

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2016/C 108/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012<sup>(1)</sup>.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR BESKYTTEDE OPRINDELSESBETEGNELSER OG BESKYTTEDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER

**Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE«

EU-nr.: FR-PDO-0105-01340 — 27.5.2015

BOB ( X ) BGB ( )

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Syndicat AOP Huile d'olive de Haute-Provence  
Chambre d'Agriculture  
Avenue Charles Richaud  
04700 Oraison  
FRANKRIG

Tlf: +33 492305787

Fax +33 492787000

E-mail: contact@aochuiledolive-hauteprovence.com

Syndicat AOP Huile d'olive de Haute-Provence er en brancheforening, der er underlagt loven af 21. marts 1884, som ændret. Den består af producenter og forarbejdningsvirksomheder (ca. 400 producenter) og har en legitim interesse i ændringsansøgningen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets navn
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [kontrol, de kompetente myndigheders og kontrolorganernes kontaktoplysninger, tilknytning].

**4. Type ændring(er)**

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller lignende), og som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

## 5. Ændring(er)

### Beskrivelse af produktet

Beskrivelsen af produkter er blevet revideret og færdiggjort for bedre at beskrive produktets egenart og de analytiske og sensoriske karakteristika:

- Olivenoliens farve er præciseret (en gul farve med et grønt skær, som gradvist forsvinder) for at nævne oliens grønne farve, der kan forsvinde med tiden, hvilket især skyldes, at chlorophylpigmenterne i olien nedbrydes
- Det maksimale frie syreindhold sænkes til 0,8 g/100 g i stedet for 1 g/100 g for at bevare olienolien kvalitet så godt som muligt. De fysisk-kemiske analyser, der er udført i forbindelse med kontrol af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, har vist, at olierne ikke overskrider denne tærskel.
- De smagsmæssige kendetegn er præciseret på grundlag af sensoriske test udført af den ansøgende sammenslutning og Centre Technique de l'Olivier (CTO): Hvad angår duft er det præciseret, at de dominerende aromaer kan optræde sammen eller hver for sig. Duft af banan, nyslået græs og friske mandler er tilføjet, og duften af pære er fjernet. Hvad angår smagen er det præciseret, at den dominerende smag er smagen af rå artiskok, at og de sekundære smage er smagen af banan, græs, æble og friske mandler, som optræder sammen eller hver for sig.
- Niveaue af bitterhed ( $\geq 1$  på Det Internationale Olivenråds (IOC) organoleptiske skala) og skarphed ( $\geq 2$  på IOC's skala) er defineret og indført i varespecifikationen. Niveauerne er gældende ved første markedsføring og præciserer således begrebet »skarphed«, men også »mildheden« og »den lette bitterhed«, som er angivet indledningsvis.

Med henblik på at sikre forbrugeren en god kvalitet, er peroxidtallet sænket til 15 milliækvivalenter peroxyt oxygen pr. 1 kg olivenolie mod oprindeligt maksimalt 20 milliækvivalenter.

Grænseværdien for indeks K270 er blevet slettet, da dette parameter hænger tæt sammen med syren og peroxidallet. Det betyder dog ikke noget for oliens kvalitet og særlige kendetegn, at grænseværdien slettes, idet den maksimalt tilladte værdi for syren og peroxidallet er fastsat.

Oliens betegnelse som »jomfruolie« slettes, eftersom denne kvalitet udelukkende forbindes med oliens analytiske karakteristika, og olien både kan placeres i kategorien »jomfruolie« og »ekstra jomfruolie«.

### Geografisk område

Der er ikke foretaget ændringer af afgrænsningen af det geografiske område, men beskrivelsen er blevet præciseret. Disse præciseringer består i en udtømmende liste over de kommuner, som er en del af det afgrænsede geografiske område (der hvor det er muligt, er kommunerne samlet efter kantoner i enhedsdokumentet).

Vilkårene for identifikation af parcellerne er i varespecifikationen desuden bragt i overensstemmelse med de nye nationale procedurer.

Derudover præciseres de etaper af produktionen, som skal foregå i det geografiske område: »Alle etaper af produktionen af olivenene indtil forarbejdningen til olivenolie skal foregå i det geografiske område«.

### Bevis for oprindelse

I lyset af udviklingen inden for den nationale lovgivning er afsnittet »Bevis for varens oprindelse i det geografiske område« ændret og omfatter nu udelukkende forpligtelser til indberetning og registrering, der skal sikre produktets sporbarhed og muliggøre kontrol af produktionsforholdene. Der er ligeledes medtaget en henvisning til kontrolforanstaltningerne. Alle elementer vedrørende produktets historie og omdømme, som oprindeligt var en del af denne rubrik i varespecifikationen, er blevet slettet.

### Produktionsmetode

- Den indledende sætning »Olien skal udvindes af oliven, der er høstet i bestemte olivenlunde i det afgrænsede geografiske område. Kriterierne for udvælgelse af parceller udelukker områder, der ikke er egnede til olivendyrkning af kvalitet« er slettet fra denne rubrik i varespecifikationen, eftersom proceduren for udvælgelse af parceller er beskrevet i rubrikken »Geografisk område« i samme varespecifikation.
- Godkendte sorter: Betegnelserne »primær sort« og »sekundære sorter« er slettet, eftersom at den minimale og den maksimale procentdel af de forskellige sorter er fastsat.

Den maksimale procentdel (5 %) af såkaldt bestøvende sorter og deres plantning (spredning på den pågældende parcel) er desuden præciseret, hvilket er med til at garantere den ønskede forskelligartethed af sorter i olivenolien.

For at undgå enhver fortolkning i forbindelse med kontrol præciseres ligedan måden hvorpå det vurderes, at plantningen af sorter i bedriften stemmer overens med det fastsatte procentsatser: »når det vurderes, om plantningen af sorter er i overensstemmelse med reglerne, sker det for alle parceller, hvor der fremstilles produkter med oprindelsesbetegnelsen, undtagen de bestøvende sorter, hvor andelen vurderes for hver enkelt parcel«.

Det er ligeså præciseret, at blandt de sorter, der oprindeligt er nævnt, betragtes sorterne colombale, estoublaise, filaire, grappier og rosée-du-Mont-d'Or som såkaldt »gamle lokale sorter«, idet de blev plantet før frosten i 1956, men udgør et betydeligt antal træer i produktionsområdet.

- Sorten aglandau: Den frist, som blev fastsat i 2014, og som oprindeligt var angivet i resuméet og i varespecifikationen for at nå minimumsprocentdelen på 80 %, er slettet, da målet er nået.
- Beplantningstæthed: Den oprindelige bestemmelse om, at »hver plante skal have et areal på mindst 24 m<sup>2</sup>« er blevet præciseret og færdiggjort for at undgå enhver form for tvetydighed og for at lette kontrollen. Således er ordet »plante« blevet erstattet af »træ«, hvilket er mere nøjagtigt. Metoden til beregning af tætheden er præciseret (»overfladen beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne og afstanden mellem træerne«), navnlig når det drejer sig om beplantninger på terrasserne (minimumsafstanden mellem træerne tager højde for terrassens højde) og der er indført en minimumsafstand mellem træerne på 4 meter.
- Mellemafgrøder: Der indføres et forbud mod dyrkning af mellemafgrøder i de olivenlunde, hvor der dyrkes oliven med BOB-betegnelsen. Det sker for at undgå, at sådanne afgrøder konkurrerer med især de unge oliventræer. Det er dog — i overensstemmelse med lokal skik og uden at det har indflydelse på det endelige produkts kvalitet — tilladt at have frugttræer spredt i olivenlundene, såfremt deres antal ikke overstiger 5 % af det samlede antal træer på den pågældende parcel.
- Størrelse: For at tage hensyn til god praksis for beskæring er det præciseret, at alle de afskårne grene fjernes fra olivenlundene før den efterfølgende høst, ligesom det tilføjes, at det er muligt at finde dem på stedet.
- Kunstvanding: Fristen for kunstvanding, som oprindeligt var fastsat ud fra datoen for hver enkelt sorts modning, er erstattet af en fast dato, nemlig den 30. september. Det sker for at lette gennemførelsen og kontrollen.
- Alder, hvor træerne bliver produktionsdygtige: Som redaktionel afklaring er det præciseret, at der ved den alder på fem år, hvor træerne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse bliver produktionsdygtige, forstås »efter at træet er plantet på parcellen« (parcellen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse).
- Udbytte: Måden, hvorpå udbyttet beregnes, præciseres for at undgå enhver form for fortolkning. Det angives således, at udbyttet beregnes ud fra »den høstede produktion« (og ikke ud fra træets samlede produktion, som også omfatter de oliven, som er faldet på jorden og ikke samlet op, og som ikke er en del af oprindelsesbetegnelsen), »uanset hvad olivenerne skal bruges til« og »gennemsnittet« for bedriften.
- Høst: Der indføres forskellige bestemmelser vedrørende høsten, bl.a. en procedure for start og afslutning af høsten, der garanterer, at de høstede oliven har den ønskede modenhed, og tilladte høstteknikker (tilladte mekaniske høstprocesser, forbud mod anvendelse af såkaldt »permanente« net). Det sker med henblik på at bevare den lokale praksis for fremstilling af en kvalitetsolie, hvor der bruges sunde, intakte oliven.
- De anvendte olivens sundhedsmæssige kvalitet og frist for levering: For at garantere, at produktets egenart er knyttet til bl.a. de høstede olivens modenhed, er de anvendte olivens modenhed præciseret ud fra den periode, hvor der traditionelt høstes oliven i Haute-Provence. Partierne indeholder maksimalt 30 % sorte oliven.

Bestemmelsen om, at de anvendte oliven skal være sunde, suppleres af en maksimumtærskel for, hvor mange oliven med fejl, der må være i et parti: »Den samlede andel af oliven, som er ormstukne, hakket af fugle, beskadiget af frost eller er brunfarvede, er mindre end 10 % af hvert anvendt parti oliven. Mugne eller gærede oliven omfattes ikke af den beskyttede oprindelsesbetegnelse«. Denne bestemmelse skal tydeliggøre begrebet »sunde oliven« og sikre slutproduktets kvalitet.

Fristerne »høst-levering« og »høst-forarbejdning« er afkortet til henholdsvis maksimalt 3 og 6 dage i stedet for 4 og 7 dage. Det sker for at tage højde for den aktuelle praksis, som er befordrende for fremstillingen af en olie af høj kvalitet.

- Udvinning af olien: Maksimumtemperaturen for olivenpastaen er sænket til 27 °C i stedet for 30 °C (i alle led i forarbejdningsskæden) for at tage højde for udviklingen inden for reglerne for betegnelsen »koldpresning«.

De tilladte fremgangsmåder og behandlingsmetoder er anført (ingen behandling er tilladt forud for udvinning udover vask og udstening, og ingen behandling er tilladt efter udvinning udover omhældning, centrifugering og filtrering), hvorved det tydeliggøres, at det er muligt at udstene olivenerne før udvinning af olien.

Det er præciseret, at Huile d'olive de Haute-Provence er en blanding af olie fra flere forskellige sorter i samme forhold som dem, der er fastsat for olivenlundene. Fremstilling af olie bestående af kun én sort, nemlig aglandau, er tilladt.

#### Mærkning

Oplysningerne om mærkningen af de produkter, der bærer oprindelsesbetegnelsen, bringes i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012. EU's BOB-symbol og oplysningen »Appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) skal fremgå af mærkningen af produkter med oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Haute-Provence«.

Andet: kontrol, ajourføring af kontaktoplysninger for kontrolorganerne og sammenslutningen, tilknytning

- I lyset af udviklingen i nationale love og bestemmelser er afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« præsenteret i form af en tabel med de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetoden.
- I rubrikkerne »henvisninger til kontrolorganerne« og »medlemsstatens kompetente myndighed« er navn og kontaktoplysninger på de officielle kontrolorganer og på sammenslutningen ajourført.
- Tilknytning: de elementer, der er relateret til betegnelsens historie, som er slettet fra rubrikken »Bevis for oprindelse«, er delvist medtaget i rubrikken »Tilknytning til det geografiske område«, som i øvrigt er omredigeret for bedre at forklare de særlige kendetegn ved det geografiske område og produktet og årsagssammenhængen mellem de to.

#### ENHEDSDOKUMENT

#### »HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE«

EU-nr.: FR-PDO-0105-01340 — 27.5.2015

BOB ( X ) BGB ( )

#### 1. Betegnelse(r)

»Huile d'olive de Haute-Provence«

#### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

#### 3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

##### 3.1. Produkttype

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier, m.m.)

##### 3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Huile d'olive de Haute-Provence er en olivenolie, der er karakteriseret ved:

- en gul farve med et grønt skær, som gradvist forsvinder
- en duft, der domineres af aromaer, som sammen eller hver for sig minder om rå artiskok, æble, banan, nyslået græs og friske mandler
- en fin smag, der først og fremmest domineres af smagen af rå artiskok og dernæst af sekundære aromaer, som sammen eller hver for sig minder om banan, græs, æble og friske mandler.

Ved første markedsføring er syrlighedsniveauet større end eller lig med 2, og bitterheden er større end eller lig med 1 på Det Internationale Olivenråds (IOC) organoleptiske skala.

De frie fedtsyrer, som er udtrykt i den udvundne olies oliesyre, udgør højst 0,8 g pr. 100 g olivenolie. Peroxidallet begrænses til 15 milliekvivalenter peroxylyt oxygen pr. 1 kg olivenolie, når produktet afsættes første gang.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Huile d'olive de Haute-Provence fremstilles af oliven eller olier fra flere forskellige sorter:

- aglandau (80-100 %)
- picholine, bouteillan, tanche og gamle lokale sorter (sorter, der blev plantet før den hårde vinter i 1956, og som udgør et betydeligt antal træer i produktionsområdet) (0-20 %).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen, fra produktionen af olivenene til forarbejdningen til olivenolien, skal foregå i det definerede geografiske område.

3.5. *Særlige bestemmelser for skiveskæring, rivning, emballering osv. vedrørende det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Mærkningen af olien med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive de Haute-Provence« omfatter:

- betegnelsen »Huile d'olive de Haute-Provence« og betegnelsen »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

Disse oplysninger er samlet inden for samme synsfelt og på samme etiket. De er trykt med synlige, læselige, uudslettelige bogstaver, som træder klart frem fra den baggrund, de er trykt på, og er tilstrækkeligt store til, at oplysningerne tydeligt kan skelnes fra alle de øvrige skrevne angivelser og tegninger.

- EU's BOB-symbol.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter følgende kommuner:

Departementet Alpes-de-Haute-Provence:

- kommunerne Digne-les-Bains, Entrepierres, Revest-des-Brousses, Simiane-la-Rotonde og Sisteron
- kommunerne i kantonerne Digne-les-Bains-Ouest, med undtagelse af kommunerne Le Castellard-Mélan, Hautes-Duyes og Thoard, Forcalquier, Manosque-Sud-Est, Manosque-Nord, Manosque-Sud-Ouest, Les Mées og Mézel, med undtagelse af kommunen Majastres, Moustiers-Sainte-Marie, med undtagelse af kommunen La Palud-sur-Verdon, Peyruis, Reillanne, Riez og Saint-Etienne-les-Orgues, med undtagelse af kommunerne Lardiers og Saint-Etienne-les-Orgues, Valensole og Volonne.

Departementet Bouches-du-Rhône: Jouques og Saint-Paul-lès-Durance.

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

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

5. **Tilknytning til det geografiske område**

*Det geografiske områdes egenart*

Kendetegnende for det geografiske område er på den ene side den geografiske enhed Vallée de la Durance og på den anden side områdets beliggenhed i højden (400-750 m over havets overflade).

Jordene i det geografiske område har flere fælles træk såsom et rigt indhold af småsten (oligocæn puddinggranit og ral samt kantede, flade elementer, der ofte består af frostsprængte sten) og deres kalkindhold (alle jorde er kulsyreholdige).

Haute-Provence har desuden et middelhavsklima med påvirkning fra fastlandet, som er karakteriseret ved varme og tørre somre, men hvor temperaturene om natten og om vinteren ind imellem når ned på flere minusgrader. Middelttemperaturen hen over året ligger højt på mellem 17 °C og 18 °C, ligesom temperaturudsvingene kan være store i løbet af dagen, og der kan forekomme temperaturinversion.

Dyrkningen af oliven i Alpes de Haute-Provence kendes tilbage fra middelalderen. Den nåede sit højdepunkt i det 18. og 19. århundrede, hvor træerne var bedst til at modstå de hårde frostperioder.

Mennesket har igennem århundrederne udvalgt de sorter, der er bedst tilpasset det lokale klima, og især sorten aglandau er blevet den mest udbredte. Oliventræerne dyrkes på dertil indrettede terrasser (rækker af næsten horizontale parceller adskilt af mure bestående af mursten uden bindemiddel, hvilket gør det muligt at tilpasse terrasserne til terrænets naturlige hældning). Olivenerne høstes traditionelt ret grønne i løbet af november måned, i en relativt kort periode på maksimalt 55 dage for hele det geografiske område.

Takket være sit omdømme og gode kvalitet er Huile d'olive de Haute-Provence meget værdsat af forbrugerne. Igen-nem meget lang tid er kvaliteten af Huile d'olive de Haute-Provence blevet anerkendt og regelmæssigt præmieret ved diverse konkurrencer på lokalt, regionalt og nationalt plan.

#### *Produktets egenart*

Huile d'olive de Haute-Provence fremstilles først og fremmest af sorten aglandau, som udgør mellem 80 og 100 % af de sorter, som olien består af. Olien har en god struktur og en fin og rig smag, der er kendetegnet ved rå artiskok, æble, banan, nyslået græs og friske mandler. Generelt er skarpheden markant og større end bitterheden, og dens gule farve med grønt skær er karakteristisk, navnlig i begyndelsen af produktionsåret.

#### *Årsagssammenhæng*

Dyrkningen af oliventræerne på terrasser skyldes det geografiske områdes høje beliggenhed og det faktum, at området er præget af både middelhavsklimaet og påvirkningen fra fastlandet. De mure, som holder terrasserne, er bygget af mursten, hvilket gør det muligt dels at dræne jorden i våde perioder, dels at tilføre vand i tørkeperioder (når den omkringliggende fugtige natteluft kondenseres). Murene regulerer temperaturen ved deres evne til at opsuge sole-nergien, ligesom de beskytter høsten mod den første frost. Derudover beskytter de oliventræerne, som af og til trues af de kolde perioder, der præger det geografiske område navnlig i februar måned. Jordene er rige på småsten og er kulsure. De består af fin lermuld, som er typisk for det geografiske område, og er særligt egnede til dyrkning af oliventræer, der har godt af velfugete og drænedede jordbundsforhold. De karakteristiske jorde kombineret med det ligeså karakteristiske klima har betydet, at der igennem århundrederne er sket en udvælgelse af sorter, heriblandt sorten aglandau. På trods af deres sene modning er oliven af sorten aglandau, som høstes i november måned, fint i stand til at modstå den frost, der kommer midt under høsten. De ekstreme frostperioder, der opleves to-tre gange i løbet af et århundrede, har gradvist bidraget til aglandaus popularitet. Sorten findes næsten overalt i Provence, men det er kun i Haute-Provence, at det er den mest dominerende sort.

Tilstedeværelsen af aglandau i olivenlundene og i fremstillingen af olien, hvor den udgør mindst 80 % af de anvendte sorter, har afgørende betydning for oliens karakteristika og er med til at adskille olien fra andre olier. Olienfrugt af denne sort har til trods for den sene modning et ringe indhold af vand og en koncentration af olie, som på høsttidspunktet sikrer, at den er god til at modstå den første frost i efteråret, uden at det ændrer oliens kvalitet. Olivenerne høstes alligevel, før den strenge frost begynder at sætte hyppigt ind i de sidste to uger af december. Derfor er der en betydelig andel af stadig grønne oliven i den høstede mængde. Den fedtopløselige chlorophyl, som olivenerne tilfører olien i de første uger efter udvindingen, giver olien sit karakteristiske grønne skær. Med tiden mister olien dette grønne skær, uden at dens organoleptiske egenskaber dog ændres. Farven er herefter gylden. Chlorophylpigmenterne nedbrydes af lyset. Olien er ligeledes rig på polyfenol, der giver skarphed og bitterhed, og som sikrer olien en god holdbarhed.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5703c586-9a23-41bb-8b07-0b449c7eceed](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5703c586-9a23-41bb-8b07-0b449c7eceed)

---