

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 12 sierpnia 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” (ChNP)**

(2019/C 281/03)

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<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

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

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do nazwy „Olives noires 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 12 sierpnia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> 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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence”****Nr UE: PDO-FR-0052-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  
  
Telefon +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 (kontrola, 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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence” zmieniono i uzupełniono zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie (który zastępuje dawne streszczenie).

Następujący cały pierwotny zapis: „Produkt »Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence« otrzymuje się wyłącznie z odmiany Grossane. Jest to duży, krótki owoc, o uciętej podstawie i obfitym, smacznym miąższu” otrzymuje brzmienie:

„Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence» są czarnymi oliwkami stołowymi. Produkt »Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence« otrzymuje się wyłącznie z odmiany Grossane. Jest to duży, krótki owoc, o uciętej podstawie i obfitym, smacznym miąższu. Oliwki są całe, bez zgnieceń, bez nacięć i bez dodatku substancji aromatyzujących. Wykazują jeden lub kilka następujących aromatów: trufli, borowików szlachetnych, chleba na zakwasie, piernika, czerwonego wina. Dopuszcza się nutę goryczy. Partie oliwek 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 %”.

Zatem dodano elementy opisowe, aby lepiej scharakteryzować produkt, uściślając, że chodzi o oliwki stołowe, oraz aby lepiej scharakteryzować oliwki w świetle normy Codex dotyczącej oliwek stołowych. Wprowadzenie opisu organoleptycznego pozwala również na określenie szczególnych cech oliwek, które odróżniają je od innych czarnych oliwek stołowych. Ponadto dodanie definicji wielkości pozwala lepiej określić początkowo wzmiankowany wygląd oliwek opisany jako „duży i krótki”.

Poza tym jedynie w jednolitym dokumencie dodaje się także w tym punkcie opis następujących sposobów prezentacji oliwek (które wymienione są w punkcie „Metoda produkcji” specyfikacji):

„Istnieją dwa sposoby przygotowania:

- nakłuwane oliwki w soli morskiej: świeżo zerwane oliwki są nakłuwane i posypywane solą morską,
- w solance: nakłuwane lub nienakłuwane oliwki są zanurzane w solance, której gęstość powinna wynosić 1 045–1 060 stopni Baumé po ustabilizowaniu”.

#### Obszar geograficzny

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

W związku z tym pierwotny tekst specyfikacji produktu i streszczenia:

„Wyznaczony obszar geograficzny produkcji oliwek objętych chronioną nazwą pochodzenia »Olives noires 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 czarne oliwki stołowe muszą odbywać się na wyznaczonym 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”.

Obszar geograficzny rozszerzono o części gmin wchodzących 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.

Ponadto pierwotny tekst specyfikacji produktu i streszczenia: „Zebrane oliwki muszą pochodzić ze zidentyfikowanych gajów położonych na wyznaczonym obszarze produkcji” nie został uwzględniony w jednolitym dokumencie, który zastępuje streszczenie, i został zmieniony w specyfikacji.

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 czarne 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 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 Grossane. 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. »Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence« pochodzą z odmiany Grossane, którą uprawia się jedynie w dolinie Vallée des Baux-de-Provence. Funkcjonującą od dłuższego czasu tradycyjną metodę produkcji (ręczne nakłuwanie oliwek) zaczęto od kilku lat zastępować urządzeniami mechanicznymi. Często nazywane »oliwkami bożonarodzeniowymi« z powodu późnego (w grudniu) pojawienia się na rynku oliwek stołowych, »olives noires de la vallée des Baux-de-Provence« stanowiły przez długi czas dodatkowe źródło dochodu rolników w okresie mniejszej aktywności (zimą)».

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, zmieniono punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” w specyfikacji produktu i streszczeniu (pkt „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, roczne 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 oliwki czarne (produkt końcowy), roczne oświadczenie dotyczące zbioru oliwek, roczne oświadczenie dotyczące przetwarzania (zwane również oświadczeniem dotyczącym produkcji) oliwek czarnych, oświadczenie o wprowadzeniu do obrotu oliwek czarnych objętych chronioną nazwą pochodzenia (zwane również zgłoszeniem produktów do objęcia chronioną nazwą pochodzenia (fr. *déclaration de revendication*)) oraz roczne oświadczenie o zapasie oliwek czarnych objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Dodano również odniesienie do sposobu kontroli. W zakres wspomnianej kontroli włącza się badania analityczne i organoleptyczne, które przewidziano już w obowiązujących aktualnie przepisach. Akapit otrzymuje 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.

— Gęstość obsady: dodaje się zasady dotyczące gęstości obsady.

Do specyfikacji dodaje się zatem fragment w brzmieniu: „W przypadku wszystkich roślin sadzonych po dniu 27 sierpnia 1997 r. należy zapewnić, by na każde drzewo przypadają 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.

— Przynicianie: do specyfikacji dodaje się następujący zapis:

„Oliwki przycina się co najmniej co dwa lata”.

Tzw. cięcie na owocowanie umożliwia regulację produkcji oliwek. Systematyczne cięcie poprawia jakość zbiorów. Cięcia dokonuje się zwykle raz do roku, ale cykl wegetacyjny drzewa oliwnego trwa dwa lata. W specyfikacji produktu zalecono zatem, aby cięcie przeprowadzać co najmniej raz na dwa lata.

— Nawadnianie: do specyfikacji produktu dodaje się następujący przepis:

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

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

— Włączenie drzew do produkcji:

Pierwotne zdanie w specyfikacji produktu:

„Chronioną nazwą pochodzenia »Olives noires 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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence« można objąć wyłącznie oliwki z drzew zasadzonych na działce co najmniej pięć lat wcześniej”.

Aby doprecyzować zapis, 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.

Pierwotny zapis w specyfikacji produktu:

„Plony z hektara mogą wynosić maksymalnie sześć ton oliwek na hektar” otrzymuje brzmienie:

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

Drzewa z młodych plantacji zaczynają bowiem obecnie owocować, a plony z tych drzew oliwnych dochodzą do 8–10 t/ha. Nierzadko można także spotkać kilkusetletnie gaje oliwne, w których drzewa mają silnie rozwinięte korony i wydają obfite plony. Profesjonalizacja producentów i odnawianie działek przyczyniają się również do optymalizacji plonów. Ponadto dodano sposób obliczania plonów, tak aby uniknąć rozbieżnych interpretacji 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.

Następujący pierwotny przepis specyfikacji:

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

— Do specyfikacji produktu dodaje się następujący przepis: „Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się co roku decyzją dyrektora INAO i na uzasadniony wniosek grupy”. Aby zapewnić stosowanie się do wymogu dotyczącego odpowiedniej dojrzałości oliwek przez plantatorów oliwek, zdecydowano o uzupełnieniu tego przepisu o informację dotyczącą rozpoczęcia zbiorów. Datę rozpoczęcia zbiorów proponuje grupa, która opiera swój wniosek na analizie sensorycznej próbek oliwek reprezentatywnych dla całego obszaru geograficznego.

- Dodaje się zapis w brzmieniu: „Za odpowiednio dojrzałe oliwki uznaje się partie zebranych oliwek, w których co najmniej 70 % owoców stanowią oliwki czarne lub zmieniające kolor”. Taki zapis pozwala na większą precyzję w określeniu dojrzałości oliwek i tym samym na poprawę jakości oraz ułatwienie kontroli.

W wyżej cytowanym pierwotnym zapisie: „Oliwki muszą być zebrane po osiągnięciu przez nie odpowiedniej dojrzałości i bezpośrednio z drzewa” skreśla się pojęcie oliwek „zebranych bezpośrednio z drzewa”. Zastępuje się je, w pkt 5.8 „Produkcja” specyfikacji, zakazem wykorzystywania na etapie przetwarzania oliwek, które spadły na ziemię. Proponowany tekst zastępczy otrzymuje brzmienie: „Oliwek noszących ślady kontaktu z glebą nie dopuszcza się do etapu przetwarzania”. W tym brzmieniu przepis ten jest bardziej odpowiedni i łatwiejszy do skontrolowania.

Pierwotny zapis 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 brzmienie: „Oliwki przechowuje się w ażurowych skrzyniach lub 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 czarnych:

Pierwotny zapis w specyfikacji produktu i (częściowo) streszczeniu:

„Maksymalna wielkość oliwek odpowiada liczbie 35 owoców na 100 gramów. W celu umożliwienia objęcia ich zarejestrowaną nazwą pochodzenia »Olives noires de la Vallée de Baux-de-Provence« oliwki muszą być klasyfikowane według wielkości i sortowane przed ich przygotowaniem” zostaje zmieniony w celu dodania tolerancji dotyczącej kalibrowania, która została już uwzględniona w części „Opis produktu” obowiązującej specyfikacji.

Pierwotny zapis w specyfikacji (wartości kalibracyjne są zamieszczone w pkt 3.2 jednolitego dokumentu) otrzymuje zatem brzmienie:

„Oliwki są klasyfikowane według wielkości i sortowane przed przygotowaniem. Wielkość czarnych oliwek stołowych 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 %”.

Jeżeli chodzi o sortowanie oliwek przez przygotowaniem, w 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 gradem,
- uszkodzenia spowodowane przez owady.

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

Chodzi o ustalenie kryteriów sortowania poprzez określenie wad oliwek oraz maksymalnych dopuszczalnych wartości.

W odniesieniu do metody przygotowania oliwek pierwotny zapis specyfikacji produktu i streszczenia:

„Oliwki muszą być przygotowane przez zakłady zajmujące się konserwowaniem znajdujące się na obszarze produkcji według jednej z następujących metod:

- nakłuwane oliwki w soli drobnoziarnistej: świeżo zerwane oliwki są nakłuwane i posypywane solą drobnoziarnistą,
- w solance: nakłuwane lub nienakłuwane oliwki są zanurzane w solance, której gęstość powinna wynosić 1 045–1 060 po ustabilizowaniu” otrzymuje następujące brzmienie w specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Oliwki przygotowuje się według jednej z następujących metod:

- nakłuwane oliwki w soli morskiej: świeżo zerwane oliwki są nakłuwane i posypywane solą morską,

— w solance: nakłuwane lub nienakłuwane oliwki są zanurzane w solance, której gęstość powinna wynosić 1 045–1 060 stopni Baumé po ustabilizowaniu”.

W odniesieniu do oliwek nakłuwanych w soli znosi się obowiązek stosowania soli drobnoziarnistej, ponieważ sól gruboziarnista również jest odpowiednia, jak wykazano podczas testów przeprowadzonych przez niektóre podmioty zajmujące się konserwowaniem oliwek, i nie zmienia właściwości produktu. Natomiast stosowanie soli morskiej stało się obowiązkowe w celu uniknięcia ewentualnego stosowania soli kamiennej, która nie odpowiada tradycyjnym praktykom przetwórczym. Ponadto w trosce o dokładność dodaje się informację, że wskazaną gęstość solanki wyraża się w stopniach Baumé.

— Przechowywanie oliwek:

Pierwotny zapis w specyfikacji i streszczeniu: „Oliwki przechowuje się w solance maksymalnie przez okres trzech miesięcy” otrzymuje następujące brzmienie w specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie (w pkt 3.5):

„Nakłuwane oliwki w soli przechowuje się w temperaturze od +2 °C do +4 °C maksymalnie przez okres 12 miesięcy.

Oliwki przygotowane w solance przechowuje się w solance maksymalnie przez okres 24 miesięcy w temperaturze pokojowej”.

Maksymalny okres przechowywania oliwek w solance przedłuża się z 3 do 24 miesięcy, ponieważ ta metoda konserwowania pozwala dłuższe przechowywania bez zmiany właściwości produktu. Z kolei nakłuwane oliwki w soli są bardziej wrażliwe. Dodaje się zatem warunki przechowywania tych oliwek. Nie mogą one być przechowywane dłużej niż 12 miesięcy w temperaturze od +2 °C do +4 °C.

#### *Związek z obszarem geograficznym*

Cały opis tego związku przededagowano 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.

Następujący pierwotny zapis zawarty 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” i w specyfikacji: „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”

podlega nieznacznej zmianie i otrzymuje 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 Provence (Prowansja), 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 zapis 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 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 zapisu powtórzono w opisie „związku przyczynowego”, jednak część odnosząca się do opisu klimatu, gleby i odmian zostaje skreślona i zastąpiona następującym zapisem (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 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”.

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

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

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

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

Obszar geograficzny obejmuje masyw o malowniczej rzeźbie ukształtowanej przez erozję, którego szkielet stanowią formacje wapienne i marglowe z okresu kredy dolnej, a także wapienie dolomitowe z okresu jury w południowej części masywu. Trzeciorzędowe złoża pochodzące z rzek i jezior, o bardzo niejednorodnym wapiennym charakterze, 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 koluwalnymi 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 następujący pierwotny zapis w specyfikacji produktu:

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

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

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

Do specyfikacji i jednolitego dokumentu dodano następujące elementy dotyczące czynnika ludzkiego:

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

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 Grossane. Ta dawna, tradycyjna odmiana jest jedyną odmianą dopuszczoną i stosowaną do produkcji produktu objętego zarejestrowaną nazwą »Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence«.

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 całe oliwki czarne oraz gniecione oliwki zielone. Oliwki stołowe Grossane wytwarza się niemal wyłącznie na tym obszarze. Zbiera się oliwki czarne lub zmieniające kolor. Metoda produkcji oliwek czarnych jest prosta i ma tradycyjny charakter: świeżo zerwane oliwki są albo nakłuwane i posypywane solą morską, albo przygotowywane w solance”.

Opis czynnika ludzkiego uzupełniono zatem o informacje na temat tradycyjnej metody wytwarzania.

Do specyfikacji i jednolitego dokumentu dodano następujące cechy charakterystyczne produktu:

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

- wykorzystywania wyłącznie odmiany Grossane,
- właściwości fizycznych i organoleptycznych oliwki: jest to czarna oliwka; owoc jest duży, krótki, o uciętej podstawie i obfitym, smacznym miąższu. »Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence« są całe, bez zgnieceń, bez nacięć i bez dodatku substancji aromatyzujących. Oliwki te wykazują aromat trufli lub borowików szlachetnych, lub chleba na zakwasie, lub piernika, lub czerwonego wina. Dopuszcza się nutę goryczy”.

Do specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu dodano następujące elementy opisowe dotyczące „związku przyczynowego”, mieszczące się 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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence«. Odmiana Grossane znakomicie rośnie na płytkich, kamienistych glebach wapiennych, a także jest odporna na letnie susze i wiatry. Owoce wykorzystuje się również do wytwarzania produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia »Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence«. Warunki klimatyczne obszaru geograficznego powodują, że oliwki są w sposób naturalny czarne podczas zbiorów (lub są w fazie zmiany koloru). Tradycyjny sposób przygotowania oliwek, po prostu nakłuwanych lub solonych bądź przygotowanych w solance (wcześniej nakłuwanych w stosownych przypadkach) po zbiorze, pozwala zachować szczególne właściwości organoleptyczne”.

#### Etykietowanie

Pierwotne przepisy zarejestrowanej specyfikacji produktu i streszczenia:

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

- napis »Olives noires 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 oraz w 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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence« umieszcza się:

- chronioną nazwę »Olives noires 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”.

#### Wymogi krajowe

- Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, zmieniono punkt „Wymogi krajowe”. 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	<p>Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine – 138, Champs Elysées – 75008 PARIS – FRANCJA</p> <p>Tel. +33 153898000 Faks: +33 142255797</p>	<p>Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) 12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANCJA</p> <p>Tel. +33 1173303800 Faks +33 1173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr</p>
Grupa składająca wniosek	<p>Nazwa: Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux Adres: Mairie de Maussane les Alpilles - 13520 Maussane Les Alpilles</p> <p>w jednolitym dokumencie: 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 FRANCJA</p> <p>— 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. 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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence”

Nr UE: PDO-FR-0052-AM01 – 16.8.2017

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Olives noires 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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence” są czarnymi oliwkami stołowymi. Otrzymuje się je wyłącznie z odmiany Grossane. Jest to duży, krótki owoc, o uciętej podstawie i obfitym, smacznym miąższu.

Oliwki są całe, bez zgnieceń, bez nacięć i bez dodatku substancji aromatyzujących. Wykazują jeden lub kilka następujących aromatów: trufli, borowików szlachetnych, chleba na zakwasie, piernika, czerwonego wina. Dopuszcza się nutę gorzkiej.

Partie oliwek 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 %.

Istnieją dwa sposoby przygotowania:

— nakłuwane oliwki w soli morskiej: świeżo zerwane oliwki są nakłuwane i posypywane solą morską,

— w solance: nakłuwane lub nienakłuwane oliwki są zanurzane w solance, której gęstość powinna wynosić 1 045–1 060 stopni Baumé po ustabilizowaniu.

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

„Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” otrzymuje się wyłącznie z odmiany Grossane.

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

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

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

Nakłuwane oliwki w soli przechowuje się w temperaturze od + 2 °C do + 4 °C maksymalnie przez okres 12 miesięcy.

Oliwki przygotowane w solance przechowuje się w solance maksymalnie przez okres 24 miesięcy w temperaturze pokojowej

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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence” umieszcza się:

— chronioną nazwę „Olives noires 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.

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 otczaków kwarcowych o grubości 30–60 cm), a także wapienne koluwia osuwiskowe, które powstały w wyniku erozji południowych stoków Alpilles.

Gaje oliwne w masywie Alpilles sadi 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 twory piaszczysto-mułowe, rzadziej twory 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 Grossane. Ta dawna, tradycyjna odmiana jest jedyną odmianą dopuszczoną i stosowaną do produkcji produktu objętego zarejestrowaną nazwą „Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”.

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 całe oliwki czarne oraz gniecione oliwki zielone. Czarne oliwki stołowe Grossane wytwarza się niemal wyłącznie na tym obszarze. Zbiera się oliwki czarne lub zmieniające kolor. Metoda produkcji oliwek czarnych jest prosta i ma tradycyjny charakter: świeżo zerwane oliwki są albo nakłuwane i posypywane solą morską, albo przygotowywane w solance.

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

- wykorzystywania wyłącznie odmiany Grossane,
- właściwości fizycznych i organoleptycznych oliwki: jest to czarna oliwka; owoc jest duży, krótki, o uciętej podstawie i obfitym, smacznym miąższu. „Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence” są całe, bez zgnieceń, bez nacięć i bez dodatku substancji aromatyzujących. Oliwki te wykazują aromat trufli lub borowików szlachetnych, lub chleba na zakwasie, lub piernika, lub czerwonego wina. Dopuszcza się nutę gorzycy.

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 noires de la Vallée des Baux-de-Provence”. Odmiana Grossane znakomicie rośnie na płytkich, kamienistych glebach wapiennych, a także jest odporna na letnie susze i wiatry. Owoce wykorzystuje się również do wytwarzania produktu objętego ochroną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. Warunki klimatyczne obszaru geograficznego powodują, że oliwki są w sposób naturalny czarne podczas zbiorów (lub są w fazie zmiany koloru). Tradycyjny sposób przygotowania oliwek, po prostu nakłuwanych lub solonych bądź przygotowanych w solance (wcześniej nakłuwanych w stosownych przypadkach) po zbiorze, pozwala zachować szczególne właściwości organoleptyczne

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-92cd761e-5ace-4a0a-aff1-4bbae11edd9e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-92cd761e-5ace-4a0a-aff1-4bbae11edd9e)

---