

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 8 sierpnia 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” (ChNP)**

(2019/C 279/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, w specyfikacji produktu „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” (ChNP).
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do nazwy „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” (ChNP),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do nazwy „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 sierpnia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

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

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

„Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”

Nr UE: PDO-FR-0050-AM01 – 16.8.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat AOP Huile d’olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB)
Vallon de la Fontaine
1 3520 Les Baux-de-Provence
FRANCJA

Tel. +33 490543842
Faks +33 484253288
E-mail: contact@siovb.com

„Syndicat AOP Huile d’olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence” (SIOVB) jest organizacją branżową podlegającą kodeksowi pracy, w skład w której wchodzi producenci oliwek, podmioty zajmujące się konserwowaniem oliwek oraz tłocznie oliwy (około 1 100 podmiotów gospodarczych). Posiada ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

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: kontrole, wymogi krajowe.

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 zmieniono i uzupełniono zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie (który zastępuje dawne streszczenie).

W specyfikacji produktu i streszczeniu następujący pierwotny zapis:

„Produkt »Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence« jest oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, która charakteryzuje się zielonym kolorem, aksamitnością, łagodnością i długo utrzymującym się w ustach smakiem [...]”,

uzupełnia się, wyłącznie w specyfikacji produktu, następującymi informacjami:

„[...] długo utrzymującym się w ustach smakiem z nutami masła, migdała i orzecha laskowego oraz zaakcentowanymi, wyczuwalnymi zmysłem węchu nutami aromatycznymi (karczochy, pomidory, jabłka, truskawki, suszone śliwki, czekolada)”.

Otrzymuje zatem następujące brzmienie w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie (w pkt 3.2):

„Produkt »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« jest oliwą z oliwek, która posiada co najmniej dwa z poniższych aromatów: aromat świeżo skoszonej trawy, jabłek, nasion migdałowca, surowych karczochów, świeżych orzechów laskowych lub liści pomidora. Towarzyszy im umiarkowana gorycz lub pikantność (określana jako »ostrość« w rozumieniu niniejszej specyfikacji produktu). W skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC) wskaźnik goryczy wynosi nie więcej niż 3, a wskaźnik ostrości wynosi od 1 do 3. Zawartość kwasu oleinowego w tej oliwie wynosi maksymalnie 0,8 grama na 100 gramów.

Produkt »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« opatrzony wzmianką »olives maturées« (z oliwek poddanych leżakowaniu) jest aksamitną oliwą, która posiada co najmniej dwa z poniższych aromatów: aromat marynowanych oliwek, oliwek czarnych, pasty z oliwek, kakao, grzybów, gotowanych karczochów, trufli lub chleba na zakwasie. Wyklucza się aromaty gotowanych gruszek, pleśni lub metaliczny posmak. Oliwa jest łagodna w smaku – wskaźnik jej goryczy wynosi maksymalnie 1, a ostrości 2 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC). Zawartość kwasu oleinowego w tej oliwie wynosi maksymalnie 1,5 grama na 100 gramów.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu wskaźnik peroksydacji nie może przekraczać 16 miliekwiwaleatów nadtlenu na 1 kg oliwy z oliwek”.

Opis produktu został bowiem zmieniony w celu lepszego uwzględnienia umiejętności i praktyk producentów. To dokładniejsze scharakteryzowanie produktu pozwoliło na dokonanie rozróżnienia między „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” a oliwą, po której nazwie występuje zapis „olives maturées” (z oliwek poddanych leżakowaniu). Oliwa z oliwek otrzymana z oliwek poddanych leżakowaniu była już objęta pierwotną rejestracją, której podstawę stanowiła dość szeroka definicja produktu, jednak jako taka nie była zidentyfikowana. To rozróżnienie stanowi odpowiedź na dążenie grupy producentów do lepszego scharakteryzowania i zidentyfikowania produktu oraz przedstawienia konsumentowi jasnej informacji. Na podstawie kontroli przeprowadzonych od momentu uznania tej nazwy w zależności od tego, czy oliwki są poddawane leżakowaniu czy nie, określa się ich analityczne cechy charakterystyczne i cechy sensoryczne. Ten dokładniejszy opis produktu wpisuje się w obecny kontekst rozwoju rynku oliwy z oliwek. Konsument stał się lepszym specjalistą w dziedzinie oliwy z oliwek, a rozróżnienie to stanowi odpowiedź na zapotrzebowanie rynku. Do około 1950 r. sprzęt używany do tłoczenia i ograniczone zdolności produkcyjne tłoczni zmuszały producentów oliwy, w trakcie sezonu, do przechowywania oliwek przez kilka dni, zanim mogli przystąpić do ich rozdrabniania. Rozwój nowoczesnych pras po 1950 r. pozwolił na wyeliminowanie tego etapu poddawania oliwek leżakowaniu. W odniesieniu do części produkowanej oliwy producenci oliwy z Vallée des Baux-de-Provence utrzymali jednak zwyczaj poddawania oliwek leżakowaniu przez kilka dni przed rozdrabnianiem.

Dokładniej rzecz biorąc:

- w przypadku oliwy z oliwek wytwarzanej bez poddawania oliwek leżakowaniu maksymalną zawartość wolnej kwasowości ustalono na 0,8 g/100 g, przy czym zawartość tę ustala się na poziomie 1,5 g/100 g w przypadku oliwy otrzymanej z oliwek poddanych leżakowaniu,
- w przypadku obydwu rodzajów oliw w trosce o optymalne zachowanie jakości produktu dla konsumenta maksymalną dopuszczalną liczbę nadtlenu ustalono na 16 miliekwiwaleatów nadtlenu na 1 kg oliwy z oliwek.

Jeżeli chodzi o właściwości aromatyczne oliwy, dokonano ich rozróżnienia i przeglądu, zastępując pierwotny opis produktu. Nie ma już żadnego rozróżnienia między smakami wyczuwanymi przy spożyciu a zapachami wyczuwanymi zmysłem węchu, ponieważ wszystkie te aromaty można wyczuć zarówno zmysłem smaku, jak i zmysłem zapachu. Ponadto niektóre z tych aromatów określają oliwę z oliwek wytwarzaną bez poddawania oliwek leżakowaniu, podczas gdy inne opisują raczej oliwę z oliwek poddanych leżakowaniu.

Kilkuletnie doświadczenie w analizie sensorycznej produktu pozwoliło zatem na dostosowanie opisu profilu organoleptycznego tych oliw. Aromaty lub zapachy nut masła, truskawek i suszonych śliwek nie należą do najbardziej charakterystycznych. Usuwa się zatem wzmianki na ich temat.

W przypadku oliwy z oliwek wytwarzanej bez poddawania oliwek leżakowaniu aromat migdałów należy zastąpić aromatem „nasion migdałowca”, ponieważ określenie to jest dokładniejsze. Aromat orzechów laskowych to w rzeczywistości aromat świeżych orzechów laskowych, a zapach karczochów to zapach surowych karczochów. Podobnie aromat pomidorów odpowiada dokładniej aromatom liści pomidora. Aromat jabłek pozostaje charakterystyczny, przy czym konieczne jest dodanie aromatu świeżo skoszonej trawy. Obecność co najmniej dwóch z tych aromatów pozwala zapewnić specyficzny charakter produktu. Ponadto oliwa ta nie wykazuje szczególnej aksamitności. Aksamitnego charakteru oliwy – wskazanego początkowo bez rozróżnienia – nie uwzględniono zatem w opisie oliwy wytwarzanej z oliwek niepoddanych leżakowaniu. Aksamitny charakter cechuje natomiast wyraźnie oliwę wytwarzaną z „oliwek poddanych leżakowaniu”. Tego rodzaju technika produkcji nadaje bowiem oliwie szczególną aksamitność, dlatego też uwzględniono ją w opisie tej oliwy. W odniesieniu do oliwy z oliwek wytwarzanej z oliwek poddanych leżakowaniu wskazany początkowo smak czekolady należy również zastąpić smakiem kakao, które to określenie jest dokładniejsze, i uzupełnić ten opis informacją o obecności bardzo charakterystycznych aromatów marynowanych oliwek, czarnych oliwek, pasty z oliwek, grzybów, gotowanych karczochów, trufli i chleba na zakwasie. Obecność co najmniej dwóch z tych aromatów pozwala zapewnić specyficzny charakter produktu, zaś wykluczenie aromatów gotowanej gruszki, pleśni lub metalicznego posmaku pozwala na wyeliminowanie oliw posiadających wady.

Koloru oliwy nie uznano za charakterystyczny. Nie ma on związku z właściwościami organoleptycznymi produktu, dlatego usunięto odniesienie do koloru zielonego.

Ponadto oliwy te posiadają również charakterystyczne poziomy goryczy i pikantności, a zatem dodano je do specyfikacji produktu:

- w przypadku oliwy z oliwek wytwarzanej bez poddawania oliwek leżakowaniu nuty goryczy i pikantności są umiarkowane i przekładają się w opisie produktu na wskaźnik goryczy wynoszący nie więcej niż 3 i wskaźnik ostrości wynoszący od 1 do 3 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC),
- oliwa z oliwek wytwarzana z oliwek poddanych leżakowaniu jest zasadniczo łagodna w smaku, co przekłada się w opisie produktu na wskaźnik goryczy wynoszący nie więcej niż 1 i wskaźnik ostrości wynoszący nie więcej niż 2 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Usunięto określenie „z pierwszego tłoczenia”, ponieważ dotyczy ono analitycznych cech charakterystycznych oliwy, a oliwa może należeć do kategorii „z pierwszego tłoczenia” lub „najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”.

Obszar geograficzny

Określenie obszaru geograficznego produktu „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” zmieniono i uzupełniono zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie (dawne „streszczenie”).

W związku z tym pierwotny tekst specyfikacji produktu i streszczenia:

„Wyznaczony obszar geograficzny produkcji oliwy z oliwek, w stosunku do której można używać kontrolowanej nazwy pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«, położony jest na terenie następujących gmin w departamencie Bouches-du-Rhône: Arles, Aureille, Les Baux-de-Provence, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Le Paradou, Saint-Martin-de-Crau, Orgon, Saint-Étienne-du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon”,

otrzymuje brzmienie:

w jednolitym dokumencie (pkt 4): „Obszar geograficzny położony jest na terenie następujących gmin w departamencie Bouches-du-Rhône:

gminy włączone w całości: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou;

gminy włączone częściowo: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouriès, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon”,

oraz w specyfikacji produktu:

„Wszystkie czynności od produkcji oliwek do ich przetworzenia w oliwę z oliwek odbywają się na obszarze geograficznym położonym na terenie następujących gmin w departamencie Bouches-du-Rhône:

gminy włączone w całości: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou;

gminy włączone częściowo: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouriès, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

Do urzędu gminy każdej z zainteresowanych gmin przesłano dokument kartograficzny wyznaczający granice obszaru geograficznego zatwierdzonego przez krajowy komitet produktów rolno-spożywczych przy Krajowym Instytucie ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national des appellations d'origine (INAO)) na jego posiedzeniu w dniu 20 czerwca 2013 r. na wniosek komisji ekspertów wyznaczonej w tym celu”.

Rozszerzono bowiem obszar geograficzny o części gmin włączonych już w zakres obszaru, a także włączono nową, przyległą gminę, tj. gminę Mas-Blanc-des-Alpilles (częściowo). Zmiany te dotyczą wszystkich gmin położonych na obszarze geograficznym, z wyjątkiem gminy Les Baux-de-Provence, której całe terytorium zostało już włączone w zakres obszaru geograficznego. Części gmin, które włączono w zakres obszaru geograficznego, spełniają te same kryteria obszarowe w zakresie geologii, gleby, klimatu i roślinności co pozostała część obszaru geograficznego nazwy pochodzenia. Ponadto ponowne wyznaczenie obszaru umożliwia przystąpienie nowego podmiotu konserwującego oliwki do systemu chronionej nazwy pochodzenia. Dodaje się również datę zatwierdzenia tego wyznaczenia (20 czerwca 2013 r.) po przyjęciu decyzji przez krajowy komitet produktów rolno-spożywczych INAO, który jest właściwy do zatwierdzenia zmiany obszaru geograficznego na szczeblu krajowym.

Dodaje się ponadto, że produkt uzyskuje się z oliwek zbieranych na działkach zidentyfikowanych zgodnie z opisanymi poniżej regułami. W związku z tym w specyfikacji produktu dodaje się następujące zdania:

„Oliwę z oliwek uzyskuje się z oliwek zebranych na zidentyfikowanych działkach położonych na określonym powyżej obszarze produkcji. Działki identyfikuje się na podstawie kryteriów dotyczących położenia działek, które ustalił krajowy komitet produktów rolno-spożywczych INAO na posiedzeniu w dniu 21 lutego 2013 r. po zasięgnięciu opinii komisji ekspertów wyznaczonej w tym celu przez wspomniany krajowy komitet.

Każdy producent, który pragnie zidentyfikować swoją działkę do celów wytwarzania przedmiotowego produktu, składa stosowny wniosek do służb INAO, korzystając z druku zgodnego ze wzorem zatwierdzonym przez dyrektora INAO – przed dniem 31 maja poprzedzającym pierwszy zbiór oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia – oraz zobowiązuje się do przestrzegania kryteriów dotyczących położenia działek.

Wykaz nowych zidentyfikowanych działek jest zatwierdzany corocznie przez właściwy krajowy komitet INAO po zasięgnięciu opinii wspomnianej powyżej komisji ekspertów.

Aby zapoznać się z wykazem zidentyfikowanych działek i kryteriami identyfikacji, należy zwrócić się do służb INAO lub do zainteresowanej grupy”.

Dzięki tej procedurze organy kontrolne mogą sporządzić wykaz wszystkich działek nadających do wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w danym roku.

Ponadto do specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu (dawne streszczenie) dodano następujące zapisy:

w pkt 3.4 jednolitego dokumentu:

„Wszystkie czynności od produkcji oliwek do wytworzenia z nich oliwy z oliwek odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.”,

w specyfikacji produktu:

„Wszystkie czynności od produkcji oliwek do ich przetworzenia w oliwę z oliwek odbywają się na obszarze geograficznym położonym na terenie następujących gmin w departamencie Bouches-du-Rhône: [...]”.

Nie dodaje się żadnego nowego obowiązkowego etapu, który musi się odbywać na obszarze geograficznym, ale w dawnym streszczeniu i specyfikacji produktu brakowało wyraźnych informacji na temat etapów, które muszą odbywać się na tym obszarze.

Ponadto wyłącznie w specyfikacji produktu dodaje się odniesienia kartograficzne stosowane do określenia obszaru geograficznego. Zapis ten brzmi następująco:

„Do urzędu gminy każdej z zainteresowanych gmin przesłano dokument kartograficzny określający granice obszaru geograficznego zatwierdzonego przez krajowy komitet produktów rolno-spożywczych przy Krajowym Instytucie ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national des appellations d'origine (INAO)) na jego posiedzeniu w dniu 20 czerwca 2013 r. na wniosek komisji ekspertów wyznaczonej w tym celu”.

Są to dane kartograficzne Krajowego Instytutu Informacji Geograficznej i Leśnej (Institut national de l'information géographique et forestière, IGN), które – w przeciwieństwie do zastosowanych pierwotnie planów katastralnych – można przenieść na inne komputerowe nośniki informacji.

Zgodnie z obowiązującymi procedurami krajowymi w przypadku złożenia wniosku o zmianę specyfikacji produktu krajowy komitet INAO ds. produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia w sektorach mleczarskim, rolno-spożywczym i leśnym jest właściwy do zaopiniowania wniosku przed jego przekazaniem Komisji Europejskiej. Zmiana ta ma jednak zastosowanie dopiero po jego rejestracji na szczeblu unijnym.

Dowód pochodzenia

W tym punkcie specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu (dawne streszczenie) usunięto cały pierwotny tekst: w specyfikacji produktu:

„Od zarania dziejów drzewo oliwne stanowi – obok zbóż i winorośli – jedną z trzech najważniejszych roślin uprawnych w Prowansji.

Pomimo konkurencji ze strony przywozu i odchodzenia od uprawy drzew oliwnych na rzecz masowej uprawy warzyw, do czego przyczyniła się budowa kanałów nawadniających, sektor produkcji oliwy i oliwek od zawsze zajmuje dominującą pozycję w dolinie Vallée des Baux-de-Provence.

W swoim traktacie z 1786 r. opat Couture zauważył, że jedną z cech charakterystycznych doliny Vallée des Baux-de-Provence jest ogromne bogactwo odmian oliwek, i wymienił co najmniej sześć głównych odmian. Są to te same odmiany, których dziś używa się do produkcji oliwy objętej zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«.

Oliwa »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« uzyskała swoją renomę również dzięki pracy, którą ponad dwadzieścia lat temu wykonał Jean-Marie Cornille, prezes założonej w XVI wieku spółdzielczej tłoczni oliwy Maussane (Moulin Coopératif de Maussane), a także dzięki wysiłkom producentów i tłoczni, którzy wypromowali produkt objęte nazwą pochodzenia »Vallée des Baux-de-Provence«.

Obecnie oliwa z doliny Vallée des Baux-de-Provence cieszy się już ugruntowaną renomą. Aby się o tym przekonać, wystarczy przeanalizować coroczną szybkość zbytu wyprodukowanej oliwy z oliwek pomimo stosunkowo wysokiej ceny spowodowanej wymagającymi warunkami produkcji.

Średnio 400 ton oliwy z oliwek produkowanej rocznie w dolinie Vallée des Baux-de-Provence stanowi 20 % francuskiej produkcji.

O znaczeniu tych produktów świadczy krajobraz – zadbane drzewa oliwne stanowią integralną część wyjątkowego miejsca, jakim jest dolina Vallée des Baux-de-Provence”,

oraz w streszczeniu:

„Sektor produkcji oliwy i oliwek od zawsze zajmuje dominującą pozycję w dolinie Vallée des Baux-de-Provence. W 1786 r. opat Couture zauważył, że jedną z cech charakterystycznych doliny Vallée des Baux-de-Provence jest ogromne bogactwo odmian oliwek, i wymienił co najmniej sześć głównych odmian. Są to te same odmiany, których dziś używa się do produkcji oliwy objętej kontrolowaną nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«. Oliwa »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« uzyskała swoją renomę również dzięki pracy, którą w latach 70. XX wieku wykonała założona w XVI wieku spółdzielcza tłoczni oliwy Maussane (Moulin Coopératif de Maussane), a także dzięki wspólnym wysiłkom producentów i tłoczni na rzecz promowania produktów objętych nazwą pochodzenia »Vallée des Baux-de-Provence«. O znaczeniu tych produktów świadczy krajobraz – zadbane drzewa oliwne stanowią integralną część wyjątkowego miejsca, jakim jest dolina Vallée des Baux-de-Provence”.

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, zmieniono punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” w specyfikacji produktu i streszczeniu (pkt 4.4 „Dowód pochodzenia”), który obejmował wyłącznie elementy „związku z obszarem pochodzenia”, zaś obecnie obejmuje jedynie obowiązki w zakresie składania oświadczeń i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji przewidzianych w specyfikacji produktu.

Wcześniejsze akapity dotyczące historii i renomy produktu zastąpiono zatem nowymi. W nowym tekście opisano dokumenty, które stosuje się do celów identyfikowalności i kontroli produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia: zgłoszenie identyfikacyjne podmiotu gospodarczego, oświadczenie o całkowitym lub częściowym braku zamiaru produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w danym roku, księgę uprawy, rejestry czynności, którym poddano oliwki (jako surowiec) i oliwę z oliwek, roczne oświadczenie dotyczące zbioru oliwek, roczne oświadczenie dotyczące przetwarzania (zwane również rocznym oświadczeniem dotyczącym produkcji) oliwy, oświadczenie o wprowadzeniu do obrotu oliwy objętą chronioną nazwą pochodzenia (zwane również zgłoszeniem produktów do objęcia chronioną nazwą pochodzenia (fr. *déclaration de revendication*)) oraz roczne oświadczenie o zapasie oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia.

Akapit otrzymuje następujące brzmienie:

„Na koniec całej procedury przeprowadza się analityczne i organoleptyczne badania wyrywkowe produktu końcowego zapakowanego lub gotowego do zapakowania, dzięki którym można zapewnić jakość produktu i jego zgodność z opisem zawartym w pkt 2 powyżej”.

W ten sposób krótko opisano charakter i wdrożony system kontroli produktu.

Metoda produkcji

— W tym punkcie specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu (dawnego streszczenia) skreśla się zdanie wprowadzające: „oliwki, z których wytwarza się oliwę, muszą pochodzić ze zidentyfikowanych gajów położonych na wyznaczonym obszarze produkcji”, ponieważ procedurę identyfikacji działek omówiono szerzej w punkcie „Obszar geograficzny” specyfikacji produktu.

— Odmiany:

W specyfikacji produktu i streszczeniu pierwotny zapis:

„Do produkcji oliwy należy wykorzystywać wyłącznie mieszanek oliwek z co najmniej dwóch następujących odmian głównych: Salonenque, Béruguette, Grossane i Verdale des Bouches-du-Rhône”,

otrzymuje brzmienie:

w specyfikacji produktu:

„Do produkcji oliwy należy wykorzystywać oliwki odmian wymienionych w poniższej tabeli, zachowując wskazane w niej zasady dotyczące proporcji poszczególnych odmian w gospodarstwie. Zgodność rozmieszczenia odmian ocenia się na wszystkich działkach, na których wytwarza się produkt objęty nazwą pochodzenia, z wyjątkiem odmian zapyłających, w przypadku których proporcję ocenia się na każdej odnośnej działce.

Dozwolone odmiany	Zasady dotyczące proporcji (liczba drzew)
Salonenque Aglандаu (zwana również Béruguette) Grossane Verdale des Bouches-du-Rhône	— Udział tych odmian musi wynosić co najmniej 80 %. — W mieszance muszą znajdować się oliwki co najmniej dwóch z tych odmian.
Picholine	— Udział odmiany Picholine może wynosić maksymalnie 20 %.
Różne lokalne odmiany	— Udział wszystkich różnych lokalnych odmian może wynosić maksymalnie 15 %.
Odmiany zapyłające	— Udział wszystkich odmian zapyłających może wynosić maksymalnie 5 %”

— w pkt 3.3 jednolitego dokumentu:

„Oliwę z oliwek »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« produkuje się z oliwek lub oliw z co najmniej dwóch następujących odmian: Salonenque, Aglandau, Grossane i Verdale des Bouches-du-Rhône, które stanowią 80–100 % odmian występujących na działkach, na których wytwarza się produkt objęty nazwą pochodzenia. Powyższe odmiany można uzupełnić odmianą Picholine i innymi różnymi lokalnymi odmianami”.

W pierwotnej specyfikacji i streszczeniu opisano co prawda skład oliwy pod względem odmian, ale nie wskazano, jakie odmiany mają rosnąć w gajach zidentyfikowanych do produkcji objętej nazwą pochodzenia.

Do specyfikacji produktu dodano zatem zasady dotyczące składu odmianowego zidentyfikowanych gajów, opisując proporcje poszczególnych dopuszczonych odmian w tabeli. Usuwa się pierwotne sformułowanie „odmiany główne”, ponieważ ustalono minimalne lub maksymalne zawartości procentowe poszczególnych odmian. Analiza sytuacji w gajach, które obecnie obejmuje produkcja, wykazała, że spełniają one warunek dotyczący obecności czterech odmian: Salonenque, Aglandau („Béruguette”), Grossane i Verdale des Bouches-du-Rhône, o których mowa w pierwotnej specyfikacji i streszczeniu, w minimalnej proporcji 80 %. Zgodnie z obserwacjami poczynionymi w gajach określono również maksymalny udział tzw. różnych lokalnych odmian w wysokości 15 % i maksymalny udział odmiany Picholine w wysokości 20 %. Ponadto w celu uniknięcia wszelkich rozbieżnych interpretacji podczas kontroli w specyfikacji produktu uściślono również sposób oceny zgodności rozmieszczenia odmian w gospodarstwie w odniesieniu do ustalonych wartości procentowych.

- Gęstość obsady: dodaje się zasady dotyczące gęstości obsady.

Do specyfikacji produktu dodaje się następujący zapis:

„W przypadku wszystkich roślin sadzonych po dniu 27 sierpnia 1997 r. należy zapewnić, by na każde drzewo przypadały co najmniej 24 metry kwadratowe – powierzchnię tę oblicza się poprzez pomnożenie dwóch odległości: odległości między rzędami i odległości między drzewami w rzędzie. Ponadto minimalna odległość między drzewami wynosi co najmniej 4 metry”.

Zasady te odzwierciedlają przyjęte lokalnie praktyki, które umożliwiają optymalny wzrost drzewa. Stosuje się je do wszystkich drzew zasadzonych po dacie uznania kontrolowanej nazwy pochodzenia na terytorium krajowym. W ten sposób można zapewnić zgodność z zasadami dotyczącymi gęstości obsady, które zaleca się w przypadku wszystkich nowych obsadzeń.

- Cięcie: do specyfikacji dodaje się następujące sformułowanie: „Drzewa oliwne przycina się co najmniej co dwa lata”.

Tzw. cięcie na owocowanie umożliwia regulację produkcji oliwek. Systematyczne cięcie poprawia jakość zbiorów. Chociaż cięcia dokonuje się zwykle raz do roku, w specyfikacji produktu zalecono, aby przeprowadzać je co najmniej raz na dwa lata z uwagi na to, że cykl wegetacyjny drzewa oliwnego trwa dwa lata.

- Nawadnianie

Do specyfikacji produktu dodaje się następujący przepis:

„Dopuszcza się nawadnianie w okresie wegetacji drzew oliwnych do ustalonej corocznie daty zbioru produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia”.

Zadecydowano, aby ograniczyć nawadnianie do daty rozpoczęcia zbioru, którą ustala się corocznie dla produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia. Odzwierciedla ona przyjęte praktyki. Dzięki temu w razie potrzeby można zezwolić na nawadnianie drzew w czasie długotrwałej suszy, aby zapobiec zbyt dużym niedoborom wody, które mają niekorzystny wpływ na drzewa w okresie wegetacji oraz na jakość owoców. Z drugiej strony przewidziano, że najlepiej zaprzestać nawadniania w chwili rozpoczęcia zbiorów, aby zachować jakość dojrzałych owoców i aby nie były one zbyt wodniste.

- Włączenie drzew do produkcji

Pierwotne zdanie w specyfikacji produktu:

„Kontrolowaną nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« można objąć wyłącznie oliwę wyprodukowaną z oliwek z drzew w wieku co najmniej pięciu lat”,

otrzymuje brzmienie:

„Nazwą pochodzenia można objąć wyłącznie oliwę wyprodukowaną z oliwek z drzew zasadzonych na działce co najmniej pięć lat wcześniej”.

Aby doprecyzować tekst, dodaje się, że wiek, w którym drzewa włącza się do produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia i który ustalono na pięć lat, liczy się od czasu zasadzenia drzewa na działce zidentyfikowanej do celów wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

— Plony

Zwiększono maksymalną dopuszczalną wielkość plonów z 6 ton na hektar do 10 ton na hektar.

Pierwotne zdanie w specyfikacji produktu:

„Plony z hektara mogą wynosić maksymalnie sześć ton oliwek na hektar”,

otrzymuje brzmienie:

„Plony mogą wynosić maksymalnie 10 ton oliwek na hektar gaju oliwnego niezależnie od przeznaczenia oliwek. Plony oblicza się na wszystkich zidentyfikowanych działkach wchodzących w skład gospodarstwa produkującego oliwki, które są przeznaczone do objęcia nazwami pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«, »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence« i »Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence“.

Drzewa z młodych plantacji zaczynają bowiem 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 dodano sposób obliczania plonów, tak aby uniknąć rozbieżnych interpretacji. Wskazano zatem, że plony oblicza się w stosunku do zbiorów (a nie całkowitej produkcji drzewa obejmującej oliwki, które spadły na ziemię i nie zostały zebrane, nieobjętej nazwą pochodzenia), niezależnie od przeznaczenia oliwek, oraz na wszystkich zidentyfikowanych działkach wchodzących w skład gospodarstwa produkującego oliwki, które są przeznaczone do objęcia nazwami pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence“, »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ i »Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence“.

— Zbiory oliwek

Dodaje się różne przepisy dotyczące zbiorów, aby lepiej uregulować praktyki i zagwarantować jakość zbieranych oliwek.

— Następujące pierwotne przepisy:

specyfikacji produktu:

„Oliwki muszą być zebrane po osiągnięciu przez nie odpowiedniej dojrzałości i bezpośrednio z drzewa lub z siatek rozwieszonych w okresie zbioru, pod warunkiem że oliwki zostaną zebrane w ciągu trzech dni po ich spadnięciu”,

oraz streszczenia:

„Oliwki muszą być zebrane po osiągnięciu przez nie odpowiedniej dojrzałości i bezpośrednio z drzewa lub z rozwieszonych siatek”,

usuwa się z jednolitego dokumentu i nadaje się im następujące brzmienie w specyfikacji produktu:

„Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się co roku decyzją dyrektora INAO i na uzasadniony wniosek grupy.

Oliwki zbiera się bezpośrednio z drzewa lub z siatek. Zabrania się stosowania siatek stałych. Oliwek zebranych z ziemi nie wolno wykorzystywać do produkcji i przechowywać je oddzielnie od partii oliwek, które kwalifikują się do produkcji objętej nazwą pochodzenia”.

Postanowiono dodać przepis dotyczący rozpoczęcia zbiorów do celów produkcji objętej nazwą pochodzenia, który zapewnia stosowanie się do wymogu dotyczącego odpowiedniej dojrzałości oliwek przez plantatorów oliwek. Datę rozpoczęcia zbiorów proponuje grupa, która opiera swoją decyzję na analizie sensorycznej próbek oliwek reprezentatywnych dla całego obszaru geograficznego.

Ponadto odniesienie do stosowania „siatek rozwieszonych w okresie zbioru, pod warunkiem że oliwki zostaną zebrane w ciągu trzech dni po ich spadnięciu” zastąpiono zakazem stosowania tzw. siatek stałych i zakazem wykorzystywania oliwek, które spadły na ziemię. Celem tej zmiany jest przede wszystkim zakazanie wykorzystywania oliwek zebranych z ziemi lub pozostawionych na stałych siatkach od czasu poprzednich zbiorów. Ponadto jakość sanitarną oliwek ocenia się w tłoczni, gdzie ustala się również zasady sortowania. W momencie sortowania odrzuca się oliwki, które zbyt długo znajdowały się na siatkach. Sprawdzanie zgodności z pierwotnym przepisem przez kontrolerów było problematyczne, a podmioty gospodarcze musiały dokonywać wielu zapisów w dokumentacji. Stwierdzono, że nowy przepis jest praktyczniejszy, a jego stosowanie jest łatwiejsze do kontrolowania.

— Pierwotny zapis w specyfikacji produktu:

„Oliwki odpowiednie do produkcji oliwy objętej zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence« przechowuje się w skrzyniach ażurowych”,

otrzymuje brzmienie:

„Oliwki przechowuje się w skrzyniach ażurowych lub w paletach”.

Zgodnie z lokalnymi praktykami zebrane oliwki można bowiem przechowywać również w paletach, co nie wpływa niekorzystnie na jakość surowca. Usunięto przepis zobowiązujący do korzystania ze skrzyń ażurowych, ponieważ w przypadku produkcji oliwy z oliwek poddanych leżakowaniu niektóre oliwki mogą zostać poddane łagodnej fermentacji beztlenowej przed ich rozdrobieniem, co oznacza, że nie ma konieczności przechowywania ich w wentylowanych pojemnikach.

— Termin dostarczenia oliwek do tłoczni

Do specyfikacji produktu dodaje się następujący przepis: „Następnie zgodnie z lokalnymi praktykami są dostarczane do tłoczni maksymalnie dwa dni po zbiorze”.

Dodano maksymalny termin dostarczenia oliwek do tłoczni po zbiorze, ustalając go na dwa dni, aby uwzględnić obecnie stosowane praktyki, które sprzyjają produkcji oliwy wysokiej jakości.

— Produkcja oliwy

— Termin wprowadzenia oliwek do produkcji: pierwotny zapis w specyfikacji produktu

„Okres między zbiorem oliwek a ich wprowadzeniem do produkcji wynosi maksymalnie siedem dni”,

otrzymuje brzmienie:

„Aby kwalifikować się do objęcia nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence«, oliwa musi być wytworzona z oliwek, które od chwili zbioru do chwili rozdrobnienia były przechowywane przez nie więcej niż trzy dni. Aby kwalifikować się do objęcia nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence« ze wzmianką »olives mûrées« (z oliwek poddanych leżakowaniu), oliwa musi być wytworzona z oliwek, które w czasie między zbiorem a rozdrobieniem zostały poddane dobrowolnej fermentacji trwającej co najmniej trzy dni i nie więcej niż dziesięć dni”.

Należy bowiem rozróżnić maksymalny okres przechowywania oliwek w tłoczni przed rozpoczęciem produkcji oliwy w zależności od tego, czy ma ona zostać wyprodukowana z oliwek poddanych leżakowaniu. Ustalone ramy czasowe odzwierciedlają tradycyjne lokalne praktyki, które stosuje się w celu uzyskania charakterystycznej oliwy wysokiej jakości.

— Jakość sanitarna wykorzystywanych oliwek: do pierwotnego zapisu w specyfikacji produktu:

„Oliwki wykorzystywane w procesie produkcji muszą być zdrowe”,

dodaje się następujące sformułowanie w specyfikacji produktu:

„Oliwki robaczywe lub zbrązowiałe stanowią łącznie mniej niż 10 % liczby oliwek w każdej wykorzystanej partii”.

Te dodatkowe elementy umożliwiają obiektywną ocenę jakości sanitarnej oliwek, którą należy zapewnić w celu uzyskania oliwy wysokiej jakości.

— Temperatura tłoczenia: pierwotny zapis w specyfikacji produktu i streszczeniu

„Tłoczenie odbywa się wyłącznie mechanicznie bez podgrzewania pasty z oliwek powyżej temperatury 30 °C”,

usuwa się z jednolitego dokumentu, a w specyfikacji produktu nadaje się mu następujące brzmienie:

„Tłoczenie odbywa się wyłącznie mechanicznie, przy czym na żadnym etapie tłoczenia i w żadnym punkcie łańcucha przetwórczego temperatura nie może wynosić więcej niż 27 °C lub – w przypadku produkcji oliwy objętej nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence« ze wzmianką »olives mûrées« (z oliwek poddanych leżakowaniu) – 35 °C”.

Biorąc pod uwagę praktyki, jakie stosuje się w ramach ewentualnego leżakowania oliwek przed tłoczeniem, należy dokonać rozróżnienia temperatury w zależności od wybranej metody produkcji. W przypadku oliwek poddanych leżakowaniu obserwuje się lekki naturalny wzrost temperatury. W związku z tym w takim przypadku podniesiono maksymalną dopuszczalną temperaturę do 35 °C. W pozostałych przypadkach, kiedy nie przeprowadza się wstępnego leżakowania oliwek, maksymalną temperaturę tłoczenia obniżono z 30 °C do 27 °C, aby uwzględnić zmiany przepisów unijnych dotyczących określenia „tłoczenie na zimno”. Ponadto dodano, że taką temperaturę należy zachować we wszystkich punktach łańcucha przetwórczego, a nie tylko w odniesieniu do pasty z oliwek.

— Proces tłoczenia: pierwotny zapis w specyfikacji produktu i streszczeniu:

„Nie zezwala się na stosowanie żadnego zabiegu innego niż mycie, klarowanie, odwirowywanie i filtrowanie. Zabrania się stosowania dodatków innych niż woda celem ułatwienia tłoczenia”,

otrzymuje następujące brzmienie w specyfikacji produktu:

„Nie zezwala się na stosowanie żadnego zabiegu innego niż mycie, drylowanie, usuwanie liści i ogonków, rozdrabnianie, mielenie, dekantacja, odwirowywanie i filtrowanie. Zabrania się stosowania dodatków innych niż woda celem ułatwienia tłoczenia”.

W trosce o jasność redakcyjną producenci postanowili sporządzić wyczerpujący wykaz procedur i technik obróbki dopuszczonych przy produkcji oliwy z oliwek, dodając etapy drylowania, usuwania liści i ogonków, rozdrabniania i mielenia.

— Skład odmianowy oliwy: z jednolitego dokumentu usuwa się pierwotny zapis figurujący w specyfikacji produktu i streszczeniu:

„Oliwa nie może być produkowana tylko z jednej odmiany”.

Zapis ten zostaje zachowany w specyfikacji produktu i dodaje się do niego następujące zdania:

„Oliwa jest wytwarzana z mieszanki oliwek lub oliw z oliwek odmian określonych w pkt 5.1, w skład których wchodzi co najmniej dwie z następujących odmian: Salonenque, Aglandau, Grossane i Verdale des Bouches-du-Rhône. Dopuszcza się wykorzystywanie oliwek odmian zapylających”.

W ten sposób wyjaśniono skład odmianowy oliwy (co najmniej dwie odmiany spośród następujących odmian: Salonenque, Aglandau, Grossane i Verdale des Bouches-du-Rhône) i sposób jej produkcji (oliwę produkuje się z mieszanki oliwek lub oliw z oliwek). Tradycyjnie producenci oliwy rozdrabniają bowiem wymieszane oliwki różnych odmian albo rozdrabniają oliwki każdej odmiany oddzielnie, a następnie mieszają oliwy jednoodmianowe w taki sposób, aby skład odmianowy uzyskanej oliwy był zgodny z wymogami określonymi dla nazwy pochodzenia „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. Tak stosowana metoda produkcji nie ma wpływu na ostateczne cechy produktu.

Ponadto dopuszcza się stosowanie odmian zapylających, o ile ilość owoców tych odmian będzie bardzo niewielka. Ilość tę ogranicza automatycznie maksymalny udział drzew tych odmian, który ustalono na 5 % drzew rosnących na danej działce. Zbiorów z działek dokonuje się tradycyjnie za jednym razem, w związku z czym oliwki zbierane z drzew odmian zapylających są mieszane z pozostałymi oliwkami zwozonymi do tłoczni na potrzeby produkcji oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia, ale ich ilość jest minimalna.

— Warunki przechowywania oliwy

W specyfikacji produktu dodaje się następujący zapis: „Niezapakowaną oliwę z oliwek przechowuje się w ciemnym miejscu w warunkach, które umożliwiają zachowanie właściwości produktu zgodnie z jego opisem”. Dodano przepis dotyczący warunków przechowywania oliwy przed pakowaniem, aby zachować jakość produktów do momentu ich wprowadzenia do obrotu.

Związek z obszarem geograficznym

Cały opis tego związku przededagowano zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie (dawnie streszczenie). Dokonano przede wszystkim uzupełnień, które nie zmieniają pierwotnie opisanych podstaw związku przyczynowego między specyficznym charakterem obszaru geograficznego a specyficznym charakterem produktu.

— Następujące pierwotne zapisy:

zawarte w streszczeniu:

„Północną granicę obszaru geograficznego, na którym odbywa się produkcja, czyli doliny Vallée des Baux-de-Provence, stanowi kanał Alpilles, zaś południową – kanał Craponne”;

oraz w specyfikacji produktu:

„Granice obszaru geograficznego, na którym odbywa się produkcja, czyli doliny Vallée des Baux-de-Provence, wyraźnie wyznaczają kanał Alpilles na północy oraz kanał Craponne na południu”;

podlegają nieznacznej zmianie i otrzymują następujące brzmienie w specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie:

„Obszar geograficzny jest położony w masywie Alpilles, obejmując jego koluwalne zbocza oraz północną granicę równiny Crau”.

Poprawka ta wynika z nieznacznej modyfikacji granic obszaru geograficznego, która sprawia, że kanał Alpilles i kanał Craponne nie wyznaczają już granic tego obszaru.

W celu uzupełnienia tego opisu dodaje się ponadto następujące informacje:

„Łańcuch Alpilles (o maksymalnej wysokości równej 400 m) rozciąga się od zachodu na wschód na długości trzydziestu kilometrów; tworzą go wapienne wzgórza typowe dla krajobrazu Prowansji położone między Rodanem, rzeką Durance i równiną Crau. Masyw ten jest najbardziej wysuniętą na wschód prowansalską antyklina. Malowniczy krajobraz Alpilles ukształtowała erozja; strome wzgórza są zbudowane przede wszystkim z wapieni z okresu kredy, a w południowej części – z okresu jury”.

Usuwa się pierwotny zapis w specyfikacji produktu:

„Na przestrzeni dziejów lokalizacja gajów oliwnych w dolinie była uzależniona od budowy takich kanałów nawadniających. uprawa drzew oliwnych odgrywała zatem zawsze istotną rolę na obszarach o słabo rozwiniętym systemie nawadniającym, co uchroniło gaje oliwne nawet przed wykarczowaniem, podczas gdy na innych obszarach były one wypierane przez uprawy warzywne”;

ponieważ zawiera on informacje historyczne, które nie wykazują rzeczywistego związku z obszarem geograficznym pochodzenia.

— Następujące pierwotne zapisy:

w specyfikacji produktu:

„Region doliny Vallée des Baux-de-Provence, wyznaczony w powyższy sposób, wyróżnia się charakterystycznymi właściwościami geologiczno-klimatycznymi”;

oraz w streszczeniu:

„Wyróżnia się on szczególnymi właściwościami geologiczno-klimatycznymi”;

a także następujący pierwotny zapis znajdujący się jedynie w specyfikacji produktu:

„Na obszarze wzgórz występują gleby wapienne, słabo zabarwione i kamieniste, o wysokiej pojemności cieplnej oraz o dużym napowietrzeniu i wysokiej przepuszczalności. Klimat jest śródziemnomorski, charakteryzujący się ciepłym i suchym latem, dość deszczową jesienią i wiosną oraz charakterystyczną obecnością mistrału (wiatru północnego). Odmiany uprawiane w dolinie Vallée des Baux-de-Provence są szczególnie dostosowane do właściwości tych gleb. Dzięki łańcuchowi Alpilles dolina Vallée des Baux-de-Provence jest znacznie mniej narażona na występowanie wiatru i wiosennych przymrozków, a przede wszystkim na występowanie mgieł, które mają niekorzystny wpływ na zawiązywanie się kwiatów drzew oliwnych i sprzyjają rozwojowi niektórych grzybowych chorób roślin”;

zostają zmienione i uzupełnione w celu szczegółowego wyjaśnienia specyficznego charakteru obszaru geograficznego. Część tego przepisu powtórzono w opisie „związku przyczynowego”, jednak część odnosząca się do opisu klimatu, gleby i odmian zostaje usunięta i zastąpiona następującymi przepisami (uzupełnienia w jednolitym dokumencie i w specyfikacji produktu):

„Obszar geograficzny posiada następujące cechy klimatyczne:

- klimat śródziemnomorski,
- duże zróżnicowanie temperatur i opadów między poszczególnymi porami roku oraz w skali roku,
- opady atmosferyczne z krótkimi, ale intensywnymi burzami, głównie na jesieni i wiosną. Opady rzędu 700 mm rocznie występują intensywnie przez okres 50 dni,
- w porze suchej występują suche i ciepłe, a nawet upalne lata, powodujące częste niedobory wody, w szczególności w lipcu,
- łagodne zimy, z najniższymi temperaturami przypadającymi na styczeń;
- średnia temperatura wynosząca 13,6 °C, przy czym na północnych zboczach masywu Alpilles może być ona o 1–2 °C niższa; możliwe wiosenne przymrozki,
- występowanie gwałtownych wiatrów przez ponad 100 dni w roku, wiejących głównie z północy (mistral) lub z zachodu (tramontana),
- dość wyjątkowe nasłonecznienie – łączna liczba słonecznych godzin w ciągu roku przekracza 2 800.

Glebami typowymi dla obszaru geograficznego są gleby kamieniste (składają się w 40–80 % z kamieni), wapienne powstałe z utworów piaszczysto-mułowych lub piaszczysto-mułowo-iłowych, które pokrywają masyw Alpilles i jego koluwalne zbocza. Na północnej granicy paleodelty Crau, zwanej również »Crau d'Eyguières«, występują czerwone gleby żelaziste (fersialitowe), bardzo kamieniste (warstwa otoczków kwarcowych o grubości 30–60 cm), a także wapienne koluwia osuwiskowe, które powstały w wyniku erozji południowych stoków Alpilles.

Gaje oliwne w masywie Alpilles sady się głównie na kamienistych glebach wapiennych występujących na równinie erozyjno-akumulacyjnej na przedgórzu masywu, na warstwowych koluwiach osuwiskowych (tzw. *grèzes lités*), a także na warstwach koluwalnych o zróżnicowanej grubości, wytworzonych w dolinach antyklinalnych. Frakcję drobną gleby tworzą utwory piaszczysto-mułowe, rzadziej utwory piaszczysto-mułowo-iłowe. Łączna zawartość wapienia wynosi średnio 20–30 %, maksymalnie do 40 %, natomiast zawartość wapienia aktywnego rzadko przekracza 8 %. Jeżeli chodzi o zasadowość gleby, pH gleby waha się od 8 do 8,5”.

Ponadto – wyłącznie w specyfikacji produktu – opis warunków klimatycznych, geologicznych i wegetacyjnych charakterystycznych dla obszaru geograficznego uzupełnia się o następujące elementy:

„Zachodnia część masywu górskiego podlega wpływowi doliny Rodanu; w tej części opady są większe, a temperatury – łagodniejsze i mniej mroźne zimą i wiosną. Na przedgórzu południowym, chronionym przed zimnym wiatrem mistralem, istnieje możliwość wcześniejszych zbiorów; przedgórze to jest również bardziej nasłonecznione.

Na stoku zacienionym występuje więcej opadów. Latem w depresjach i na dnie parowów (mniejszy wpływ słońca i schronienie od wiatru) panują chłodniejsze warunki mikroklimatyczne.

Właściwości te zapewniają rozwój flory i fauny szczególnych dla bioklimatu śródziemnomorskiego, w szczególności w związku z ich zdolnością dostosowania się do długiego okresu niedoboru wody.

Obszar geograficzny obejmuje masyw o malowniczej rzeźbie ukształtowanej przez erozję, którego szkielet stanowią formacje wapienne i marglowe z okresu kredy dolnej, a także wapienie dolomitowe z okresu jury w południowej części masywu. Trzeciorzędowe złoża pochodzące z rzek i jezior, o bardzo niejednorodnym wapiennym charakterze, zlepieńce, piaskowce, margle, piaski pojawiają się głównie w synklinach w osi zachód-wschód. W Alpilles w okresie czwartorzędu ważną rolę odegrał zamróz skał wapiennych stanowiący źródło złóż kamienistych lub warstwowych koluwiów osuwiskowych, które zachowały się pod późniejszymi kolmatacjami koluwalnymi lub aluwialnymi.

Granicę południowych zboczy masywu Alpilles wyznacza paleodelta Crau, charakteryzująca się aluwiami złożonymi z wapiennych i kwarcytowych otoczków pochodzących z Villafranchianu i przyniesionych przez rzekę Durance, która przekroczyła przesiekę w Saint-Pierre de Vence.

Klimat, w połączeniu z geomorfologią obszaru, w dużej mierze wyjaśnia obecność różnych rodzajów roślinności piętra śródziemnomorskiego, charakteryzującego się występowaniem sosny alepskiej (*Pinus halepensis*) oraz dębu ostrolistnego (*Quercus ilex*). Na terenie tym, stanowiącym swoisty tygiel biogeograficzny i pozostającym przede wszystkim pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego typu średniego, występuje około 960 gatunków roślin, z czego 50 na granicy zasięgu, przystosowanych do suchych warunków i gleb wapiennych”.

— Usuwa się następujące pierwotne zapisy:

w specyfikacji produktu:

„Środowisko geograficzne obejmujące łańcuch Alpilles z charakterystycznymi glebami i klimatem, występowanie starych i ugruntowanych w regionie odmian, metody uprawy wywodzące się z doświadczenia i pracy rolników – to wszystko sprawia, że dolina Vallée des Baux-de-Provence jest terenem sprzyjającym produkcji oliwek”,

oraz w streszczeniu:

„Środowisko geograficzne charakteryzujące się glebami wapiennymi i klimatem śródziemnomorskim, występowanie starych i ugruntowanych w regionie odmian, metody uprawy wywodzące się z doświadczenia i pracy rolników – to wszystko sprawia, że dolina Vallée des Baux-de-Provence jest terenem sprzyjającym produkcji oliwek”,

ponieważ zawarte w nich kwestie są bardziej szczegółowo opisane w innych akapitach tym punkcie.

Otrzymują one następujące brzmienie w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie:

„Na przestrzeni wieków wyselekcjonowano najlepiej przystosowane odmiany i tereny. Gaje oliwne zakładano głównie na północnych i południowych zboczach przedgórza, w najważniejszych synklinach Fontvieille i doliny Vallée des Baux-de-Provence, w dolinie antyklinalnej przebiegającej zasadniczo wzdłuż osi zachód-wschód w gminach Maussane-les-Alpilles, Mouriés i Aureille oraz wzdłuż północnej granicy paleodelty Crau d'Eyguières. Najpowszechniej występującymi odmianami są Aglandau (zwana również miejscowo Béruguette), Grossane, Salonenque i Verdale des Bouches-du-Rhône”.

— Dodaje się następujące zapisy dotyczące czynników ludzkich:

w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie:

„Od zarania dziejów drzewo oliwne stanowi – obok zbóż i winorośli – jedną z trzech najważniejszych roślin uprawnych w Prowansji. Pomimo konkurencji ze strony przywozu i odchodzenia od uprawy drzew oliwnych na rzecz masowej uprawy warzyw, do czego przyczyniła się budowa kanałów nawadniających, sektor produkcji oliwy i oliwek od zawsze zajmuje dominującą pozycję w dolinie Vallée des Baux-de-Provence. W swoim traktacie z 1786 r. opat Couture zauważył, że jedną z cech charakterystycznych doliny Vallée des Baux-de-Provence jest ogromne bogactwo odmian oliwek, i wymienił co najmniej sześć głównych odmian. Są to te same odmiany, których dziś używa się do produkcji oliwy objętej zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«”.

— W specyfikacji produktu następujący pierwotny zapis, który dotyczy elementów opisujących specyfikę czynników ludzkich i produktu:

„W dalszym ciągu stosuje się tradycyjne techniki produkcji oliwy objętej nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« – dzięki wykorzystaniu tłoczni oliwy można zachować oryginalny charakter tego produktu”,

oraz uzupełniający pierwotny zapis w specyfikacji produktu i streszczeniu:

„Oliwa ta zawdzięcza swój specyficzny charakter umiejętnemu łączeniu różnych tradycyjnych odmian oliwek, które pochodzą z tego regionu, przy zachowaniu pełnej harmonii ze specyfiką tego obszaru”,

otrzymują następujące brzmienie w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie:

„Zanim pojawiły się nowoczesne, wydajne urządzenia, które umożliwiły ciągłe tłoczenie oliwy na linii produkcyjnej (fr. *chaîne continue*), oliwki były najpierw przechowywane przez kilka dni w spichlerzach, a następnie rozdrabiane w tradycyjnych prasach. Takie leżakowanie oliwek prowadziło do łagodnej fermentacji i ułatwiało pracę pras, dzięki czemu można było uzyskać wysoko cenioną oliwę o łagodnym i pozbawionym goryczy smaku oraz typowym aromacie marynowanych oliwek, oliwek czarnych i gotowanych karczochów. Inną przyczyną, dla której oliwki leżakowały przez kilka dni przed rozdrobieniem, był brak możliwości rozdrabniania w tłoczniach oliwek dostarczanych za pomocą tych urządzeń w miarę ich dostarczania. Na początku roku gospodarczego można było jednak szybko rozdrobnić pierwsze oliwki przywiezione do tłoczni (w tym samym dniu lub nazajutrz), uzyskując równie cenioną oliwę o większej goryczy, ostrości i o bardziej »zielonych« aromatach, przywodzących na myśl świeżo skoszoną trawę lub liście pomidora. Następnie tłocznie w dolinie Vallée des Baux-de-Provence zostały wyposażone w nowoczesne urządzenia do rozdrabniania oliwek, ale zachowano w nich obydwie metody produkcji oliwy z oliwek (z wcześniejszym leżakowaniem oliwek lub bez), aby nadal wytwarzać te dwa różne rodzaje oliwy.

Specyficzny charakter oliwy »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« wynika:

- z jej składu odmianowego: oliwę tę wytwarza się przede wszystkim z lokalnych odmian: Aglandau (zwanej również miejscowo Bérugette), Salonenque, Grossane i Verdale des Bouches-du-Rhône,
- z jej smaku i zapachu, które zależą od tego, czy oliwki wykorzystane do produkcji były wcześniej poddane leżakowaniu:
 - aromat świeżo skoszonej trawy, jabłek, nasion migdałowca, surowych karczochów, świeżych orzechów laskowych i liści pomidora,
 - albo aromat marynowanych oliwek, oliwek czarnych, pasty z oliwek, kakao, grzybów, gotowanych karczochów, trufli i chleba na zakwasie – w przypadku oliwy wprowadzanej do obrotu ze wzmianką »olives mûrées« (z oliwek poddanych leżakowaniu),
- z jej goryczy i ostrości, które są słabe do umiarkowanych – w zależności od tego, czy przed wprowadzeniem oliwek do produkcji były one poddane leżakowaniu”.

Do specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu dodano następujące elementy opisowe dotyczące „związku przyczynowego” między specyfiką obszaru geograficznego a specyficznym charakterem produktu:

„Na opisanym obszarze wzgórz występują gleby wapienne, słabo zabarwione i kamieniste, o wysokiej pojemności cieplnej, dużym napowietrzeniu i wysokiej przepuszczalności, które sprzyjają uprawie drzew oliwnych. Dolinę Vallée des Baux-de-Provence osłania łańcuch Alpilles, dzięki czemu jest ona w niewielkim stopniu narażona na występowanie mgieł, które mają niekorzystny wpływ na zawiązywanie się kwiatów drzew oliwnych i sprzyjają rozwojowi grzybowych chorób roślin. Dolina Vallée des Baux-de-Provence stanowi zatem znakomity teren dla uprawy oliwek.

Cechy klimatyczne i glebowe tego obszaru geograficznego są również czynnikami, na podstawie których wybrano odmiany dopuszczone do produkcji oliwy »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«. Odmiana Salonenque znakomicie rośnie na płytkich, kamienistych glebach wapiennych, a także jest odporna na letnie susze i wiatry. Jej owoce dojrzewają bardzo wcześnie, a uzyskiwana z nich ilość oliwy jest bardzo duża; wykorzystuje się je również do wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia »Olives vertes cassées de la Vallée des Baux-de-Provence«. Odmiana Aglandau (zwana również Bérugette) jest co prawda wrażliwsza na suszę niż Salonenque, ale cechuje się wyjątkową odpornością na mróz i wiatr, a jej owoce dojrzewają wolniej z uwagi na lokalne warunki klimatyczne oraz uzyskuje się z nich oliwę bogatą w polifenole. Odmiana ta jest rozpowszechniona w całej Prowansji. Odmiana Grossane dobrze rośnie na glebach obszaru geograficznego, które posiadają odpowiednie właściwości hydrologiczne. Owoce tej odmiany szybko dojrzewają i są wykorzystywane w szczególności do produkcji oliwek objętych nazwą pochodzenia »Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence«, ale również stanowią tradycyjny surowiec wykorzystywany do produkcji oliwy z oliwek. Odmiana Verdale des Bouches-du-Rhône, będąca typową odmianą rosnącą w departamencie, zadomowiła się w gajach oliwnych dzięki odporności na mróz i wysokiej jakości oliwy produkowanej z jej owoców. Wszystkie właściwości oliwy »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« wynikają z łączenia odmian w różnych proporcjach, zgodnie ze zwyczajami stosowanymi w tłoczniach, a także z praktyk dotyczących długości leżakowania oliwek przed ich rozdrobieniem oraz z wyjątkowych cech obszaru”.

Etykietowanie

Pierwotne przepisy zarejestrowanej specyfikacji produktu i streszczenia:

„Na etykietach oliwy z oliwek objętej chronioną nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« umieszcza się:

- napis »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«,
- napis »Appellation d'Origine Contrôlée« (kontrolowana nazwa pochodzenia) lub »AOC«.

Jeżeli na etykiecie niezależnie od adresu znajduje się nazwa gospodarstwa lub marki, nazwę pochodzenia umieszcza się również między słowami »Appellation« a »Contrôlée«.

Napisy te znajdują się w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie.

Napisane są widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, by odróżniały się od tła, na którym są wydrukowane, i w taki sposób, by informacje te wyraźnie różniły się od innych informacji tekstowych lub znaków graficznych”.

otrzymują następujące brzmienie w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie:

„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykietach oliwy z oliwek objętej chronioną nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence« umieszcza się:

- nazwę pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«,
- w stosownych przypadkach – napis »olives maturées« (z oliwek poddanych leżakowaniu) po nazwie pochodzenia zapisany czcionką, której rozmiar jest co najmniej równy połowie rozmiaru czcionki, którą zapisana jest nazwa pochodzenia,
- napis »appellation d'origine protégée« (chroniona nazwa pochodzenia) lub »AOP« (ChNP).

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

Napisane są widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, by odróżniały się od tła, na którym są wydrukowane, i w taki sposób, by informacje te wyraźnie różniły się od innych informacji tekstowych lub znaków graficznych”.

Szczególne wymagania w zakresie etykietowania dotyczące nazwy dostosowano bowiem do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz usunięto wymóg stosowania oznaczeń „AOC” lub „appellation d'origine contrôlée”, zastępując je oznaczeniami unijnymi „appellation d'origine protégée” lub „AOP”. Ponadto w celu zapewnienia lepszego informowania konsumentów dodano zapis dotyczący obowiązkowego zamieszczenia dodatkowej wzmianki „olives maturées” (z oliwek poddanych leżakowaniu) na opakowaniach oliwy wyprodukowanej tą metodą.

Wymogi krajowe

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, zmieniono punkt „Wymogi krajowe”. Usunięto odniesienie do dekretu z dnia 27 sierpnia 1997 r. o uznaniu kontrolowanej nazwy pochodzenia na terytorium Francji i dodano tabelę zawierającą najważniejsze elementy, które należy poddać kontroli, wraz z wartościami odniesienia i metodą oceny.

Inne

Punkty „Właściwy organ państwa członkowskiego”, „Grupa składająca wniosek” i „Odniesienia do organów kontrolnych”: zaktualizowano nazwy i dane kontaktowe odpowiednich oficjalnych organów kontroli oraz dane kontaktowe grupy. Jeżeli chodzi o skład grupy i jej status prawny, nie zmieniono ich pod względem merytorycznym. Grupa w dalszym ciągu zrzesza producentów oliwek, podmioty zajmujące się konserwowaniem oliwek oraz tłocznie oliwy.

Punkt	Pierwotne dane kontaktowe i pierwotny tekst (specyfikacja produktu i jednolity dokument)	Zaktualizowane dane kontaktowe i tekst (specyfikacja produktu)
Właściwy organ państwa członkowskiego	<p>Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine – 138, Champs Elysées – 75008 Paris – FRANCJA</p> <p>Tel. +33 153898000 Faks +33 142255797</p>	<p>Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) 12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex</p> <p>Tel. +33 01173303800 Faks +33 01173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr</p>
Grupa składająca wniosek	<p>Nazwa: Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux Adres: Mairie de Maussane les Alpilles – 13520 Maussane-Les-Alpilles</p> <p>— w jednolitym dokumencie:</p> <p>Skład grupy: producenci/przetwórcy (X); inni ()</p> <p>— w specyfikacji produktu:</p> <p>Stowarzyszenie to zostało utworzone w 1994 r. i zrzesza wszystkie osoby fizyczne lub prawne, które prowadzą działalność związaną z produktami pochodzącymi z drzew oliwnych w dolinie Vallée des Baux-de-Provence. W jej skład wchodzi producenci, podmioty zajmujące się konserwowaniem oliwek i tłocznie.</p>	<p>Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB). Vallon de la Fontaine 13520 Les Baux-de-Provence</p> <p>Tel. +33 0490543842 Faks +33 0484253288 E-mail: contact@siovb.com</p> <p>Skład grupy: producenci i przetwórcy. Status prawny: organizacja branżowa podlegająca kodeksowi pracy.</p>
Organ kontrolny	<p>— I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 Paris</p> <p>— D.G.C.C.R.F. 59, Bd V.Auriol Teledoc 251 75703 Paris Cedex 13</p>	<p>Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) Adres: Arborial – 12 rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex</p> <p>Tel. +33 0173303800 Faks +33 173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr</p> <p>Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Adres: 59, boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris Cedex 13</p> <p>Tel. +33 0144871717 Faks +33 0144973037</p> <p>DGCCRF jest dyрекcją ministerstwa właściwego do spraw gospodarczych.</p> <p>Zgodnie z przepisami art. 37 rozporządzenia nr 1151/2012 kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu dokonywana jest przez jednostkę certyfikującą produkty, której nazwa i dane kontaktowe są dostępne na stronie internetowej INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej.</p>

JEDNOLITY DOKUMENT

„Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”

Nr UE: PDO-FR-0050-AM01 – 16.8.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”

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*

Produkt „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” jest oliwą z oliwek, która posiada co najmniej dwa z poniższych aromatów: aromat świeżo skoszonej trawy, jabłek, nasion migdałowca, surowych karczochów, świeżych orzechów laskowych lub liści pomidora. Towarzyszy im umiarkowana gorycz lub pikantność (określana jako „ostrość” w rozumieniu niniejszej specyfikacji produktu). W skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC) wskaźnik goryczy wynosi nie więcej niż 3, a wskaźnik ostrości wynosi od 1 do 3. Zawartość kwasu oleinowego w tej oliwie wynosi maksymalnie 0,8 grama na 100 gramów.

Produkt „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” opatrzony wzmianką „olives mûrées” (z oliwek poddanych leżakowaniu) jest aksamitną oliwą, która posiada co najmniej dwa z poniższych aromatów: aromat marynowanych oliwek, oliwek czarnych, pasty z oliwek, kakao, grzybów, gotowanych karczochów, trufli lub chleba na zakwasie. Wyklucza się aromaty gotowanych gruszek, pleśni lub metaliczny posmak. Oliwa jest łagodna w smaku – wskaźnik jej goryczy wynosi maksymalnie 1, a ostrości 2 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC). Zawartość kwasu oleinowego w tej oliwie wynosi maksymalnie 1,5 grama na 100 gramów.

W przypadku obydwu rodzajów oliwy na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu wskaźnik peroksydacji nie może przekraczać 16 miliekwiwaleń nadtlenków na 1 kg oliwy z oliwek.

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

Oliwę z oliwek „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” produkuje się z oliwek lub oliw z co najmniej dwóch następujących odmian: Salonenque, Aglandau, Grossane i Verdale des Bouches-du-Rhône, które stanowią 80–100 % odmian występujących na działkach, na których wytwarza się produkt objęty nazwą pochodzenia. Powyższe odmiany można uzupełnić odmianą Picholine i innymi różnymi lokalnymi odmianami.

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

Wszystkie czynności od produkcji oliwek do wytworzenia z nich oliwy z oliwek odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykietach oliwy z oliwek objętej chronioną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” umieszcza się:

— nazwę pochodzenia „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”,

- w stosownych przypadkach – napis „olives maturées” (z oliwek poddanych leżakowaniu) po nazwie pochodzenia zapisany czcionką, której rozmiar jest co najmniej równy połowie rozmiaru czcionki, którą zapisana jest nazwa pochodzenia,
- napis „appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „AOP” (ChNP).

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

Napisane są widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, by odróżniały się od tła, na którym są wydrukowane, i w taki sposób, by informacje te wyraźnie różniły się od innych informacji tekstowych lub znaków graficznych.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny położony jest na terenie następujących gmin w departamencie Bouches-du-Rhône:

gminy włączone w całości: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou;

gminy włączone częściowo: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouriès, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny jest położony w masywie Alpilles, obejmując jego koluwalne zbocza oraz północną granicę równiny Crau. Łańcuch Alpilles (o maksymalnej wysokości równej 400 m) rozciąga się od zachodu na wschód na długości trzydziestu kilometrów; tworzą go wapienne wzgórza typowe dla krajobrazu Prowansji, położone między Rodanem, rzeką Durance i równiną Crau. Masyw ten jest najbardziej wysuniętą na wschód prowansalską antykliną. Malowniczy krajobraz Alpilles ukształtowała erozja; strome wzgórza są zbudowane przede wszystkim z wapieni z okresu kredy, a w południowej części – z okresu jury.

Obszar geograficzny posiada następujące cechy klimatyczne:

- klimat śródziemnomorski,
- duże zróżnicowanie temperatur i opadów między poszczególnymi porami roku oraz w skali roku,
- opady atmosferyczne z krótkimi, ale intensywnymi burzami, głównie na jesieni i wiosną. Opady rzędu 700 mm rocznie występują intensywnie przez okres 50 dni,
- w porze suchej występują suche i ciepłe, a nawet upalne lata, powodujące częste niedobory wody, w szczególności w lipcu,
- łagodne zimy, z najniższymi temperaturami przypadającymi na styczeń;
- średnia temperatura wynosząca 13,6 °C, przy czym na północnych zboczach masywu Alpilles może być ona o 1–2 °C niższa; możliwe wiosenne przymrozki,
- występowanie gwałtownych wiatrów przez ponad 100 dni w roku, wiejących głównie z północy (mistral) lub z zachodu (tramontana),
- dość wyjątkowe nasłonecznienie – łączna liczba słonecznych godzin w ciągu roku przekracza 2 800.

Obszar geograficzny obejmuje masyw o malowniczej rzeźbie ukształtowanej przez erozję, którego szkielet stanowią formacje wapienne i marglowe z okresu kredy dolnej, a także wapienie dolomitowe z okresu jury w południowej części masywu.

Glebami typowymi dla obszaru geograficznego są gleby kamieniste (składają się w 40–80 % z kamieni), wapienne powstałe z utworów piaszczysto-mułowych lub piaszczysto-mułowo-iłowych, które pokrywają masyw Alpilles i jego koluwalne zbocza. Na północnej granicy paleodelty Crau, zwanej również „Crau d'Eyguières”, występują czerwone gleby żelaziste (fersialitowe), bardzo kamieniste (warstwa otoczków kwarcowych o grubości 30–60 cm), a także wapienne koluwia osuwiskowe, które powstały w wyniku erozji południowych stoków Alpilles.

Gaje oliwne w masywie Alpilles sadzi się głównie na kamienistych glebach wapiennych występujących na równinie erozyjno-akumulacyjnej na przedgórzu masywu, na warstwowych koluwiach osuwiskowych (tzw. *grèzes litées*), a także na warstwach koluwalnych o zróżnicowanej grubości, wytworzonych w dolinach antyklinalnych. Frakcję drobną gleby tworzą utwory piaszczysto-mułowe, rzadziej utwory piaszczysto-mułowo-iłowe. Łączna zawartość wapienia wynosi średnio 20–30 %, maksymalnie do 40 %, natomiast zawartość wapienia aktywnego rzadko przekracza 8 %. Jeżeli chodzi o zasadowość gleby, pH gleby waha się od 8 do 8,5.

Od zarania dziejów drzewo oliwne stanowi – obok zbóż i winorośli – jedną z trzech najważniejszych roślin uprawnych w Prowansji. Pomimo konkurencji ze strony przywozu i odchodzenia od uprawy drzew oliwnych na rzecz masowej uprawy warzyw, do czego przyczyniła się budowa kanałów nawadniających, sektor produkcji oliwy i oliwek od zawsze zajmuje dominującą pozycję w dolinie Vallée des Baux-de-Provence. W swoim traktacie z 1786 r. opat Couture zauważył, że jedną z cech charakterystycznych doliny Vallée des Baux-de-Provence jest ogromne bogactwo odmian oliwek, i wymienił co najmniej sześć głównych odmian. Są to te same odmiany, których dziś używa się do produkcji oliwy objętej zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”.

Na przestrzeni wieków wyselekcjonowano najlepiej przystosowane odmiany i tereny. Gaje oliwne zakładano głównie na północnych i południowych zboczach przedgórza, w najważniejszych synklinach Fontvieille i doliny Vallée des Baux-de-Provence, w dolinie antyklinalnej przebiegającej zasadniczo wzdłuż osi zachód-wschód w gminach Maussane-les-Alpilles, Mouriés i Aureille oraz wzdłuż północnej granicy paleodelty Crau d'Eyguières. Najpowszechniej występującymi odmianami są Aglandau (zwana również miejscowo Bérugnette), Grossane, Salonenque i Verdale des Bouches-du-Rhône.

Zanim pojawiły się nowoczesne, wydajne urządzenia, które umożliwiły ciągłe tłoczenie oliwy na linii produkcyjnej (fr. *chaîne continue*), oliwki były najpierw przechowywane przez kilka dni w spichlerzach, a następnie rozdrabiane w tradycyjnych prasach. Takie leżakowanie oliwek prowadziło do łagodnej fermentacji i ułatwiało pracę pras, dzięki czemu można było uzyskać wysoko cenioną oliwę o łagodnym i pozbawionym goryczy smaku oraz typowym aromacie marynowanych oliwek, oliwek czarnych i gotowanych karczochów. Inną przyczyną, dla której oliwki były przechowywane przez kilka dni przed rozdrobnieniem, był brak możliwości rozdrabniania w tłoczniach oliwek dostarczanych za pomocą tych urządzeń w miarę ich dostarczania. Na początku roku gospodarczego można było jednak szybko rozdrobnić pierwsze oliwki przywiezione do tłoczni (w tym samym dniu lub nazajutrz), uzyskując równie cenioną oliwę, którą można nazwać oliwą „z pierwszego tłoczenia”, o większej goryczy, ostrości i o bardziej „zielonych” aromatach, przywodzących na myśl świeżo skoszoną trawę lub liście pomidora. Następnie tłocznie w dolinie Vallée des Baux-de-Provence zostały wyposażone w nowoczesne urządzenia do rozdrabniania oliwek, ale zachowano w nich obydwie metody produkcji oliwy z oliwek (z wcześniejszym leżakowaniem oliwek lub bez), aby nadal wytwarzać te dwa różne rodzaje oliwy.

Specyficzny charakter oliwy „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” wynika:

- z jej składu odmianowego: oliwę tę wytwarza się przede wszystkim z lokalnych odmian: Aglandau (zwanej również miejscowo Bérugnette), Salonenque, Grossane i Verdale des Bouches-du-Rhône,
- z jej smaku i zapachu, które zależą od tego, czy oliwki wykorzystane do produkcji były wcześniej poddane leżakowaniu:
 - aromat świeżo skoszonej trawy, jabłek, nasion migdałowca, surowych karczochów, świeżych orzechów laskowych i liści pomidora,
 - albo aromat marynowanych oliwek, oliwek czarnych, pasty z oliwek, kakao, grzybów, gotowanych karczochów, trufli i chleba na zakwasie – w przypadku oliwy wprowadzanej do obrotu ze wzmianką „olives maturées” (z oliwek poddanych leżakowaniu),
- z jej goryczy i ostrości, które są słabe do umiarkowanych – w zależności od tego, czy przed wprowadzeniem oliwek do produkcji były one poddane leżakowaniu.

Na opisanym obszarze wzgórz występują gleby wapienne, słabo zabarwione i kamieniste, o wysokiej pojemności cieplnej, dużym napowietrzeniu i wysokiej przepuszczalności, które sprzyjają uprawie drzew oliwnych. Dolinę Vallée des Baux-de-Provence osłania łańcuch Alpilles, dzięki czemu jest ona w niewielkim stopniu narażona na występowanie mgieł, które mają niekorzystny wpływ na zawiązywanie się kwiatów drzew oliwnych i sprzyjają rozwojowi grzybowych chorób roślin. Dolina Vallée des Baux-de-Provence stanowi zatem znakomity teren dla uprawy oliwek.

Cechy klimatyczne i glebowe tego obszaru geograficznego są również czynnikami, na podstawie których wybrano odmiany dopuszczone do produkcji oliwy „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. Odmiana Salonenque znakomicie rośnie na płytkich, kamienistych glebach wapiennych, a także jest odporna na letnie susze i wiatry. Jej owoce dojrzewają bardzo wcześnie, a uzyskiwana z nich ilość oliwy jest bardzo duża; wykorzystuje się je również do wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Olives vertes cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”. Odmiana Aglandau (zwana również Bérugette) jest co prawda wrażliwsza na suszę niż Salonenque, ale cechuje się wyjątkową odpornością na mróz i wiatr, a jej owoce dojrzewają wolniej z uwagi na lokalne warunki klimatyczne oraz uzyskuje się z nich oliwę bogatą w polifenole. Odmiana ta jest rozpowszechniona w całej Prowansji. Odmiana Grossane dobrze rośnie na glebach obszaru geograficznego, które posiadają odpowiednie właściwości hydrologiczne. Owoce tej odmiany szybko dojrzewają i są wykorzystywane w szczególności do produkcji oliwek objętych nazwą pochodzenia „Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”, ale również stanowią tradycyjny surowiec wykorzystywany do produkcji oliwy z oliwek. Odmiana Verdale des Bouches-du-Rhône, będąca typową odmianą rosnącą w departamencie, zadomowiła się w gajach oliwnych dzięki odporności na mróz i wysokiej jakości oliwy produkowanej z jej owoców. Wszystkie właściwości oliwy „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” wynikają z łączenia odmian w różnych proporcjach, zgodnie ze zwyczajami stosowanymi w tłoczniach, a także z praktyk dotyczących długości leżakowania oliwek przed ich rozdrobieniem oraz z wyjątkowych cech obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b5a8bded-9a2c-4d84-8796-89e85a59f025
