



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB "HUILE D'OLIVE 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 C325 van 30 september 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 registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 30 november 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

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2019/C 325/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad¹ uiterlijk drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"HUILE D'OLIVE DE PROVENCE"

EU-nr.: PDO-FR-02421 – 28.5.2018

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

"Huile d'olive 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 Provence" is olijfolie van eerste persing of extra olijfolie van eerste persing die uitsluitend op mechanische wijze is verkregen en de volgende fysische en chemische eigenschappen heeft:

- peroxidegetal: ≤ 15 mEqO₂/kg bij de eerste verkoop
- vetzuursamenstelling, uitgedrukt in %:

Vetzuren	Minimum	Maximum
C16:1 ω 7 (palmitoleïnezuur)	0,40	1,50
C17:1 ω 8 (margaroleïnezuur)	0,09	0,45

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



Vetzuren	Minimum	Maximum
C18:1ω7 (vacceenzuur)	1,25	3,30
C18:2ω6 (linolzuur)	5,50	14,00

“Huile d’olive de Provence” die wordt verkregen nadat de olijven kort na de oogst worden geperst (minder dan vier dagen tussen het oogsten en het persen), heeft de volgende chemische en organoleptische kenmerken:

- zuurgraad: $\leq 0,5\%$ oliezuur
- mediaan van het kenmerk bitter: tussen 1,5 en 3,5
- mediaan van het kenmerk scherp: tussen 1,5 en 3,5
- geur- en smaakaroma’s: vers gras en/of ruwe artisjok

“Huile d’olive de Provence” met de vermelding “olives mûrées” (rijpe olijven), die wordt verkregen na het persen van vooraf gerijpte olijven (tussen het oogsten en het persen is een tussentijd van vier tot tien dagen), heeft de volgende chemische en organoleptische kenmerken:

- zuurgraad: tussen 0,4 en 1,5% oliezuur
- mediaan van het kenmerk bitter: ≤ 1
- mediaan van het kenmerk scherp: ≤ 1
- geur- en smaakaroma’s: zwarte olijven, gekonfijte vruchten, onderhoud en/of geroosterd brood

De waarden van de kenmerken “bitter” en “scherp” verwijzen naar de methode van de “Conseil oléicole international” (Internationale Olijfraad).

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

De “Huile d’olive de Provence” is afkomstig van olijven of olijfoliën van de volgende variëteiten:

- Aglandau, Bouteillan, Cayon en Salonenque, die minstens 80% moeten uitmaken van de variëteiten in de olijfgaarden waarvoor de oorsprongsbenaming geldt; minstens 30% hiervan moet Aglandau zijn;
- Picholine, Grossanne, Tanche, Brun, Cayets, Ribiers, Cayanne, Verdale des Bouches-du-Rhône en oude lokale variëteiten (bomen die zijn geplant vóór de vorst van 1956 en in vrij grote getale aanwezig zijn in het geografische gebied), die maximaal 20% mogen uitmaken van de variëteiten in de olijfgaarden waarvoor de oorsprongsbenaming geldt.

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

Alle handelingen vanaf de olijventeelt tot en met de vervaardiging van de olijfolie vinden plaats in het 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*

Naast de vermeldingen die moeten worden aangebracht krachtens de regelgeving inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen, moeten de etiketten van olijfolie met de oorsprongsbenaming “Huile d’olive de Provence” de volgende vermeldingen bevatten:

- de oorsprongsbenaming “Huile d’olive de Provence”, eventueel gevolgd door de vermelding “olives mûrées” (gerijpte olijven) onmiddellijk na de oorsprongsbenaming in lettertekens die minstens half zo groot zijn als de lettertekens van de oorsprongsbenaming;
- de vermelding “appellation d’origine protégée” (beschermde oorsprongsbenaming) of “AOP” (BOB).

Deze vermeldingen worden op hetzelfde etiket en binnen eenzelfde visueel veld gegroepeerd. Zij moeten worden aangebracht in duidelijke, goed leesbare, onuitwisbare en voldoende grote karakters die goed uitkomen tegen de achtergrond waarop zij zijn gedrukt; bedoeling hiervan is dat deze vermeldingen duidelijk kunnen worden onderscheiden van alle andere schriftelijke aanduidingen en afbeeldingen.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische productiegebied van “Huile d’olive de Provence” strekt zich uit over zeven departementen en omvat 464 gemeenten, waarvan twee slechts gedeeltelijk. Het omvat het grondgebied van:

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

5. Verband met het geografische gebied

De specifieke chemische en organoleptische kenmerken van “Huile d’olive de Provence” zijn hoofdzakelijk toe te schrijven aan de rassensamenstelling van de olie. Bepalend daarvoor zijn de natuurlijke factoren van het geografische gebied en de plaatselijke knowhow in verband met de vervaardiging van de olie.

Het geografische gebied bestrijkt de grote reliëfgebieden van de Provençaalse regio, met uitzondering van het alpijnse hoog- en middelgebergte, waar de omgevingsomstandigheden niet geschikt zijn voor de olijfbboomteelt. In het zuiden wordt dit gebied begrensd door de Middellandse Zee, in het westen door de rivier de Rhône, in het noorden door de hoogvlakten van Vaucluse, de berg Lure, de voorwerpen van Dignes en de Plans de Provence, en in het oosten door de vallei van Signe en Estérel. In het grillige reliëf, met bergkammen die dooraderd zijn met krachtige kalksteenlagen, zijn er sites die, hoewel soms gering in omvang, aan de zonzijde gunstig zijn voor de olijfbboomteelt.

De gronden van de Provençaalse olijfgaarden zijn overwegend neutraal of carbonaathoudend. Deze bodems zijn zeer stenig. Het gaat om zandleem- of leemzandbodems en bruinrode steenachtige bodems met een zandkleitextuur, die het water goed doorlaten.

De “Huile d’olive de Provence” heeft de volgende kenmerken:

- zij bestaat voornamelijk uit de rassen Aglandau (minstens 20%), Bouteillan, Cayon en Salonenque. Deze samenstelling onderscheidt haar met name van olijfoliën die zijn geproduceerd in andere naburige productiegebieden, waar deze rassen niet voorkomen (de bekkens van Nice, Nyons, Nîmes en Languedoc) of in een andere verhouding voorkomen (de bekkens van de vallei van Baux-de-Provence, van Aix-en-Provence en van Haute-Provence);
- zij heeft een bijzondere vetzuursamenstelling zoals vermeld in punt 3.2;
- zij wordt organoleptisch gekenmerkt door:
- hetzij een duidelijk aanwezige, maar gematigde bitterheid en scherpte en aroma’s van vers gras en/of ruwe artisjok;
- hetzij het vrijwel ontbreken van bitterheid en scherpte, met aroma’s van zwarte olijven, gekonfijte vruchten, onderhout en/of geroosterd brood;
- een zuurgraad, uitgedrukt in oliezuur, van hetzij minder dan 0,5%, hetzij tussen 0,4 en 1,5%.

De rassensamenstelling van deze olie vloeit voort uit de kenmerken van het geografische gebied. Afgezien van een uitloper aan de kust vormt het productiegebied immers een “randgebied” voor de



olijventeelt. Kenmerkend voor deze noordelijke zone aan de rand van het olijventeeltgebied (tot een hoogte van 750 à 800 meter) zijn een "Provençaals" mediterraan klimaat (een droge zomer tussen twee regenachtige seizoenen in, met een groot aantal uren zonneshijns per jaar) waarin ook strenge vorst voorkomt, een telkens weerkerend fenomeen bij de olijventeelt in de Provence, en de aanwezigheid van de mistral, een dominerende sterke wind die de lucht afkoelt en schoonmaakt en zo voor gezondere en gunstiger teeltomstandigheden voor de olijfbomen zorgt. Deze kenmerken dwingen de telers ertoe de meest geschikte rassen te selecteren. Typisch voor de Provençaalse olijfgaard zijn dan ook de vier rassen die het leeuwendeel uitmaken van de olijfbomen: de Aglandau, die enkel in het geografische gebied voorkomt, maar ook Salonenque, Bouteillan en Cayon. Deze rassen zijn door hun bloeiperioden (matig tot vrij laat) en hun natuurlijke matige tot sterke weerstand tegen de kou, bijzonder goed aangepast aan de vrij koele omstandigheden in het productiegebied. De olijfgaarden bevinden zich in zones aan de voet van bergen en op heuvels met een goede blootstelling, een goede bodem en een goede natuurlijke afwatering. Wegens de sterke aanwezigheid van de wind wordt voor de olijfbomen een laag leidsysteem gehanteerd in de zogenaamde "vergers piétons" (olijfgaarden met bomen die niet hoger worden dan mensenhogte), zodat de wind er minder vat op heeft. De bodems, die overwegend kalkhoudend en stenig zijn, bieden ideale, niet-verstikkende ventilatieomstandigheden en zorgen tegelijk voor voldoende wateraanvoer in de ergste droogtes. De noordelijke ligging van het geografische gebied, met een hoog risico op vorst, is ook de verklaring waarom reeds wordt geoogst vanaf het moment waarop de olijven van kleur veranderen (van felgroen naar geel), dus voordat zij volledig rijp zijn.

De gebruikelijke productiemethoden zijn gebaseerd op een traditionele activiteit waarbij de olie wordt verkregen door de olijven ofwel kort na de oogst te persen ofwel te persen nadat zij gedurende enkele dagen in anaerobe omstandigheden zijn gerijpt.

Hieruit vloeit het volgende voort:

- de specifieke vetzuursamenstelling van deze olijfolie, zoals omschreven in punt 3.2, hangt samen met de rassensamenstelling van de olie: assemblage van de vier rassen Aglandau, Bouteillan, Cayon en Salonenque in uiteenlopende verhoudingen naargelang van de betrokken teeltarealen en de keuze van de olijventelers, maar met minstens 20% Aglandau;
- het niveau van scherpte en bitterheid van de olie houdt verband met de rassensamenstelling van de olie, maar ook met de oogstfase (de olijven worden geoogst wanneer zij van kleur veranderen). Als de olijventeler echter besluit om deze olijven eerst verschillende dagen te laten rijpen vóór het persen, verliest de olie nagenoeg al haar bitterheid en scherpte;
- ook de belangrijkste aroma's van vers gras en/of ruwe artisjok van de olie zijn afhankelijk van de rassensamenstelling. Als de olijven evenwel verschillende dagen rijpen vóór zij worden geperst, verkrijgt de olie speciale aroma's van zwarte olijven, gekonfijte vruchten, onderhout en/of geroosterd brood, zoals vermeld in punt 3.2;
- de "Huile d'olive de Provence", gevolgd door de vermelding "olives mûrées" (gerijpte olijven), heeft een minimale zuurgraad als gevolg van de temperatuurstijging bij de vooraf gerijpte olijven;
- voorts heeft het gebruik van traditionele extractietechnieken (uitsluitend mechanische procédés voor centrifugaalextractie of extractie door persen, bij temperaturen die tijdens het hele proces onder 30 °C blijven) tot gevolg dat de oorspronkelijke variëetale aroma's van de gebruikte olijven in de oliën kunnen worden behouden, zoals vermeld in punt 3.2, en dat aantasting van de vetzuren die specifiek zijn voor "Huile d'olive de Provence", wordt vermeden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

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