

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 108/09)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ
TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„HUILE D’OLIVE DE HAUTE-PROVENCE”

EU-szám: FR-PDO-0105-01340 – 2015.5.27.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

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

Tel. +33 492305787

Fax +33 492787000

E-mail: contact@aochuiledolive-hauteprovence.com

Az 1884. március 21-i módosított törvény hatálya alá tartozó Syndicat AOP Huile d’olive de Haute-Provence (az „Huile d’olive de Haute-Provence” OEM érdekképviselője) elnevezésű szakmai érdekképviselő olajbogyó-termesztők-ből és -feldolgozókból (közülük 400 piaci szereplőből) áll, és jogos érdeke fűződik a módosításra irányuló kérelem benyújtásához.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb (ellenőrzések, az illetékes hatóságok és az ellenőrző szervek elérhetősége, kapcsolat)

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

A termék leírása:

A termék sajátosságainak, analitikai és érzékszervi jellemzőinek pontosítása érdekében a termékleírás felülvizsgálatra került és kiegészült:

- pontosításra került az olívaolaj színe (sárgás szín, fokozatosan eltűnő zöldes fénnel), megemlítve, hogy az olaj zöldes jellege idővel mérséklődhet, mégpedig az olajban lévő klorofillpigmentek lebomlása miatt,
- kizárólag az olívaolaj minőségének optimális megőrzése érdekében a maximális szabadsav-tartalmat az eredetileg meghatározott 1 g/100 g-ról 0,8 g/100 g-ra csökkentették. Az eredetmegjelölés ellenőrzése keretében elvégzett fizikai-kémiai elemzések kimutatták, hogy az olajok szabadsav-tartalma nem haladta meg ezt az értéket,
- az aromajellemzők a kérelmező csoportosulás és a Centre Technique de l'Olivier (CTO) által elvégzett érzékszervi vizsgálatok alapján pontosításra kerültek: az illatokra vonatkozóan megállapítást nyert, hogy a meghatározó aromák különböző kombinációkban vagy külön-külön is jelen lehetnek. A termékleírás kiegészült a banán, a frissen vágott fű és a friss mandula aromájával, és törlésre kerültek a körte aromái. Az ízekre vonatkozóan pontosították, hogy meghatározóak a nyers articsókára emlékeztető jegyek, és a leírás kiegészült a banán, a fű, az alma és a friss mandula ízével, amelyek különböző kombinációkban vagy külön-külön is megjelenhetnek,
- meghatározták és a termékleírásba bevezették a kesernyességi szintet (a Nemzetközi Olívanács [COI] skálája szerint 1 vagy afeletti) és a csípősségi szintet (a COI skálája szerint 2 vagy afeletti). Ezeket a mutatókat az első forgalomba hozatal előtt alkalmazzák, és azok meghatározzák a csípősség fokát, valamint az eredetileg megállapított „lágyság” és „enyhe kesernyesség” szintjét.

A fogyasztók érdekében a minőség megóvása céljából a peroxidszámot egy kg olívaolajban az eddigi 20-as értékkel szemben maximum 15 oxigén-peroxid milliekvivalens értékre csökkentették.

A K270 kioltási együttható nem szerepel a jövőben a termékleírásban, mert ez a paraméter szorosan összefügg a savassággal és a peroxidszámmal. Ezért törlésének nincs hatása az olaj minőségére és egyedi jellemzőire, miután a megengedett legnagyobb savassági fok és peroxidszám szerepel a termékleírásban.

Az olaj „szűz” jellegére vonatkozó információt törölték, mivel ez a jelleg kizárólag az olaj analitikai jellemzőihez kapcsolódik, és az olívaolaj „szűz” vagy „extra szűz” kategóriájú lehet.

Földrajzi terület:

Az eredetmegjelölés földrajzi területének határai nem változtak, azonban a terület meghatározását pontosították. A pontosítás abban áll, hogy a termékleírásba bevezették a földrajzi területhez tartozó települések teljes listáját (a településeket, ahol az lehetséges volt, kantononként csoportosították az egységes dokumentumban).

Az új nemzeti eljárásokkal összhangban a termékleírásban pontosították továbbá a parcellák azonosításának módját.

Ezenfelül pontosították az eredetmegjelölés földrajzi területén elvégzendő műveleteket: „Az olajbogyó-termesztéstől az olívaolaj előállításáig valamennyi műveletet a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.”.

A származás igazolása:

A nemzeti jogalkotás és szabályozás változásaira tekintettel „A terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemek” szakasz szövegét módosították, és ez immár kizárólag a termék és előállítási feltételei nyomonkövethetőségére vonatkozó jelentéstételi és nyilvántartási kötelezettségeket tartalmazza. Ezenkívül bevezették az ellenőrzésre vonatkozó részletes szabályokra való hivatkozást. A termék történetére és hírnevére vonatkozó és eredetileg a termékleírás e szakaszában szereplő összes elemet törölték.

Az előállítás módja:

- A bevezető mondatokat – „Az olajnak a meghatározott előállítási területen található ültetvényeken betakarított olajbogyókból kell származnia. A parcellák azonosítását szolgáló kritériumok kizárják a minőségi olajfatermesztésre alkalmatlan területeket” – törölték a termékleírás e szakaszából, mivel a parcellaazonosítás eljárását ugyanazon termékleírásnak a földrajzi területről szóló szakasza ismerteti részletesen.
- Engedélyezett fajták: Az „elsődleges fajta” és a „másodlagos fajta” fogalmait törölték, mivelhogy rögzítették a különböző fajták minimális és maximális százalékos arányát.

Pontosították továbbá az ún. „porzó” fajták maximális százalékos arányát (5 %), valamint azok ültetési módját (az adott parcellán elszórva), ami hozzájárul az olívaolaj kívánt fajtaeredetének garantálásához.

Annak érdekében, hogy az ellenőrzések során elkerülhetőek legyenek a különböző értelmezések, pontosították, hogy a meghatározott százalékos arányok tekintetében miként kell megállapítani a gazdaságon belüli fajtatelepítés megfelelését: „a fajtatelepítés megfelelését az eredetmegjelölés alá tartozó valamennyi parcellára vonatkoztatva kell megállapítani, kivéve a porzó fajtákat, amelyek esetében a meghatározott arányt az egyes parcellák tekintetében kell vizsgálni.”

Pontosították továbbá, hogy az eredetileg említett fajták közül a colombale, az estoublaise, a filaire, a grappier és a rosée-du-Mont-d'Or fajták az úgynevezett „régí helyi” fajták közé tartoznak, mivel ezeket még az 1956. évi fajga előtt ültették, azonban jelentős számban vannak jelen az előállítás területén.

- Aglandau fajta: Az eredetileg az összefoglaló lapon és a termékleírásban szereplő, 2014-ben meghatározott azon határidőt, ameddig az elsődleges fajta tekintetében el kell érni a 80 %-os arányt, törölték, mivel ez a határidő elmúlt.
- Ültetési sűrűség: A félreértések elkerülése és az ellenőrzések megkönnyítése érdekében tisztázták azt az eredeti rendelkezést, miszerint „minden egyes töre legalább 24 négyzetméter területnek kell jutnia”. A „tő” kifejezést így a pontosabb „fa” szó váltotta fel, pontosították a sűrűség kiszámításának módját (a „területet a sorok közötti távolság és a fák közötti távolság szorzata adja meg”), különösen az úgynevezett „teraszos” ültetvények esetében (a fák közötti minimális távolságnál figyelembe veszik a terasz magasságát), valamint bevezették a fák közötti minimális távolságot (4 méter).
- Köztes kultúrák: A termékleírás az OEM-hez tartozó ültetvényeken bevezeti a köztes kultúrák tilalmát, így igyekezve elkerülni azok versengését az olajfakkal, különösen az utóbbiak zsenge korában. Ugyanakkor a helyi hagyományoknak megfelelően az olajfaültetvényben szórványosan előforduló, a termék végső minőségét nem befolyásolóknak tekintett gyümölcsfák jelenléte megengedett, amennyiben számuk nem haladja meg a vizsgált parcella fának 5 %-át.
- Metszés: A helyes metszési gyakorlatok figyelembevétele érdekében a termékleírás pontosítja, hogy a lemetezett ágakat a következő betakarításig el kell távolítani az ültetvényekről, és a leírás kiegészült az ágak helyszíni bedarálásának lehetőségével.
- Öntözés: Az öntözés határnapját, amely eredetileg az egyes fajták zsendülésének napja volt, a végrehajtás és az ellenőrzés megkönnyítése érdekében egy meghatározott dátumhoz (szeptember 30.) kötötték.
- A fák termelésbe állítása: a világosabb megfogalmazás érdekében a termékleírás pontosítja, hogy az eredetmegjelöléshez tartozó fák termelésbe állítási kora – 5 év – alatt „a fa parcellán való elültetése utáni” kor értendő (az eredetmegjelöléshez tartozóként azonosított parcellán).
- Terméshozam: Az értelmezési kérdések kiküszöbölése érdekében pontosították a terméshozam kiszámításának módját. Így a szövegben az szerepel, hogy a terméshozam kiszámítása a betakarított terméshez viszonyítva történik (nem pedig a fák összes terméséhez viszonyítva, amely a földre lehullott, össze nem szedett, és az eredetmegjelölésre nem jogosult olajbogyókat is magában foglalja) – „függetlenül attól, hogy az olajbogyókat mire kívánják felhasználni” – az egész gazdaságra „átlagolva”.
- Betakarítás: A betakarításra vonatkozóan különböző rendelkezések kerültek bevezetésre: a betakarítási idény kezdetének és végének oly módon történő meghatározása, hogy az lehetővé tegye az olajbogyók kívánt érettségi állapotban való betakarítását, megengedett betakarítási technikák (megengedett mechanikus betakarítási eljárások, állandó hálók használatának tilalma), amelyek lehetővé teszik a helyi gyakorlatok megőrzését, elősegítve ezáltal az egészséges, ép olajbogyókat felhasználó, minőségi olívaolaj-készítést.
- A feldolgozott olajbogyók érettsége és egészségügyi minősége, valamint szállítási határidők: A termék kapcsolódó, többek között a betakarított olajbogyók érettségi állapotától függő sajátosságának biztosítása érdekében a termékleírás a feldolgozott olajbogyók érettségi fokát az Haute-Provence-i olajbogyók hagyományos betakarítási időszakára alapján határozza meg: a tételek legfeljebb 30 %-ban tartalmazhatnak fekete olajbogyókat.

A feldolgozott olajbogyók egészséges voltára vonatkozó rendelkezés kiegészült a hibás olajbogyók legnagyobb megengedett mennyiségének meghatározásával: „A férges, madárcsípte, fagycsípte vagy barnult héjú olajbogyók összarányának minden egyes feldolgozott tétel esetében – az olajbogyók számát alapul véve – 10 % alatt kell maradnia. A penészes vagy erjedt olajbogyók nem tartoznak az eredetmegjelölés hatálya alá.” E rendelkezés célja – a végtermék minőségének még jobb biztosítása érdekében – az „egészséges olajbogyók” fogalmának egyértelművé tétele.

A betakarítás és a szállítás, illetve a betakarítás és a sajtolás között eltelt idő a korábbi 4, illetve 7 napról 3, illetve 6 napra csökkent, a minőségi olaj előállításának kedvező jelenlegi gyakorlat figyelembevétele érdekében.

- Az olaj előállítása: Az olajbogyópép maximális hőmérséklete 30 °C-ról 27 °C-ra csökkent (a feldolgozási lánc valamennyi pontján), figyelembe véve a „hidegsajtolásra” vonatkozó szabályozás változásait.

A termékleírás felsorolja az engedélyezett eljárásokat és kezeléseket („az olajkivonást megelőzően a mosáson és a kimagozáson kívül, az olajkivonást követően pedig a dekantáláson, centrifugáláson és szűrésen kívül semmilyen kezelés nem engedélyezett”), egyértelművé téve, hogy az olajkivonás előtt lehetőség van az olajbogyók kimagozására.

A termékleírás pontosítja, hogy az „Huile d'olive de Haute-Provence” olívaolaj különböző fajtáknak az ültetvények esetében meghatározottal megegyező arányban történő egyesítésével készül. Engedélyezett az aglandau fajtából származó, egyfajtájú olívaolaj előállítása.

Címkézés:

Az eredetmegjelölés sajátos címkefeliratai összhangba kerültek az 1151/2012/EU rendelet rendelkezéseivel. Az „Huile d'olive de Haute-Provence” eredetmegjelölésű termék címkéjén kötelezően feltüntetendő az Európai Unió OEM szimbóluma, valamint az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat.

Egyéb: ellenőrzések, az ellenőrző szervek és a csoportosulás elérhetőségi adatainak aktualizálása, kapcsolat

- A „Nemzeti előírások” című pont a nemzeti jogszabályok és rendelkezések változásaira figyelemmel egy táblázattal egészült ki, amelyben feltüntetik a főbb ellenőrizendő tételeket, ezek referenciaértékét és az alkalmazandó értékelési módszereket.
- „Az ellenőrző szervekre tett hivatkozások” és „a tagállam illetékes szerve” szakaszok: aktualizálták a hivatalos ellenőrző szervek nevét és elérhetőségét, valamint a csoportosulás elérhetőségét.
- Kapcsolat: az eredetmegjelölés történetéhez kapcsolódó, „A származás igazolása” című szakaszból törölt elemeket részben áthelyezték a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszba, amelyet újraszerkesztettek oly módon, hogy jobban kifejtse a földrajzi terület sajátosságait, a termék sajátosságait, illetve a földrajzi terület sajátosságai és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolatot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE”

EU-szám: FR-PDO-0105-01340 – 2015.5.27.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Huile d'olive de Haute-Provence”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Huile d'olive de Haute-Provence” az alábbiak által jellemzett olívaolaj:

- sárgás szín, fokozatosan eltűnő zöldes fénnnyel,
- erőteljes illatvilág, amelyet – különböző kombinációkban vagy külön-külön – a nyers articsóka, az alma, a banán, a frissen vágott fű és a friss mandula aromája határoz meg,
- kifinomult ízvilág, amelyet elsősorban a nyers articsóka, másodsorban – együtt vagy külön-külön – a banán, a fű, az alma és a friss mandula zamata határoz meg.

Az első forgalomba hozatal előtt a csípősség értéke a Nemzetközi Olívanács skálája szerint 2 vagy afeletti, a kesernyűség pedig 1 vagy afeletti.

Olajsavban kifejezett szabadsav-tartalma 100 gramm olívaolajra vetítve legfeljebb 0,8 gramm. Az első forgalombahozatali szakaszban a peroxid-mutató 1 kg olívaolajra vetítve legfeljebb 15 mEq oxigén.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Huile d'olive de Haute-Provence” olívaolaj a következő fajtájú olajbogyókból vagy azok olajából készül:

- aglandau (80–100 %)
- picholine, bouteillan, tanche és régi helyi fajták (az 1956-os fagy előtt telepített, az előállítási területen jelentős számú fával képviseltetett fajták) (0–20 %).

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az olajbogyó-termesztéstől az olívaolaj előállításáig valamennyi műveletet a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Huile d'olive de Haute-Provence” eredetmegjelöléssel ellátott olívaolajok címkéjén a következőknek kell szerepelniük:

- az „Huile d'olive de Haute-Provence” eredetmegjelölés neve, az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat.

Mindezeket a megjelöléseket egyetlen látómezőben kell feltüntetni, ugyanazon a címkén. E jelzésekhez jól látható, olvasható, eltávolíthatatlan és megfelelően nagyméretű írásjeleket kell használni, oly módon, hogy világosan kiváljanak a keretből, amelyre nyomtatták őket, egyértelműen elkülönülve az összes többi, írott vagy rajzolt jelzéstől,

- az Európai Unió „OEM” szimbóluma.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a következő településeket foglalja magában:

Alpes-de-Haute-Provence megye:

- Digne-les-Bains, Entrepierres, Revest-des-Brousses, Simiane-la-Rotonde, Sisteron település;
- Digne-les-Bains-Ouest kanton települései Le Castellard-Mélan, Hautes-Duyes és Thoard kivételével; Forcalquier, Manosque-Sud-Est, Manosque-Nord, Manosque-Sud-Ouest és Les Mées kantonok települései; Mézel kanton települései Majastres kivételével; Moustiers-Sainte-Marie kanton települései La Palud-sur-Verdon kivételével; Peyruis, Reillanne és Riez kantonok települései; Saint-Étienne-les-Orgues kanton települései Lardiers és Saint-Étienne-les-Orgues kivételével; Valensole és Volonne kantonok települései.

Bouches-du-Rhône megye: Jouques és Saint-Paul-lès-Durance települések.

Var megye: Ginasservis, Rians, Saint-Julien és Vinon-sur-Verdon települések.

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

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

Az eredetmegjelölés földrajzi területének meghatározó jellemzői egyrészt a Durance völgyét alkotó földrajzi egység, másrészt annak tengerszint feletti magassága (400–750 m).

A földrajzi terület talajainak közös jellemzője a magas kavicstartalom (oligocén kori konglomerátok, gömbölyű élű kavics, szögletes, lapos kavicsok, amelyek sokszor a fagy és az olvadás miatti töredezés eredményei), valamint a mésztartalom (valamennyi talaj karbonátos).

Haute-Provence éghajlata provence-i mediterrán jellegű, amelyben kontinentális hatások is érvényesülnek, és amelyet a meleg és száraz nyarak, ugyanakkor az időnként igen alacsony éjszakai és bőven 0 °C alatti téli hőmérsékletek, a nagyon nagy éves hőingadozás (átlagosan 17–18 °C), valamint a jelentős napi hőingadozás és a hőmérsékleti inverzió többször előforduló jelensége jellemez.

Az Alpes-de-Haute-Provence megyében folytatott olajfatermesztést már középkori források is megemlítik. Az olajfaültetvények kiterjedése a 18. és a 19. századra éri el csúcspontját: ekkor az olajfák ezen a vidéken jobban ellenállnak a komoly fagyoknak, mint máshol.

Az itt élőknek a századok során sikerült kiválasztani a helyi éghajlathoz legjobban alkalmazkodott fajtákat, köztük az aglandau fajtát, amely az idők folyamán túlsúlyba került. Az olajfákat rendezett teraszos művelésben termesztik (majdnem vízszintes, egymást követő parcellákon, amelyeket a terep lejtését korrigáló, terméskőből kötőanyag nélkül emelt támfalak választanak el egymástól). Az olajbogyókat hagyományosan eléggé zölden, november folyamán, az egész földrajzi területet tekintve viszonylag rövid idő – legfeljebb 55 nap – alatt takarítják be.

Az „Huile d'olive de Haute-Provence” olívaolaj hírneve és tulajdonságai okán rendkívül népszerű a fogyasztók körében. Az „Huile d'olive de Haute-Provence” olívaolaj minőségét régóta elismerik és rendszeresen díjazták a különböző helyi, regionális vagy országos versenyeken.

A termék sajátosságai

Az „Huile d'olive de Haute-Provence” sajátosságait mindenekelőtt az olaj alapanyagául szolgáló fajták 80–100 %-át kitevő aglandau fajta többségi felhasználása adja. Az így készült olívaolaj jó struktúrájú, kifinomult és aromákban gazdag, mely utóbbiak között a nyers articsóka, az alma, a banán, a frissen vágott fű és a friss mandula aromája a meghatározó. Általában az olívaolaj csípős jellege dominál a kesernyességgel szemben, és az olaj zöldes fényű, sárga színe különösen az idény kezdetén jellegzetes.

Ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület magas fekvéséből adódó domborzati viszonyok, valamint a térség kontinentális hatások által befolyásolt mediterrán éghajlata elsősorban „teraszos” művelést tesz szükségessé. A teraszok terméskőből épített támfalai nedves időszakban lehetővé teszik a víz elvezetését a parcellákról, száraz időben pedig (a környezeti levegőben lévő nedvesség éjszakai lecsapódása révén) a talaj vízzel való feltöltését. A támfalak a napenergia tárolására való képességük folytán szabályozzák a hőmérsékletet, ezáltal az első hideg napokon megvédik a termést, és biztosítják az olajfák hosszú élettartamát, amelyre a földrajzi területen általában februárban elérkező leghidegebb időszakok néha veszélyt jelentenek. A földrajzi területre jellemző, homokos-agyagos vagy agyagos-homokos alapanyagú, kavicsban gazdag, karbonátos talajok kifejezetten kedveznek a levegős és jó vízelvezető talajokat kedvelő olajfák termesztésének. A talaj- és éghajlati jellemzők kombinációja szükségessé tette, hogy az évszázadok során végbemenjen egy fajtakiválasztás, amelynek nyertese az aglandau fajta lett. Csakugyan: kései érésük ellenére az aglandau fajta termései, amelyeket novemberben takarítanak be, valóban jól ellenállnak a betakarítás ideje alatt bekövetkező fagyoknak. Az évszázadonként kétszer vagy háromszor előforduló rendkívül erős fagyokból fokozatosan az aglandau fajta került ki győztesen. Ez a fajta Provence-ban szinte mindenütt megtalálható, de jelentős túlsúlyban csak Haute-Provence-ban van.

Az a tény, hogy az aglandau fajta mind az ültetvényeken, mind az olajban legalább 80 %-os arányban van jelen, alapvetően meghatározza az olívaolaj tulajdonságait, és határozottan megkülönbözteti azt a többi olajtól. A kései zsendülés ellenére a betakarítás idején e fajta termése alacsony víztartalmú és magas olajtartalmú, aminek köszönhetően a bogyók jól ellenállnak az első őszi fagyoknak, így azok nem rontják az olaj minőségét. Ettől függetlenül az olajbogyókat általában még a december utolsó két hetében bekövetkező erős fagyok megérkezése előtt betakarítják. Ebből következően a betakarításkor gyakran jelentős a még zöld olajbogyók aránya. A jellegzetes zöldes fényt a benne lévő, zsírban oldódó klorofill kölcsönzi az olívaolajnak az előállítását követő első hetekben. Az olaj idővel – anélkül, hogy érzékszervi tulajdonságai megváltoznának – elveszíti zöldes fényét, majd aranyszínű fényt kap. Ennek oka, hogy a klorofillpigmentek a fény hatására lebomlanak. Az olaj ezenkívül a csípősséért és a kesernyesséért felelős polifenolokban is gazdag, amelyek egyébiránt biztosítják az olívaolaj hosszú eltarthatóságát.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5703c586-9a23-41bb-8b07-0b449c7eeced