

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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

(2016/C 108/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag ⁽¹⁾.

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 HAUTE-PROVENCE”

EU-nr.: FR-PDO-0105-01340 — 27.5.2015

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat AOP Huile d’olive de Haute-Provence
Chambre d’Agriculture
Avenue Charoles Richard
04700 Oraison
FRANCE

Tel. +33 492305787

Fax +33 492787000

E-mail: contact@aochuiledolive-hauteprovence.com

Het Syndicat AOP Huile d’olive de Haute-Provence, een beroepsvereniging in de zin van de wet van 21 maart 1884 als gewijzigd, bestaat uit olijvenproducenten en verwerkers (ongeveer 400 marktdeelnemers) en heeft een legitiem 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, gegevens van de bevoegde autoriteiten en controlestructuren, verband]

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.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

De beschrijving van het product is herzien en aangevuld om de specificiteit en de analytische en sensorische kenmerken ervan te verduidelijken:

- de kleur van de olijfolie is nader omschreven (geel uiterlijk met geleidelijk wegtrekkende groene glans) om aan te geven dat het groen van de olie na verloop van tijd kan vervagen, met name door afbraak van de chlorofylpigmenten in de olie;
- het maximumgehalte vrije zuren is, enkel met het oog op optimaal behoud van de kwaliteit van de olijfolie, verlaagd van 1 g/100 g tot 0,8 g/100 g. Uit fysisch-chemische analyses die in het kader van de controle van de oorsprongsbenaming zijn verricht, is gebleken dat de olie onder deze grens blijft;
- de aromatische kenmerken zijn nader omschreven op basis van sensorische tests die zijn uitgevoerd door de aanvragende groepering en het Centre technique de l'Olivier (CTO): wat de geur betreft, wordt verduidelijkt dat de overheersende aroma's afzonderlijk of gecombineerd kunnen voorkomen. Nieuw is de vermelding van aroma's van banaan, vers gemaaid gras en verse amandel; de vermelding van het aroma van peer is geschrapt. Wat de smaak betreft, wordt verduidelijkt dat rauwe artisjok overheerst, en zijn banaan, gras, appel en verse amandel als — afzonderlijke of gecombineerde — secundaire smaken toegevoegd;
- de bitterheid (≥ 1 op de schaal van de Internationale Olijfraad — IOR) en de pittigheid (≥ 2 op de schaal van de IOR) zijn vastgelegd en in het productdossier opgenomen. Het betreft de waarden vóór de eerste verkoop. Hiermee worden dus de scherpste maar ook de aanvankelijk gebruikte termen „zachtheid” en „lichte bitterheid” verduidelijkt.

Verder is, om de kwaliteit voor de consument te behouden, het peroxidegetal verlaagd tot maximaal 15 milliequivalent peroxidezuurstof per kg olie (in plaats van de aanvankelijke 20).

De grens voor de K270-index is geschrapt, omdat deze parameter nauw met de zuurgraad en het peroxidegetal verband houdt. Deze schrapping heeft geen gevolgen voor de kwaliteit en de specifieke kenmerken van de olie, zolang er maximaal toegestane waarden voor de zuurgraad en het peroxidegetal zijn vastgelegd.

De aanduiding van het kenmerk „van eerste persing” wordt geschrapt, omdat dit kenmerk uitsluitend verband houdt met de analytische kenmerken van de olie en „Huile d'olive de Haute-Provence” onder de categorie „olie van eerste persing” of „extra olie van eerste persing” kan vallen.

Geografisch gebied

De grenzen van het geografische gebied van de benaming zijn niet gewijzigd, maar de omschrijving ervan is verduidelijkt. Toegevoegd is een uitputtende lijst van de in het geografische gebied geselecteerde gemeenten (die voor zover mogelijk in het enig document naar kanton zijn gerangschikt).

Ook zijn de voorschriften voor de identificatie van percelen in het productdossier nauwkeuriger omschreven, conform de nieuwe nationale procedures.

Tot slot zijn de stappen die moeten plaatsvinden in het geografische gebied van de benaming verduidelijkt: „Alle handelingen vanaf de teelt van de olijven tot en met de verwerking tot olijfolie vinden plaats binnen het afgebakende geografische gebied”.

Bewijs van oorsprong

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied is de rubriek „Bewijs dat het product afkomstig is uit het geografische gebied” gewijzigd; ze bevat nu uitsluitend de aangifteverplichtingen en bepalingen over het bijhouden van registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden. Ook is een verwijzing naar de controlemechanismen opgenomen. Alle gegevens over de historie en faam van het product die aanvankelijk in deze rubriek van het productdossier werden vermeld, zijn geschrapt.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- De passage „Voor de olie mogen alleen olijven worden gebruikt uit olijfgaarden die in het betrokken geografisch gebied liggen. Op basis van de criteria voor de selectie van de percelen worden gebieden die ongeschikt zijn voor een kwalitatief hoogwaardige teelt, uitgesloten.” aan het begin van deze rubriek is geschrapt, omdat de procedure voor het identificeren van de percelen al in de rubriek „Geografisch gebied” van het productdossier wordt beschreven.
- Toegelaten variëteiten: De begrippen „voornaamste variëteit” en „secundaire variëteit” zijn geschrapt, omdat voor de aanwezigheid van de verschillende variëteiten minimum- of maximumpercentages zijn vastgelegd.

Verder wordt voor zogeheten „bestuivingsvariëteiten” vermeld tot welk percentage deze zijn toegestaan (5 %) en hoe ze moeten worden aangeplant (verspreid over het perceel in kwestie), om er nog zekerder van te zijn dat de olijfolie wordt verkregen uit de gewenste variëteiten.

Om uiteenlopende interpretaties bij de controle te voorkomen wordt ook verduidelijkt hoe wordt beoordeeld of de variëteiten in de boomgaard van het bedrijf binnen de vastgestelde percentages blijven: „voor de beoordeling van de conformiteit van de boomgaard wat betreft de aanwezige variëteiten worden alle voor de productie van de oorsprongsbenaming gebruikte percelen in aanmerking genomen, behalve voor de bestuivingsvariëteiten, waarvoor ieder afzonderlijk betrokken perceel de basis voor de beoordeling vormt”.

Daarnaast wordt ten aanzien van de aanvankelijk genoemde variëteiten vermeld dat Colombale, Estoublaise, Filaire, Grappier en Rosée du Mont-d'Or behoren tot de zogeheten „oude plaatselijke” variëteiten, omdat ze vóór de vorst van 1956 zijn aangeplant en een aanzienlijk deel van het olijfbomenbestand in het productiegebied uitmaken.

- Variëteit Aglandau: De aanvankelijk in de samenvatting en het productdossier genoemde termijn van 2014 voor het bereiken van het minimumpercentage van 80 % voor de belangrijkste variëteit is geschrapt, omdat die termijn inmiddels is verstreken.
- Beplantingsdichtheid: De oorspronkelijke bepaling („Iedere boom moet over een oppervlakte van ten minste 24 m² beschikken”) is verduidelijkt en aangevuld om elke twijfel uit te sluiten en de controles te vergemakkelijken. De term „pied” in de Franse tekst is vervangen door de correctere term „arbre”; aangegeven wordt hoe de dichtheid moet worden berekend (de „oppervlakte wordt verkregen door de afstand tussen de rijen en de afstand tussen de bomen met elkaar te vermenigvuldigen”), hetgeen met name van belang is voor „terrasvormige” olijfgaarden (bij de berekening van de minimale afstand tussen de bomen wordt de hoogte van het terras in aanmerking genomen); en er is een minimum voor de afstand tussen de bomen vastgesteld (4 meter).
- Tussenteelten: Er wordt een verbod ingevoerd op tussenteelten in de olijfgaarden met de BOB, om te voorkomen dat er concurrentie met de olijfbomen ontstaat, met name bij jonge bomen. Volgens de plaatselijke gebruiken mogen fruitbomen echter verspreid in de boomgaard staan en heeft dit geen gevolgen voor de eindkwaliteit van het product als hun aantal niet meer dan 5 % bedraagt van het aantal bomen op het betrokken perceel.
- Snoeien: In het kader van goede snoeipraktijken wordt verduidelijkt dat snoeihout vóór de volgende oogst uit de olijfgaarden moet worden verwijderd en ook ter plaatse kan worden vernalen.
- Irrigatie: De uiterste datum voor irrigatie, die aanvankelijk per variëteit naargelang van de rijping werd vastgesteld, is vervangen door een vaste datum (30 september) om het irrigeren en de controle daarop te vergemakkelijken.
- Leeftijd waarop de bomen in productie komen: Ter verduidelijking wordt vermeld dat de leeftijd waarop de bomen voor de productie met oorsprongsbenaming mogen worden gebruikt, is vastgesteld op vijf jaar, gerekend „vanaf de aanplanting van de boom op het perceel” (voor de productie met oorsprongsbenaming in aanmerking komend perceel).
- Opbrengst: De wijze van berekening van de opbrengst is verduidelijkt, zodat uiteenlopende interpretaties worden voorkomen. Zo wordt vermeld dat de opbrengst wordt berekend met betrekking tot „de geoogste productie” (en niet met betrekking tot de totale productie van de boom, waaronder op de grond gevallen olijven, die niet worden opgehaald en die de benaming niet mogen dragen), „ongeacht de bestemming van de olijven” en „gemiddeld” voor alle percelen van het bedrijf.
- Oogst: Er worden diverse bepalingen met betrekking tot de oogst ingevoerd: omtrent de wijze waarop het oogstseizoen wordt geopend en gesloten, zodat zeker is dat de olijven worden geoogst wanneer ze de gewenste mate van rijpheid hebben, en omtrent toegestane oogstechnieken (ruimte voor toepassing van mechanische oogstprocedures maar verbod op het gebruik van zogeheten „permanente” netten), een en ander tot behoud van de plaatselijke gebruiken, die bevorderlijk zijn voor de productie van kwaliteitsolie op basis van gezonde, ongeschonden gebleven olijven.
- Rijpheid en gezondheidstoestand van de gebruikte olijven en leveringstermijnen: Ter waarborging van de specificiteit van het product, die onder meer met de rijpheid van de geoogste olijven verband houdt, wordt op basis van de traditionele oogstperiode in de Haute-Provence de mate van rijpheid van de gebruikte olijven vermeld: de partijen mogen ten hoogste 30 % zwarte olijven bevatten.

De bepaling met betrekking tot de gezondheid van de gebruikte olijven wordt aangevuld met een maximumpercentage voor olijven met gebreken: „Het totale aandeel wormstekige, aangepikte, door vorst aangetaste of bruin gekleurde olijven bedraagt minder dan 10 % van het aantal olijven per gebruikte partij. Beschimmelde of gefermenteerde olijven komen niet voor gebruik in het kader van de oorsprongsbenaming in aanmerking”. Bedoeling is het begrip „gezonde olijven” te verduidelijken, als extra waarborg voor de eindkwaliteit van het product.

De termijn tussen oogst en levering is teruggebracht van vier naar drie dagen, en die tussen oogst en verwerking van zeven naar zes dagen, in overeenstemming met de huidige, voor de productie van kwaliteitsolie bevorderlijke gebruiken.

- Verwerking van de olie: De maximumtemperatuur van de olijvenpasta wordt verlaagd van 30 °C tot 27 °C (op alle punten van de verwerkingsketen) in verband met de ontwikkeling van de regelgeving betreffende de aanduiding „koude persing”.

De procedés en behandelingen die zijn toegestaan, worden afzonderlijk vermeld („Toegestaan zijn uitsluitend, vóór de extractie, wassen en ontpitten, en, na de extractie, decanteren, centrifugeren en filtreren”), zodat duidelijk is dat de olijven vóór het extraheren van de olie mogen worden ontpit.

Verduidelijkt wordt dat „Huile d'olive de Haute-Provence” wordt verkregen uit een mengsel van variëteiten, in dezelfde verhoudingen als die welke gelden voor de olijfgaarden. De productie van olie van enkel de variëteit Aglandau is toegestaan.

Etikettering

De voor de benaming specifieke vermeldingen op het etiket zijn in overeenstemming gebracht met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Het BOB-symbool van de Europese Unie en de vermelding „appellation d'origine protégée” (beschermde oorsprongsbenaming) behoren tot de verplichte aanduidingen op het etiket van het product met de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Haute-Provence”.

Overige: controles, bijwerking van de gegevens van de controlestructuren en de groepering, en verband

- In het licht van ontwikkelingen in de nationale wet- en regelgeving is de rubriek „Nationale eisen” in een tabel gegoten met de belangrijkste te controleren parameters, de referentiewaarden en de evaluatiemethode.
- Rubriek „Verwijzingen betreffende de controlestructuren” en rubriek „Bevoegde dienst van de lidstaat”: de naam en de contactgegevens van de officiële controlestructuren en van de groepering zijn bijgewerkt.
- Verband: de gegevens betreffende de historie van de benaming die in de rubriek „Bewijs van oorsprong” zijn geschrappt, zijn voor een deel overgebracht naar de rubriek „Verband met het geografische gebied”. Deze rubriek is op haar beurt anders ingedeeld om de specifieke kenmerken van het geografische gebied en het product en het causale verband tussen die twee soorten kenmerken duidelijker naar voren te brengen.

ENIG DOCUMENT

„HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE”

EU-nr.: FR-PDO-0105-01340 — 27.05.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

„Huile d'olive de Haute-Provence”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie [zie bijlage XI]

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 Haute-Provence” is een olijfolie die zich kenmerkt door:

- een geel uiterlijk met geleidelijk wegtrekkende groene glans;
- een krachtige geur waarin — afzonderlijke of gecombineerde — aroma's van rauwe artisjok, appel, banaan, vers gemaaid gras en verse amandel overheersen;
- een fijne smaak van hoofdzakelijk rauwe artisjok, aangevuld met banaan, gras, appel en verse amandel, waarvan de smaken afzonderlijk of gecombineerd kunnen voorkomen.

Vóór de eerste verkoop is de pittigheid (ook scherpte genoemd in het vervolg van dit document) ten minste 2 en is de bitterheid ten minste 1 op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (IOR).

De vrije zuren, uitgedrukt in oliezuur, bedragen ten hoogste 0,8 g per 100 g olijfolie. Op het moment van de eerste verkoop mag het peroxidegetal van de olie ten hoogste 15 milli-equivalenten peroxidezuurstof per kg olijfolie bedragen.

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

„Huile d'olive de Haute-Provence” wordt verkregen uit (olie van) olijven van de volgende variëteiten:

- Aglandau (80-100 %),
- Picholine, Bouteillan, Tanche en oude plaatselijke variëteiten (vóór de vorst van 1956 geplante variëteiten die een aanzienlijk deel van het bomenbestand in het productiegebied uitmaken) (0-20 %).

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*

Het etiket van onder de oorsprongsbenaming vallende „Huile d'olive de Haute-Provence” bevat:

- de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Haute-Provence” en de vermelding „appellation d'origine protégée”.

Deze vermeldingen 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 vermeldingen duidelijk kunnen worden onderscheiden van alle andere aanduidingen en afbeeldingen;

- het BOB-symbool van de Europese Unie.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied beslaat het grondgebied van de volgende gemeenten:

Departement Alpes-de-Haute-Provence:

- de gemeenten Digne-les-Bains, Entrepieirres, Revest-des-Brousses, Simiane-la-Rotonde, Sisteron;
- de gemeenten van de kantons Digne-les-Bains-Ouest, met uitzondering van de gemeenten Le Castellard-Mélan, Hautes-Duyes en Thoard, Forcalquier, Manosque-Sud-Est, Manosque-Nord, Manosque-Sud-Ouest, Les Mées, Mézel, met uitzondering van de gemeente Majastres, Moustiers-Sainte-Marie, met uitzondering van de gemeente La Palud-sur-Verdon, Peyruis, Reillanne, Riez, Saint-Étienne-les-Orgues, met uitzondering van de gemeenten Lardiers en Saint-Étienne-les-Orgues, Valensole, Volonne.

Departement Bouches-du-Rhône: Jouques, Saint-Paul-lès-Durance.

Departement Var: Ginasservis, Rians, Saint-Julien, Vinon-sur-Verdon.

Departement Vaucluse: La Bastide-des-Jourdans, Beaumont-de-Pertuis, Grambois, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

De belangrijkste kenmerken van het geografische gebied van de oorsprongsbenaming zijn, ten eerste, het geografisch uniforme karakter van het dal van de Durance en, ten tweede, de ligging op hoogte (400-750 m).

De bodems in het geografische gebied hebben met elkaar gemeen dat ze veel stenen (puddinggesteente uit het oligoceen, rivierstenen, hoekige en platte deeltjes, vaak het resultaat van vorstverwering) en veel kalk (alle bodems zijn carbonaathoudend) bevatten.

De Haute-Provence heeft verder een Provençaals mediterraan klimaat met continentale invloeden dat zich kenmerkt door hete, droge zomers met 's nachts en 's winters soms ook temperaturen ver onder nul, een zeer grote jaarlijkse thermische amplitude (gemiddeld 17-18 °C), maar ook een aanzienlijk temperatuurbereik per dag, en het optreden van temperatuurinversie.

De eerste meldingen van de teelt van olijven in de Alpes-de-Haute-Provence dateren uit de middeleeuwen. De teelt bereikte zijn hoogtepunt van de 18e tot de 19e eeuw, een periode waarin de olijventeelt hier beter dan elders tegen de zware vorst bestand blijkt te zijn.

De mens heeft door de eeuwen heen de variëteiten weten te selecteren die het meest geschikt zijn voor het plaatselijke klimaat, met name de Aglandau, die de belangrijkste variëteit is geworden. De olijfbomen worden geteeld op speciaal aangelegde terrassen (opeenvolging van nagenoeg horizontale percelen die van elkaar worden gescheiden door steunmuurtjes van „droog” (zonder gebruik van cement of mortel) gestapelde stenen, zodat het terrein ondanks de van nature aanwezige glooiingen kan worden bebouwd). De olijven worden van oudsher geoogst in november, wanneer ze nog tamelijk onrijp zijn, gedurende een relatief korte periode van maximaal 55 dagen. Dit geldt voor het gehele geografische gebied.

„Huile d'olive de Haute-Provence” is vanwege de faam en kwaliteiten van het product bij de consument zeer in trek. De kwaliteit van de olijfolie wordt al zeer lang erkend, en het product behaalt regelmatig prijzen bij de diverse plaatselijke, regionale en nationale concoursen.

Specificiteit van het product

De specificiteit van „Huile d'olive de Haute-Provence” hangt nauw samen met het feit dat de olie hoofdzakelijk wordt gewonnen uit olijven van de variëteit Aglandau (80-100 % van de gebruikte variëteiten). De aldus verkregen olie heeft een goede structuur en een verfijnd karakter en is rijk aan aroma's van rauwe artisjok, appel, banaan, vers gemaaid gras en verse amandel. De olie is doorgaans eerder scherp dan bitter en kenmerkt zich door een gele kleur met groene glans, met name aan het begin van het seizoen.

Causaal verband

Vanwege het reliëf van het geografische gebied, dat verband houdt met de ligging op hoogte, en de kenmerken van het mediterrane klimaat met continentale invloeden worden de olijven hoofdzakelijk op terrassen geteeld. De droog gestapelde steunmuurtjes tussen de terrassen zorgen ervoor dat de bodem in natte perioden wordt gedraineerd maar in droge perioden juist van vocht wordt voorzien (via condensatie van de omgevingsluchtvochtigheid 's nachts). Ze reguleren ook de temperatuur doordat ze de warmte van de zon kunnen vasthouden, en beschermen zo de oogst tijdens de eerste koude dagen, maar ook in de koudste perioden die het geografische gebied kent, veelal in februari, en die de olijfbomen kunnen beschadigen. De voor het geografische gebied typerende carbonaathoudende, stenige bodems met een fijne matrix van zandhoudend leem of leemhoudend zand zijn bijzonder geschikt voor de teelt van olijfbomen, die houden van goed verluchte en gedraineerde grond. Deze combinatie van bodem- en klimaatkenmerken ligt ten grondslag aan een eeuwenlang proces van variëteitsselectie, waaruit de Aglandau als winnaar naar voren is gekomen. Dit komt doordat de vruchten van de Aglandau weliswaar laat rijpen, maar goed bestand zijn tegen de vorst in november, wanneer ze worden geoogst. Perioden van uitzonderlijke vorst, die zo'n twee tot drie keer per eeuw voorkomen, hebben ervoor gezorgd dat de Aglandau geleidelijk de overhand heeft gekregen. Deze variëteit treft men bijna overal in de Provence aan, maar alleen in de Haute-Provence is ze veruit in de meerderheid.

Het feit dat de Aglandau zowel in de olijfgaarden als in de olie ten minste 80 % van de aanwezige variëteiten uitmaakt, is bepalend voor de kenmerken van de olie en het duidelijk onderscheidende karakter daarvan. Ondanks haar late rijping heeft de vrucht van deze variëteit op het moment van de oogst een zodanig laag vochtgehalte en een zodanige concentratie olie dat ze goed bestand is tegen de eerste vorst van de herfst, zodat de kwaliteit van de olie niet achteruitgaat. De olijven worden evenwel geoogst voordat de echte koude toeslaat, hetgeen meestal in de eerste twee weken van december het geval is. Dat verklaart waarom op het moment van de oogst vaak een groot deel van de olijven nog onrijp is. Het in vet oplosbare chlorofyl dat de vruchten van deze variëteit bevatten, zorgt voor de kenmerkende groene glans die de olie in de eerste weken na de fabricage krijgt. Na verloop van tijd vervaagt deze groene glans, zonder gevolgen voor de organoleptische kenmerken van de olie, die vervolgens een goudkleurige glans krijgt. Dit komt doordat de chlorofylpigmenten onder invloed van het licht worden afgebroken. De olie is ook rijk aan polyfenolen, die de scherpte en bitterheid bepalen en ook een goede houdbaarheid van het product garanderen.

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-5703c586-9a23-41bb-8b07-0b449c7eceed
