

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence” (BOB)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 188 van 4 juni 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 4 augustus 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 27 mei 2019

tot bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie van de aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier als bedoeld in artikel 53 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad voor de naam „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence” (BOB)

(2019/C 188/05)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen⁽¹⁾, en met name artikel 50, lid 2, onder a), in samenhang met artikel 53, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Frankrijk heeft overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier van „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence” (BOB) ingediend.
- (2) Overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.
- (3) Met het oog op de mogelijke indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 moet de aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier als bedoeld in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie⁽²⁾, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence” (BOB) worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

BESLUIT:

Enig artikel

De aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier als bedoeld in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de publicatiegegevens van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence” (BOB) is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om uiterlijk drie maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde wijziging.



Gedaan te Brussel, 27 mei 2019

*Voor de Commissie
Ph. HOGAN
Lid van de Commissie*

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).



BIJLAGE

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012
„OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE”
EU-nr.: PDO-FR-0051-AM01 – 16.8.2017
BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB)
Vallon de la Fontaine
13520 Les Baux-de-Provence
FRANKRIJK

Telefoon: +33 0490543842

Fax +33 484253288

E-mail: contact@siovb.com

Het „syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence” (SIOVB) is een beroepsorganisatie die onder de *code du travail* valt en bestaat uit olijvenproducenten, confiseurs en oliefabrikanten (circa 1100 marktdeelnemers). Het heeft een rechtmatig belang bij het indienen van de aanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige: controles, nationale eisen.

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

De beschrijving van de „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” is gewijzigd en aangevuld in het productdossier en het enig document (dat de oude samenvatting vervangt).

Daarom wordt de oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting:

„De „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zijn uitsluitend afkomstig van de rassen *Salonenque* of *Bérugnette*.”

De „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zijn een primeurproduct, met een korte houdbaarheidsduur. Het zijn groene olijven die worden gearomatiseerd met venkel.”

vervangen door:

„De „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zijn geplette tafelolijven. Ze zijn uitsluitend afkomstig van de rassen *Salonenque* of *Aglandau* (ook wel „*Bérugnette*” genoemd). Het is niet toegestaan om de rassen gemengd te verkopen. De olijven zijn zo groot dat 100 gram maximaal 35 vruchten telt. De partijen zijn homogeen en maximaal 5% van de vruchten is zo groot dat 100 gram meer dan 42 vruchten telt, terwijl maximaal 5% van de vruchten zo groot is dat 100 gram minder dan

20 vruchten telt. De olijven zijn geplet, heel en vertonen geen inkervingen. Het is echter toegestaan dat maximaal 5% van de olijven ongeplet en maximaal 5% van de olijven opengebarsten is. Het zijn groene olijven die worden gearomatiseerd met venkel (*Foeniculum vulgare* var.). De olijven zijn stevig in de mond en hebben een uitgesproken venkelsmaak die niet mag worden overheerst door de zoute smaak. Ze mogen licht bitter zijn. De „Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence” heeft geen gist-, (sodahoudende) zeep- of houtsmak. Ze worden te koop aangeboden in heldere of licht troebele, maar niet rode pekels met daarin stukjes venkelloof.”

Deze beschrijvende elementen zijn om de volgende redenen toegevoegd:

- Om het product beter te kenmerken, is toegevoegd dat het om „tafelolijven” gaat;
- De officiële naam van het ras „Aglandau”, dat lokaal „Bérugnette” wordt genoemd, is toegevoegd, terwijl in het geregistreerde productdossier alleen „Bérugnette” stond. Deze toevoeging is gedaan met het oog op overeenstemming met de officiële naam van het ras zoals dit in het Europees rassenregister staat;
- „Het is niet toegestaan om de rassen gemengd te verkopen”: dit kenmerk stond al in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” in het productdossier en de samenvatting, maar niet in de rubriek „Beschrijving van het product”, terwijl het een belangrijk element van de beschrijving is;
- Het feit dat de olijven zo groot zijn dat 100 gram maximaal 35 vruchten telt, stond alleen in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” in het productdossier en de samenvatting, terwijl het een belangrijk element van de beschrijving is. Bovendien worden de toegestane toleranties toegevoegd. Met deze waarden kan worden gegarandeerd dat de partijen homogeen zijn, met vruchten die van oudsher middelgroot tot groot zijn;
- De hele aard van de olijven zonder inkervingen voordat ze worden geplet, wordt toegevoegd om het product beter te kenmerken ten opzichte van de Codex-norm voor tafelolijven. De toegestane toleranties worden eveneens toegevoegd, omdat het ondanks de zorg die wordt besteed aan de verwerking altijd mogelijk is dat de olijven niet overeenstemmen met het bedoelde eindproduct (ongeplette of opengebarsten olijven);
- Om nog preciezer te zijn, wordt de Latijnse naam van de venkel waarmee de olijven worden gearomatiseerd („*Foeniculum vulgare* var.”) toegevoegd;
- De organoleptische kenmerken van de olijven worden toegevoegd. Op grond van de controles die sinds de erkenning van deze benaming zijn verricht, is de organoleptische beschrijving aangevuld met omschrijvingen waarmee het product beter kan worden geïdentificeerd;
- De voorwaarden voor het te koop aanbieden worden toegevoegd, ter aanvulling van de oorspronkelijke bepaling in het productdossier en de samenvatting waarin uitsluitend stond dat de olijven werden „bewaard in pekels” in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” en ter verduidelijking dat er venkel moet worden gebruikt bij de aromatisering van de olijven.

Bovendien wordt de volgende oorspronkelijke tekst „De „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zijn een primeurproduct, met een korte houdbaarheidsduur” geschrapt, omdat deze onnauwkeurig is.

Geografisch gebied

De afbakening van het geografische gebied van de „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” wordt gewijzigd in het productdossier en het enig document (voorheen „de samenvatting”).

Daarom wordt de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting „Het productiegebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” bevindt zich in de volgende gemeenten van het departement Bouches-du-Rhône: Arles, Aureille, Les Baux-de-Provence, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Maussane-les-Alpilles, Mourières, Le Paradou, Saint-Martin de Crau, Orgon, Saint-Etienne du Grès, Saint-Rémy de Provence, Sénas, Tarascon.”

vervangen door de volgende tekst:

- **In het enig document (punt 4):**
„Het geografische gebied bevindt zich op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Bouches-du-Rhône:
Gemeenten in hun geheel: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou;
Delen van de volgende gemeenten: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mourières, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.”
- **In het productdossier:**
„Alle bewerkingen vanaf de olijventeelt tot en met de bewerking tot geplette tafelolijven en hun pasteurisatie gebeuren binnen het geografische gebied op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Bouches-du-Rhône:
Gemeenten in hun geheel: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Le Paradou;
Delen van de volgende gemeenten: 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.

Op het gemeentehuis van alle betrokken gemeenten is een cartografisch document gedeponneerd met de afbakening van het geografische gebied, zoals dit op voorstel van het hiertoe aangewezen comité van deskundigen tijdens de vergadering van 20 juni 2013 is goedgekeurd door het nationaal comité voor voedingsmiddelen van het Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)."

Het geografische gebied wordt namelijk uitgebreid met delen van gemeenten die al onder het geografische gebied vielen en met een nieuwe aangrenzende gemeente: de gemeente „Mas-Blanc-des-Alpilles” (gedeeltelijk). Deze toevoegingen hebben betrekking op alle gemeenten in het geografische gebied, met uitzondering van de gemeente „Les Baux-de-Provence”, die al volledig was opgenomen in het geografische gebied. Deze aan het geografische gebied toegevoegde delen van gemeenten voldoen aan dezelfde geologische, pedologische, klimatologische en begroeiingscriteria als de rest van de oorsprongsbenaming. Dankzij deze afbakening kan er bovendien een nieuwe confiseur worden toegevoegd aan de oorsprongsbenaming. De datum van goedkeuring van deze afbakening (20 juni 2013) is toegevoegd, naar aanleiding van het besluit van het nationaal comité voor voedingsmiddelen van het INAO dat op nationaal niveau bevoegd is om de herziening van een geografisch gebied te bekrachtigen.

Er wordt bovendien toegevoegd dat de olijven afkomstig zijn van olijven die zijn geoogst op de percelen die op de beschreven wijze zijn vastgesteld. Daarom wordt de volgende tekst toegevoegd aan het productdossier:

„De geplette olijven zijn afkomstig van olijven die zijn geoogst op de vastgestelde percelen die zich in het hierboven afgebakende productiegebied bevinden. De percelen worden vastgesteld op basis van de criteria voor de inplantingsplaats van de percelen die tijdens de bijeenkomst van 21 februari 2013 zijn vastgesteld door het nationaal comité voor voedingsmiddelen van het INAO naar aanleiding van het advies van het comité van deskundigen dat het hiervoor had aangewezen. Iedere producent die een perceel wil laten vaststellen, dient hiervoor vóór 31 mei voorafgaand aan de eerste oogst van olijven met een oorsprongsbenaming een aanvraag in bij het INAO met een formulier dat overeenstemt met het model dat is goedgekeurd door de directeur van het INAO en verplicht zich ertoe de criteria voor de inplantingsplaats na te leven.

De lijst met nieuwe vastgestelde percelen wordt elk jaar naar aanleiding van het advies van het bovenbedoelde comité van deskundigen goedgekeurd door het bevoegde nationaal comité van het INAO.

De lijst met vastgestelde percelen en de vaststellingscriteria kunnen worden geraadpleegd bij het INAO en de betrokken groepering."

Dankzij deze procedure hebben de controlestructuren een overzicht van alle percelen die in een bepaald jaar geschikt zijn voor de productie van de herkomstbenaming.

- **De volgende tekst wordt bovendien toegevoegd aan punt 3.4 van het enig document en aan het productdossier:**

„Alle handelingen vanaf de olijventeelt tot en met de verwerking van de zwarte olijven vinden plaats binnen het afgebakende geografische gebied."

Er wordt geen enkele nieuwe stap toegevoegd die verplicht binnen het geografische gebied moet worden uitgevoerd, maar de informatie over de stappen die binnen het geografische gebied moeten plaatsvinden, stond niet duidelijk in de oude samenvatting en het productdossier.

- **Uitsluitend in het productdossier worden bovendien de cartografische gegevens die zijn gebruikt voor de afbakening van het geografische gebied toegevoegd:**

„Op het gemeentehuis van alle betrokken gemeenten is een cartografisch document gedeponneerd met de afbakening van het geografische gebied, zoals dit op voorstel van het hiertoe aangewezen comité van deskundigen tijdens de vergadering van 20 juni 2013 is goedgekeurd door het nationaal comité voor voedingsmiddelen van het Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)."

Het gaat om cartografische gegevens van het IGN (Institut national de l'information géographique et forestière), die in tegenstelling tot de oorspronkelijk gebruikte kadastrale kaarten kunnen worden overgezet op andere gegevensdragers.

Volgens de geldende nationale procedures is het nationaal comité voor oorsprongsbenamingen op het gebied van zuivel, voedingsmiddelen en bossen van het Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) bevoegd om zich uit te spreken over aanvragen voor de wijziging van een productdossier voordat dit wordt overgedragen aan de Europese Commissie. De wijziging wordt echter pas toegepast na de registratie op Europees niveau.

Bewijs van oorsprong

De volgende oorspronkelijke tekst wordt volledig geschrapt uit deze rubriek van het productdossier en het enig document (voorheen de samenvatting):

„Samen met granen en druiven hebben olijven altijd deel uitgemaakt van de drie essentiële gewassen van de Provence.



In de Vallée des Baux-de-Provence is de olijventeelt altijd belangrijk geweest, ondanks de concurrentie van invoer en het overstappen van olijventeelt op groenteteelt vanwege de aanleg van irrigatiekanalen.

In 1786 liet eerwaarde Couture in zijn verhandeling zien dat de grote rijkdom aan olijvenrassen een van de kenmerken van de Vallée des Baux-de-Provence is. Hierin somde hij ten minste zes belangrijke soorten op, waaronder de Salonenque, voorheen de „Plant de Salon” genoemd, en de Béruguet, voorheen de „Aglandau” of de „Blanquette” genoemd. Uitsluitend deze twee oude en traditionele rassen zijn toegestaan voor de productie van de gecontroleerde oorsprongsbenaming Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence.

Dankzij deze rijkdom is de Vallée des Baux-de-Provence een van de gebieden geworden waar de meeste olijven worden verwerkt. Door de eeuwenoude gebruiken konden er altijd geplette groene olijven, hele groene olijven en zwarte olijven worden gegeten.

Geplette groene olijven worden bijna exclusief in de Vallée des Baux-de-Provence geproduceerd. Met gemiddeld 250 ton per jaar zijn de geplette olijven de meest geproduceerde tafelolijven in de Vallée des Baux-de-Provence.

Elk jaar wordt in september met de oogst van de olijven die bestemd zijn voor deze bereidingswijze het verkoopseizoen voor olijven geopend in de Vallée des Baux-de-Provence.

Het bijzondere van deze productie is voornamelijk te danken aan het „pletten” van de olijven, dat tegenwoordig geautomatiseerd gebeurt, maar lange tijd handmatig werd gedaan en een traditionele activiteit in deze regio is.

De Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence zijn de eerste tafelolijven die op de markt komen (oktober-november) en worden elk jaar lang verwacht door de kenners, die ongeduldig zijn vanwege het feit dat het een primeurproduct is.”

Met het oog op de veranderingen in de nationale wet- en regelgeving is de rubriek „Bewijs dat het product afkomstig is uit het geografische gebied” uit het productdossier en de samenvatting (punt 4.4. „Bewijs van oorsprong”), met daarin uitsluitend elementen over het „verband met de oorsprong”, gewijzigd en hierin staan nu uitsluitend de verplichtingen aangaande verslaglegging en het bijhouden van registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden uit het productdossier.

Er zijn daarom verschillende alinea's toegevoegd ter vervanging van de eerdere alinea's met betrekking tot de geschiedenis en de bekendheid van het product. De voorgestelde nieuwe tekst beschrijft de documenten voor de follow-up en controle van het product met een oorsprongsbenaming: de identificatieverklaring van de marktdeelnemers, de verklaring dat men voor een bepaald jaar (voor de hele productie of een deel ervan) niet van plan is om producten met een oorsprongsbenaming te produceren, het teeltlogboek, de verwerkingsregisters voor olijven (als grondstof) en geplette olijven (eindproduct), de jaarlijkse verklaring van de olijvenoogst, de bewerkingsverklaring (ook „fabricageverklaring” genoemd), de jaarlijkse bewerkingsverklaring (ook „jaarlijkse fabricageverklaring” genoemd) van de geplette olijven, de verklaring van het op de markt brengen (in het Frans ook „revendication” genoemd) van de geplette olijven met een oorsprongsbenaming, de jaarlijkse verklaring van de voorraden geplette olijven met een oorsprongsbenaming.

Bovendien wordt de analytische en organoleptische beoordeling die al in de geldende bepalingen stond opgenomen in de genoemde controleprocedure.

De alinea luidt als volgt:

„Deze procedure wordt voltooid door analytische en organoleptische beoordelingen door een proef van het eindproduct dat klaar is om te worden verpakt of verpakt is, voor het testen van de kwaliteit en de overeenstemming met de beschrijving van het product uit het voorgaande punt 2.”

Het gaat om een korte beschrijving van de aard en het controlesysteem van het product.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- De inleidende zin „de olijven moeten worden geoogst in de vastgestelde boomgaarden die zich in het afgebakende productiegebied bevinden” wordt geschrapt uit deze rubriek in het productdossier en het enig document (voorheen de samenvatting), omdat de procedure voor het vaststellen van de percelen uiteengezet is in de rubriek „geografisch gebied” van het productdossier.

Rassen

In het dossier en het enig document wordt de volgende oorspronkelijke tekst:

„De olijven zijn uitsluitend afkomstig van de rassen Salonenque of Béruguet. Het is niet toegestaan om de rassen gemengd te verkopen.”

vervangen door de volgende tekst:

„De gebruikte olijven zijn uitsluitend afkomstig van de rassen Salonenque en Aglandau (ook Béruguet genoemd).”

De verwijzing naar de officiële naam van het ras „Aglandau” wordt namelijk toegevoegd. De lijst van toegestane rassen (Salonenque en Béruguet) is als zodanig niet gewijzigd, maar het ras Aglandau



wordt voortaan genoemd, omdat dit de officiële naam is van het ras dat lokaal „Béruguette” wordt genoemd.

Beplantingsdichtheid

Er worden regels voor de beplantingsdichtheid toegevoegd.

De volgende tekst wordt aan het productdossier toegevoegd:

„Voor alle beplanting van na 27 augustus 1997 geldt dat elke boom over een minimumoppervlakte van 24 vierkante meter beschikt, waarbij deze oppervlakte wordt verkregen door de twee afstanden „tussen de rijen” en „tussenruimte” tussen de bomen te vermenigvuldigen. Anderzijds bedraagt de minimumafstand tussen de bomen ten minste 4 meter.”

Deze regels stemmen overeen met de lokale gebruiken voor de optimale ontwikkeling van de boom. Deze zijn van toepassing op alle bomen die na de datum van de erkenning van de gecontroleerde oorsprongsbenaming op het nationaal grondgebied worden geplant. Hiermee wordt gewaarborgd dat de aanbevolen regels voor de beplantingsdichtheid voor toekomstige beplanting worden nageleefd.

Snoeien

De volgende tekst wordt aan het productdossier toegevoegd: „De olijfbomen worden ten minste elke twee jaar gesnoeid.”

Dankzij de zogenaamde vruchthoutsnoei kan de productie van de olijfbom worden geregulariseerd. De oogst wordt verbeterd door het achtereenvolgens snoeien. Het snoeien gebeurt doorgaans jaarlijks, maar omdat de vegetatiecyclus van de olijfbom twee jaar duurt, wordt in het productdossier aanbevolen om ten minste elke twee jaar eenmaal te snoeien.

Irrigatie

De volgende bepaling wordt aan het productdossier toegevoegd:

„Irrigatie is tijdens de vegetatieperiode van de olijfbom toegestaan tot de jaarlijks vastgestelde datum van de oogst voor de oorsprongsbenaming.”

Er is voor gekozen om de irrigatie te beperken tot de jaarlijks vastgestelde begindatum van de oogst voor de oorsprongsbenaming. Deze datum komt overeen met de gebruiken. Zo is het toegestaan de bomen te irrigeren als dit nodig is in geval van aanhoudende droogte voor het voorkomen van al te grote waterstress, die tijdens de vegetatieperiode schadelijk is voor de boom en voor de kwaliteit van de vruchten. Om de kwaliteit van rijpe vruchten te behouden en te voorkomen dat deze vol water zitten, is het beter om te stoppen met irrigatie zodra de oogst begint.

Inproductiename van de bomen

De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:

„Het recht op de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” kan uitsluitend worden toegekend aan olijven die afkomstig zijn van bomen van minimaal vijf jaar oud”

wordt vervangen door de volgende tekst:

„Het recht op de oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” wordt uitsluitend toegekend aan olijven die afkomstig zijn van bomen die minimaal vijf jaar op het perceel geplant zijn.”

Om de tekst duidelijker te maken, wordt toegevoegd dat de leeftijd voor de inproductiename van de bomen van de oorsprongsbenaming die is vastgesteld op vijf jaar, overeenkomt met vijf jaar „op het perceel geplant” (vastgesteld perceel voor oorsprongsbenaming).

Opbrengst

De maximaal toegestane opbrengst bedraagt tien ton per hectare, in plaats van maximaal zes ton per hectare.

De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:

„De opbrengst mag niet hoger zijn dan zes ton olijven per hectare.”

wordt vervangen door de volgende tekst:

„De opbrengst is niet hoger dan tien ton geoogste olijven per hectare, ongeacht de bestemming van de olijven. De opbrengst wordt berekend over alle vastgestelde percelen van de onderneming die olijven produceren voor de oorsprongsbenamingen „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”, „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” en „Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”. De bomen van jonge beplanting komen nu immers in productie en de opbrengsten van deze olijfgaarden bedragen zo’n 8 tot 10 t/ha. Bovendien zijn er veel eeuwenoude olijfgaarden met bomen die veel takken hebben met een dienovereenkomstig aantal olijven. De professionalisering van de producenten en de modernisering van de percelen dragen eveneens bij aan de optimalisatie van de

opbrengst. De berekeningswijze van de opbrengst is bovendien toegevoegd om interpretatie te voorkomen en de controle te vergemakkelijken. Er wordt dus toegevoegd dat deze opbrengst wordt berekend in verhouding tot de geoogste productie (en niet de volledige productie van de boom inclusief op de grond gevallen olijven die niet worden opgeraapt en niet onder de benaming vallen), ongeacht de bestemming van de olijven en berekend over alle vastgestelde percelen van de onderneming die olijven produceren voor de oorsprongsbenamingen „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”, „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” en „Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”.

Olijvenoogst

Er worden diverse bepalingen met betrekking tot de oogst toegevoegd om een beter kader voor de praktijken te bieden en de kwaliteit van de geoogste olijven te waarborgen:

– **de volgende oorspronkelijke bepaling uit het productdossier:**

„De olijven dienen afkomstig te zijn van rijpe olijven die direct van de boom worden geoogst” wordt geschrapt.

Deze wordt vervangen door de volgende bepalingen die worden toegevoegd aan het productdossier:

„De begindatum van de oogst wordt jaarlijks op een onderbouwd voorstel van de groepering vastgesteld door een besluit van de directeur van het INAO.

De olijven worden handmatig geplukt of met een mechanisch proces waarbij de integriteit van de vrucht wordt gewaarborgd (oscillerende kammen zijn niet toegestaan)”.

Er is voor gekozen om een systeem voor het begin van de oogst in te voeren om te waarborgen dat de olijvenkwekers de olijven voldoende laten rijpen. De groepering stelt de begindatum van de oogst voor op basis van het sensorisch onderzoek van monsters olijven die representatief zijn voor het gehele geografische gebied.

Het onnauwkeurige begrip „rijpe olijven die direct van de boom worden geoogst” wordt vervangen door de verplichting om de olijven handmatig te plukken met een mechanisch proces waarbij de integriteit van de vrucht wordt gewaarborgd. Oscillerende kammen zijn niet toegestaan, omdat deze de olijven kunnen beschadigen.

– **de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:**

„De olijven worden vervolgens bewaard in open kisten en maximaal achtenveertig uur na de oogst aan de confiseurs geleverd”

wordt vervangen door de volgende tekst:

„De olijven worden bewaard in open kisten of palletkisten. Vervolgens worden ze volgens de lokale gebruiken maximaal achtenveertig uur na de oogst in gezonde staat aan de confiseurs geleverd.”

De olijven kunnen immers niet alleen in (open) kisten worden verzameld maar ook in palletkisten, die niet nadelig zijn voor de kwaliteit van het product. Bovendien is het noodzakelijk dat ze in gezonde staat aan de confiseurs worden geleverd.

Verwerking van de geplette olijven

De volgende bepaling: „Olijven die sporen vertonen van contact met de grond komen niet in aanmerking voor verwerking” wordt toegevoegd in het productdossier, met het oog op de optimale kwaliteit van de producten en de naleving van de traditionele gebruiken.

De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting:

„De olijven moeten zo groot zijn dat 100 gram maximaal 35 vruchten telt.”

wordt uitsluitend in het productdossier aangevuld met de volgende tekst:

„De olijven worden voorafgaand aan de verwerking door conservenfabrieken naar grootte gesorteerd. Deze fabrieken moeten zich binnen het geografische productiegebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” bevinden.”

en wordt uit het enig document geschrapt en in het productdossier vervangen door de volgende tekst:

„De olijven worden voorafgaand aan hun verwerking naar grootte gesorteerd. De olijven zijn zo groot dat 100 gram maximaal 35 vruchten telt. De partijen zijn homogeen en maximaal 5% van de vruchten is zo groot dat 100 gram meer dan 42 vruchten telt, terwijl maximaal 5% van de vruchten zo groot is dat 100 gram minder dan 20 vruchten telt”.

De stappen die binnen het geografische gebied plaatsvinden, worden genoemd in de rubriek „geografisch gebied” van het productdossier en in punt 3.4 van het enig document.

Wat betreft het sorteren van de olijven voorafgaand aan de verwerking wordt de volgende bepaling toegevoegd aan het productdossier:

„De verse olijven met de volgende gebreken omvatten niet meer dan 5% van de gebruikte olijven:

- olijven met plekjes = gestoten door het plukken, de wind of hagel;
- rimpelige of zachte vruchten;
- insectenbeten.

Het aandeel wormstekige olijven is lager dan 3% van de gebruikte olijven.”

Het gaat om het vaststellen van criteria voor het sorteren van olijven door de gebreken en de maximaal toegestane waarden voor deze gebreken vast te stellen.

„De hele olijven worden machinaal geplet en vervolgens geweekt in een alkalische oplossing tot ze gedeeltelijk zijn ontbitterd. De alkalische oplossing wordt vervolgens vervangen door zuiver water waarin de olijven ten minste zesendertig uur blijven, waarbij het water elke twaalf uur wordt vervangen.”

wordt in het productdossier vervangen door de volgende bepaling:

„De hele, verse vruchten worden machinaal geplet. Na het pletten bedragen de flinters vruchtvlees niet meer dan 5% van de gebruikte olijven. De olijven worden geweekt in een alkalische oplossing met een dichtheid van maximaal 1025. Nadat de olijven zijn geweekt tot ze gedeeltelijk zijn ontbitterd, wordt de alkalische oplossing vervangen door zuiver water. De olijven blijven minimaal zesendertig uur in het water, waarbij het water door opeenvolgende spoelingen wordt vervangen tot het helder is. Na de osmose en stabilisatie ligt de dichtheid tussen 1036 en 1050. De pH-waarde van de pekkel mag uitsluitend met citroenzuur en melkzuur worden verlaagd.”

Daarom worden de volgende elementen toegevoegd: het maximale percentage vruchtvlees van olijven dat in de partijen wordt geaccepteerd, de dichtheid van de pekkel en de toegestane additieven om de pH-waarde van de pekkel te verlagen.

De verplichting om het spoelwater van de olijven „elke twaalf uur” te vervangen, wordt vervangen door een verplichting om het water te vervangen „door opeenvolgende spoelingen tot het helder is”. Het doel was om aan het eind van het proces helder water te verkrijgen als teken dat de olijven voldoende zijn gespoeld.

Met al deze toevoegingen en wijzigingen kan gegarandeerd een kwaliteitsproduct worden verkregen, met zo veel mogelijk hele, geplette vruchten die voldoende zijn gespoeld en gestabiliseerd volgens de traditionele productiemethoden.

Opslag van de geplette olijven voorafgaand aan de verpakking

De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:

„De olijven worden in pekkel bewaard. Na het pekelen worden de olijven bewaard op een temperatuur tussen +4 °C en +8 °C.”

en de samenvatting (bij punt 4.5): *„de olijven worden in pekkel bewaard”*

wordt uit het enig document geschrapt en wordt in het productdossier vervangen door de volgende tekst:

„De olijven worden uiterlijk binnen acht dagen na de ontbittering en gedurende maximaal twaalf maanden in pekkel bewaard bij een temperatuur tussen 2 en 4 °C.”

Om de optimale bewaaromstandigheden voorafgaand aan de verkoop te waarborgen, wordt een maximale bewaartermijn in pekkel van twaalf maanden toegevoegd. In dit verband wordt de bewaar-temperatuur verlaagd tot „tussen 2 °C en 4 °C” in plaats van „tussen 4 °C en 8 °C”.

Bovendien wordt de volgende tekst over de pasteurisatie toegevoegd aan het productdossier:

„In geval van pasteurisatie wordt deze uitgevoerd binnen het geografische gebied van de oorsprongsbenaming om te waarborgen dat het product overeenstemt met de beschrijving van punt 2 voorafgaand aan de eerste verkoop van de olijven met oorsprongsbenaming. Hiervoor passen de marktdeelnemers een maximale pasteurisatiewaarde van 2.000 seconden toe (op een theoretische temperatuur van 70 °C). Het doel is immers om te vermijden dat de olijven overmatig worden gekookt met het risico dat ze zachter worden en dat hun kleur donkerder wordt, van heldergroen tot kastanjebruin. De controleprocedure omvat dientengevolge een strengere controle van de pasteurisatie door de regelmatige verificatie van de registraties van de pasteurisatieapparatuur en door de controle van de kenmerken van het product na de pasteurisatie.”

Deze alinea wordt in vrijwel identieke bewoordingen eveneens toegevoegd aan punt 3.5 van het enig document (alleen de vorm is enigszins anders), de inhoud is volledig identiek aan de tekst van het productdossier.

De pasteurisatie blijft optioneel, maar als deze wordt uitgevoerd, is in de nieuwe bepalingen vastgelegd dat deze plaatsvindt in het geografische gebied met inachtneming van een bepaalde pasteurisatiewaarde. De verplichting om de pasteurisatie uit te voeren in het geografische gebied maakt het mogelijk om de gepasteuriseerde producten te controleren voordat deze voor het eerst worden verkocht met de oorsprongsbenaming om te verifiëren dat deze de in punt 2 van het productdossier gedefinieerde kenmerken behouden („beschrijving”).

Aromatisering

De oorspronkelijke bepaling uit het productdossier en de samenvatting:

„Deze olijven worden uitsluitend gearomatiseerd met venkel.”

wordt in het productdossier en in punt 3.3 van het enig document vervangen door de volgende bepaling:

„De geplette olijven worden uitsluitend gearomatiseerd met venkel (Foeniculum vulgare var.) op basis van het vegetatieve deel en de zaden van de plant. Een venkelextract uit de winkel of een door de

marktdeelnemer zelfgemaakt aftreksel of zelfgemaakte infusie van venkel mag worden toegevoegd." De voorwaarden voor de aromatisering met venkel worden beter gedefinieerd. Er wordt daarom toegevoegd dat de aromatisering plaatsvindt op basis van het vegetatieve deel en de zaden van de plant en dat er eveneens een venkelextract uit de winkel of een door de marktdeelnemer zelfgemaakt aftreksel of zelfgemaakte infusie van venkel kan worden toegevoegd. Bovendien wordt de Latijnse naam van venkel toegevoegd om preciezer te zijn: het gaat om *Foeniculum vulgare var.*

Verband met het geografische milieu

In het productdossier en in het enig document (voorheen de samenvatting) is het deel over het verband herschreven.

Het gaat voornamelijk om toevoegingen die de gronden van het causale verband tussen de kenmerken van het geografische gebied en de oorspronkelijk beschreven kenmerken van het product niet wijzigen.

– **De volgende oorspronkelijke tekst uit de samenvatting:**

„Het geografische productiegebied de Vallée des Baux-de-Provence wordt in het noorden afgebakend door het Canal des Alpilles en in het zuiden door het Canal de Craonne”, en uit het productdossier:

„Het geografische productiegebied de Vallée des Baux-de-Provence wordt in het noorden duidelijk afgebakend door het Canal des Alpilles en in het zuiden door het Canal de Craonne”

wordt enigszins gewijzigd en wordt in het productdossier en het enig document vervangen door de volgende tekst:

„Het geografische gebied behoort tot het Massif des Alpilles, met colluvium aan de randen en aan de noordrand van de vlakte van de Crau.”

Deze bijwerking volgt op de geringe wijziging van de afbakening van het geografische gebied, waarbij het Canal des Alpilles en het Canal de Craonne niet langer de grenzen van het geografische gebied zijn.

Bovendien worden de volgende elementen toegevoegd om deze beschrijving af te maken:

„De keten van de Alpilles (maximaal 400 m hoog) loopt over circa 30 km van het westen naar het oosten en bevat de kenmerkende kalkheuvels van de Provence tussen de Rhône, de Durance en de Crau. Het is de meest westelijke keten van de Provençaalse anticlinalen. Het is een geërodeerd massief met een schilderachtig schuin reliëf, dat in het zuiden voornamelijk bestaat uit kalksteen uit het krijt en het jura.”

– **De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier (die niet in de samenvatting stond):**

„De locatie van de olijfgaarden in deze vallei is in de loop van de geschiedenis bepaald door de aanleg van deze irrigatiekanalen. De olijfboom heeft altijd een belangrijke plek behouden in gebieden waar irrigatie moeilijk bleef, en bleef zelfs beschermd tegen rooien, terwijl de boom in andere gebieden verdween ten gunste van de groenteteelt.”

wordt geschrapt, omdat het om historische elementen gaat die niet het daadwerkelijke verband met de geografische oorsprong aantonen.

– **De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:**

„De op deze manier afgebakende regio Vallée des Baux-de-Provence onderscheidt zich door geologische en klimatologische kenmerken.”

en uit de samenvatting:

„Deze onderscheidt zich door geologische en klimatologische kenmerken”

en de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:

„In het heuvelgebied is de bodem van nature kalkrijk, weinig gekleurd en vol keien met een hoog warmtevermogen, en goede ventilatie en doorlatendheid. Er heerst een mediterraan klimaat met warme en droge zomers, regenachtige herfsten en lentes en de kenmerkende „mistral” (noordenwind). De aanwezige rassen in de Vallée des Baux zijn bijzonder aangepast aan deze bodems. De Vallée de Baux-de-Provence wordt dankzij de Alpilles veel minder blootgesteld aan wind en voorjaarsvorst, maar voornamelijk aan mist, die schadelijk is voor de vruchtzetting van de bloemen van de olijfboom en die bepaalde schimmelziekten in de hand werkt.”

wordt gewijzigd en aangevuld om de kenmerken van het geografische gebied beter uit te leggen. Een deel van deze tekst wordt opgenomen in de beschrijving van het „causale verband”, maar het deel over de beschrijving van het klimaat, de bodem en de aanwezige rassen wordt geschrapt en vervangen door de volgende elementen (toevoegingen in het enig document en het productdossier):

- *„Het geografische gebied heeft de volgende klimatologische kenmerken:*
- *een mediterraan klimaat;*
- *sterke schommelingen op het gebied van warmte en regen gedurende de seizoenen en het jaar;*
- *neerslag met korte, maar intense onweersbuien, die voornamelijk plaatsvinden in de herfst en de lente. De neerslag van 700 mm per jaar valt gedurende 50 dagen;*
- *een droog seizoen dat wordt gekenmerkt door droge en warme en zelfs hete zomers met veelvoorkomende watertekorten, voornamelijk in de maand juli;*

- gematigde winters, waarbij januari de koudste maand is;
- een gemiddelde temperatuur van 13,6 °C met afwijkingen van 1 à 2 °C kouder aan de noordkant van de Alpilles en kans op voorjaarsvorst;
- sterke wind gedurende meer dan 100 dagen per jaar die voornamelijk uit het noorden (mistral) of uit het westen (tramontana) komt;
- een uitzonderlijk aantal zonne-uren van in totaal meer dan 2.800 uur per jaar.

De kenmerkende bodem van het geografische gebied bevat veel keien (40 tot 80% keien), en kalksteen met zandleem of zand, leem en klei in de Alpilles en langs de randen met colluvium. De noordrand van de oude Crau, ook wel „Crau d'Eyguières” genaamd, heeft een rode bodem met zeer veel keien (30 tot 60 cm kiezelstenen op de bodem), verrijkt met kalkcolluvium dat afkomstig is van de erosie van het zuidelijke reliëf van de Alpilles.

De olijfgaarden van de Alpilles zijn voornamelijk geplant op een kalkrijke bodem met veel keien die is ontstaan op de glooiing aan de voet van de berg, op gelaagde afzettingen („grèzes litées”), op colluvium van verschillende dikten dat de comben opvult. De textuur van de fijne fractie bestaat doorgaans uit zandleem en af en toe uit zand, leem en klei. Het totale kalkgehalte van gemiddeld 20 tot 30% kan wel 40% bedragen en het actieve kalkgehalte is zelden hoger dan 8%. De pH-waarde van de bodem ligt tussen 8 en 8,5.”

Bovendien worden uitsluitend in het productdossier de volgende aanvullende beschrijvende elementen toegevoegd over het klimaat, de geologie en de vegetatie van het geografische gebied: „Het westelijke deel van het massief wordt beïnvloed door het Rhônedal, er is meer neerslag en de temperaturen zijn er zachter en er is minder vorst in de winter en de lente. De zuidelijke bergvoet wordt beschermd tegen de koude wind van de mistral, heeft meer zon en hier kan eerder worden geoogst.

Er is meer neerslag op de noordelijke helling. Op lager gelegen delen en onderin de dalen zorgen microklimaten (minder invloed van de zon en beschut tegen de wind) voor wat frisheid in de zomer.

Deze kenmerken zorgen voor een bijzondere flora en fauna voor het mediterrane bioklimaat, voornamelijk vanwege het feit dat ze zijn aangepast aan de lange periode met watertekorten.

Het geografische gebied is een geërodeerd massief met een schilderachtig reliëf, dat hoofdzakelijk wordt gevormd door kalk- en mergelformaties uit het onder-krijt en dolomitische kalksteen uit het jura in het zuidelijke gedeelte. Afzettingen uit het tertiair, afkomstig uit zeer heterogeen kalkrijke rivieren en meren, conglomeraten, mergel en zand komen ruimschoots aan de oppervlakte op de synclinalen van de as die van het westen naar het oosten loopt. In het quartair speelde de vorstverwerking van de kalkrotsen een belangrijke rol in de Alpilles en deze heeft gezorgd voor de afzettingen van keien of gelaagde afzettingen langs de beslibbing van het colluvium of de recente aanslibbing.

De zuidelijke hellingen van de Alpilles worden begrensd door de rand van de oude Crau, die wordt gekenmerkt door de aanslibbing van ronde keien van kalk en kwartsiet uit het vroege kwartaal die zijn meegevoerd door de Durance die de opening bij Saint Pierre de Vence was doorgegaan.

Het klimaat en de geomorfologie van het gebied verklaren grotendeels de aanwezigheid van mediterrane vegetatie die wordt gekenmerkt door de aleppoden [Pinus halepensis] en de steeneik [Quercus ilex]. Het grondgebied is een echt biogeografisch kruispunt met voornamelijk een meso-mediterraan klimaat en telt circa 960 plantensoorten, waarvan 50 met een beperkt verspreidingsgebied, die zijn aangepast aan de droogte en de kalkbodem.”

- **De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:**

„Dankzij het geografische milieu van de Alpilles, met de bijzondere bodem en het bijzondere klimaat, de aanwezigheid van oude rassen die sterk zijn verankerd in deze regio en de verbouwingspraktijken die voortkomen uit de ervaring en het werk van de landbouwers is de Vallée des Baux-de-Provence uitermate geschikt voor de productie van olijven.”

en uit de samenvatting:

„Dankzij dit geografische milieu met de kalkrijke bodem en het mediterrane klimaat, de aanwezigheid van oude rassen die sterk zijn verankerd in deze regio en de verbouwingspraktijken die voortkomen uit de ervaring en het werk van de landbouwers is de Vallée des Baux-de-Provence uitermate geschikt voor de productie van olijven”

wordt geschrapt, omdat de informatie die hierin staat uitgebreider wordt opgenomen in andere alinea's van deze rubriek.

De volgende elementen met betrekking tot menselijke factoren worden toegevoegd:

In het productdossier en het enig document: „Samen met granen en druiven hebben olijven altijd deel uitgemaakt van de drie essentiële gewassen van de Provence.”

Uitsluitend in het productdossier: „In de Vallée des Baux-de-Provence is de olijventeelt altijd belangrijk geweest, ondanks de concurrentie van invoer en het overstappen van olijventeelt op groenteteelt vanwege de aanleg van irrigatiekanalen.”

In het productdossier en het enig document:

„In 1786 liet eerwaarde Couture in zijn verhandeling zien dat de grote rijkdom aan olijvenrassen een van de kenmerken van de Vallée des Baux-de-Provence was. Hierin somde hij ten minste zes belangrijke soorten op, waaronder de Salonenque, voorheen de „Plant de Salon” genoemd, en de

Béruguet, voorheen de „Agladau” of de „Blanquette” genoemd. Uitsluitend deze twee oude en traditionele rassen zijn toegestaan en worden gebruikt voor de productie van de oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”.

Dankzij deze rijkdom is de Vallée des Baux-de-Provence een van de gebieden geworden waar de meeste olijven worden verwerkt. Door de eeuwenoude gebruiken konden er altijd geplette groene olijven, hele olijven en zwarte olijven worden gegeten. Geplette groene olijven worden bijna exclusief in de Vallée des Baux-de-Provence geproduceerd. Elk jaar wordt eind augustus met de oogst van de olijven die bestemd zijn voor deze bereidingswijze het verkoopseizoen voor olijven geopend in de Vallée des Baux-de-Provence. Het bijzondere van deze productie is voornamelijk te danken aan het „pletten” van de olijven, dat tegenwoordig geautomatiseerd gebeurt, maar lange tijd handmatig werd gedaan en een traditionele activiteit in deze regio is. De bereiding is eenvoudig en traditioneel: na het pletten worden de olijven geweekt in een alkalische oplossing tot ze gedeeltelijk zijn ontbitterd. De alkalische oplossing wordt vervolgens vervangen door zuiver water waarin de olijven ten minste zesendertig uur blijven, waarbij het water regelmatig wordt vervangen. De olijven worden bewaard in pekels met een dichtheid tussen 1036 en 1050 en kunnen worden gepasteuriseerd. De pH-waarde van de pekels mag uitsluitend met citroenzuur en melkzuur worden verlaagd.”

De menselijke factoren zijn dus met name aangevuld met de traditionele bereidingswijze van de geplette olijven.

De volgende kenmerken van het product worden toegevoegd in het productdossier en het enig document:

„De „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zijn tafelolijven waarvan het specifieke karakter verband houdt met:

- hun aard van groene „geplette” olijven. De hele, verse vruchten worden machinaal geplet;
- het exclusieve gebruik van de rassen Salonenque of Aglandau (ook wel „Béruguet” of „Blanquette” genoemd);
- de uitgesproken venkelsmaak die te danken is aan het exclusieve gebruik van deze aromatische stof;
- de aanwezigheid van stukjes venkeloof in de pekels;
- de stevigheid in de mond;
- de minimale grootte van maximaal 35 vruchten per 100 gram.”

De beschrijvende elementen van het „causale verband” tussen de kenmerken van het geografische gebied en de kenmerken van het product worden met de volgende tekst toegevoegd aan het productdossier en het enig document: „In dit heuvelgebied is de bodem van nature kalkrijk, weinig gekleurd en vol keien met een hoog warmtevermogen, en goede ventilatie en doorlatendheid, wat gunstig is voor de olijfproductie. Dankzij de bescherming van de Alpilles wordt de Vallée des Baux-de-Provence niet veel blootgesteld aan mist, die schadelijk is voor de vruchtzetting van de bloemen van de olijfbomen en die bepaalde schimmelziekten in de hand werkt. De Vallée des Baux-de-Provence is daarom uitermate geschikt voor de productie van olijven. De klimatologische en pedologische kenmerken van het geografische gebied staan eveneens aan de basis van de selectie van de rassen die de „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” vormen. De Salonenque is een ras dat volledig is aangepast aan de kalkrijke, ondiepe grond met veel keien en aan droge zomers en wind. De vruchten zijn erg vroeg rijp; zij worden eveneens gebruikt in de oorsprongsbenaming „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. De Aglandau of „Béruguet” is gevoeliger voor droogte dan de Salonenque en wordt gebruikt dankzij de bestendigheid tegen kou en wind en het feit dat deze later rijp is als aanpassing op het lokale klimaat. Deze komt zeer veel voor in de Provence.

In de Vallée des Baux-de-Provence is veel wilde venkel te vinden. Omdat deze in de zomer bloeit, heeft hij zaden op het moment dat de Salonenque wordt geoogst en wordt hij van oudsher gebruikt bij de bereiding van de geplette olijven, waar zijn smaak goed mee samengaat. Dankzij de eenvoudige en traditionele bereidingswijze van de olijven blijven de kenmerkende smaken en de stevigheid van deze vrucht behouden.”

Etikettering

De volgende oorspronkelijke bepalingen uit het geregistreerde productdossier en de samenvatting: „De etikettering van de olijven met de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” moet de volgende vermeldingen bevatten:

- „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”;
- „appellation d’origine contrôlée” (gecontroleerde oorsprongsbenaming) of „AOC”;
- Als er op het etiket, op een andere plaats dan in het adres, een firmanaam of merknaam voorkomt, dan moet de oorsprongsbenaming worden herhaald tussen de woorden „Appellation” en „Contrôlée”.

Bovengenoemde vermeldingen moeten duidelijk bij elkaar op hetzelfde etiket worden geplaatst. Deze vermeldingen moeten worden aangebracht in duidelijk leesbare, onuitwisbare en voldoende grote letters, zodat zij goed uitkomen tegen de achtergrond waarop zij zijn gedrukt en duidelijk kunnen



worden onderscheiden van alle andere schriftelijke aanduidingen en tekeningen."

worden in het productdossier en het enig document vervangen door de volgende bepalingen: „Naast de verplichte vermeldingen die moeten worden aangebracht krachtens de regelgeving inzake etikettering en de aanbieding van voedingsmiddelen, bevat de etikettering van de olijven met de oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”:

- de oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”;
- de vermelding „beschermde oorsprongsbenaming” of „BOB”.

Deze aanduidingen moeten duidelijk bij elkaar op hetzelfde etiket worden geplaatst. Daarbij moeten de letters duidelijk zichtbaar, goed leesbaar, onuitwisbaar en groot genoeg zijn, zodat zij goed uitkomen tegen de achtergrond waarop zij zijn gedrukt en deze aanduidingen duidelijk kunnen worden onderscheiden van alle andere schriftelijke aanduidingen en afbeeldingen."

De voor de oorsprongsbenaming specifieke vermeldingen op het etiket zijn namelijk in overeenstemming gebracht met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012, waarbij de bestaande nationale vermeldingen, „AOC” of „appellation d’origine contrôlée”, zijn geschrapt en vervangen door de Europese vermeldingen „beschermde oorsprongsbenaming” of „BOB”.

Rubriek „Nationale eisen”

Met het oog op de veranderingen in de nationale wet- en regelgeving wordt de verwijzing naar het besluit van 27 augustus 1997 ter erkenning van de gecontroleerde oorsprongsbenaming op het Franse grondgebied geschrapt en wordt er een tabel toegevoegd met daarin de belangrijkste te controleren punten en hun referentiewaarden en beoordelingsmethode.

Overige

In de rubrieken „bevoegde dienst van de lidstaat”, „aanvragende groepering” en „Gegevens van de controlestructuren” zijn de naam en de gegevens van de betrokken officiële structuren en die van de groepering bijgewerkt. De samenstelling van de groepering en haar rechtsvorm zijn inhoudelijk niet gewijzigd. De groepering bestaat nog steeds uit olijvenproducenten, confiseurs en oliefabrikanten.

Rubriek	Gegevens en oorspronkelijke tekst (productdossier en enig document)	Gegevens en bijgewerkte tekst (productdossier)
Bevoegde dienst van de lidstaat	Naam: Institut National des Appellations d’Origine 138, Champs Elysées 75008 Parijs FRANKRIJK Tel. +33 153898000 Fax +33 142255797	Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) 12 rue Henri Rol-Tanguy — TSA 30003 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANKRIJK Tel. +33 1173303800 Fax +33 1173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr
Aanvragende groepering	Naam: Syndicat Interprofessionnel de l’Olivier de la Vallée des Baux Adres: Mairie de Maussane les Alpilles 13520 Maussane-Les-Alpilles FRANKRIJK En in het enig document: Samenstelling: producenten/verwerkers (x) andere () En in het productdossier: Deze in 1994 opgerichte organisatie bestaat uit alle natuurlijke of rechtspersonen die betrokken zijn bij de olijfproducten uit de Vallée des Baux-de- Provence. Deze bestaat uit producenten, confiseurs en oliefabrikanten.	Syndicat AOP Huile d’olive et Olives de la Vallée des Baux-de- Provence (SIOVB). Vallon de la Fontaine 13520 Les Baux-de- Provence FRANKRIJK Tel. +33 490543842 Fax +33 484253288 E-mail: contact@siovb.com Samenstelling: producenten en verwerkers. Rechtsvorm: beroepsorganisatie die onder de <i>code du travail</i> valt.



Rubriek	Gegevens en oorspronkelijke tekst (productdossier en enig document)	Gegevens en bijgewerkte tekst (productdossier)
Controlestructuren	I.N.A.O 138, Champs Elysées 75008 Parijs D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol Teledoc 251 75703 Parijs Cedex 13 FRANKRIJK	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) Adres: Arborial — 12 rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 — 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANKRIJK Tel. +33 173303800 Fax +33 173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Adres: 59, boulevard Vincent Auriol — 75703 Parijs Cedex 13 FRANKRIJK Tel. +33 144871717 Fax +33 144973037 Het DGCCRF is een directoraat van het ministerie dat belast is met economie. Overeenkomstig artikel 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 wordt het verifiëren van de overeenstemming met het productdossier alvorens de producten op de markt worden gebracht, verricht door een orgaan voor productcertificering waarvan de naam en de contactgegevens te raadplegen zijn op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.

ENIG DOCUMENT

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

EU-nr.: PDO-FR-0051-AM01 – 16.8.2017

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

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

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zijn geplette groene tafelolijven. Ze zijn uitsluitend afkomstig van de rassen Salonenque of Aglandau (ook wel „Béruguettes” genoemd). Het is niet toegestaan om de rassen gemengd te verkopen. De olijven zijn zo groot dat 100 gram maximaal 35 vruchten telt. De partijen zijn homogeen en maximaal 5% van de vruchten is zo groot dat 100 gram meer dan 42 vruchten telt, terwijl maximaal 5% van de vruchten zo groot is dat 100 gram minder dan 20 vruchten telt. De olijven zijn geplet, heel en vertonen geen inkervingen. Het is echter toegestaan dat maximaal 5% van de olijven ongeplet en maximaal 5% van de olijven opengebarsten is. Het zijn groene olijven die worden gearomatiseerd met venkel (*Foeniculum vulgare* var.). De olijven zijn stevig in de mond en hebben een uitgesproken venkelsmaak die niet mag worden overheerst door de zoute smaak. Ze mogen licht bitter zijn. De „Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence” heeft geen gist-, (sodahoudende) zeep- of houtsmak. Ze worden te koop aangeboden in heldere of licht troebele, maar niet rode pekkel met daarin stukjes venkelloof.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zijn afkomstig van de rassen Salonenque en Aglandau. Deze worden gearomatiseerd met venkel (*Foeniculum vulgare var.*) op basis van het vegetatieve deel en de zaden van de plant. Een venkelextract uit de winkel of een door de marktdeelnemer zelfgemaakt aftreksel of zelfgemaakte infusie van venkel mag worden toegevoegd.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle handelingen vanaf de olijventeelt tot en met de verwerking tot geplette tafelolijven en de pasteurisatie ervan vinden plaats binnen het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Als het product wordt gepasteuriseerd, wordt de pasteurisatie uitgevoerd binnen het geografische gebied van de oorsprongsbenaming om te waarborgen dat het product overeenstemt met de beschrijving van punt 3.2. voorafgaand aan de eerste verkoop van de olijven met oorsprongsbenaming. De marktdeelnemers passen een maximale pasteurisatiewaarde van 2.000 seconden toe (op een theoretische temperatuur van 70 °C). Het doel is immers om te vermijden dat de olijven buitensporig worden gekookt met het risico dat ze zachter worden en dat hun kleur verandert, van heldergroen tot kastanjebruin. De controleprocedure omvat dientengevolge een strengere controle van de pasteurisatie door de regelmatige verificatie van de registraties van de pasteurisatieapparatuur en door de controle van de kenmerken van het product na de pasteurisatie.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etikettering van de olijven met de oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” bevat, naast de vermeldingen die moeten worden aangebracht krachtens de regelgeving betreffende de etikettering en de aanbieding van levensmiddelen:

- de oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”;
- de vermelding „beschermde oorsprongsbenaming” of „BOB”.

Deze aanduidingen moeten duidelijk bij elkaar op hetzelfde etiket worden geplaatst.

Daarbij moeten de letters duidelijk zichtbaar, goed leesbaar, onuitwisbaar en groot genoeg zijn, zodat zij goed uitkomen tegen de achtergrond waarop zij zijn gedrukt en deze aanduidingen duidelijk kunnen worden onderscheiden van alle andere schriftelijke aanduidingen en afbeeldingen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bevindt zich op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Bouches-du-Rhône:

gemeenten in hun geheel: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou;
delen van de volgende gemeenten: 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. Verband met het geografische gebied

Het geografische gebied behoort tot het Massif des Alpilles, met colluvium aan de randen en aan de noordrand van de vlakte van de Crau. De keten van de Alpilles (maximaal 400 m hoog) loopt over circa 30 km van het westen naar het oosten en bevat de kenmerkende kalkheuvels van de Provence tussen de Rhône, de Durance en de Crau. Het is de meest westelijke keten van de Provençaalse anticlinen. Het is een geërodeerd massief met een schilderachtig schuin reliëf, dat in het zuiden voornamelijk bestaat uit kalksteen uit het krijt en het jura.

Het geografische gebied heeft de volgende klimatologische kenmerken:

- een mediterraan klimaat;
- sterke schommelingen op het gebied van warmte en regen gedurende de seizoenen en het jaar;
- neerslag met korte, maar intense onweersbuien, die voornamelijk plaatsvinden in de herfst en de lente. De neerslag van 700 mm per jaar valt gedurende 50 dagen;
- een droog seizoen dat wordt gekenmerkt door droge en warme en zelfs hete zomers met veelvoorkomende watertekorten, voornamelijk in de maand juli;
- gematigde winters, waarbij januari de koudste maand is;

- een gemiddelde temperatuur van 13,6 °C met afwijkingen van 1 à 2 °C kouder aan de noordkant van de Alpilles en kans op voorjaarsvorst;
- sterke wind gedurende meer dan 100 dagen per jaar die voornamelijk uit het noorden (mistral) of uit het westen (tramontana) komt;
- een uitzonderlijk aantal zonne-uren van in totaal meer dan 2.800 uur per jaar.

Het geografische gebied is een geërodeerd massief met een schilderachtig reliëf, dat hoofdzakelijk wordt gevormd door kalk- en mergelformaties uit het onder-krijt en dolomitische kalksteen uit het jura in het zuidelijke gedeelte.

De kenmerkende bodem van het geografische gebied bevat veel keien (40 tot 80% keien), en kalksteen met zandleem of zand, leem en klei in de Alpilles en langs de randen met colluvium. De noordrand van de oude Crau, ook wel „Crau d'Eyguières” genaamd, heeft een rode bodem met zeer veel keien (30 tot 60 cm kiezelstenen op de bodem), verrijkt met kalkcolluvium dat afkomstig is van de erosie van het zuidelijke reliëf van de Alpilles.

De olijfgaarden van de Alpilles zijn voornamelijk geplant op een kalkrijke bodem met veel keien die is ontstaan op de glooiing aan de voet van de berg, op gelaagde afzettingen („grèzes litées”), op colluvium van verschillende dikten dat de comben opvult. De textuur van de fijne fractie bestaat doorgaans uit zandleem en af en toe uit zand, leem en klei. Het totale kalkgehalte van gemiddeld 20 tot 30% kan wel 40% bedragen en het actieve kalkgehalte is zelden hoger dan 8%. De pH-waarde van de bodem ligt tussen 8 en 8,5.

Samen met granen en druiven hebben olijven altijd deel uitgemaakt van de drie essentiële gewassen van de Provence. In 1786 noteerde eerwaarde Couture in zijn verhandeling dat de grote rijkdom aan olijvenrassen een van de kenmerken van de Vallée des Baux-de-Provence was en somde hij ten minste zes belangrijke soorten op, waaronder de Salonenque, voorheen de „Plant de Salon” genoemd, en de Béruguet, voorheen de „Aglandau” of de „Blanquette” genoemd. Uitsluitend deze twee oude en traditionele rassen zijn toegestaan en worden gebruikt voor de productie van de oorsprongsbenaming „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”.

Dankzij deze rijkdom is de Vallée des Baux-de-Provence een van de gebieden geworden waar de meeste olijven worden verwerkt. Door de eeuwenoude gebruiken konden er altijd geplette groene olijven en hele zwarte olijven worden gegeten. Geplette groene olijven worden bijna exclusief in de Vallée des Baux-de-Provence geproduceerd. Elk jaar wordt eind augustus met de oogst van de olijven die bestemd zijn voor deze bereidingswijze het verkoopseizoen voor olijven geopend in de Vallée des Baux-de-Provence. Het bijzondere van deze productie is voornamelijk te danken aan het „pletten” van de olijven, dat tegenwoordig geautomatiseerd gebeurt, maar lange tijd handmatig werd gedaan en een traditionele activiteit in deze regio is. De bereiding is eenvoudig en traditioneel: na het pletten worden de olijven geweekt in een alkalische oplossing tot ze gedeeltelijk zijn ontbitterd. De alkalische oplossing wordt vervolgens vervangen door zuiver water waarin de olijven ten minste zesendertig uur blijven, waarbij het water regelmatig wordt vervangen. De olijven worden bewaard in pekels met een dichtheid tussen 1036 en 1050. De pH-waarde van de pekels mag uitsluitend met citroenzuur en melkzuur worden verlaagd.

„De „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” zijn tafelolijven waarvan het specifieke karakter verband houdt met:

- hun aard van groene „geplette” olijven. De hele, verse vruchten worden machinaal geplet;
- het exclusieve gebruik van de rassen Salonenque of Aglandau;
- de uitgesproken venkelsmaak die te danken is aan het exclusieve gebruik van deze aromatische stof;
- de aanwezigheid van stukjes venkelloof in de pekels;
- de stevigheid in de mond;
- de minimale grootte van maximaal 35 vruchten per 100 gram.

In dit heuvelgebied is de bodem van nature kalkrijk, weinig gekleurd en vol keien met een hoog warmtevermogen, en goede ventilatie en doorlatendheid, wat gunstig is voor de olijfproductie. Dankzij de bescherming van de Alpilles wordt de Vallée des Baux-de-Provence niet veel blootgesteld aan mist, die schadelijk is voor de vruchtzetting van de bloemen van de olijfbomen en die bepaalde schimmels in de hand werkt. De Vallée des Baux-de-Provence is daarom uitermate geschikt voor de productie van olijven. De klimatologische en pedologische kenmerken van het geografische gebied staan eveneens aan de basis van de selectie van de rassen die de „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” vormen. De Salonenque is een ras dat volledig is aangepast aan de kalkrijke, ondiepe grond met veel keien en aan droge zomers en wind. De vruchten zijn erg vroeg rijp; zij worden eveneens gebruikt in de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. De Aglandau is gevoeliger voor droogte dan de Salonenque en wordt gebruikt dankzij de bestendigheid tegen kou en wind en het feit dat deze later rijp is als aanpassing op het lokale klimaat. Deze komt zeer veel voor in de Provence. In de Vallée des Baux-de-Provence is veel wilde venkel te vinden. Omdat deze in de zomer bloeit, heeft hij zaden op het moment dat de Salonenque wordt geoogst en wordt hij van oudsher gebruikt bij de bereiding van de geplette olijven, waar zijn smaak goed mee samengaat. Dankzij de eenvoudige en traditionele bereidingswijze van de olijven blijven de kenmerkende smaken en de stevigheid van deze vrucht behouden.



Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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