

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 27 maja 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence” (ChNP)**

(2019/C 188/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w powiązaniu z jego 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 nieznaczną, w specyfikacji produktu „Olives cassées 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 w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, 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 odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence” (ChNP),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczną, 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 „Olives cassées 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 27 maja 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

„OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE”

Nr UE: PDO-FR-0051-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 „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zmieniono i uzupełniono zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie (który zastępuje dawne streszczenie):

Pierwotne brzmienie specyfikacji produktu i streszczenia:

„Produkt »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence« otrzymuje się wyłącznie z odmian Salonenque lub Bérugnette.

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» są produktem wczesnym, o krótkim okresie przechowywania. Są to oliwki zielone aromatyzowane koprem włoskim”

otrzymują brzmienie:

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» są gniecionymi oliwkami stołowymi. Produkt ten otrzymuje się wyłącznie z odmian Salonenque lub Aglandau (zwanej również Béruguette). Mieszanie odmian jest niedopuszczalne przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Wielkość oliwek odpowiada liczbie maksymalnie 35 owoców na 100 gramów. Partie są jednorodne – maksymalny odsetek owoców o wielkości odpowiadającej liczbie ponad 42 owoców na 100 gramów i maksymalny odsetek owoców o wielkości odpowiadającej liczbie poniżej 20 owoców na 100 gramów wynoszą odpowiednio po 5 %. Oliwki poddawane gneczeniu są całe i nie posiadają pęknięć. Dopuszcza się jednak maksymalnie 5 % oliwek niegniecionych i 5 % oliwek popękanych. Produkt stanowią oliwki zielone aromatyzowane koprem włoskim (*Foeniculum vulgare* var.). Przy spożyciu można wyczuć jędrność oliwek i wyraźny smak kopru włoskiego, który nie może być zdominowany przez słoność. Dopuszcza się lekką goryczkę. „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” nie mogą mieć posmaku fermentacji, mydła (sody) ani drewna. Oliwki w gotowym produkcie są zalane solanką, która musi być przejrzysta lub lekko mętna, ale nie czerwona, oraz zawierać kawałki gałązek kopru włoskiego”.

Powyższe elementy opisowe dodano z następujących powodów:

- aby lepiej scharakteryzować produkt, sprecyzowano, że są to oliwki stołowe,
- dodaje się oficjalną nazwę odmiany Aglandau, która lokalnie nazywana jest Béruguette, podczas gdy w zarejestrowanej specyfikacji produktu figurowała wyłącznie nazwa Béruguette. W ten sposób zapewniono zgodność z europejskim rejestrem odmian, w którym figuruje oficjalna nazwa tej odmiany,
- „Mieszanie odmian jest niedopuszczalne przy wprowadzaniu produktu do obrotu”. Kwestię tę opisano już w punkcie „Metoda produkcji” specyfikacji produktu i streszczenia, ale nie ujęto jej w punkcie „Opis produktu”, chociaż stanowi ona istotny element tego opisu,
- wielkość oliwek, która odpowiada maksymalnie liczbie 35 owoców na 100 gramów, wskazano jedynie w punkcie „Metoda produkcji” specyfikacji produktu i streszczenia, chociaż jest to istotny element opisu. Ponadto dodaje się dopuszczalne tolerancje. Dzięki stosowaniu tych wartości można uzyskać jednolite partie owoców o tradycyjnie średniej i dużej wielkości,
- dodaje się wymóg, zgodnie z którym oliwki przed gneczeniem muszą być całe oraz bez pęknięć, aby lepiej scharakteryzować oliwki względem normy Codex dotyczącej oliwek stołowych. Dodaje się również dopuszczalne tolerancje, ponieważ mimo starań dokładanych w procesie produkcji nie można wykluczyć, że w produkcie końcowym część oliwek nie będzie spełniać wymogów (tj. część oliwek nie będzie gnieciona lub będą występować popękane owoce),
- aby zapewnić większą dokładność, dodaje się nazwę łacińską kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare* var.) stosowanego do aromatyzowania oliwek,
- dodaje się wzmiankę o właściwościach organoleptycznych oliwek. Na podstawie kontroli przeprowadzonych od chwili uznania przedmiotowej nazwy opis określił organoleptycznych uzupełniono o pewne określenia w celu lepszej identyfikacji produktu,
- opisano również warunki prezentacji produktu w sprzedaży, aby uzupełnić pierwotne zapisy w specyfikacji produktu i w streszczeniu, w których w punkcie „Metoda produkcji” wskazano jedynie, że oliwki należy „przechowywać w solance”, a także aby wskazać konieczność dodania kopru włoskiego, który służy do aromatyzacji oliwek.

Ponadto skreśla się następujące zdanie w pierwotnym tekście „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» są produktem wczesnym, o krótkim okresie przechowywania” z uwagi na jego niedokładność.

Obszar geograficzny

Określenie obszaru geograficznego produktu „Olives cassées 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:

„Obszar produkcji produktu objętego zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Olives cassées 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”;

— w specyfikacji produktu:

„Wszystkie czynności od produkcji oliwek do ich przetworzenia w gniecione oliwki stołowe i pasteryzacji 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, spełnia 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 regułami. W związku z tym w specyfikacji produktu dodaje się następujące zdania:

„Oliwki gniecione są oliwkami zebranymi 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 pkt 3.4 jednolitego dokumentu i do specyfikacji produktu dodaje się następujące zdanie:

„Wszystkie czynności od produkcji oliwek do uzyskania oliwek czarnych odbywają się na określonym obszarze geograficznym”.

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:

„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”.

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) skreśla się cały pierwotny tekst:

„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. Wymienił co najmniej sześć głównych odmian, w tym Salonenque, zwaną dawniej Plant de Salon, oraz Béruguette, zwaną dawniej Aglandau lub Blanquette. Do produkcji oliwek objętych zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence« dopuszcza się wyłącznie te dwie stare, tradycyjne odmiany.

Dzięki wspomnianemu bogactwu dolina Vallée des Baux-de-Provence stała się jednym z obszarów o najbardziej rozwiniętej tradycji produkcji oliwek. Zgodnie z wielowiekowymi tradycjami na obszarze tym spożywa się gniecione oliwki zielone, całe oliwki zielone oraz oliwki czarne.

Gniecione oliwki zielone wytwarza się niemal wyłącznie na tym obszarze.

Oliwki gniecione są głównym rodzajem oliwek stołowych produkowanych w dolinie Vallée des Baux-de-Provence – ich średnia roczna produkcja wynosi 250 ton.

Zbiory oliwek przeznaczonych do tego rodzaju produkcji przeprowadza się każdego roku od początku września, kiedy to rozpoczyna się okres produkcji oliwek w dolinie Vallée des Baux-de-Provence.

Wyjątkowość tej produkcji polega przede wszystkim na operacji „gniecenia” oliwek, którą przed mechanizacją przez długie lata przeprowadzano ręcznie, co stanowiło tradycyjne zajęcie typowe dla regionu.

Produkt »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence« to oliwki stołowe, które najwcześniej pojawiają się na rynku (październik/listopad) i są każdego roku niecierpliwie wyczekiwane przez koneserów ze względu na wczesny charakter tego produktu”.

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 gniecione oliwki (produkt końcowy), roczne oświadczenie dotyczące zbioru oliwek, oświadczenie dotyczące przetwarzania (zwane również oświadczeniem dotyczącym produkcji), roczne oświadczenie dotyczące przetwarzania (zwane również rocznym oświadczeniem dotyczącym produkcji) oliwek gniecionych, oświadczenie o wprowadzeniu do obrotu oliwek gniecionych objętych chronioną nazwą pochodzenia (zwane również zgłoszeniem produktów do objęcia chronioną nazwą pochodzenia (fr. *déclaration de revendication*)) oraz roczne oświadczenie o zapasie oliwek gniecionych objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Ponadto w zakres wspomnianej kontroli włącza się badania analityczne i organoleptyczne, które przewidziano już w obowiązujących aktualnie przepisach.

Akapit otrzymuje następujące brzmienie:

„Na koniec całej procedury przeprowadza się analityczne i organoleptyczne badania wrywkowe produktu końcowego gotowego do zapakowania lub zapakowanego, 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 „zebrane oliwki 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 jednolitym dokumencie pierwotne zdanie:

„Oliwki otrzymuje się wyłącznie z odmian Salonenque lub Béruguette. Mieszanie odmian jest niedopuszczalne przy wprowadzaniu produktu do obrotu”

otrzymuje brzmienie:

„Oliwki przeznaczone do produkcji należą wyłącznie do odmian Salonenque i Aglandau (zwanej również Béruguette)”.

Dodaje się odniesienie do oficjalnej nazwy odmiany Aglandau. Chociaż nie zmieniono samego wykazu dopuszczalnych odmian (Salonenque i Béruguette), dodano wzmiankę o odmianie Aglandau, ponieważ jest to oficjalna nazwa odmiany nazywanej lokalnie „Béruguette”.

Gęstość obsady

Dodaje się zasady dotyczące gęstości obsady.

Do specyfikacji dodaje się następujące sformułowanie:

„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 zarejestrowanej 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: „Oliwki 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 uwagą 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”.

Zdecydowano, 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:

„Zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence« można objąć wyłącznie oliwki z drzew w wieku co najmniej pięciu lat”

otrzymuje brzmienie:

„Chronioną nazwą pochodzenia »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence« można objąć wyłącznie oliwki 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 (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. Ponadto nierzadko można 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 oraz ułatwić kontrolę. Dodano zatem przepis, zgodnie z którym 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:

— skreśla się następujący pierwotny przepis specyfikacji:

„Oliwki muszą być zebrane po osiągnięciu przez nie odpowiedniej dojrzałości i bezpośrednio z drzewa”.

Otrzymuje on następujące brzmienie, które dodaje się do specyfikacji:

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

Oliwki zbiera się ręcznie lub z wykorzystaniem procesu mechanicznego gwarantującego zachowanie owoców w nienaruszonym stanie (otrząsarki mechaniczne są zakazane)”.

Aby zapewnić stosowanie się do wymogu dotyczącego odpowiedniej dojrzałości oliwek przez plantatorów oliwek, zdecydowano o wprowadzeniu systemu rozpoczęcia zbiorów. Datę rozpoczęcia zbiorów proponuje grupa, która opiera swój wniosek na analizie sensorycznej próbek oliwek reprezentatywnych dla całego obszaru geograficznego.

Nieprecyzyjne pojęcie oliwek „zebranych po osiągnięciu przez nie odpowiedniej dojrzałości i bezpośrednio z drzewa” zastępuje się wymogiem, zgodnie z którym oliwki należy zbierać ręcznie z wykorzystaniem procesu mechanicznego zapewniającego, by owoce były w nienaruszonym stanie. Zabrania się stosowania otrząsarek mechanicznych, ponieważ mogą one uszkodzić oliwki.

— Pierwotne zdanie w specyfikacji produktu:

„Oliwki przechowuje się następnie w skrzyniach ażurowych, a w dalszej kolejności dostarcza się je podmiotom zajmującym się konserwowaniem oliwek nie później niż 48 godzin po zbiorze”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Oliwki przechowuje się następnie w skrzyniach ażurowych lub w paletach. Następnie, zgodnie z miejscową praktyką, dostarcza się je podmiotom zajmującym się konserwowaniem oliwek nie później niż 48 godzin po zebraniu w dobrym stanie sanitarnym”.

Oliwki można bowiem umieszczać również w paletach, a nie tylko w skrzyniach (ażurowych), ponieważ tego rodzaju pojemnik nie wpływa negatywnie na jakość produktu. Ponadto konieczne jest ich dostarczenie podmiotom zajmującym się konserwowaniem oliwek w dobrym stanie sanitarnym.

Produkcja oliwek gniecionych

Do specyfikacji dodaje się następujący przepis: „Oliwek noszących ślady kontaktu z glebą nie dopuszcza się do etapu przetwarzania”, który ma na celu zapewnienie optymalnej jakości produktu i zgodności z tradycyjnymi praktykami.

Pierwotny zapis w specyfikacji produktu i streszczeniu:

„Maksymalna wielkość oliwek odpowiada liczbie 35 owoców na 100 gramów”

uzupełnia się wyłącznie w specyfikacji produktu, dodając następujący zapis:

„Oliwki są najpierw klasyfikowane według wielkości i sortowane przed ich przygotowaniem przez zakłady zajmujące się konserwowaniem. Zakłady te muszą być położone na obszarze geograficznym produkcji oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia »Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence«”.

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

„Oliwki są klasyfikowane według wielkości i sortowane przed przygotowaniem. Wielkość oliwek odpowiada liczbie maksymalnie 35 owoców na 100 gramów. Partie są jednorodne – maksymalny odsetek owoców w wielkości odpowiadającej liczbie ponad 42 owoców na 100 gramów i maksymalny odsetek owoców w wielkości odpowiadającej liczbie poniżej 20 owoców na 100 gramów wynoszą odpowiednio po 5 %”.

Etapy odbywające się na obszarze geograficznym wymieniono w punkcie „Obszar geograficzny” w specyfikacji produktu i w pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Jeżeli chodzi o sortowanie oliwek przez przygotowaniem, do specyfikacji produktu dodaje się następujący przepis:

„Świeże oliwki posiadające wady stanowią nie więcej niż 5 % wykorzystywanych oliwek, przy czym uwzględnia się następujące wady:

— oliwki posiadające plamy = obicia wywołane zbieraniem, wiatrem lub gradem,

- owoce pomarszczone lub miękkie,
- uszkodzenia spowodowane przez owady.

Odsetek oliwek robaczywych wynosi mniej niż 3 % wykorzystywanych oliwek”.

Celem jest określenie kryteriów sortowania oliwek poprzez zdefiniowanie wad oraz maksymalnych dopuszczalnych wartości w przypadku poszczególnych wad.

„Całe oliwki gniecie się metodą mechaniczną, a następnie poddaje się je maceracji w roztworze alkalicznym do momentu częściowego usunięcia z nich goryczy. Następnie roztwór alkaliczny zastępuje się czystą wodą, w której oliwki namacza się przez co najmniej 36 godzin, a wodę wymienia się co 12 godzin”

otrzymuje następujące brzmienie w specyfikacji produktu:

„Gniecione są całe świeże owoce, przy czym proces ten odbywa się mechanicznie. Po gniecieniu fragmenty miąższu oliwek nie przekraczają 5 % wykorzystywanych oliwek. Oliwki maceruje się w roztworze alkalicznym o gęstości nie większej niż 1 025. Po namoczeniu oliwek aż do momentu częściowego usunięcia z nich goryczy roztwór alkaliczny zastępuje się czystą wodą. Oliwki namacza się w wodzie przez co najmniej 36 godzin, wymieniając wodę poprzez kilkukrotne płukanie aż do chwili, gdy woda będzie klarowna. Po osmozie i stabilizacji gęstość mięści się w zakresie 1 036–1 050. Do obniżenia pH solanki można stosować wyłącznie kwas cytrynowy i kwas mlekowy”.

Dodaje się zatem następuje elementy: maksymalną ilość miąższu oliwek akceptowaną w partiach, gęstość solanki oraz dodatki dopuszczalne w celu obniżenia pH solanki.

Wymóg wymiany wody do płukania oliwek „co 12 godzin” zastępuje się wymogiem wymiany wody „poprzez kilkukrotne płukanie aż do chwili, gdy woda będzie klarowna” w celu uzyskania czystej wody na koniec procesu, co oznacza, że oliwki zostały odpowiednio wypłukane.

Wszystkie te uzupełnienia i zmiany umożliwiają otrzymanie produktu wysokiej jakości, zawierającego możliwie największą ilość zdrowych, gniecionych owoców, które zostały wystarczająco wypłukane i ustabilizowane zgodnie z tradycyjnymi metodami produkcji.

Przechowywanie gniecionych oliwek przed pakowaniem

Następujący pierwotny zapis w specyfikacji produktu:

„Oliwki przechowuje się w solance. Po kąpeli solankowej oliwki przechowuje się w temperaturze od +4 °C do +8 °C”

oraz zapis w streszczeniu (pkt 4.5): „oliwki przechowuje się w solance”

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

„Przechowywanie oliwek w solance rozpoczyna się nie później niż w ciągu ośmiu dni po usunięciu z nich goryczy i nie dłużej niż przez okres 12 miesięcy w temperaturze 2–4 °C”.

W celu zagwarantowania optymalnych warunków przechowywania przed wprowadzeniem do obrotu dodaje się maksymalny okres przechowywania w solance wynoszący 12 miesięcy. W związku z tym temperaturę przechowywania obniżono do poziomu „2–4 °C” zamiast „4–8 °C”.

Ponadto do specyfikacji produktu dodaje się następujące zapisy dotyczące pasteryzacji:

„W przypadku pasteryzacji produktu odbywa się ona na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia w celu zapewnienia zgodności produktu z opisem zawartym w pkt 2 przed pierwszym wprowadzeniem do obrotu oliwek objętych nazwą pochodzenia. W tym celu podmioty gospodarcze stosują maksymalną wartość pasteryzacyjną wynoszącą 2 000 sekund (przy modelowej temperaturze równej 70 °C). Ma to bowiem na celu uniknięcie nadmiernej obróbki termicznej oliwek, która mogłaby doprowadzić do ich zmiękczenia i zbytniego przyciemnienia ich barwy, sprawiając, że zamiast jasnozielonych stałyby się brązowe. W ramach procedury kontroli przewiduje się zatem wzmożoną kontrolę pasteryzacji poprzez regularną weryfikację zapisów z pasteryzatorów oraz kontrolę właściwości produktu po pasteryzacji”.

Akapit ten dodaje się również w pkt 3.5 jednolitego dokumentu w niemal identycznym brzmieniu (jedynie forma jest nieco inna), przy czym pod względem merytorycznym pokrywa się on ściśle z zapisem zawartym w specyfikacji produktu.

Pasteryzacja pozostaje fakultatywna, ale w przypadku jej przeprowadzania nowe przepisy stanowią, że odbywa się ona na wyznaczonym obszarze geograficznym i z zachowaniem określonej wartości pasteryzacyjnej. Obowiązek przeprowadzania pasteryzacji na danym obszarze geograficznym umożliwia kontrolę pasteryzowanych produktów przed pierwszym wprowadzeniem do obrotu produktów objętych nazwą pochodzenia w celu sprawdzenia, czy posiadają one właściwości określone w pkt 2 specyfikacji produktu („opis”).

Aromatyzacja

Pierwotny przepis w specyfikacji produktu i w streszczeniu:

„Oliwki te aromatyzuje się wyłącznie koprem włoskim”

otrzymuje następujące brzmienie w specyfikacji produktu i w pkt 3.3 jednolitego dokumentu:

„Oliwki gniecione aromatyzuje się wyłącznie koprem włoskim (*Foeniculum vulgare* var.) pozyskiwanym z części wegetatywnej i z nasion rośliny. Można dodać gotowy ekstrakt z kopru włoskiego lub przygotowany przez podmiot gospodarczy wywar lub napar z kopru”.

Warunki aromatyzowania oliwek koprem włoskim zostały lepiej określone. Dodaje się zatem zapis przewidujący aromatyzację za pomocą części wegetatywnej i nasion rośliny oraz zapis dopuszczający dodawanie gotowego ekstraktu z kopru włoskiego bądź przygotowanego przez podmiot gospodarczy wywaru lub naparu z kopru. Ponadto w celu doprecyzowania dodaje się nazwę łacińską kopru włoskiego: *Foeniculum vulgare* var.

Związek z obszarem geograficznym

Cały opis tego związku przeredagowano zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie (dawne 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 antykliną. Malowniczy krajobraz Alpilles ukształtowała erozja; strome wzgórza są zbudowane przede wszystkim z wapieni z okresu kredy, a w południowej części – z okresu jury”.

— Skreśla się następujący pierwotny przepis w specyfikacji produktu (którego nie zawarto w streszczeniu):

„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.

— Następujący pierwotny zapis 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 w specyfikacji:

„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 mistralu (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 skreślona i zastąpiona następującymi przepisami (uzupełnienia w jednolitym dokumencie i w specyfikacji):

„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 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”.

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 wapień dolomitowy z okresu jury w południowej części masywu. Trzeciorzędowe złoża pochodzące z rzek i jezior, o bardzo niejednorodnym wapiennym charakterze, zlepińce, 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 koluwiowymi lub aluwialnymi.

Granicę południowych zboczy masywu Alpilles wyznacza peledelta 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”.

— Skreśla 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 w tym punkcie.

Dodaje się następujące zapisy dotyczące czynnika ludzkiego:

w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie: „Od zarania dziejów drzewo oliwne stanowi – obok zbóż i winorośli – jedną z trzech najważniejszych roślin uprawnych w Provence”;

wyłącznie w specyfikacji produktu: „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 specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie:

„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. Wymienił co najmniej sześć głównych odmian, w tym Salonenque, zwaną dawniej Plant de Salon, oraz Béruguette, zwaną dawniej Aglandau lub Blanquette. Do produkcji oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” dopuszcza się i wykorzystuje wyłącznie te dwie stare, tradycyjne odmiany.

Dzięki wspomnianemu bogactwu dolina Vallée des Baux-de-Provence stała się jednym z obszarów o najbardziej rozwiniętej tradycji produkcji oliwek. Zgodnie z wielowiekowymi tradycjami na obszarze tym spożywa się gniecione oliwki zielone, całe oliwki oraz oliwki czarne. Gniecione oliwki zielone wytwarza się niemal wyłącznie na tym obszarze. Zbiory oliwek przeznaczonych do tego rodzaju produkcji przeprowadza się każdego roku od końca sierpnia, kiedy to rozpoczyna się okres produkcji oliwek w dolinie Vallée des Baux-de-Provence. Wyjątkowość tej produkcji polega przede wszystkim na operacji „gniecenia” oliwek, którą przed mechanizacją przez długie lata przeprowadzano ręcznie, co stanowiło tradycyjne zajęcie typowe dla regionu. Metoda produkcji jest prosta i ma tradycyjny charakter: po gnieceniu oliwki poddaje się maceracji w roztworze alkalicznym do momentu częściowego usunięcia z nich goryczy. Następnie roztwór alkaliczny zastępuje się czystą wodą, w której oliwki namacza się przez co najmniej 36 godzin, przy czym należy pamiętać o regularnej wymianie wody. Oliwki przechowuje się w solance o gęstości 1 036–1 050, przy czym można je poddać pasteryzacji. Do obniżenia pH solanki można stosować wyłącznie kwas cytrynowy i kwas mlekowy”.

Opis czynnika ludzkiego uzupełniono zatem w szczególności o informacje na temat tradycyjnej metody wytwarzania oliwek gniecionych.

Do specyfikacji i jednolitego dokumentu dodano następujące cechy charakterystyczne produktu:

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» są gniecionymi oliwkami stołowymi, których wyjątkowość wynika z:

- metody wytwarzania polegającej na „gnieceniu” oliwek zielonych. Gniecione są całe świeże owoce, przy czym proces ten odbywa się mechanicznie,
- wykorzystywania wyłącznie odmian Salonenque lub Aglandau (zwanej również Béruguette lub Blanquette),
- wyraźnego smaku kopru włoskiego, który jest jedynym składnikiem stosowanym do aromatyzowania oliwek,
- obecności kawałków gałązek kopru włoskiego w solance,
- jędrności owoców wyczuwalnej przy ich spożyciu,
- minimalnego rozmiaru oliwek, który odpowiada maksymalnie 35 owocom na 100 gramów”.

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 „Olives cassées 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; wykorzystuje się je również do wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. Odmiana Aglandau (zwana również Béruguette) 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. Odmiana ta jest rozpowszechniona w całej Prowansji.

Dziki koper włoski występuje powszechnie w całej dolinie Vallée des Baux-de-Provence. Kwitnie latem, a zatem podczas zbioru oliwek Salonenque dostępne są jego nasiona, które wykorzystuje się do tradycyjnej produkcji oliwek gniecionych ze względu na to, że ich aromat znakomicie łączy się z zapachem kopru włoskiego. Dzięki prostej, tradycyjnej metodzie produkcji oliwek można zachować ich charakterystyczny aromat i jędrność”.

Etykietowanie

Pierwotne przepisy zarejestrowanej specyfikacji produktu i streszczenia:

„Na etykietach oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence« umieszcza się:

- napis »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence«,

- napis »Appellation d'Origine Contrôlée« (zarejestrowana 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 oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia »Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence« umieszcza się:

- chronioną nazwę pochodzenia „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”,
- 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«.

Szczegółowe wymagania w zakresie etykietowania dotyczące nazwy dostosowano bowiem do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz usunięto wymóg stosowania istniejących wówczas oznaczeń krajowych: „AOP” lub „appellation d'origine contrôlée”, zastępując je oznaczeniami unijnymi: „appellation d'origine protégée” lub „AOP”.

Punkt „Wymogi krajowe”

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, skreśla się odniesienie do dekretu z dnia 27 sierpnia 1997 r. o uznaniu zarejestrowanej nazwy pochodzenia na terytorium Francji i dodaje się 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 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	Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine 138, Champs Elysées 75008 Paris FRANCJA Tel. +33 153898000 Faks +33 142255797	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) 12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANCJA Tel. +33 01173303800 Faks +33 01173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr

Punkt	Pierwotne dane kontaktowe i pierwotny tekst (specyfikacja produktu i jednolity dokument)	Zaktualizowane dane kontaktowe i tekst (specyfikacja produktu)
Grupa składająca wniosek	<p>Nazwa: Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux</p> <p>Adres: Mairie de Maussane les Alpilles 13520 Maussane les Alpilles FRANCJA</p> <p>w jednolitym dokumencie: Skład grupy: producenci/przetwórcy (X); inni ()</p> <p>w specyfikacji produktu: 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 FRANCJA</p> <p>Tel. +33 490543842 Faks: +33 484253288 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 D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol Teledoc 251 75703 Paris Cedex 13 FRANCJA</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 FRANCJA</p> <p>Tel. +33 173303800 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 FRANCJA</p> <p>Tel. +33 144871717 Faks +33 144973037</p> <p>DGCCRF jest dyrekcją 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

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”

Nr UE: PDO-FR-0051-AM01 – 16.8.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Olives cassées 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 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” są gniecionymi, zielonymi oliwkami stołowymi. Produkt ten otrzymuje się wyłącznie z odmian Salonenque lub Aglandau (zwanej również Bérugette). Mieszanie odmian jest niedopuszczalne przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Wielkość oliwek odpowiada liczbie maksymalnie 35 owoców na 100 gramów. Partie są jednorodne – maksymalny odsetek owoców o wielkości odpowiadającej liczbie ponad 42 owoców na 100 gramów i maksymalny odsetek owoców o wielkości odpowiadającej liczbie poniżej 20 owoców na 100 gramów wynoszą odpowiednio po 5 %. Oliwki poddawane gneczeniu są całe i nie posiadają pęknięć. Dopuszcza się jednak maksymalnie 5 % oliwek niegniecionych i 5 % oliwek popękanych. Produkt stanowią oliwki zielone aromatyzowane koprem włoskim (*Foeniculum vulgare* var.). Przy spożyciu można wyczuć jędrność oliwek i wyraźny smak kopru włoskiego, który nie może być zdominowany przez słoność. Dopuszcza się lekką goryczkę. „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” nie mogą mieć posmaku fermentacji, mydła (sody) ani drewna.

Oliwki w gotowym produkcie są zalane solanką, która musi być przejrzysta lub lekko mętna, ale nie czerwona, oraz zawierać kawałki gałązek kopru włoskiego.

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

Produkt „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” otrzymuje się z oliwek odmian Salonenque i Aglandau. Oliwki aromatyzuje się koprem włoskim (*Foeniculum vulgare* var.) pozyskiwanym z części wegetatywnej i z nasion rośliny. Można dodać gotowy ekstrakt z kopru włoskiego lub przygotowany przez podmiot gospodarczy wywar lub napar z kopru.

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

Wszystkie czynności od produkcji oliwek do ich przetworzenia w gniecione oliwki stołowe i pasteryzacji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

W przypadku pasteryzacji produktu odbywa się ona na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia w celu zapewnienia zgodności produktu z opisem zawartym w pkt 3.2 przed pierwszym wprowadzeniem do obrotu oliwek objętych nazwą pochodzenia. Podmioty gospodarcze stosują maksymalną wartość pasteryzacyjną wynoszącą 2 000 sekund (przy modelowej temperaturze równej 70 °C). Ma to bowiem na celu uniknięcie nadmiernej obróbki termicznej oliwek, która mogłaby doprowadzić do ich zmiękczenia i zbytniego przyciemnienia ich barwy, sprawiając, że zamiast jasnozielonych stałyby się brązowe. W ramach procedury kontroli przewiduje się zatem wzmożoną kontrolę pasteryzacji poprzez regularną weryfikację zapisów z pasteryzatorów oraz kontrolę właściwości produktu po pasteryzacji.

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykietce zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykietach oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” umieszcza się:

— chronioną nazwę pochodzenia „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”,

— 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 (Provence), 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 sady 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. 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, oraz wymienił co najmniej sześć głównych odmian, w tym Salonenque, zwaną dawniej Plant de Salon, oraz Béruguette, zwaną dawniej Aglandau lub Blanquette. Do produkcji oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” dopuszcza się i wykorzystuje wyłącznie te dwie stare, tradycyjne odmiany.

Dzięki wspomnianemu bogactwu dolina Vallée des Baux-de-Provence stała się jednym z obszarów o najbardziej rozwiniętej tradycji produkcji oliwek. Zgodnie z wielowiekowymi tradycjami na obszarze tym spożywa się gniecione oliwki zielone oraz całe oliwki czarne. Gniecione oliwki zielone wytwarza się niemal wyłącznie na tym obszarze. Zbiory oliwek przeznaczonych do tego rodzaju produkcji przeprowadza się każdego roku od końca sierpnia, kiedy to rozpoczyna się okres produkcji oliwek w dolinie Vallée des Baux-de-Provence. Wyjątkowość tej produkcji polega przede wszystkim na operacji „gniecenia” oliwek, którą przed mechanizacją przez długie lata przeprowadzano ręcznie, co stanowiło tradycyjne zajęcie typowe dla regionu. Metoda produkcji jest prosta i ma tradycyjny charakter: po gnieceniu oliwki poddaje się maceracji w roztworze alkalicznym do momentu częściowego usunięcia z nich goryczy. Następnie roztwór alkaliczny zastępuje się czystą wodą, w której oliwki namacza się przez co najmniej 36 godzin, przy czym należy pamiętać o regularnej wymianie wody. Oliwki przechowuje się w solance o gęstości 1 036–1 050. Do obniżenia pH solanki można stosować wyłącznie kwas cytrynowy i kwas mlekowy.

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” są gniecionymi oliwkami stołowymi, których wyjątkowość wynika z:

- metody wytwarzania polegającej na „gnieceniu” oliwek zielonych. Gniecione są całe świeże owoce, przy czym proces ten odbywa się mechanicznie,
- wykorzystywania wyłącznie odmian Salonenque lub Aglandau,
- wyraźnego smaku kopru włoskiego, który jest jedynym składnikiem stosowanym do aromatyzowania oliwek,
- obecności kawałków gałązek kopru włoskiego w solance,
- jędrności owoców wyczuwalnej przy ich spożyciu,
- minimalnego rozmiaru oliwek, który odpowiada maksymalnie 35 owocom na 100 gramów.

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 „Olives cassées 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; wykorzystuje się je również do wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. Odmiana Aglandau 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. Odmiana ta jest rozpowszechniona w całej Prowansji. Dziki koper włoski występuje powszechnie w całej dolinie Vallée des Baux-de-Provence. Kwitnie latem, a zatem podczas zbioru oliwek Salonenque dostępne są jego nasiona, które wykorzystuje się do tradycyjnej produkcji oliwek gniecionych ze względu na to, że ich aromat znakomicie łączy się z zapachem kopru włoskiego. Dzięki prostej, tradycyjnej metodzie produkcji oliwek można zachować ich charakterystyczny aromat i jędrność.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e30d06c0-b702-446d-b66d-b3408eea5852