

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 325/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„HUILE D’OLIVE DE PROVENCE”**Nr UE: PDO-FR-02421 – 28.5.2018****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Huile d’olive 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

„Huile d’olive de Provence” jest oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia lub oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywaną wyłącznie w drodze procesów mechanicznych, która posiada następujące właściwości fizyczne i chemiczne:

— liczba nadtlenkowa: $\leq 15 \text{ mEqO}_2/\text{kg}$ na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu,

— zawartość kwasów tłuszczowych, wyrażona w %:

Kwasy tłuszczowe	Minimum	Maksimum
C16:17 (kwas oleopalmitynowy)	0,40	1,50
C17:18 (kwas margaroleinowy)	0,09	0,45

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Kwasy tłuszczowe	Minimum	Maksimum
C18:17 (kwas wakcenyowy)	1,25	3,30
C18:26 (kwas linolowy)	5,50	14,00

Oliwa „Huile d'olive de Provence” otrzymywana po szybkim rozdrobieniu oliwek po zbiorze (okres między zbiorem a rozdrobieniem musi być krótszy niż 4 dni) posiada następujące dodatkowe właściwości chemiczne i organoleptyczne:

- kwasowość: $\leq 0,5$ % kwasu oleinowego,
- mediana goryczy: 1,5–3,5,
- mediana pikantności: 1,5–3,5,
- aromaty wyczuwalne w zapachu i w smaku: świeża trawa lub surowy karczoch.

„Huile d'olive de Provence” ze wzmianką „olives maturées” (z oliwek poddanych leżakowaniu) otrzymywana po rozdrobieniu oliwek poddanych wcześniej leżakowaniu (okres między zbiorem a rozdrobieniem musi wynosić od 4 do 10 dni) posiada następujące dodatkowe właściwości chemiczne i organoleptyczne:

- kwasowość: 0,4–1,5 % kwasu oleinowego,
- mediana goryczy: ≤ 1 ,
- mediana pikantności: ≤ 1 ,
- aromaty wyczuwalne w zapachu i w smaku: czarne oliwki, kandyzowane owoce, runo leśne lub opiekany chleb.

Wartości „goryczy” i „pikantności” odnoszą się do metody IOC (Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek).

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

Oliwę „Huile d'olive de Provence” produkuje się z oliwek lub oliw z oliwek z następujących odmian:

- aglandau, bouteillan, cayon i salonenque, przy czym drzewa tych odmian stanowią co najmniej 80 % drzew w gajach zidentyfikowanych do celów wytwarzania produktu objętego ochroną nazwą pochodzenia, w tym drzewa odmiany aglandau – co najmniej 30 %,
- picholine, grossanne, tanche, brun, cayets, ribiers, cayanne, verdale des Bouches-du-Rhône i dawnych odmian lokalnych (drzewa posadzone przed mrozami z 1956 r., które powszechnie występują na obszarze geograficznym), przy czym drzewa tych odmian stanowią maksymalnie 20 % drzew w gajach zidentyfikowanych do celów wytwarzania produktu objętego ochroną nazwą pochodzenia.

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

Wszystkie czynności od produkcji oliwek do wytworzenia oliwy z oliwek odbywają się na 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 ochroną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Provence” umieszcza się następujące informacje:

- chronioną nazwę pochodzenia „Huile d'olive de Provence”, w stosownych przypadkach wraz ze wzmianką „olives maturées” (z oliwek poddanych leżakowaniu) umieszczoną bezpośrednio po nazwie pochodzenia, zapisaną czcionką, której rozmiar jest co najmniej równy połowie rozmiaru czcionki, którą zapisana jest nazwa pochodzenia,

— napis „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „A.O.P” (ChNP).

Napisy te znajdują się w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie. Zapisane 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. Związłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Huile d'olive de Provence” obejmuje 464 gminy, w tym 2 częściowo, w siedmiu departamentach. Obejmuje terytorium:

- wszystkich gmin w departamencie Alpes-de-Haute-Provence, z wyjątkiem następujących gmin: Annot, Banon, Barras, Barrême, Bayons, Bellafaire, Bevons, Bras-d'Asse, Braux, La Bréole, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Val-de-Chalvagne, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Chaudon-Norante, Clamensane, Claret, La Condamine-Châtelard, Curbans, Curel, Draix, Entrages, Faucon-du-Caire, Faucon-de-Barcelonnette, Le Fugeret, La Garde, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, Lardiers, Le Lauzet-Ubaye, Marcoux, Melve, Mison, Montclar, Montsalier, Nibles, Noyers-sur-Jabron, Les Ormergues, Piégut, Pontis, Revest-du-Bion, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Jacques, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Vincent-les-Forts, Saint-Vincent-sur-Jabon, Saumane, Sausses, Seyne, Sigoyer, Thèze, Thoard, Turriers, Valbelle, Valernes, Vaumeilh, Venterol,
- wszystkich gmin w departamencie Alpes-Maritimes: Auvare, La Croix sur Roudoule, Puget-Rostan, Puget Théniers, Rigaud, Touet sur Var,
- wszystkich gmin w departamencie Bouches-du-Rhône, z wyjątkiem następujących gmin lub części gmin: Arles (częściowo), Cabannes, Carnoux-en-Provence, Fos-sur-Mer, Maillane, Marignane, Mollégès, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Pierre-de-Mézoarques, Saint-Victoret, Saintes-Maries-de-la-Mer, Verquières,
- następującej gminy w departamencie Drôme: Rochegude,
- wszystkich następujących gmin w departamencie Gard: Les Angles, Pujaut, Roquemaure, Sauveterre, Villeneuve-Les-Avignon, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Geniès-de-Comolas,
- wszystkich gmin w departamencie Var, z wyjątkiem następujących gmin: Bargème, La Bastide, Le Bourguet, Brovès, Châteaueux, Comps-sur-Artuby, La Martre, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, La Roque-Esclapon, Trigance, Vérignon,
- wszystkich gmin w departamencie Vaucluse, z wyjątkiem następujących gmin lub części gmin: Althen-des-Paluds, Aurel, Auribeau, Brantes, Buisson, Buoux, Caderousse, Cairanne, Castellet, Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Grillon, Lagarde-d'Apt, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Malaucene (częściowo), Montfavet, Monieux, Le Pontet, Puymeras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Saint-Christol, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Trinit, Sault, Savoillan, Seguret, Sivergues, Vaison-la-Romaine, Valreas, Villedieu, Visan.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne właściwości chemiczne i organoleptyczne oliwy „Huile d'olive de Provence” wynikają zasadniczo ze składu odmianowego oliwy, o którym decydują naturalne czynniki obszaru geograficznego oraz lokalne umiejętności w zakresie produkcji oliwy.

Obszar geograficzny obejmuje rozległe obszary o ukształtowaniu terenu typowym dla regionu prowansalskiego, z wyjątkiem wysokich i średnich Alp, w których warunki środowiskowe nie sprzyjają uprawie drzewa oliwnego. Południową granicę obszaru stanowi Morze Śródziemne, zachodnią – Rodan, północną – płaskowyż Vaucluse, góra Lure, pasmo Préalpes de Dignes i Plans de Provence, natomiast wschodnią – dolina Vallée de la Signe i masyw Estérel.

Dzięki zróżnicowanemu ukształtowaniu terenu z grzbiecami górskimi zakończonymi potężnymi pokładami wapiennymi obszar objęty jest w tereny, które – choć czasem nie są zbyt rozległe – sprzyjają uprawie drzewa oliwnego, zwłaszcza na ardetach.

W prowansalskich gajach oliwnych występują przeważnie gleby obojętne lub węglanowe. Gleby te charakteryzują się dużą liczbą kamieni. Są to gleby piaszczysto-mułowe lub mułowo-piaszczyste oraz brązowo-czerwone, przepuszczalne gleby kamieniste o piaszkowo-gliniastej strukturze.

Oliwa „Huile d'olive de Provence” posiada następujące właściwości:

- Produkuje się ją głównie z odmian aglandau (co najmniej 20 %), bouteillan, cayon i salonenque. Skład ten odróżnia ją wyraźnie od oliw z oliwek produkowanych w innych sąsiadujących regionach produkcji, w których odmiany te albo nie są stosowane (obszary produkcji w Nicei, Nyons, Nîmes, Langwedocji), albo są stosowane w innych proporcjach (obszary produkcji w dolinie Vallée des Baux-de-Provence, w Aix-en-Provence i Haute-Provence).
- Posiada ona szczególną zawartość kwasów tłuszczowych, jak wskazano w pkt 3.2.
- Na poziomie organoleptycznym charakteryzuje się:
 - wyraźnie obecną, ale umiarkowaną goryczą i pikantnością, a także aromatami świeżej trawy lub surowego karczocha,
 - albo niemal całkowitym brakiem goryczy i pikantności, z aromatami czarnych oliwek, kandyzowanych owoców, runa leśnego lub opiekanego chleba,
 - jeżeli chodzi o kwasowość, wynosi ona mniej niż 0,5 % kwasu oleinowego albo 0,4–1,5 % kwasu oleinowego.

Właściwości obszaru geograficznego są źródłem składu odmianowego tej oliwy. Obszar produkcji, oprócz pasa brzegowego, stanowi bowiem „pole uprawy” drzewa oliwnego. Ten północny obszar stanowiący granicę uprawy drzew oliwnych (do 750–800 metrów nad poziomem morza) wyróżnia się śródziemnomorskim klimatem „prowansalskim” (letnia pora sucha, przed którą i po której następują pory deszczowe, ze znacznym rocznym nasłonecznieniem), który charakteryzuje także znacznymi mrozami oznaczającymi historię uprawy oliwek w Prowansji, a także obecnością dominującego silnego wiatru, mistrala, który chłodzi i oczyszcza powietrze, zapewniając warunki uprawy zdrowsze dla drzew oliwnych i bardziej im sprzyjające, ale wymaga od rolników wyboru najbardziej dostosowanych odmian. Gaje prowansalskie charakteryzują się zatem występowaniem czterech dominujących odmian: aglandau, która jest uprawiana na największą skalę na obszarze geograficznym, ale także salonenque, bouteillan i cayon. Ze względu na termin kwitnienia (od średniego do dość późnego) i naturalną – średnią lub wysoką – odporność na niskie temperatury odmiany te są szczególnie dobrze przystosowane do mniej lub bardziej chłodnych warunków panujących na obszarze produkcji. Gaje oliwne położone są na obszarach przedgórskich i wyżynnych, które zapewniają dobre warunki, jeżeli chodzi o nasłonecznienie, glebę i naturalne odwadnianie. Ponieważ na obszarze często występują wiatry, drzewa oliwne uprawia się w gajach zwanych „niskopiennymi”, aby zapewnić większą ochronę przed wiatrem. Gleby, głównie wapienne i kamieniste, zapewniają idealne warunki wentylacji, zapobiegając „duszeniu się” roślin, gwarantując jednocześnie wystarczające zaopatrzenie w wodę w najbardziej suchych warunkach.

Położenie obszaru geograficznego na północy, wiążące się ze znacznym ryzykiem występowania mrozów, powoduje również konieczność zbiorów oliwek już na etapie, na którym zmieniają one kolor (fr. *olive tournante*) (zmiana koloru z jasnozielonego na żółty), przed osiągnięciem pełnej dojrzałości.

Praktyki produkcyjne opierają się na dawnej działalności polegającej na produkcji oliwy otrzymanej albo przez szybkie rozdrobnienie oliwek po zbiorze, albo przez rozdrobnienie po wcześniejszym leżakowaniu oliwek przez kilka dni w warunkach beztlenowych.

Właściwości przedmiotowej oliwy można zatem opisać w następujący sposób:

- Szczególna zawartość kwasów tłuszczowych tej oliwy z oliwek, określona w pkt 3.2, wiąże się ze składem odmianowym oliwy, tj. połączeniem czterech odmian: aglandau, bouteillan, cayon i salonenque w mniejszych lub większych proporcjach w zależności od sektorów i wyborów plantatora oliwek, przy udziale odmiany aglandau wynoszącym co najmniej 20 %.
- Poziomy pikantności i goryczy oliwy są związane ze składem odmianowym oliwy, ale także z etapem zbioru (oliwki zbierane są na etapie, na którym zmieniają kolor). Gdy plantator oliwek postanawia przed rozdrabnianiem poddać te oliwki wcześniejszemu kilkudniowemu etapowi leżakowania, oliwa niemal całkowicie traci swoją gorycz i pikantność.
- Główne aromaty świeżej trawy lub surowego karczocha występujące w oliwie również zależą od jej składu odmianowego. Gdy przed rozdrabnianiem oliwki poddaje się jednak wcześniejszemu kilkudniowemu etapowi leżakowania, oliwa nabiera szczególnych aromatów czarnych oliwek, kandyzowanych owoców, runa leśnego lub opiekanego chleba, jak wskazano w pkt 3.2.
- Oliwa „Huile d'olive de Provence” ze wzmianką „olives maturées” (z oliwek poddanych leżakowaniu) posiada minimalną kwasowość związaną ze wzrostem temperatury oliwek, które poddaje się wcześniejszemu etapowi leżakowania.

- Ponadto zastosowanie tradycyjnych technik ekstrakcji oliwy, w ramach których stosuje się wyłącznie mechaniczne procesy ekstrakcji obejmujące wirowanie lub tłoczenie w temperaturach poniżej 30 °C przez cały czas trwania procesu, umożliwia zachowanie w oliwach, jak wskazano w pkt 3.2, oryginalnych aromatów odmian wykorzystanych oliwek i pomaga uniknąć rozkładu kwasów tłuszczowych typowych dla „Huile d'olive de Provence”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-HOProvence.pdf>
