

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Ten obszar geograficzny stanowi część całości określonej tradycją uprawy oliwek i zakładów przetwórczych, opierając się na oryginalnym charakterze środowiska naturalnego (topografia, gleboznawstwo, klimatologia).

Nicejskie gaje oliwne położone są w sercu regionu, gdzie góry stykają się z morzem i zacierają się granica między nimi. Główny system odwadniania stanowi rzeka Var oraz doliny jej dopływów: Vesubie, Tinée i Estéron. Uprawa oliwek rozwinęła się w położonej bliżej morza części tych dolin, gdzie krajobraz jest bardziej otwarty niż w części położonej w górze biegu rzek. Te położone na stromych zboczach gaje oliwne rozciągają się na pagórkach, płaskowyżach nadbrzeżnych i stokach przekształconych w tarasy. Gleby szczególnie nadające się do uprawy oliwek to gleby koluwalne i bogate w popękane od mrozu skały wapienne lub marglowo-wapienne o strukturze ilasto-gliniastej.

Strefa produkcji oliwek położona jest w klimacie śródziemnomorskim z niewielkimi wpływami klimatu górskiego. Temperatury są łagodne (4–11 °C zimą), opady obfite (800–1 100 mm), a nasłonecznienie znakomite (2 760 godzin rocznie). Na wybrzeżu nie występują duże przymrozki, zaś w głębi lądu, poniżej 750 m n.p.m. są one rzadkie. W tych warunkach, charakteryzujących się brakiem występowania silnych wiatrów, odmiana Cailletier – wysokopienna, o długich, opadających gałęziach – rozwinęła się na przestrzeni wieków jako dominująca odmiana nicejskiego gaju oliwnego.

Drzewa oliwne zawsze były jedną z głównych upraw mieszkańców „comté de Nice” (podział administracyjny stanów Domu Sabaudzkiego, od 1526 do 1847 r.) i Lazurowego Wybrzeża. Zbiory rozpoczynają się na ogół w listopadzie i trwają do kwietnia, przy czym okres bardziej intensywnych zbiorów wypada między styczniem a marcem, kiedy to dokonuje się zbioru oliwek zmieniających kolor (co najmniej 50 % oliwek o barwie osadu winnego). Oliwki są zrywane bezpośrednio z drzewa bez stosowania produktów powodujących spadanie owoców, zbierane za pomocą tradycyjnego strącania lub przy użyciu sprzętu mechanicznego.

„Olive de Nice” to tradycyjnie oliwka używana w słynnej sałatce nicejskiej. Jest ona przygotowywana zgodnie z tradycyjną recepturą z regionu Nicei, z oliwek zwanych „solankowanymi”, otrzymywanych przez namoczenie oliwek w solance z chlorku sodu z dodatkiem jedynie soli podczas co najmniej trzech miesięcy przed wprowadzeniem do obrotu.

Pastę z oliwek robi się bezpośrednio z oliwek umieszczonych w solance. Otrzymuje się ją w prosty sposób przez osuszanie i odsalanie oliwek, drylowanie przez odwirowywanie i homogenizowanie pasty poprzez dodanie oliwy z oliwek z ChNP „Huile d'olive de Nice” stanowiącej maksymalnie 12 % masy pasty.

## 5.2. Specyfika produktu

Oliwka stołowa „Olive de Nice” to oliwka małego kalibru (40–70 owoców na hektogram), cała, bez zgnieceń, bez nacięć i bez dodatku środków aromatyzujących, charakteryzująca się zróżnicowaną barwą od zielonożółtawej do brązowej lub o barwie osadu winnego do fioletowo-czarnej. Jej skórka jest gładka, pestka duża, zaś miąższ jędrny, dobrze odchodzący od pestki. Owoc charakteryzuje się także lekką goryczą i brakiem kwasowości. Wydziela aromat owoców kandyzowanych (śliwki, czereśni), ciasta wiśniowego (*clafoutis*), suszonych owoców, zapach starego wina i skóry. Typowa jest obecność w roztworze ogonków, przyczepionych do oliwek lub oderwanych od nich. „Olive de Nice” pochodzi wyłącznie z odmiany Cailletier. Pasta z oliwek wydziela typowy aromat owoców kandyzowanych (śliwki, czereśni), ciasta wiśniowego (*clafoutis*), wyrobów cukierniczych, tostów z chleba, suszonych owoców oraz zapach starego wina, kirschu lub skóry. Podobnie jak w przypadku oliwek stołowych jej zabarwienie może być różne: od brązowego, barwy osadu winnego do czarnego. Pasta charakteryzuje się jednorodną, umiarkowanie kremową konsystencją. Ceni się ją za jej smak, który nie jest ani zbyt słony, ani zbyt gorzki i nigdy kwaśny.

## 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)

Cechy charakterystyczne obszaru geograficznego ukształtowały nicejski pejzaż upraw oliwek oraz specyfikę „Olive de Nice”. Z racji położenia geograficznego (opadający do morza kraniec przedgórze Alp) Alpy Nadmorskie posiadają ograniczoną powierzchnię gruntów rolnych. Grunty orne występują rzadko, a drzewa oliwne uprawiane są na tarasach. Nicejskie gaje oliwne tworzą krajobraz, który charakteryzuje się zboczami, na których uwagę zwracają murki z suchych kamieni podtrzymujące glebę i stanowiące ochronę przed erozją. Uprawa oliwek stanowi, na niektórych trudnych obszarach, jedyną alternatywę dla zaprzestawiania użytkowania gruntów.

Szczególny śródziemnomorski klimat obszaru geograficznego, z rzadko występującymi silnymi wiatrami i sporadycznymi przymrozkami, znakomitym nasłonecznieniem oraz obfitymi wiosennymi i jesiennymi opadami jest korzystny dla uprawy oliwek na terenach do 700 m n.p.m.

W tych szczególnych warunkach odmiana Cailletier – doskonale dostosowana – stanowi 95 % gajów obszaru geograficznego. Z jednej strony łagodny klimat, a z drugiej strony fakt, że gaje usytuowane są głównie na tarasach, zarówno w rejonach wybrzeża jak i górskich, tłumaczy, dlaczego zbiory rozciągają się od listopada do kwietnia, po rozpoczęciu dojrzewania owoców. Ponadto z uwagi na cechy charakterystyczne odmiany (duże drzewa o opadających gałęziach) oraz zwyczaj dokonywania zbioru za jednym razem, barwa oliwek nie jest jednolita z powodu różnej ekspozycji różnych części drzewa na słońce. Zatem zbierane oliwki mają barwę zielono-żółtawą do brązowej i barwę osadu winnego do fioletowo-czarnej.

Oliwka tej odmiany jest małego kalibru, z dużą pestką i jędrnym miąższem. Dlatego też nie jest zbyt mięsista, a zatem wyjątkowo nadaje się do przygotowania w solance z chlorku sodu, co stanowi powolny proces usuwania goryczy. Jest to tradycyjny sposób przygotowania w regionie Nicei. To przygotowanie z dodatkiem jedynie soli zachowuje cechy charakterystyczne surowca i powoduje, że aromat suszonych owoców obecny w „Huile d'olive de Nice” jest także wyczuwalny w oliwkach stołowych. Dzięki zastosowaniu tej techniki oliwka powoli traci większość goryczy i zostaje „zasolankowana”. Pojawiają się wówczas inne aromaty, takie jak aromat owoców kandyzowanych, wyrobów cukierniczych czy starego wina, a oliwka pozostaje gładka. Obecność ogonków, przyczepionych do oliwek lub oderwanych od nich, tłumaczy się zarówno cechami charakterystycznymi odmiany (owoc zawieszony na długim ogonku), jak i – jeżeli jest praktykowany – sposobem zbioru za pomocą strącania.

Podobnie, dzięki prostej technice produkcji pasty z oliwek powstaje oryginalny, naturalny produkt, bez dodatków, który zachowuje cechy charakterystyczne surowca i w którym odnajduje się charakterystyczne aromaty oliwki stołowej. Dodanie w ograniczonej ilości „Huile d'olive de Nice” przyczynia się do jednorodnej i aksamitnej konsystencji pasty.

„Olive de Nice” cieszy się zatem reputacją, która znacznie wykracza poza obszar regionu i tradycyjny obszar, w którym jest spożywana w ramach dań kuchni śródziemnomorskiej. Jest ona wprowadzana do obrotu zwłaszcza w Paryżu i w regionie paryskim, lecz także w wielu krajach: Stanach Zjednoczonych, Wielkiej Brytanii, Niemczech i krajach Europy Północnej.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia <sup>(2)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-41f32a74-4491-4034-a352-eb0a9979554c/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-41f32a74-4491-4034-a352-eb0a9979554c/telechargement)

---

<sup>(2)</sup> Zob. przypis 1.