

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2015/C 372/04)

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

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

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

„HUILE D’OLIVE D’AIX-EN-PROVENCE”

Nr UE: FR-PDO-0105-01279 – 17.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence
Maison des agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 01
Tel./faks: +33 442963708
E-mail: huileoliveaix@orange.fr

Le syndicat AOC (Związek ChNP „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” składa się z producentów oliwek i przetwórców wytwarzających „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” oraz ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

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: kontrola

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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 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 został doprecyzowany w celu lepszego uwzględnienia wiedzy fachowej i praktyk producentów. To dokładniejsze scharakteryzowanie produktu pozwoliło na dokonanie rozróżnienia między „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” a oliwą, po której nazwie występuje zapis „olives maturées” (oliwki poddane 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. Przedmiotowe doprecyzowanie wpisuje się w obecny kontekst rozwoju rynku oliwy z oliwek: konsument bardziej zna się na oliwie z oliwek i to rozróżnienie stanowi odpowiedź na zapotrzebowanie rynku. Do 1950 r. sprzęt używany do tłoczenia i ograniczone zdolności produkcyjne młynów zmuszały olejarzy, w trakcie sezonu, do przechowywania oliwek przez kilka dni, zanim będzie można je miazdżyć. Rozwój nowoczesnych pras po 1950 r. pozwolił na wyeliminowanie tego etapu poddawania oliwek leżakowaniu. W odniesieniu do części produkowanej oliwy olejarze z Aix-en-Provence utrzymali jednak zwyczaj poddawania oliwek leżakowaniu przez kilka dni przed miazdżeniem. W zależności od tego, czy oliwki są poddawane leżakowaniu czy nie, określa się ich właściwości analityczne i organoleptyczne:

- w przypadku oliwy z oliwek wytwarzanej bez poddawania oliwek leżakowaniu maksymalną zawartość wolnej kwasowości obniżono do 0,8 g/100 g, przy czym zawartość ta pozostaje na poziomie 1,5 g/100 g w przypadku oliwy otrzymanej z oliwek poddanych leżakowaniu;
- uściśla się właściwości aromatyczne:
- w przypadku oliwy wytwarzanej bez poddawania oliwek leżakowaniu – aromat świeżej trawy, surowego karczocha, a czasem nuty waniliowe. Przy spożyciu wyczuwa się również aromat świeżej trawy lub surowego karczocha, czasem z dodatkiem nut orzecha włoskiego, świeżego orzecha laskowego i owoców miękkich. Na koniec może być obecny posmak pieprzu;
- w przypadku oliwy wytwarzanej po poddaniu oliwek leżakowaniu – dość intensywny aromat, zdominowany zapachem grillowanego chleba, czarnej oliwki i gotowanego karczocha, czasem z dodatkiem nut kakao lub wanilii. W ustach dominują aromaty chleba na zakwasie, czarnej oliwki, kakao i gotowanego karczocha.
- poziomy goryczy i ostrego smaku są określone i dodane do specyfikacji:
- w przypadku oliwy wytwarzanej bez poddawania oliwek leżakowaniu poziomy ostrego smaku i goryczy wynoszą od 1 do 5 w skali Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC) w pierwszych czterech miesiącach po miazdżeniu, a następnie ulegają stopniowemu obniżeniu i wynoszą od 1 do 3 po upływie tego okresu;
- w przypadku oliwy wytwarzanej po poddaniu oliwek leżakowaniu poziomy ostrego smaku i goryczy są niższe lub równe 2 w skali IOC w pierwszych czterech miesiącach po miazdżeniu, a następnie ulegają stopniowemu obniżeniu i wynoszą poniżej 1 po upływie tego okresu.

Ponadto w trosce o zachowanie jakości z uwagi na konsumenta liczba nadtlenkowa, wynosząca pierwotnie 20, została zmniejszona do maksymalnie 15 mEq O₂ na kilogram oliwy.

Zniesiono wartość graniczną dla wskaźnika K270, gdyż parametr ten jest silnie związany z kwasowością i liczbą nadtlenną. Zatem jego zniesienie nie wpływa na jakość i specyfikę oliwy, o ile maksymalne dopuszczalne wartości kwasowości i liczby nadtlennej są określone.

Usunięto określenie oliwy: „z pierwszego tłoczenia”, gdyż dotyczyło ono zawartości kwasowości oliwy, a oliwa może również być określana jako „najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”.

Dowód pochodzenia

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

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

Metoda produkcji

- główne odmiany: analiza sytuacji w obecnie produkujących gajach wykazała, że osiągnęły one już wymagany poziom minimalny wynoszący 80 % głównych odmian. Proponuje się zatem usunięcie pierwotnie ustalonego na 2019 r. terminu osiągnięcia tego wymaganego poziomu minimalnego.
- odmiany drugorzędne: w celu ułatwienia kontroli zgodności odmian wymienia się niektóre dawne odmiany lokalne uwzględnione jako odmiany drugorzędne: Ribier, Sabine, Saurine, Sigéoise, Triparde. Wykaz ten zawiera najbardziej rozpowszechnione odmiany i jest otwarty.
- odmiany zapylające: ponieważ uwzględnione odmiany drzew oliwnych nie są samozapylające, zmiana dotyczy wprowadzenia możliwej obecności drzew oliwnych odmian zapylających, jeżeli są one równomiernie rozmieszczone w danym gaju i nie przekraczają 5 % liczby drzew gaju, zgodnie z obecnymi praktykami. Wykorzystanie oliwek pochodzących z tych drzew jest dopuszczalne.
- gęstość obsady: przepisy dotyczące gęstości pozostają niezmienione, lecz uściśla się zasady jej obliczania, a minimalna odległość między drzewami zostaje ustalona na 4 metry.
- międzyplon: wprowadza się zakaz uprawy międzyplonów w gajach objętych ChNP, aby uniknąć konkurencji z drzewami oliwnymi, zwłaszcza młodymi, w celu wspierania jakości produktu. Zgodnie z miejscowymi zwyczajami obecność – uznawana za niemającą wpływu na końcową jakość produktu – drzew owocowych rozrzuconych w gaju jest jednak dozwolona, pod warunkiem że ich liczba nie przekracza 5 % drzew danej działki.
- nawadnianie: proponuje się ustalenie granicznej daty nawadniania mającej zastąpić pierwotny przepis zezwalający na nawadnianie „aż do osiągnięcia dojrzałości”, gdyż przepis ten jest mało precyzyjny. Datę graniczną ustala się zatem na dzień 30 września.
- plony: doprecyzowano sposób obliczania plonów, tak aby uniknąć rozbieżnych interpretacji. Określono zatem, że plony oblicza się w stosunku do „masy zbiorów”, „niezależnie od przeznaczenia oliwek” i „średnio” ze wszystkich zidentyfikowanych działek gospodarstwa.

W celu zagwarantowania wystarczającej jakości wykorzystywanych oliwek uściśla się wiek drzew włączanych do produkcji: drzewa muszą rosnąć na działce od co najmniej 5 lat.

- zbiory: wprowadza się różne przepisy dotyczące zbiorów, aby stworzyć lepsze ramy dla praktyk i zagwarantować jakość zbieranych oliwek:
- szczegółowe zasady rozpoczęcia zbiorów: datę rozpoczęcia zbiorów ustala się decyzją służb właściwego organu (dyrektor INAO) na uzasadniony wniosek grupy.
- dozwolone techniki zbiorów: uściśla się fragment zezwalający na procesy mechaniczne, dozwolone techniki pozostają natomiast bez zmian. Specyfikacja przekazana przy składaniu wniosku o rejestrację ChNP przewiduje, że oliwki są zbierane bezpośrednio z drzewa bez stosowania produktów powodujących spadanie owoców, natomiast używanie siatek do zbioru jest dozwolone. Zapis ten ma na celu w szczególności zakaz wykorzystywania oliwek, które w naturalny sposób spadły na ziemię (zbyt dojrzałe lub uszkodzone). Natomiast zapis ten nie zabrania stosowania mechanicznych metod zbiorów, przy których niezbędne jest użycie siatek. Proponowana zmiana nie dotyczy zatem zmiany praktyk, lecz polega jedynie na ich wyjaśnieniu.
- zmiana warunków przechowywania oliwek przeznaczonych do poddania leżakowaniu przed ich miazdzeniem: w tym przypadku zniesiono wymóg używania ażurowych skrzyń lub palet. Ponieważ oliwki te zostaną poddane lekkiej fermentacji beztlenowej przed miazdzeniem, przechowywanie ich w wentylowanych pojemnikach nie jest konieczne.

- jakość sanitarna wykorzystywanych oliwek oraz terminy dostawy: w celu wyjaśnienia wcześniej używanego pojęcia oliwek „zdrowych” uściślono wymagania dotyczące jakości wykorzystywanych oliwek. Przepis uzupełniono definicją maksymalnych progów oliwek z widocznymi wadami w partiach: „Każda partia może jednak zawierać do 15 % oliwek uszkodzonych (robaczywych, nadgryzionych, przemarzniętych, stłuczonych gradem, zbrązowiałych).”.

Maksymalne terminy dostawy oliwek do tłoczarni oraz czas przechowywania między zbiorem a miażdżeniem określone w specyfikacji obejmowały obie techniki produkcji (z leżakowaniem oliwek lub bez). W celu dostosowania jakości wykorzystywanych oliwek w zależności od procesu produkcji oliwy proponuje się:

- skrócenie czasu pomiędzy zbiorem a dostawą do dwóch dni, a czasu pomiędzy zbiorem a miażdżeniem do czterech dni w odniesieniu do oliwek niepoddawanych leżakowaniu;
- ograniczenie terminu dostawy ustalonego na cztery dni jedynie do oliwek poddawanych przed miażdżeniem leżakowaniu oraz umożliwienie wydłużenia okresu między zbiorem a miażdżeniem tych oliwek od czterech do dziesięciu dni;
- dojrzałość wykorzystywanych oliwek: specyfikacja stanowiła, że oliwki są zbierane po osiągnięciu odpowiedniej dojrzałości. W celu doprecyzowania dojrzałości oczekiwanej względem cech charakterystycznych „Huile d’olive d’Aix-en-Provence” oraz ułatwienia ich kontroli uściślono, że na etapie miażdżenia partie wykorzystywanych oliwek zawierają „co najmniej 40 % oliwek zwanych »oliwkami zmieniającymi kolor« (przejście od koloru jasnozielonego do żółtego).”;
- produkcja oliwy: uściślono proporcje odmian głównych: oliwa musi zawierać co najmniej 60 % oliwek odmian głównych. Zmianę tę wprowadza się w celu zagwarantowania wieloodmianowego charakteru „Huile d’olive d’Aix-en-Provence” oraz przewagi odmian głównych.

W trosce o jasność redakcyjną producenci postanowili sporządzić wyczerpujący wykaz procedur i technik obróbki dopuszczonych przy produkcji oliwy z oliwek. Dodano: wstępne oczyszczanie oliwek z liści, miażdżenie oliwek, mieszanie przecieru, tłoczenie przez odwirowywanie lub przez wyciskanie.

- przechowywanie oliwy: w celu ochrony jakości produktów na etapie wprowadzania ich do obrotu dodano następującą wzmiankę: „Oliwę przechowuje się w optymalnych warunkach przechowywania z dala od światła, ciepła oraz wszelkich znaczących wahań temperatury.”.

Etykietowanie

Szczególne wymogi dotyczące etykietowania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Dodano przepis dotyczący obowiązku umieszczenia dodatkowego zapisu „olives maturées” (oliwki poddane leżakowaniu) w odniesieniu do oliwy otrzymanej tą metodą. Ponadto symbol ChNP Unii Europejskiej oraz określenie „appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) należy do najważniejszych elementów obowiązkowego etykietowania produktów objętych nazwą pochodzenia „Huile d’olive d’Aix-en-Provence”.

Inne

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„HUILE D’OLIVE D’AIX-EN-PROVENCE”

Nr UE: FR-PDO-0105-01279 – 17.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Huile d’olive d’Aix-en-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 d'Aix-en-Provence” posiada aromat świeżej trawy, surowego karczocha, a czasem nuty waniliowe. Przy spożyciu wyczuwa się również świeżą trawę lub surowego karczocha, czasem z dodatkiem nut orzecha włoskiego, świeżego orzecha laskowego i owoców miękkich. Na koniec może być obecny posmak pieprzu. Przed pierwszym wprowadzeniem do obrotu ostry smak (zwany również „cierpkością”) w rozumieniu niniejszego jednolitego dokumentu oraz gorycz wynoszą od 1 do 5 w skali Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC) w pierwszych czterech miesiącach po miazdżeniu, a następnie ulegają stopniowemu obniżeniu i wynoszą od 1 do 3 po upływie tego okresu.

Wolna kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego, wynosi maksymalnie 0,8 grama na 100 gramów.

„Huile d'olive d'Aix-en-Provence” z zapisem „olives maturées” (oliwki poddane leżakowaniu) posiada dość intensywny aromat, zdominowany zapachem grillowanego chleba, czarnej oliwki i gotowanego karczocha, czasem z dodatkiem nut kakao i wanilii. W ustach dominują aromaty chleba na zakwasie, czarnej oliwki, kakao i gotowanego karczocha. Oliwę tę charakteryzuje również prawie całkowity brak goryczy i cierpkości. Poziomy ostrego smaku i goryczy są niższe lub równe 2 w skali IOC w pierwszych czterech miesiącach po miazdżeniu, a następnie ulegają stopniowemu obniżeniu i wynoszą poniżej 1 po upływie tego okresu. Wolna kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego, wynosi maksymalnie 1,5 grama na 100 gramów.

„Huile d'olive d'Aix-en-Provence” z zapisem „olives maturées” (oliwki poddane leżakowaniu) lub bez jest oliwą bardzo aksamitną.

Na etapie pierwszego wprowadzania do obrotu wskaźnik peroksydacji nie może przekraczać 15 miliekwiwaleń nadtlenu 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 produkuje się z oliwek pochodzących z gajów składających się z co najmniej 80 % następujących odmian zwanych „głównymi”: Aglandau, Cayanne i Salonenque (z których dwie muszą być obowiązkowo obecne); z odmian zwanych „drugorzędowymi”, takich jak: Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale-des-Bouches-du-Rhône, dawnych odmian lokalnych (odmiany wprowadzone przed mrozami z 1956 r. reprezentowane przez znaczną liczbę drzew na obszarze produkcji) oraz odmian zwanych „zapylającymi” (co najmniej 5 %).

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

Wszystkie działania, od produkcji oliwek do otrzymania z nich oliwy z oliwek, mają miejsce 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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta oliwy objętej ChNP „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” zawiera następujące informacje:

— chronioną nazwę pochodzenia „Huile d'olive d'Aix-en-Provence”, po której następuje – w zależności od przypadku – zapis „olives maturées” (oliwki poddane leżakowaniu) bezpośrednio po chronionej nazwie pochodzenia wydrukowany czcionką o wielkości co najmniej równej połowie czcionki, którą wydrukowano chronioną nazwę pochodzenia, oraz zapis „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia).

Informacje te znajdują się w jednym polu widzenia na tej samej etykiecie. Napisane są one widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, aby odróżniały się na etykiecie, na której są wydrukowane, i w taki sposób, by wyraźnie różniły się od innych informacji lub znaków graficznych;

— symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny produkcji produktu o nazwie pochodzenia „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” obejmuje:

departament Bouches-du-Rhône:

— obszar następujących gmin w całości:

Alleins, Aubagne, Cabriès, Cuges-les-Pins, Gémenos, Lambesc, Les Pennes-Mirabeau, Rognac, Rognes, Roquefort-la-Bédoule, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Mitre-les-Remparts, Vernègues, Vitrolles,

— obszar następujących gmin częściowo:

Berre-l'Étang, Grans, Istres, Marseille, Martigues, Miramas, Le Puy-Sainte-Réparate, Port-de-Bouc, Saint-Estève-Janson, Salon-de-Provence,

— wszystkie gminy kantonów Aix-en-Provence Nord-Est, Aix-en-Provence Sud-Ouest, Aix-en-Provence Centre, Allauch, Châteauneuf-Côte-Bleue (z wyjątkiem gminy Châteauneuf-les-Martigues uwzględnionej częściowo), Gardanne, Roquevaire, Trets, Pélissanne;

departament Var:

— obszar następujących gmin w całości: Pourcieux, Pourrières, Saint-Zacharie.

W urzędach gmin uwzględnionych częściowo złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego. W odniesieniu do tych gmin z wyznaczonym obszarem można zapoznać się na stronie internetowej właściwego organu krajowego, zgodnie z wymogami dyrektywy INSPIRE.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” charakteryzuje się następującymi cechami:

Czynniki naturalne:

— jednorodność geograficzna: dolna południowo-wschodnia Prowansja o podłożu wapiennym;

— obszar charakteryzujący się klimatem prowansalskim z suchym i gorącym latem, ale także z czasem niskimi nocnymi temperaturami w zimie;

— opady rzędu 600–700 mm rocznie, które występują często w formie gwałtownych ulew, ale ograniczone w czasie, ok. 70 dni/rok;

— duże nasłonecznienie – średnio ok. 2 700 godzin słońca/rok;

— częste i silne wiatry zachodnie i północno-zachodnie – mistral i tramontana;

— rzeźba terenu składająca się z pagórków i pasm wapiennych mogących się wznosić na ponad 1 000 m n.p.m.;

— gleby węglanowe często bogate w żwir, o dobrej przepuszczalności, z pH wynoszącym 8,1–8,3 i o całkowitej zawartości wapienia 20–38 %.

Czynniki ludzkie:

— ludzie uprawiają gaje oliwne i produkują oliwę z oliwek w tym obszarze od niepamiętnych czasów. Najstarsze tłoczarnie oliwy odkryte na obszarze geograficznym pochodzą z IV r. p.n.e.;

- odmiany wyselekcjonowane na przestrzeni wieków to głównie Aglandau, Salonenque i Cayanne;
- niskie i zaokrąglone kształty drzewek oliwnych, jakie można obserwować w krajobrazie, są wspólną cechą gajów oliwnych obszaru Aix-en-Provence i pozwalają na prowadzenie sadu niskopiennie lub na średniej wysokości;
- drzewka przycina się regularnie, co najmniej raz na dwa lata;
- zbiór oliwek odbywa się tradycyjnie od końca października do końca grudnia. Oliwki zbiera się w momencie, gdy zmieniają kolor, tzn. przed osiągnięciem pełnej dojrzałości;
- tradycyjnie stosuje się dwie techniki produkcji oliwy z oliwek: jedną opartą o przetwarzanie świeżo zebranych oliwek (ok. 70 % produkowanej ilości oliwy) i drugą bazującą na przetwarzaniu oliwek poddanych leżakowaniu (ok. 30 % produkowanej ilości oliwy) przez kilka dni przed miazdzeniem. Do 1950 r. sprzęt używany do tłoczenia i ograniczone zdolności produkcyjne młynów zmuszały olejarzy do przechowywania oliwek przez kilka dni w trakcie sezonu, zanim mogli je miazdzić. Rozwój nowoczesnych pras po 1950 r. pozwolił na wyeliminowanie tego etapu poddawania oliwek leżakowaniu. Olejarze z Aix-en-Provence utrzymali jednak zwyczaj leżakowania oliwek przez kilka dni przed miazdzeniem w odniesieniu do części produkowanej ilości oliwy, ponieważ produkt poddany takiej praktyce jest zawsze poszukiwany.

5.2. Specyfika produktu

Najważniejsza cecha charakterystyczna „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” opiera się na mieszance odmian lokalnych, z których głównymi są: Aglandau, Salonenque i Cayanne.

W połączeniu z praktykami produkcji oliwy, które uwzględniają bądź nie leżakowanie oliwek przed miazdzeniem, cecha ta nadaje „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” następujące właściwości specyficzne:

- oliwa pochodząca z oliwek miazdzonych w stanie świeżym charakteryzuje się głównie aromatem świeżej trawy i surowego karczocha. Na koniec może być obecny posmak pieprzu. Występują cierpkość i gorycz, mniej lub bardziej wyraźne;
- oliwa otrzymana z oliwek „poddanych leżakowaniu” posiada dość intensywny aromat, zdominowany zapachem grillowanego chleba, chleba na zakwasie, czarnej oliwki i gotowanego karczocha, czasem z dodatkiem nut kakao i wanilii. Charakterystyczny jest także prawie całkowity brak cierpkości i goryczy.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Przeważające gleby wapienne, o dobrej przepuszczalności na tarasach wapiennych pagórków i pasm obszaru geograficznego, ogólnie łagodne temperatury i wystarczająca ilość opadów tworzą warunki korzystne do produkcji oliwek o wysokiej jakości, które leżą u podstaw rozwoju olejarstwa w rejonie Aix-en-Provence od wielu wieków. Częste występowanie silnych wiatrów oraz duże nasłonecznienie tworzą również dobre warunki sanitarne, ułatwiając parowanie wody deszczowej, i w miejscach o korzystnej ekspozycji pozwalają na uprawę drzewek oliwnych do wysokości 800 m n.p.m. Wiatr zmusza także ludzi do niskiego prowadzenia drzew i ich regularnego przycinania, co jest cechą charakterystyczną krajobrazu upraw oliwek obszaru geograficznego. Kontynentalny charakter obszaru geograficznego wiąże się z zakresem temperatur, który może powodować w zimnie przymrozki. Na przestrzeni wieków ludzie wyselekcjonowali odmiany najbardziej odporne na mróz i najbardziej dostosowane do uprawy w gajach niskopiennych, takie jak: Aglandau, Salonenque i Cayanne. Te trzy odmiany głównie najbardziej nadają się do produkcji oliwy. Odmiany Salonenque i Cayanne równoważą ostrzejszy smak Aglandau na początku sezonu. Warunki klimatyczne obszaru geograficznego spowodowały również, że oliwki są zbierane od końca października do końca grudnia przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, czyli w momencie, gdy zmieniają kolor. Specyficzne właściwości „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” – jej aromaty, ale również jej umiarkowana do prawie nieobecnej cierpkości i gorycz – wynikają z połączenia odmian, sezonu zbiorów i praktyk miazdzenia oliwek bezpośrednio po dokonaniu zbiorów lub po leżakowaniu. Dodatkowy okres przechowywania oliwek przed miazdzeniem powoduje ich lekką fermentację beztlenową, co pozwala na wyprodukowanie oliwy, która jest prawie pozbawiona cierpkości i goryczy, o bogatszym bukacie smakowym, o bardzo złożonych i intensywnych aromatach. Miazdzenie oliwek wkrótce po dokonaniu zbioru pozwala utrzymać cierpkość i gorycz oliwy oraz bardziej roślinne aromaty.

Specyficzne właściwości „Huile d'olive d'Aix-en-Provence” przyczyniły się do zdobycia przez nią renomy. Dokumenty historyczne świadczą o tym, że oliwa ta zawsze była wysoko ceniona. W swojej książce pt. „Traité de l'olivier” (Traktat o drzewku oliwnym) (wyd. A. DAVID, 1786) Abbé Couture, proboszcz Miramas, napisał, że oliwa ta „jest najdelikatniejsza, najbardziej ceniona, najwspanialsza, najbardziej poszukiwana i najlepsza, jaką się sprzedaje na całym świecie”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-862c79a6-7b7b-4b02-9f38-f767a7b81366/telechargement
