

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 75/05)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„HUILE D’OLIVE DE NYONS”

Nr WE: FR-PDO-0217-01199-20.2.2014

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [organy kontrolne, system identyfikacji działek rolnych]

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Nagłówek „Opis produktu”

Na podstawie kontroli przeprowadzonych od uznania przedmiotowej nazwy opis określił organoleptycznych uzupełniono o pewne określenia w celu lepszej identyfikacji produktu.

Maksymalną zawartość wolnej kwasowości obniżono do 0,8 g/100 g, co dobrze odzwierciedla miejscową praktykę przetwórstwa: oliwki są tłoczone krótko po zbiorach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Wskaźnik peroksydacji ograniczono do 16 miliekwiwaleatów nadtlentków na 1 kg oliwy z oliwek na etapie pierw-
szego wprowadzania do obrotu celem utrzymania jakości dla konsumentów.

Cierpkość (lub ostry smak) i gorycz są nieznaczne lub niedostrzegalne. Wyrażone w skali wartości zatwierdzonej
przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy (skala 0–10) wynoszą 0–2. Wnioskowane poziomy odpowiadają zatem
właściwościom produktu „Huile d'olive de Nyons”, zawdzięczającemu swój łagodny smak zbiorom dojrzałych
oliwek.

Barwa oliwy pierwotnie była określona w specyfikacji jako „złocistożółta”. Jako że barwa oliwy zmienia się
w trakcie cyklu życia produktu (produkt pochodzący z początku zbiorów ma zielonkawe odcienie), opis barwy
oliwy z oliwek uzupełniono w następujący sposób: „Jej barwa jest żółta z zielonymi odcieniami do złocistożółtej”.

3.2. Nagłówek „Dowód pochodzenia”

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego rozdział „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu
z obszaru geograficznego” zostaje ujednoczony i zawiera między innymi wymogi dotyczące sprawozdawczości
i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji.

W tym kontekście przewidziano w szczególności zatwierdzanie podmiotów przez organ kontrolny, potwierdzające
ich zdolność do spełnienia wymogów specyfikacji nazwy, którą chcą wykorzystywać.

W części tej dodano i uzupełniono ponadto szereg przepisów dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających
identyfikowalność oraz kontrolę zgodności produktu z wymogami specyfikacji.

3.3. Nagłówek „Metoda produkcji”

Produkcja oliwek

aby ułatwić kontrole produkcji wprowadzono przepis dotyczący wieku drzew włączanych do produkcji produktu
objętego nazwą pochodzenia, ustalonego na 5 lat: drzewa wykorzystuje się do produkcji od wieku 5 lat, sady
podlegają kontroli, a ich produkcja jest brana pod uwagę w maksymalnych dopuszczalnych plonach.

W odniesieniu do maksymalnego dozwolonego odsetka odmian zapylających w sadach wynoszącego 5 %, biorąc
pod uwagę że w bardzo małych sadach (mniej niż 20 drzew) trudno jest stosować ten odsetek, dopuszcza się
obecność jednego drzewa odmiany zapylającej. Sprecyzowano, że wykorzystanie takich odmian do produkcji
oliwy jest dozwolone, pod warunkiem że ich proporcja nie przekracza 5 % masy wykorzystanych oliwek.

Wprowadzono przepisy dotyczące przycinania drzew i zabiegów pielęgnacyjnych w sadach, tak aby umocnić właś-
ciwe utrzymanie sadów okolic Nyons; przepisy te umożliwiają uniknięcie pozostawiania sadów bez pielęgnacji
(obowiązek corocznego wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych, kontrola okrywy roślinnej i obowiązkowa przy-
cinka co najmniej raz na dwa lata) oraz ograniczenie zagrożeń sanitarnych (usuwanie drewna pochodzącego
z przycinania).

Na podstawie przepisów pierwotnego dekretu uznającego ChNP z dnia 10 stycznia 1994 r. wprowadzono prze-
pisy dotyczące gęstości obsadzenia (minimum 24 m² na pień, minimalna odległość między drzewami 4 m) i zakaz
stosowania upraw wieloletnich w charakterze międzyplonu, aby poprawić jakość i poszanowanie tradycyjnych
metod uprawy.

Nawadnianie

Nawadnianie drzew oliwnych umożliwia stabilizację zbiorów i nie powoduje pogorszenia jakości oliwy z oliwek.
Należy unikać późnego nawadniania, aby zapewnić dobre warunki dojrzewania owoców. Przewiduje się zróżnico-
wanie terminów dopuszczenia nawadniania drzew oliwnych w zależności od stosowanych technik nawadniania
(do dnia 31 sierpnia w przypadku nawadniania przy użyciu deszczowni i do dnia 30 września w przypadku
nawadniania kropelkowego i nawadniania mikrozaszczami).

Plony

W pierwotnym dekrete uznającym ChNP z dnia 10 stycznia 1994 r. przewidziano ograniczenie plonów z sadów
do 6 t/ha, z możliwością zwiększenia ich do 8 ton/ha w wyjątkowych latach. Tymczasem od uznania nazwy
pochodzenia producenci oliwy z oliwek odnotowali wzrost plonów. Wynika to z systematyzacji pielęgnacji planta-
cji oraz poprawy monitorowania technicznego związanych z powodzeniem produktu objętego nazwą pochodze-
nia. Stan wielu plantacji poprawiono. Ponadto brak dotkliwych mrozów od 1985 r. doprowadził do bujnego roz-
woju drzew i uzyskiwania znacznych plonów. Maksymalny plon średnio na gospodarstwo został zatem zwięks-
szony i wynosi 10 ton oliwek z hektara, która to wartość jest bliższa miejscowemu potencjałowi agronomicz-
nemu. Na potrzeby obliczenia tego plonu uwzględnia się wszystkie ilości wyprodukowanych oliwek, niezależnie
od ich przeznaczenia.

Data pozyskania/zbiorów

W pierwotnym dekrete uznającym ChNP z dnia 10 stycznia 1994 r. przewidziano doroczne ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów. Określono w nim, że termin ten ustalany jest przez właściwy organ, po przeprowadzeniu przez zrzeszenie producentów badania stopnia dojrzałości, pozwalającego stwierdzić, czy ogólny poziom dojrzałości jest odpowiedni, przed zezwoleniem na rozpoczęcie zbiorów.

Stopień dojrzałości

Sprecyzowano poziom dojrzałości oliwek w momencie zbiorów: co najmniej 65 % oliwek nie ma zielonego zabarwienia – aby wyjaśnić wcześniej stosowane określenie dotyczące „zbierania dojrzałych owoców”.

W odniesieniu do technik zbierania sprecyzowano metody zbiorów oliwek, tak by uwzględnić zmiany technik: oprócz całkowicie ręcznego zbioru bezpośrednio z gałęzi dopuszczono korzystanie z narzędzi do wibracji gałęzi lub drzew. Zabrania się stosowania produktów przyspieszających odpadanie liści. Zabrania się zbierania oliwek, które samoczynnie spadły na ziemię, gdyż pogarszają one jakość oliwy z oliwek. Przepisy precyzują także, jakie praktyki należy stosować w przypadku korzystania z sieci, aby utrzymać jakość oliwek.

Przechowywanie

W celu zachowania właściwości zebranych oliwek zrzeszenie producentów wnosi o sprecyzowanie, że są one transportowane w skrzynkach, których pojemność ograniczona jest do maksymalnie 20 kg.

Tłoczenie oliwy

W pierwotnym dekrete uznającym ChNP z dnia 10 stycznia 1994 r. przewidziano odstępy czasu między zbiorami, dostawą i wykorzystaniem surowca. W celu zagwarantowania zgodności oliwy z właściwościami produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia, terminy te skrócono odpowiednio do: maksymalnie 3 dni między zbiorami a dostawą, maksymalnie 4 dni między dostawą a wykorzystaniem surowca i maksymalnie 6 dni między zbiorami a wykorzystaniem surowca.

W celu wyjaśnienia używanej wcześniej koncepcji oliwek „zdrowych” doprecyzowano wymogi dotyczące jakości wykorzystywanych oliwek przez ograniczenie udziału oliwek uszkodzonych w wyniku mrozu i działania szkodników do 10 %.

W celu uniknięcia wprowadzania niepożądanych smaków w oliwie z oliwek wprowadzono obowiązek oczyszczania z liści przed ekstrakcją.

W celu zachowania oryginalnych właściwości produktu pod każdym względem obniżono maksymalną temperaturę przecieru z oliwek z 30 °C (określonych w pierwotnym dekrete uznającym ChNP) do 27 °C. Obowiązek ten obejmuje również ewentualnie wykorzystywaną do mycia wodę.

Zachowując dotychczasowe przepisy dotyczące metod ekstrakcji (wyłącznie z wykorzystaniem procesów mechanicznych i bez wykorzystania jakichkolwiek adjuwantów poza wodą), doprecyzowano wykaz dozwolonych metod (miażdżenie oliwek, mieszanie przecieru, separacja wyłoczyn/frakcji ciekłej, separacja oliwy z oliwek/wody pochodzenia roślinnego, ewentualna filtracja). Obejmuje on wszystkie techniki stosowane obecnie na wyznaczonym obszarze geograficznym i został ustanowiony w celu zapobieżenia wprowadzania nowych technologii przetwórstwa bez uprzedniej debaty na temat ich wpływu na właściwości produktu.

Przechowywanie oliwy

W celu ochrony jakości produktu przed utlenianiem dodano następującą wzmiankę: „Przechowywanie i pakowanie »Huile d'olive de Nyons« przeprowadza się w taki sposób, aby ograniczyć kontakt oliwy z powietrzem”.

3.4. Nagłówek „Etykietowanie”

Szczególne wymogi dotyczące etykietowania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 pod względem użycia symbolu ChNP Unii Europejskiej. Ponadto w ramach elementów obowiązkowego etykietowania produktów objętych nazwą pochodzenia uwzględniono określenie „Appellation d'origine protégée”.

3.5. Wymogi krajowe

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.

- 3.6. *Inne: aktualizacja nagłówka „Informacje dotyczące struktury kontroli” i szczegółów uzgodnień dotyczących identyfikacji działek*
Dane adresowe właściwych organów kontroli zaktualizowano, w szczególności w celu uwzględnienia zmian, jakie zaszły w zasadach kontroli.

W nagłówku „Obszar geograficzny” sprecyzowano sposób identyfikacji działek, zgodnie z nowymi procedurami krajowymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„HUILE D’OLIVE DE NYONS”

Nr WE: FR-PDO-0217-01199-20.2.2014

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Huile d’olive de Nyons”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Huile d’olive de Nyons” jest oliwą z oliwek, dla której typowe są delikatny aromat zielonych jabłek z nutami suszonych owoców i maślany smak; czasem towarzyszą im też nuty zapachowe świeżych orzechów laskowych lub koszonej trawy. Jest to oliwa z oliwek o aspekcie aksamitnym; degustatorzy określają ją jako „tłustą”, w odróżnieniu od innych oliw, określanych terminem „płynne”. Jej barwa jest żółta z zielonymi odcieniami do złocistożółtej.

Gorzka i ostre nuty są w tej oliwie nieznaczne; dla każdego z kryteriów określających te elementy wskaźnik wynosi 2 w skali 0–10 Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Wolna kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego, jest mniejsza lub równa 0,8 grama na 100 gramów. Pułap dla wskaźnika peroksydacji wynosi 16 miliekwiwaleńców nadtlenu na 1 kg oliwy z oliwek na etapie pierwszego wprowadzania do obrotu.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Co najmniej 95 % oliwek wykorzystywanych do produkcji jest odmiany *Tanche*, pozostałe oliwki mogą pochodzić z wykorzystywanych odmian zapylających.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Wszelkie działania, od produkcji surowca do przetwarzania oliwek na oliwę z oliwek, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania oliwy z oliwek, etykiety „Huile d'olive de Nyons” zawierają:

- chronioną nazwę pochodzenia „Huile d'olive de Nyons”, określenie „Appellation d'origine protégée” lub „A.O.P.”. Oznaczenia te znajdują się w jednym polu widzenia na tej samej etykiecie,
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

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.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji położony jest:

- na północ od Mont Ventoux, w regionie określonym jako suche przedgórze Alp,
- na południowych stokach wzgórz pasma przedalpejskiego położonych na wysokości 1 000–1 300 m n.p.m., gdzie dominującym wiatrem jest mistral,
- na wschód od doliny Rodanu.

Składa się z następujących 53 gmin w departamentach Drôme i Vaucluse:

- w departamencie Drôme:

gminy kantonu Nyons z wyjątkiem gmin Chaudebonne, Sainte-Jalle, Valouse,

gminy: Beauvoisin, Bénivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Montréal-les-Sources, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Rousset-les-Vignes, Sahune, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Tulette, Vercoiran, Villeperdrix,

- w departamencie Vaucluse:

cały kanton Vaison la Romaine,

gminy: Brantes, Entrecieux, Malaucène (sekcja AI) Valréas, Visan.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Plantacje okolic miast Nyons i Baronnies, gdzie produkuje się „Huile d'olive de Nyons”, są wysuniętymi najdalej na północ sadami oliwnymi we Francji, położone są bowiem na 44. równoleżniku N. Bardziej na północ jesienne i zimowe temperatury uniemożliwiają właściwe dojrzewanie owoców.

To położenie geograficzne, na pograniczu kultur śródziemnomorskich, powoduje narażenie gajów oliwnych na ryzyko wystąpienia przymrozków. Jednak jego lokalizacja w naturalnej niecce chroni drzewa od gwałtownych wiatrów (mistral) i mrozu. Miasto Nyons nazywane jest „małą Niceą” ze względu na czas nasłonecznienia (2 500 godzin rocznie), jakość powietrza (suche i zdrowe) oraz łagodne temperatury.

Obecność „Giganta Prowansji”, tj. Mont Ventoux, między morzem a obszarem produkcji ogranicza występowanie ulewnych deszczów pochodzących z południa, powodując, że region ten określa się mianem suchego przedgórze Alp. Ponadto łańcuchy wzgórz, wynoszące się na wys. 1 000–1 300 m n.p.m., tworzą barierę dla dominującego wiatru, jakim jest mistral, ograniczając jego siłę.

Klimat kwalifikowany jest jako śródziemnomorski przy niewielkich opadach deszczu; 773 mm średnio rocznie w latach 1961–1990, skoncentrowanych głównie jesienią; jesienne burze odpowiadają za jedną trzecią opadów atmosferycznych. Lata są gorące i suche, natomiast zimą temperatury są stosunkowo niskie z przewagą wiatrów północnych. Średnia minimalnych temperatur wynosi 6,4 °C, przy czym zazwyczaj oziębienie w okresie zimowym następuje stopniowo.

Czynniki korzystne dla sadzenia gajów oliwnych leżących na wyznaczonym obszarze geograficznym tej nazwy pochodzenia to, z jednej strony, nasłonecznione stoki przedgórza skierowane w stronę otwartego krajobrazu (brak rzucanego cienia), które ułatwiają wentylację i eliminację wszelkich zastojów wilgotności, a z drugiej strony wystarczająco rozbudowane filtrujące podłoże piargowe, które zapewnia rezerwę wody.

Czynnik ludzki

Produkcja oliwy z oliwek w okolicach Nyons ma bardzo długą tradycję; tajniki uprawy winorośli oraz drzew oliwnych przekazali mieszkańcom dorzecza rzeki Eygues początkowo Fenicjanie, a potem starożytni Grecy.

Wzmianki o handlu oliwą z oliwek są bardzo liczne na przestrzeni wieków i produkcja ta stanowi integralną część krajobrazu oraz życia gospodarczego regionu.

W XX wieku problemy z produkcją oliwek (w tym mrozy w 1956 r.) zachęciły producentów do zrzeszania się i ochrony dziedzictwa, w tym w ramach „Bractwa Kawalerów Drzewka Oliwnego”, powołanego w 1964 r., poprzez organizację tradycyjnych świąt (Olivades, Alicoque, Fête de l'Olive piquée itd.).

Ich wysiłki i zdecydowanie doprowadziły do uznania nazwy pochodzenia na podstawie orzeczenia sądu w Walencji z dnia 24 kwietnia 1968 r., a następnie uznania chronionej nazwy pochodzenia na mocy dekretu z dnia 10 stycznia 1994 r.

Miejscowi producenci stosują metody dostosowane do warunków naturalnych. W szczególności wybrali lokalną odmianę, szczególnie dobrze dostosowaną do warunków panujących w regionie, a mianowicie odmianę *Tanche*.

Jest to odmiana o dwojakim przeznaczeniu, tj. zarówno do wykorzystania w postaci oliwek stołowych, jak i do ekstrakcji oliwy. Tradycyjnie przeprowadzane po zbiorze kalibrowanie oliwek pozwala oddzielić wszystkie oliwki o małej średnicy, które trafią do olejarni.

Oliwki zbierane są w stanie dojrzałym i szybko tłoczone. Wykorzystywane techniki to wyciskanie lub ekstrakcja; pozwalają one utrzymać wszystkie właściwości produktu (temperatura przecieru ograniczona do 27 °C, zakaz stosowania innych czynników niż woda).

5.2. Specyfika produktu

„Huile d'olive de Nyons” otrzymuje się z oliwek odmiany *Tanche*, zebranych w zaawansowanym stadium dojrzałości.

Pod względem organoleptycznym „Huile d'olive de Nyons” odznacza się nieznacznym stopniem cierpkości i goryczy (mniejsze lub równe 2), jest gęsta, ma delikatny aromat zielonych jabłek z nutami suszonych owoców i maślany smak, którym czasem towarzyszą też nuty zapachowe świeżych orzechów laskowych lub koszonej trawy.

Pod względem właściwości chemicznych „Huile d'olive de Nyons” musi mieć ograniczoną kwasowość.

Należy ponadto zauważyć, że wysoka zawartość kwasu oleinowego (ponad 80 %) i stosunek Δ -5-avenasterolu do kampesterolu znacznie przekracza 3, co jest charakterystyczne dla odmiany *Tanche*.

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)

Z dawien dawna producenci okolic Nyons i Baronnie musieli dostosować swoją produkcję oliwek do warunków pogodowych, sadząc odmianę stosunkowo odporną na mrozy i selekcionując w ramach tej odmiany najbardziej odporne rośliny. Ich wybór padł na odmianę *Tanche* uważaną za endemiczną dla zlewni Nyons i Baronnie.

Warunki środowiskowe doskonale odpowiadają potrzebom odmiany *Tanche*, które jest jedyną odmianą uprawianą w tym regionie, oprócz nielicznych drzew zapylających. Odmiana ta wymaga zimowego ochłodzenia, aby ograniczyć nieregularność produkcji, i jest czuła na wiatr.

Dowodem jej odwiecznego stosowania i umiejętności dostosowania się do miejscowych warunków jest przeżywalność bardzo starych drzew (niektóre okazy mają około 1 000 lat). Ponadto wymogi tej odmiany ograniczyły jej ekspansję poza przedmiotowy obszar geograficzny.

Dzięki szczególnym warunkom klimatycznym tego obszaru geograficznego (suche powietrze, nasłonecznienie, ograniczenie wiatru i stopniowe obniżanie się temperatur zimą) ta wymagająca odmiana osiąga dobrą dojrzałość i może być zbierana dojrzała.

Fakt, że ta odmiana oliwek może nie tylko rosnąć, ale też osiągnąć właściwą dojrzałość na tym konkretnym obszarze, nadaje „Huile d'olive de Nyons” jej charakter i specyfikę.

Umiejętności ludzi, wyrażające się w szczególności zbiorem dojrzałych owoców i szybkim tłoczeniem oliwek, przyczyniły się do uzyskiwania łagodnej oliwy (w niewielkim stopniu gorzkawej i niepiekącej), z wyraźnym aromatem zielonych jabłek i suszonych owoców, o maślanym smaku i ograniczonej kwasowości.

Ta oliwa z oliwek, która jako pierwsza we Francji uzyskała chronioną nazwę pochodzenia, jest szeroko wykorzystywana w gastronomii – można ją znaleźć w najlepszych restauracjach. Została ona uwzględniona w spisie dziedzictwa kulinarnego Francji w regionie Rhône-Alpes, opublikowanym przez krajową radę sztuki kulinarnej w 1995 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ^(*))

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCHuileOliveNyons2014.pdf>

^(*) Zob. przypis 3.