



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”

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 279 van 19 augustus 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 19 oktober 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 8 augustus 2019

inzake de bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie van een 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 “Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” (BOB)

(2019/C 279/03)

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 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen<sup>1</sup>, 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 “Huile d’olive 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 aankondigingen van bezwaar 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<sup>2</sup>, met inbegrip van het gewijzigde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het desbetreffende productdossier, voor de geregistreerde naam “Huile d’olive 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 verwijzing naar de bekendmaking van het desbetref-

<sup>1</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>2</sup> 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).



---

fende productdossier, voor de geregistreerde naam “Huile d’olive 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, 8 augustus 2019*

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



## 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

„Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”

EU-nr.: PDO-FR-0050-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

Tel. +33 490543842

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 olijfoliemolenaars (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 het product is gewijzigd en aangevuld in het productdossier en het enig document (dat de oude samenvatting vervangt).

Zo wordt de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting:

„„Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” is een olijfolie van de eerste persing die wordt gekenmerkt door zijn groene kleur, zijn smeuïgheid, zijn zachtheid en zijn lange afdrank [...]” die uitsluitend in het productdossier met de volgende elementen is aangevuld:

„[...] zijn afdrank met toetsen van boter, amandel, hazelnoot en de herhaling van de in de neus waargenomen toetsen (artisjok, tomaat, appel, aardbei, pruim, chocolade).”

zowel in het productdossier als in het enig document vervangen door de volgende tekst (in punt 3.2):

„„Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” is een olie die wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van minstens twee van de volgende aroma’s: vers gemaaid gras, appel, amandelpit, rauwe artisjok, verse hazelnoot, tomatenblad. Zij gaan vergezeld van een gemiddelde bitterheid en scherpte (in het huidige productdossier „ardence” genoemd). De bitterheid is kleiner dan of gelijk aan 3 en de scherpte ligt tussen 1 en 3 op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (IOR). Het gehalte aan oliezuur bedraagt maximaal 0,8 g per 100 g.



„Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” gevolgd door de woorden „gerijpte olijven” is een smeulige olie die wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van minstens twee van de volgende aroma’s: ingelegde olijven, zwarte olijven, olijvenpasta, cacao, champignon, gekookte artisjok, truffel, zuurdesembrood. Aroma’s van gekookte peer en schimmel of metaalachtige aroma’s zijn uitgesloten. De indruk is zacht, de bitterheid is kleiner dan of gelijk aan 1 en de scherpte ligt tussen 1 en 2 op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (IOR). Het gehalte aan oliezuur bedraagt maximaal 1,5 g per 100 g.

Op het moment van de eerste verkoop is het peroxidegetal van de olie lager dan of gelijk aan 16 milli-equivalenten peroxidezuurstof per kg olijfolie.”.

De productbeschrijving is herzien om beter rekening te houden met de knowhow en de gebruiken van de producenten. De betere omschrijving van de eigenschappen heeft geleid tot een onderscheid tussen „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” met en zonder de vermelding „gerijpte olijven”. Olijfolie op basis van gerijpte olijven viel reeds onder de aanvankelijke registratie, die stelde op een vrij ruime definitie van het product, maar was niet als zodanig vastgesteld. Met dit onderscheid wordt gehoor gegeven aan de wens van de aanvragende groepering om de eigenschappen van het product beter te omschrijven en het beter te definiëren, en de consument duidelijke informatie te verstrekken. Op basis van de controles die zijn verricht sinds de erkenning van deze aanduiding worden analytische en zintuiglijke eigenschappen geïdentificeerd naargelang van de rijping van de olijven vóór de verwerking. Deze juistere productomschrijving sluit aan op de huidige context van de ontwikkeling van de markt voor olijfolie. De consument is deskundiger geworden op het gebied van olijfolie en dit onderscheid maakt het mogelijk in te spelen op de vraag van de markt. Vóór circa 1950 moesten olijfoliemolenaars de olijven gedurende het oogstseizoen enkele dagen opslaan voordat zij ze konden verwerken. Het extractiematerieel kon slechts een bepaalde hoeveelheid aan en de molens hadden een beperkte productiecapaciteit. Na 1950 kwamen er moderne persen waarmee de voorafgaande rijpingsfase kon worden overgeslagen. Molenaars uit de vallei van Les Baux-de-Provence hebben voor een deel van de geproduceerde volumes echter de gewoonte aangehouden om de olijven enkele dagen vóór hun verwerking verder te laten rijpen.

Meer bepaald:

- voor olijfolie die is bereid zonder voorafgaande rijping van de olijven is het maximale gehalte vrije zuren vastgesteld op 0,8 g/100 g, terwijl dit gehalte voor olie van gerijpte olijven op 1,5 g/100 g is vastgesteld;
- voor beide soorten olie is, met het oog op een optimaal behoud van de kwaliteit van het product voor de consument, de maximaal toegestane peroxidewaarde vastgesteld op 16 milli-equivalenten peroxidezuurstof per kg olijfolie.

De aromatische kenmerken van de oliën worden onderscheiden en herzien, ter vervanging van de oorspronkelijke beschrijving van het product. Er wordt geen onderscheid meer gemaakt tussen smaken die in de mond worden waargenomen en geuren die met de reukzin worden waargenomen, omdat al deze aroma’s zowel in de mond als in de neus kunnen worden waargenomen. Voorts kenmerken sommige van die aroma’s olijfolie die wordt geproduceerd zonder voorafgaande rijping van de olijven, terwijl de andere aroma’s veeleer de olijfolie uit gerijpte olijven karakteriseren. Verscheidene jaren ervaring met sensorische analyses heeft het dus mogelijk gemaakt de beschrijving van het organoleptisch profiel van deze oliën aan te passen. De aroma’s of geuren van boter, aardbei of pruimen behoren niet tot de meest karakteristieke toetsen. Ze worden derhalve geschrapt. In het geval van olijfolie die zonder voorafgaande rijping van de olijven wordt geproduceerd, moet het aroma van amandel worden vervangen door het preciezer aroma „van amandelpit”. Het hazelnootaroma is in werkelijkheid het aroma van verse hazelnoot en de artisjokgeur is de geur van rauwe artisjok. Evenzo is het tomatenaroma preciezer gezegd een aroma van tomatenblad. Het aroma van appel blijft kenmerkend en het aroma van vers gemaaid gras moet worden toegevoegd. De aanwezigheid van ten minste twee van die aroma’s maakt het mogelijk zich van de specificiteit van het product te vergewissen. De olie vertoont overigens geen karakteristieke smeuligheid. Het smeulige karakter van de olijfolie dat aanvankelijk zonder onderscheid werd vermeld, wordt dus niet herhaald in de beschrijving van de olijfolie die wordt geproduceerd zonder voorafgaande rijping van de olijven. De olie uit gerijpte olijven wordt daarentegen wel gekenmerkt door zijn smeuligheid. Deze productietechniek verleent de olie een specifieke smeuligheid die dan ook wordt opgenomen in de beschrijving van deze olie. Met betrekking tot de olijfolie die wordt geproduceerd na voorafgaande rijping van de olijven: het chocoladearoma waarvan aanvankelijk sprake was, moet worden vervangen door een cacao-aroma, wat nauwkeuriger is, en deze beschrijving moet worden aangevuld met de aanwezigheid van zeer karakteristieke aroma’s, van ingelegde olijven, zwarte olijven, olijvenpasta, champignons, gekookte artisjok, truffel en zuurdesembrood. De aanwezigheid van ten minste twee van deze aroma’s maakt het mogelijk de specifieke aard van het product vast te stellen en de uitsluiting van de aroma’s van gekookte peer, schimmel of metaal maakt het mogelijk oliën met gebreken te weren. De kleur van de olie werd niet kenmerkend geacht. De kleur houdt geen verband met de organoleptische kenmerken van het product en daarom is de verwijzing naar de groene kleur geschrapt. Tot slot worden deze oliën ook gekenmerkt door hun respectieve niveaus van bitterheid en scherpte, die dus aan het productdossier worden toegevoegd:

- voor olijfolie die wordt geproduceerd zonder voorafgaande rijping van de olijven, zijn de gewaar-



wordingen van bitterheid en scherpte gematigd, wat zich in de productomschrijving vertaalt in waarden lager dan of gelijk aan 3 voor de bitterheid en tussen 1 en 3 voor de scherpte op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (IOR);

- voor olijfolie die wordt geproduceerd na voorafgaande rijping van de olijven, is de algemene gewaarwording zacht, wat zich in de productomschrijving vertaalt in waarden lager dan of gelijk aan 1 voor de bitterheid en lager dan of gelijk aan 2 voor de scherpte op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (IOR).

De vermelding „van de eerste persing” wordt geschrapt omdat dit kenmerk verband houdt met de analytische kenmerken van de olie en de olie tot de categorie „olijfolie van de eerste persing” en „extra olijfolie van de eerste persing” kan behoren.

Geografisch gebied.

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

De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting:

„Het productiegebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Huile d’olive 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, Mouriès, Le Paradou, Saint-Martin de Crau, Orgon, Saint-Etienne du Grès, Saint-Rémy de Provence, Sénas, Tarascon.”

wordt vervangen door de volgende tekst:

In het enig document (punt 4): „Het geografisch 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.”

En in het productdossier:

„Alle bewerkingen vanaf de olijventeelt tot en met de verwerking tot olijfolie gebeuren binnen het geografische gebied van de olijfolie 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 geografisch gebied wordt namelijk uitgebreid met delen van gemeenten die al onder het geografisch 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 in het geografische gebied was opgenomen. Deze aan het geografische gebied toegevoegde delen van gemeenten beantwoorden 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 hierna beschreven wijze zijn vastgesteld. Daarom wordt de volgende tekst toegevoegd aan het productdossier:

„De olijfolie is 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 oorsprongsbenaming. Voorts wordt in het productdossier en in het enig document (voorheen de samenvatting) de volgende tekst toegevoegd:

In punt 3.4 van het enig document:

„Alle handelingen vanaf de olijventeelt tot en met de verwerking tot olijfolie vinden plaats binnen het afgebakende geografische gebied.”

In het productdossier:

„Alle bewerkingen vanaf de olijventeelt tot en met de verwerking tot olijfolie gebeuren binnen het geografische gebied van de olijfolie op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Bouches-du-Rhône...”.

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 voor de afbakening van het gebied gebruikte cartografische gegevens toegevoegd. De tekst luidt als volgt:

„Op het gemeentehuis van alle betrokken gemeenten is een cartografisch document gedeponerd 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):

In het productdossier:

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

In de vallei van Les Baux-de-Provence is de olijventeelt altijd belangrijk geweest, ondanks de concurrentie van invoer en het overstappen van olijventeelt op groenteteelt als gevolg van de aanleg van irrigatiekanalen.

In 1786 merkte eerwaarde Couture in zijn verhandeling op dat de grote rijkdom aan olijvenrassen een van de kenmerken van de vallei van Les Baux-de-Provence was en noemde hij ten minste zes belangrijke soorten. Het gaat om dezelfde rassen als die welke vandaag de dag worden gebruikt voor de productie van de beschermde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”.

„Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” dankt zijn faam tevens aan de inspanningen die al meer dan twintig jaar worden geleverd door de heer Cornille, voorzitter van de coöperatieve molen van Maussane, een molen die in de zestiende eeuw is opgericht, en aan de wilskracht van de producenten en olijfoliemolenaars van deze regio die de benaming „Vallée des Baux-de-Provence” hebben gecommmercialiseerd.

Olijfolie van de vallei van Les Baux-de-Provence kan bogen op een gevestigde reputatie. Om zich daarvan te vergewissen, volstaat het te kijken hoe snel de olijfolie elk jaar verkocht raakt, en dat ondanks de prijs, die vanwege de veeleisende productievoorwaarden betrekkelijk hoog is.

De vallei van Les Baux-de-Provence is met een gemiddelde jaarlijkse productie van 400 ton olijfolie goed voor 20% van de Franse productie.

Het belang van deze productie is af te leiden uit het landschap, waarin perfect onderhouden olijfbomen een integrerend deel uitmaken van de bijzondere plaats Baux-de-Provence.”

In de samenvatting:

„De olijfsector heeft steeds een belangrijke plaats ingenomen in de vallei van Les Baux-de-Provence. In 1786 merkte eerwaarde Couture op dat de grote rijkdom aan olijvenrassen een van de kenmerken van de vallei van Les Baux-de-Provence was en noemde hij ten minste zes belangrijke soorten. Het gaat om dezelfde rassen als die welke vandaag de dag worden gebruikt voor de productie van de beschermde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” dankt zijn faam tevens aan de inspanningen die in de loop van de jaren 1970 zijn geleverd door de in de zestiende eeuw opgerichte coöperatieve molen van Maussane, en aan de gezamenlijke wilskracht van de producenten en olijfoliemolenaars van deze regio om de benaming „Vallée des Baux-de-Provence” te commercialiseren. Het belang van deze productie is af te leiden uit het landschap, waarin perfect onderhouden olijfbomen een integrerend deel uitmaken van de bijzondere plaats Baux des Provence.”.



Gelet 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 staan hierin 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 olijfolie (eindproduct), de jaarlijkse verklaring van de olijvenoogst, de bewerkingsverklaring (ook „productieverklaring” genoemd), de jaarlijkse bewerkingsverklaring (ook „jaarlijkse productieverklaring” genoemd) van de olijfolie, de verklaring van het op de markt brengen (in het Frans ook „revendication” genoemd) van olijfolie met een oorsprongsbenaming, de jaarlijkse verklaring van de voorraden olijfolie met een oorsprongsbenaming.

De alinea luidt als volgt:

„Deze procedure wordt voltooid door steekproefsgewijze analytische en organoleptische beoordelingen van het eindproduct dat verpakt is of klaar is om te worden verpakt, zodat de kwaliteit en de overeenstemming met de beschrijving van het product in het voorgaande punt 2 kan worden gewaarborgd.”

Het gaat erom een korte beschrijving van de aard en het controlesysteem van het product te geven.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- De inleidende zin „de olie moet afkomstig zijn van olijven die 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 is uiteengezet in de rubriek „geografisch gebied” van het productdossier.
- Rassen:  
De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting:  
„De oliën mogen uitsluitend afkomstig zijn van een assemblage van olijven die afkomstig zijn van ten minste twee van de volgende voornaamste rassen: salonenque, berruguette, grossane, verdale des Bouches-du-Rhône.”  
wordt vervangen door de volgende tekst:  
In het productdossier:  
„De oliën zijn afkomstig van olijven van rassen die zijn opgenomen in de onderstaande tabel en die voldoen aan de in die tabel vastgestelde regels inzake het aandeel op het bedrijf. De conformiteit van de aangeplante rassen wordt beoordeeld op alle percelen waar de oorsprongsbenaming wordt geproduceerd, behalve voor de bestuivingsrassen, waarvoor het aandeel op elk perceel in kwestie wordt beoordeeld.

Toegestane rassen:	Regels inzake het aandeel (in aantal bomen)
Salonenque Aglandau (ook Berruguette genoemd) Grossane Verdale des Bouches-du-Rhône	– Het aandeel van al deze rassen samen bedraagt 80% of meer – Twee van deze rassen moeten aanwezig zijn.
Picholine	– Het aandeel van het ras picholine bedraagt 20% of minder
Diverse lokale rassen	– het aandeel diverse lokale rassen bedraagt 15% of minder
Bestuivingsrassen	– het aandeel bestuivingsrassen bedraagt 5% of minder”

- En in het enig document, in punt 3.3:  
„„Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” is afkomstig van olijven of oliën van minstens twee van de volgende rassen: Salonenque, aglandau, grossane en verdale des Bouches-du-Rhône, die samen goed zijn voor 80 à 100% van de rassen op de percelen waar de oorsprongsbenaming wordt geproduceerd. Deze samenstelling kan worden aangevuld met het ras picholine en diverse andere lokale rassen.”  
Het oorspronkelijke productdossier en de samenvatting beschreven wel de rassensamenstelling van de olie, maar niet die van de voor de oorsprongsbenaming vastgestelde olijfgaarden. De rassensamenstelling van de vastgestelde olijfgaarden wordt dus toegevoegd in het productdossier in de vorm van een tabel die het aandeel van de verschillende toegestane rassen beschrijft. Het oorspronkelijk vermelde begrip „voornaamste rassen” wordt geschrapt voor zover de minimum- of maximumpercentages van de verschillende rassen zijn vastgesteld. Uit een analyse blijkt dat de olijfgaarden die thans in productie zijn voor een toereikend minimumpercentage van 80% uit de vier oorspronkelijk in het productdossier en de samenvatting vermelde rassen salonenque, aglandau, („berruguette”), grossane en verdale des Bouches-du-Rhône bestaan.

Evenzo is het maximale aandeel van de „diverse lokale” rassen vastgesteld op 15% en is het maximale aandeel van het ras picholine vastgesteld op 20% overeenkomstig de waarnemingen in de olijfgaarden. Om uiteenlopende interpretaties bij de controle te voorkomen is voorts in het productdossier ook gepreciseerd hoe wordt nagegaan of de soortensamenstelling van het bedrijf in overeenstemming is met de vastgestelde percentages.

- 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 nationale grondgebied worden geplant. Hiermee wordt gewaarborgd dat de aanbevolen regels voor de beplantingsdichtheid voor toekomstige beplanting worden nageleefd.
- Snoei: 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 olijfboom worden gereguleerd. De oogst wordt verbeterd door het achtereenvolgens snoeien. Het snoeien gebeurt doorgaans jaarlijks, maar omdat de vegetatiecyclus van de olijfboom 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 olijfboom 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 gebruikelijke praktijken. Zo is het toegestaan de bomen te irrigeren als dit nodig is in geval van aanhoudende droogte om al te grote waterstress te voorkomen, die tijdens de vegetatieperiode schadelijk is voor de boom en voor de kwaliteit van de vruchten. Om de kwaliteit van de 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 „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” kan uitsluitend worden toegekend aan olijfolie die afkomstig is van bomen van minimaal vijf jaar oud.”  
wordt vervangen door de volgende tekst:  
„Het recht op de oorsprongsbenaming wordt uitsluitend toegekend aan olijfolie die afkomstig is 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 geplant zijn op een voor de oorsprongsbenaming in aanmerking komend perceel.
- 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 de jonge aanplant komen momenteel namelijk in productie en de opbrengst van die olijfbomaarden benadert 8 tot 10 t/ha. Het is bovendien niet ongewoon olijfbomaarden aan te treffen waar bomen groeien die al verschillende eeuwen oud zijn en in dat geval hebben de bomen een zeer omvangrijk takwerk en dragen ze bijgevolg bijzonder veel olijven. De professionalisering van de producenten en de modernisering van de percelen dragen eveneens bij aan de optimalisatie van de opbrengst. Bovendien is de manier waarop de opbrengst wordt berekend, toegevoegd zodat uiteenlopende interpretaties worden voorkomen. Er wordt ook aangegeven 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 bepalingen:  
Uit het productdossier:  
„De olijven moeten bij de juiste rijpheid rechtstreeks van de boom worden geplukt of worden geoogst met netten die in de oogsttijd worden gespannen, op voorwaarde dat de olijven binnen drie dagen nadat ze zijn gevallen worden binnengehaald.”  
En uit de samenvatting:  
„De olijven moeten bij de juiste rijpheid rechtstreeks van de boom of met gespannen netten worden geoogst.”  
Worden geschrapt uit het enig document en vervangen door de volgende bepalingen uit 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 rechtstreeks van de boom of met gespannen netten geoogst. Het gebruik van permanente netten is verboden. Olijven die van de grond zelf worden opgeraapt mogen niet worden gebruikt en worden afzonderlijk opgeslagen van de partijen olijven die voor de oorsprongsbenaming in aanmerking komen.”  
Er is voor gekozen om een bepaling betreffende het begin van de oogst voor de productie van de oorsprongsbenaming toe te voegen 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.  
De verwijzing naar het gebruik van „netten die in de oogsttijd worden gespannen op voorwaarde dat de olijven binnen drie dagen nadat ze zijn gevallen worden binnengehaald" wordt vervangen door een verbod op het gebruik van „permanente" netten en door het verbod om de olijven die op de grond zijn gevallen te gebruiken. Het gaat er in de eerste plaats om te voorkomen dat olijven worden gebruikt die van de grond zijn opgeraapt of die op de permanente netten zijn blijven liggen sinds de vorige oogst. De gezondheidstoestand van de olijven wordt voorts beoordeeld in de molen, waar ook sorteercriteria zijn vastgesteld. Olijven die te lang op de netten zijn blijven liggen, worden tijdens de sortering verwijderd. De oorspronkelijke bepaling was moeilijk te controleren door de controleurs en verplichtte de verwerkers ertoe talrijke optekeningen te maken. De nieuwe bepaling wordt pragmatischer en controleerbaarder geacht.
- De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:  
„De olijven die geschikt zijn om de olijfolie van de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence" te produceren, worden opgeslagen in open kisten.”  
wordt vervangen door de volgende tekst:  
„De olijven worden bewaard in open kisten of palletkisten.”  
De olijven kunnen namelijk ook worden verzameld in palletkisten zonder de kwaliteit van de grondstof te schaden, overeenkomstig de plaatselijke gebruiken. De verplichting om gebruik te maken van open containers wordt geschrapt omdat bepaalde olijven een lichte anaerobe gisting mogen ondergaan voordat zij worden vermalen en daarom is het in het geval van de productie van olijfolie uit „gerijpte olijven" niet noodzakelijk de olijven in geluchte containers te bewaren.
- Leveringstermijn van de olijven aan de molen:  
De volgende bepaling wordt toegevoegd aan het productdossier: „Vervolgens worden zij volgens de plaatselijke gebruiken maximaal twee dagen na de oogst geleverd aan de molens.”  
De maximale termijn voor de levering van de olijven aan de molen na de oogst wordt toegevoegd en vastgesteld op twee dagen om rekening te houden met de huidige praktijken die de productie van een hoogwaardige olie bevorderen.
- Verwerking tot olijfolie:
  - Termijn voor de verwerking van de olijven: de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:
  - „De termijn tussen de pluk en de verwerking bedraagt niet meer dan zeven dagen.”  
wordt vervangen door de volgende tekst:  
„Om in aanmerking te komen voor de beschermde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence" moet de olijfolie dus afkomstig zijn van olijven waarvan de bewaartijd tussen de oogst en de vermaling minder dan drie dagen bedraagt. Om in aanmerking te komen voor de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence" gevolgd door de vermelding „gerijpte olijven", moet de olie afkomstig zijn van olijven die, tussen de oogst en de vermaling, een fase van spontane gisting ondergaan die minimaal drie en maximaal tien dagen duurt.”  
Hoelang de olijven maximaal in de molen mogen worden bewaard voordat ze worden verwerkt, is namelijk afhankelijk van de vraag of de olie al dan niet uit gerijpte olijven wordt bereid. De vastgestelde tijdsduren komen overeen met de traditionele plaatselijke gebruiken

- die in acht worden genomen voor de verkrijging van karakteristieke en kwalitatieve oliën.
- Gezondheidstoestand van de gebruikte olijven: aan de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:  
„De verwerkte olijven moeten gezond zijn.”  
worden de volgende elementen toegevoegd in het productdossier:  
„Het totale aandeel wormstekige of verbruinde olijven bedraagt minder dan tien procent van het aantal olijven van elk van de gebruikte partijen olijven.”  
Deze aanvullende elementen maken het mogelijk om op objectieve wijze de gezondheidskwaliteit te beoordelen die wordt verwacht van olijven voor de bereiding van hoogwaardige olie.
  - Extractietemperatuur: de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting:  
„Voor de persing mag alleen gebruik worden gemaakt van mechanische processen waarbij de olijvenpasta tot maximaal 30°C wordt opgewarmd.”  
wordt uit het enig document geschrapt en in het productdossier vervangen door de volgende tekst:  
„Voor de persing mag alleen gebruik worden gemaakt van mechanische processen, waarbij op geen enkel ogenblik gedurende het extractieproces, gedurende geen enkel stadium in de productieketen, de temperatuur meer dan 27°Celsius mag bedragen. Voor de bereiding van „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” gevolgd door de vermelding „gerijpte olijven” mag de temperatuur maximaal 35°Celsius bedragen.”  
Rekening houdend met de eventuele rijping van de olijven vóór de extractie, is het nodig een onderscheid te maken tussen de temperatuur afhankelijk van de gekozen productiemethode. In het geval van „gerijpte olijven” wordt een lichte natuurlijke opwarming van de olijven waargenomen. Om die reden wordt de toegestane maximumtemperatuur in dat geval tot 35°C verhoogd. In de overige gevallen, zonder voorafgaande rijping van de olijven, wordt de maximumtemperatuur verlaagd tot 27° in plaats van 30°, om rekening te houden met de ontwikkeling van de Europese regelgeving inzake de vermelding „koude persing”. Voorts wordt toegevoegd dat die temperatuur geldt voor alle stadia in de productieketen, en niet enkel voor de olijvenpasta.
  - Extractieprocedures: de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting:  
„Er is geen enkele andere behandeling toegestaan dan wassen, decanteren, centrifugeren en filteren. Met uitzondering van water is het gebruik van toevoegingsstoffen ter vergemakkelijking van de extractie van de olie verboden.”  
wordt in het productdossier vervangen door de volgende tekst:  
„Er is geen enkele andere behandeling toegestaan dan wassen, ontpitten, ontbladeren, ontstelen, malen, mengen, decanteren, centrifugeren en filteren. Met uitzondering van water is het gebruik van toevoegingsstoffen ter vergemakkelijking van de extractie van de olie verboden.”  
De producenten wilden duidelijkheidshalve de verschillende voor de bereiding van de olie toegestane procedés en behandelingen op exhaustieve wijze opsommen door de stadia van het ontpitten, ontbladeren, ontstelen, malen en mengen toe te voegen.
  - Rassensamenstelling van de olie: de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en de samenvatting:  
„Uit één ras vervaardigde olie is niet toegestaan”.  
wordt uit het enig document geschrapt. In het productdossier wordt deze tekst behouden en wordt de volgende tekst toegevoegd:  
„De olie is afkomstig van een assemblage van olijven of olijfoliën van de in punt 5.1 vastgestelde rassen waarvan ten minste twee van de volgende rassen: salonenque, aglandau, grossane en verdale des Bouches-du-Rhône. Het gebruik van olijven van bestuivingsrassen is toegestaan.”  
Deze bepaling verduidelijkt de rassensamenstelling van de olie (ten minste twee rassen van de rassen salonenque, aglandau, grossane en verdale des Bouches-du-Rhône) en de productiemethode (olie afkomstig van een assemblage van olijven of olijfoliën). Traditioneel vermaalden de molenaars een mengeling van olijvenrassen of vermaalden zij de olijven per ras en vermengden zij vervolgens de uit één ras verkregen oliën om in overeenstemming te zijn met de rassensamenstelling voor „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”. Deze productiemethode heeft geen invloed op de uiteindelijke kenmerken van het product.  
Voorts wordt de aanwezigheid van bestuivingsrassen toegestaan voor zover het gaat om een zeer kleine hoeveelheid. Die hoeveelheid wordt automatisch beperkt door het maximale aandeel van de bomen van die rassen dat op het niveau van de percelen is vastgesteld (5%). De percelen worden traditioneel in een keer geoogst. De hoeveelheden olijven die van de bomen van bestuivingsrassen worden geplukt, maken deel uit van het totale volume olijven dat aan de molen wordt geleverd voor de productie van de olie met de oorsprongsbenaming, maar blijven dus miniem.
  - Bewaaromstandigheden van de olie:



De volgende tekst wordt aan het productdossier toegevoegd: „De niet-verpakte oliën worden tegen het licht beschermt en bewaard op een plaats die het mogelijk maakt de kenmerken van het product te behouden, overeenkomstig de beschrijving ervan.“. Er wordt een bepaling toegevoegd over de omstandigheden waarin de olie moet worden opgeslagen, met de bedoeling de kwaliteit van de producten te bewaren tot het ogenblik waarop ze in de handel worden gebracht.

#### 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 van de vallei van Les 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 van de vallei van Les 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 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 actualisering 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:

„De locatie van de olijfgaarden in deze vallei is in de loop van de geschiedenis bepaald door de aanleg van deze irrigatiekanalen. De olijfbom 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 van de vallei van Les Baux-de-Provence onderscheidt zich door geologische en klimatologische kenmerken.“.

En uit de samenvatting:

„Deze onderscheidt zich door geologische en klimatologische kenmerken“

Alsook de volgende oorspronkelijke tekst uit enkel 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 Middellandse Zeeklimaat met warme en droge zomers, regenachtige herfst en lentes en de kenmerkende „mistral“ (noordenwind). De aanwezige rassen in de vallei van Les Baux-de-Provence zijn bijzonder goed aangepast aan deze bodems. De vallei van Les 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 olijfbom en die bepaalde schimmelziekten in de hand werkt.“

worden 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 Middellandse Zeeklimaat;
- 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 met een totale duur van 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, dat gemiddeld 20 tot 30% bedraagt, kan oplopen tot 40% 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, 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 kwartair 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 vallei van Les 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 vallei van Les 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.

Deze stukken tekst worden vervangen door de volgende tekst, zowel in het productdossier als in het enig document:

„In de loop der eeuwen zijn de meest geschikte rassen en terreinen geselecteerd. De olijfgaarden liggen voornamelijk op de noordelijke en zuidelijke hellingen van de piedmont, in de voornaamste synclines van Fontvieille en Les Baux-de-Provence, in de over het algemeen in west-oostelijke richting lopende combe van Maussane-les-Alpilles, Mouriés, Aureille en op de noordrand van de Crau d’Eyguières. De voornaamste rassen zijn aglandau (ook plaatselijk bekend als berrugnette), grossane, salonenque en verdale des Bouches-du-Rhône.”



- 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 tot de drie essentiële gewassen van de Provence behoord. In de vallei van Les Baux-de-Provence is de olijventeelt altijd belangrijk geweest, ondanks de concurrentie van invoer en de overstap van olijventeelt op groenteteelt vanwege de aanleg van irrigatiekanalen. In 1786 merkte eerwaarde Couture in zijn verhandeling op dat de grote rijkdom aan olijvenrassen een van de kenmerken van de vallei van Les Baux-de-Provence was en noemde hij ten minste zes belangrijke soorten. Het gaat om dezelfde rassen als die welke vandaag de dag worden gebruikt voor de productie van de oorsprongsbenaming „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”.”.
- De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier, met betrekking tot de beschrijvende elementen van het specifieke karakter van de menselijke factoren en van het product:  
„De traditionele technieken voor de bereiding van „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” blijven bestaan: het gebruik van de oliemolen maakt het mogelijk het oorspronkelijke karakter van dit product te behouden”.
- De volgende aanvullende oorspronkelijke tekst in het productdossier en de samenvatting:  
„Deze olie ontleent zijn specifieke karakter aan de oordeelkundige assemblage van traditionele olijvenrassen in deze regio die perfect is aangepast aan dit terroir.”  
worden, zowel in het productdossier als in het enig document, vervangen door de volgende tekst:  
„Vóór de komst van modern materieel voor de extractie van olie, zoals „continue ketens”, moesten de olijven enkele dagen worden bewaard in opslagplaatsen voordat ze met de traditionele persen konden worden vermalen. De aldus verkregen rijping van de olijven, die tot een lichte gisting leidde, vergemakkelijkte de werkzaamheden van de persen en zorgde voor een niet-scherpe en niet-bittere olie, met typische aroma’s van ingelegde olijven, zwarte olijven, gekookte artisjokken... De rijping van de olijven enkele dagen vóór de vermaling was ook een gevolg van de omstandigheid dat de molens niet uitgerust waren om de olijven te vermalen zodra zij werden geleverd. In het begin van het seizoen konden de eerste olijven die werden geleverd echter snel worden vermalen (dezelfde dag of de volgende dag) en leverden ze dus een olijfolie op die ook zeer gewaardeerd werd vanwege zijn bitterdere, scherpere karakter en zijn „groenere” aroma’s zoals het aroma van vers gemaaid gras of tomatenblad... Later werden de molens van de vallei van Les Baux-de-Provence uitgerust met moderne vermalingsapparatuur, maar hielden zij vast aan de twee productiemethoden (met of zonder voorafgaande rijping van de olijven) om deze twee verschillende soorten olie te kunnen blijven produceren.  
Het specifieke karakter van „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” houdt verband met:
  - zijn rassensamenstelling: hij is hoofdzakelijk afkomstig van de plaatselijke aglandau-rassen (plaatselijk ook bekend als „berruguettes”), salonenque, grossane en verdale des Bouches-du-Rhône;
  - zijn geur- en smaakaroma’s, die afhankelijk van de mate van voorafgaande rijping van de gebruikte olijven doen denken aan:
    - hetzij vers gemaaid gras, appel, amandelpit, rauwe artisjok, verse hazelnoot, tomatenblad;
    - hetzij ingelegde olijf, zwarte olijf, olijvenpasta, cacao, champignon, gekookte artisjok, truffel, zuurdesembrood, voor olijfolie die in de handel wordt gebracht met de vermelding „gerijpte olijven”;
  - zijn bitterheid en scherpheid, die afhankelijk van de mate van voorafgaande rijping van de gebruikte olijven laag tot gemiddeld zijn.”.  
De beschrijvende elementen van het „causale verband” tussen de specifieke kenmerken van het geografische gebied en de specifieke kenmerken van het product, worden als volgt 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 olijfolieproductie. Dankzij de bescherming van de Alpillen wordt de vallei van Les Baux-de-Provence niet veel blootgesteld aan mist, die schadelijk is voor de vruchtzetting van de bloemen van de olijboom en die bepaalde schimmelziekten in de hand werkt. De vallei van Les Baux-de-Provence is daarom uitermate geschikt voor de productie van olijven.  
De klimatologische en pedologische kenmerken van het geografische gebied liggen eveneens aan de basis van de selectie van de rassen die voor het grootste deel „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” vormen. 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 en de opbrengst aan olie is zeer hoog; zij worden eveneens gebruikt in de oorsprongsbenaming „Olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence”. Aglandau of „berruguettes” is gevoeliger voor droogte dan 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, alsook vanwege de kwaliteit van zijn olie, die rijk is aan polyfenolen. Dit ras komt zeer veel voor in de Provence. Grossane waardeert de bodems met een goede waterhuishouding in het geografische gebied. Grossane-olijven, die snel rijp zijn, worden met name gebruikt voor de productie van de oorsprongsbenaming „Olives noires de la Vallée des Baux de Provence”, maar worden ook gebruikt voor de olijfolie. Verdale des



Bouches du Rhône is typisch voor het departement en wordt gebruikt vanwege zijn koudebestendigheid en de kwaliteit van zijn olie. De assemblage van de rassen, in verschillende verhoudingen volgens de gebruiken van de molens, die verband houdt met de meerdere of mindere mate van rijping van de olijven vóór de vermaling en met de expressie van het terroir, ligt aan de basis van de specifieke kenmerken van „Huile de la Vallée des Baux-Provence”.

#### Etikettering.

De volgende oorspronkelijke bepalingen uit het geregistreerde productdossier en de samenvatting: „De etikettering van de olie met de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” moet de volgende vermeldingen bevatten:

- de vermelding „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”;
- de vermelding „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 tekst:

„De etikettering van de olijfolie met de oorsprongsbenaming „Huile d’olive 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 „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”;
- De vermelding „gerijpte olijven”, wanneer dat het geval is, na de oorsprongsbenaming in lettertekens die minstens half zo groot zijn als de lettertekens van de oorsprongsbenaming.
- 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 benaming specifieke vermeldingen op het etiket zijn in overeenstemming gebracht met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012, door de verwijzing naar AOC of „appellation d’origine contrôlée” te schrappen en te vervangen door de Europese vermeldingen „beschermde oorsprongsbenaming” of „BOB”. Om de consument beter voor te lichten is voorts een bepaling toegevoegd met betrekking tot de verplichte vermelding van de aanvullende vermelding „gerijpte olijven” voor volgens die methode vervaardigde olie.

#### Nationale eisen:

In het licht van de veranderde nationale wet- en regelgeving is de rubriek „Nationale eisen” gewijzigd. De verwijzing naar het besluit van 27 augustus 1997 ter erkenning van de gecontroleerde oorsprongsbenaming op het Franse grondgebied is geschrapt en er wordt een tabel ingevoegd 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 molenaars.

Rubriek	Gegevens en oorspronkelijke teksten (productdossier en enig document)	Gegevens en bijgewerkte teksten (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 Tel. +33 01173303800 Fax +33 01173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr



Rubriek	Gegevens en oorspronkelijke teksten (productdossier en enig document)	Gegevens en bijgewerkte teksten (productdossier)
Aanvragende groepering	<p>Naam: Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux Adres: Mairie de Maussane les Alpilles – 13520 MAUSSANE LES ALPILLES – 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 vallei van Les Baux-de-Provence. Deze bestaat uit producenten, confiseurs en molenaars.</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 Tel. +33 0490543842 Fax +33 0484253288 E-mail: contact@siovb.com Samenstelling: producenten en verwerkers. Rechtsvorm: beroepsorganisatie die onder het code du travail valt.</p>
Controlestructuren	<p>– 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</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 Tel. +33 0173303800 Fax +33 0173300804 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 Paris cedex 13 Tel. +33 0144871717 Fax +33 0144973037 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.</p>

## ENIG DOCUMENT

„Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”  
EU-nr.: PDO-FR-0050-AM01 – 16.8.2017  
BOB (X) BGA ()

### 1. Naam/namen

„Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”

### 2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

#### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

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

„Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” is een olie die wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van minstens twee van de volgende aroma's: vers gemaaid gras, appel, amandelpit, rauwe artisjok, verse hazelnoot, tomatenblad. Zij gaan vergezeld van een gemiddelde bitterheid en scherpheden (in het huidige productdossier „ardence” genoemd). De bitterheid is kleiner dan of gelijk aan 3 en de scherpheden ligt tussen 1 en 3 op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (IOR). Het gehalte aan oliezuur bedraagt maximaal 0,8 g per 100 g.

„Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”, gevolgd door de woorden „gerijpte olijven” is een smeeuige olie die wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van minstens twee van de volgende



aroma's: ingelegde olijven, zwarte olijven, olijvenpasta, cacao, champignon, gekookte artisjok, truffel, zuurdesembrood. Aroma's van gekookte peer en schimmel of metaalachtige aroma's zijn uitgesloten. De indruk is zacht, de bitterheid is kleiner dan of gelijk aan 1 en de scherpte ligt tussen 1 en 2 op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (IOR). Het gehalte aan oliezuur bedraagt maximaal 1,5 g per 100 g.

Voor beide oliën geldt dat op het moment van de eerste verkoop het peroxidegetal van de olie lager dan of gelijk is aan 16 milli-equivalenten peroxidezuurstof per kg olijfolie.

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

„Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” is afkomstig van olijven of oliën van minstens twee van de volgende rassen: Salonenque, aglandau, grossane en verdale des Bouches-du-Rhône, die samen goed zijn voor 80 à 100% van de rassen op de percelen waar de oorsprongsbenaming wordt geproduceerd. Deze samenstelling kan worden aangevuld met het ras picholine en diverse andere lokale rassen.

### *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 olijfolie 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*

–

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

De etikettering van de olijfolie met de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence” bevat, naast de vermeldingen die moeten worden aangebracht krachtens de regelgeving betreffende de etikettering en de aanbidding van levensmiddelen:

- de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence”;
- de vermelding „gerijpte olijven”, wanneer dat het geval is, na de oorsprongsbenaming in lettertekens die minstens half zo groot zijn als de lettertekens van de oorsprongsbenaming.
- 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 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.

Het geografische gebied heeft de volgende klimatologische kenmerken:

- een Middellandse Zeeklimaat;
- 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 met een totale duur van 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, dat gemiddeld 20 tot 30% bedraagt, kan oplopen tot 40% 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 tot de drie essentiële gewassen van de Provence behoord. In de vallei van Les Baux-de-Provence is de olijventeelt altijd belangrijk geweest, ondanks de concurrentie van invoer en de overstap van olijventeelt op groenteteelt als gevolg van de aanleg van irrigatiekanalen. In 1786 merkte eerwaarde Couture in zijn verhandeling op dat de grote rijkdom aan olijvenrassen een van de kenmerken van de vallei van Les Baux-de-Provence was en noemde hij ten minste zes belangrijke soorten. Het gaat om dezelfde rassen die vandaag de dag worden gebruikt voor de productie van de oorsprongsbenaming „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence”.

In de loop der eeuwen zijn de meest geschikte rassen en terreinen geselecteerd. De olijfgaarden liggen voornamelijk op de noordelijke en zuidelijke hellingen van de piedmont, in de voornaamste synclines van Fontvieille en Les Baux-de-Provence, in de over het algemeen in west-oostelijke richting lopende combe van Maussane-les-Alpilles, Mouriés, Aureille en op de noordrand van de Crau d’Eyguières. De voornaamste rassen zijn aglandau (ook plaatselijk bekend als berruguet), grossane, salonenque en verdale des Bouches-du-Rhône.

Vóór de opkomst van modern materieel voor de extractie van de olie zoals „continue ketens” moesten de olijven enkele dagen worden bewaard in opslagplaatsen voordat ze konden worden geperst met de traditionele persen. De aldus verkregen rijping van de olijven, die tot een lichte gisting leidde, verlichtte het werk van de persen en zorgde voor een niet-scherpe en niet-bittere olie, met typische aroma’s van ingelegde olijven, zwarte olijven, gekookte artisjokken... De rijping van de olijven enkele dagen vóór de vermaling was ook een gevolg van de omstandigheid dat de molens niet uitgerust waren om de olijven te vermaleren zodra zij werden geleverd. In het begin van het seizoen konden de eerste olijven die werden geleverd snel worden vermaleren (dezelfde dag of de volgende dag) en leverden ze een olijfolie op die als „primeur” kon worden gekwalificeerd en die ook zeer gewaardeerd werd vanwege zijn bitterdere, scherpere karakter en zijn „groenere” aroma’s zoals het aroma van vers gemaaid gras of tomatenblad... Later werden de molens van de vallei van Les Baux-de-Provence uitgerust met moderne vermalingsapparatuur, maar hielden zij vast aan de twee productiemethoden (met of zonder voorafgaande rijping van de olijven) om deze twee verschillende soorten olie te kunnen blijven produceren.

Het specifieke karakter van „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” houdt verband met:

- zijn rassensamenstelling: hij is hoofdzakelijk afkomstig van de plaatselijke aglandau-rassen (plaatselijk ook bekend als „berruguet”), salonenque, grossane en verdale des Bouches-du-Rhône;
- zijn geur- en smaakaroma’s, die afhankelijk van de mate van voorafgaande rijping van de gebruikte olijven doen denken aan:
  - hetzij vers gemaaid gras, appel, amandelpit, rauwe artisjok, verse hazelnoot, tomatenblad;
  - hetzij ingelegde olijf, zwarte olijf, olijvenpasta, cacao, champignon, gekookte artisjok, truffel, zuurdesembrood, voor olijfolie die in de handel wordt gebracht met de vermelding „gerijpte olijven”.
- zijn bitterheid en scherpheid, die afhankelijk van de mate van voorafgaande rijping van de gebruikte olijven laag tot gemiddeld zijn.

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 vallei van Les Baux-de-Provence niet veel blootgesteld aan



mist, die schadelijk is voor de vruchtzetting van de bloemen van de olijfboom en die bepaalde schimmelziekten in de hand werkt. De vallei van Les Baux-de-Provence is daarom uitermate geschikt voor de productie van olijven.

De klimatologische en pedologische kenmerken van het geografische gebied liggen eveneens aan de basis van de selectie van de rassen die voor het grootste deel „Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence” vormen. 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 en de opbrengst aan olie is zeer hoog; ze worden eveneens gebruikt in de oorsprongsbenaming „Olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence”. Aglandau of „berrugette” is gevoeliger voor droogte dan 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, alsook vanwege de kwaliteit van zijn olie, die rijk is aan polyfenolen. Dit ras komt zeer veel voor in de Provence. Grossane waardeert de bodems met een goede waterhuishouding in het geografische gebied. Grossane-olijven, die snel rijp zijn, worden met name gebruikt voor de productie van de oorsprongsbenaming „Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence”, maar worden ook gebruikt voor de olijfolie. Verdale des Bouches du Rhône is typisch voor het departement en wordt gebruikt vanwege zijn koudebestendigheid en de kwaliteit van zijn olie. De assemblage van de rassen, in verschillende verhoudingen volgens van de gebruiken van de molens, die verband houdt met de meerdere of mindere mate van rijping van de olijven vóór de vermaling en met de expressie van het terroir, ligt aan de basis van de specifieke kenmerken van „Huile de la Vallée des Baux-Provence”.

**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-b5a8bded-9a2c-4d84-8796-89e85a59f025](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b5a8bded-9a2c-4d84-8796-89e85a59f025)