

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 108/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „HUILE D’OLIVE DE HAUTE-PROVENCE”

Nr UE: FR-PDO-0105-01340 – 27.5.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

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

Tel.: +33 492305787

Faks: +33 492787000

E-mail: contact@aochuiledolive-hauteprovence.com

Syndicat AOP Huile d’olive de Haute-Provence, organizacja zawodowa podlegająca przepisom ustawy z dnia 21 marca 1884 r. z późn. zmianami, składa się z producentów oliwek i z przetwórców (około 400 podmiotów) oraz ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (kontrolę, dane kontaktowe właściwych organów i struktur kontroli, związek)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla którego jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Opis produktu

Zmieniono i uzupełniono opis produktu w celu dokładniejszego określenia specyfiki produktu, jego właściwości analitycznych i sensorycznych:

- uściślono kwestię barwy oliwy z oliwek (która wygląda na żółtą ze stopniowo znikającymi zielonymi odbłaskami) w celu zamieszczenia wzmianki, że zielona barwa oliwy może z czasem zanikać, w szczególności w związku z rozkładaniem się pigmentów chlorofilowych zawartych w oliwie;
- wyłącznie w celu zachowania optymalnej jakości oliwy z oliwek maksymalną zawartość wolnego kwasu olejowego obniżono z 1 g/100 g do 0,8 g/100 g. Analizy fizykochemiczne przeprowadzone w ramach kontroli związanych z nazwą pochodzenia wykazały, że oliwy nie przekraczają tego poziomu;
- właściwości aromatyczne uściślono na podstawie badań sensorycznych przeprowadzonych przez grupę składającą wniosek i Centre Technique de l'Olivier (CTO): w odniesieniu do zapachu uściślono, że aromaty dominujące mogą występować w połączeniu lub oddzielnie. Dodano aromaty banana, świeżo skoszonej trawy i świeżego migdała, usunięto zaś aromaty gruszki. W odniesieniu do smaku uściślono, że dominują smaki surowego karczocha oraz dodano drugorzędne smaki banana, trawy, jabłka, świeżego migdała występujące w połączeniu lub oddzielnie;
- określono i wprowadzono do specyfikacji poziomy goryczy (≥ 1 w skali Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek, IOC) i ostrości (≥ 2 w skali IOC). Mają one zastosowanie przed pierwszym wprowadzeniem do obrotu i stanowią uściślenie pojęcia cierpkości, lecz także wskazanej pierwotnie „łagodności” i „lekkiej goryczy”.

Ponadto w celu zachowania jakości dla konsumenta liczbę nadtlenkową obniżono do wartości maksymalnej równej 15 miliekwiwaletów nadtlenków na kg oliwy zamiast pierwotnej wartości równej 20 miliekwiwaletów.

Zniesiono ograniczenie dotyczące wskaźnika K270, ponieważ parametr ten jest ściśle związany z kwasowością i z liczbą nadtlenkową. Jego usunięcie nie ma wpływu na jakość i specyfikę oliwy, o ile określono dozwolone wartości maksymalne kwasowości i liczby nadtlenkowej.

Usunięto określenie oliwy „z pierwszego tłoczenia”, ponieważ dotyczy ono wyłącznie właściwości analitycznych oliwy, a oliwa może należeć do kategorii „z pierwszego tłoczenia” lub „najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”.

Obszar geograficzny

Nie zmieniono granic obszaru geograficznego nazwy pochodzenia, określono go jednak w sposób bardziej szczegółowy. Uściślenia te polegają na wprowadzeniu wyczerpującego wykazu gmin znajdujących się na określonym obszarze geograficznym (gminy wymienione w jednolitym dokumencie w miarę możliwości z podziałem na kantony).

Ponadto w specyfikacji uściślono zasady identyfikacji działek zgodnie z nowymi procedurami krajowymi.

Dodatkowo wyjaśniono kwestię etapów produkcji, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia: „wszystkie czynności od produkcji oliwek do wytworzenia oliwy z oliwek odbywają się na określonym obszarze geograficznym”.

Dowód pochodzenia

Względniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, zmieniono punkt „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”, który obecnie obejmuje wyłącznie obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji. Wprowadzono również odniesienie do warunków kontroli. Usunięto wszystkie elementy dotyczące zarysu historycznego i renomy produktu wymienione pierwotnie w tym punkcie specyfikacji.

Metoda produkcji

- Z tego punktu specyfikacji usunięto zdanie wprowadzające „Oliwa musi pochodzić z oliwek zebranych w zidentyfikowanych gajach znajdujących się na wyznaczonym obszarze produkcji. Kryteria identyfikacji działek wykluczają obszary nienadające się do uprawy oliwek wysokiej jakości.”, ponieważ procedurę identyfikacji działek przedstawiono szczegółowo w punkcie „Obszar geograficzny” tejże specyfikacji.
- Dozwolone odmiany: usunięto pojęcia „odmiana główna” i „odmiany drugorzędne”, ponieważ określono minimalne lub maksymalne odsetki dotyczące występowania różnych odmian.

Uściślono ponadto maksymalny odsetek (5 %) występowania odmian zwanych „zapyłającymi”, jak również sposób ich rozmieszczenia (rozproszone na danej działce), co służy zapewnieniu pożądanego pochodzenia odmianowego oliwy z oliwek.

W celu uniknięcia wszelkich interpretacji podczas kontroli uściślono również sposób oceny zgodności rozmieszczenia odmian w gospodarstwie w odniesieniu do określonych wartości procentowych: „zgodność rozmieszczenia odmian ocenia się na wszystkich działkach, na których wytwarza się produkt objęty nazwą pochodzenia, z wyjątkiem odmian zapylających, w przypadku których proporcję ocenia się na każdej odnośnej działce”.

Uściślono również, że spośród pierwotnie wymienionych odmian odmiany colombale, estoublaise, filaire, grappier i rosée-du-Mont-d'Or należą do odmian zwanych „dawnymi lokalnymi”, ponieważ zasadzono je przed mrozami z 1956 r., a są one reprezentowane przez znaczną liczbę drzew na obszarze produkcji.

- Odmiana aglandau: usunięto wyznaczony w 2014 r. termin, wskazany pierwotnie w streszczeniu i specyfikacji, przewidziany na osiągnięcie minimalnego odsetka odmiany głównej wynoszącego 80 %, w związku z upływem tego terminu.
- Gęstość sadzenia: w celu uniknięcia wszelkich wątpliwości i ułatwienia kontroli wyjaśniono i uzupełniono pierwotne postanowienie, że „minimalna powierzchnia na każdą sadzonkę musi wynosić co najmniej 24 metry kwadratowe”. W związku z tym słowo „sadzionka” zastąpiono trafniejszym słowem „drzewo”, uściślono zasady obliczania gęstości („powierzchnię uzyskuje się poprzez pomnożenie dwóch odległości, tj. między rzędami i między drzewami”), w szczególności w przypadku plantacji zwanych „tarasowymi” (przy obliczaniu minimalnej odległości między drzewami uwzględnia się pomiar wysokości tarasu), a także wprowadzono minimalną odległość między drzewami (4 metry).
- Międzyplony: wprowadza się zakaz uprawy międzyplonów w gajach objętych ChNP w celu uniknięcia konkurencji z drzewami oliwnymi, zwłaszcza młodymi. Zgodnie z miejscowymi zwyczajami występowanie drzew owocowych rozproszonych w gaju – uznawane za niemające wpływu na końcową jakość produktu – jest jednak dozwolone, pod warunkiem że ich liczba nie przekracza 5 % drzew na danej działce.
- Przcinienie: w celu uwzględnienia dobrych praktyk w zakresie przycinania wyjaśniono, że drewno z przycinki usuwa się z gajów przed kolejnymi zbiorami, oraz dodano możliwość rozdrabniania go na miejscu.
- Nawadnianie: końcową datę nawadniania, pierwotnie odpowiadającą dacie osiągnięcia dojrzałości przez poszczególne odmiany, zastąpiono stałą datą 30 września w celu ułatwienia realizacji i kontroli.
- Włączanie drzew do produkcji: do celów redakcyjnych wyjaśniono, że wiek drzew włączanych do produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia, ustalony na 5 lat, należy rozumieć jako wiek „po zasadzeniu drzewa na działce” (działce przeznaczonej pod uprawę produktu objętego nazwą pochodzenia).
- Plony: uściślono metodę obliczania plonów w celu uniknięcia wszelkich interpretacji. Wskazano zatem, że plony oblicza się w stosunku do „zbioru” (a nie całkowitej produkcji drzewa obejmującej oliwki, które spadły na ziemię i nie zostały zebrane, nieobjętej nazwą pochodzenia), „niezależnie od przeznaczenia oliwek” i „średnio” na gospodarstwo.
- Zbiory: wprowadzono różne postanowienia dotyczące zbiorów: zasady rozpoczynania i kończenia zbiorów pozwalające na zapewnienie zbioru oliwek po osiągnięciu wystarczającego pożądanego stopnia dojrzałości, dozwolone techniki zbioru (dozwolone mechaniczne metody zbioru, zakaz stosowania siatek zwanych „stalymi”) umożliwiające zachowanie miejscowych zwyczajów sprzyjających produkcji oliwy wysokiej jakości ze zdrowych oliwek, których stan pozostaje niezmienny.
- Dojrzałość i jakość sanitarna wykorzystywanych oliwek oraz terminy dostawy: w celu zagwarantowania specyfikacji produktu związanej między innymi z poziomem dojrzałości zebranych oliwek uściślono stopień dojrzałości wykorzystywanych oliwek w zależności od tradycyjnego okresu zbiorów oliwek w Haute-Provence: partie zawierają nie więcej niż 30 % oliwek czarnych.

Postanowienie dotyczące wykorzystywania zdrowych oliwek uzupełniono określeniem maksymalnych progów oliwek wadliwych: „Oliwki robaczywe, nadgryzione, przemarznięte lub zbrązowiałe stanowią łącznie mniej niż 10 % liczby oliwek w każdej wykorzystanej partii. W przypadku oliwek spleśniałych lub sfermentowanych wyklucza się możliwość korzystania z nazwy pochodzenia”. Postanowienie to ma na celu wyjaśnienie pojęcia „oliwki zdrowe” w celu lepszego zapewnienia końcowej jakości produktu.

Skrócono czas między zbiorami a dostawą i między zbiorami a rozdrabnianiem odpowiednio do maksymalnie 3 dni i maksymalnie 6 dni zamiast 4 i 7 dni w celu uwzględnienia obecnych zwyczajów sprzyjających produkcji oliwy wysokiej jakości.

- Produkcja oliwy: maksymalną temperaturę pasty z oliwek obniżono z 30 °C do 27 °C (we wszystkich miejscach łańcucha przetwórczego) w celu uwzględnienia zmiany przepisów dotyczących określenia „tłoczenie na zimno”.

Wymieniono dozwolone procesy i zabiegi („nie zezwala się na stosowanie żadnego zabiegu poprzedzającego tłoczenie innego niż płukanie i drylowanie oraz żadnego zabiegu następującego po tłoczeniu innego niż klarowanie, odwirowywanie i filtrowanie”), wyjaśniając w ten sposób możliwość drylowania oliwek przed tłoczeniem oliwy.

Uściślono, że „Huile d'olive de Haute-Provence” pochodzi z połączenia odmian w tych samych proporcjach jak proporcje określone w odniesieniu do gajów. Dopuszcza się produkcję oliwy jednodmianowej z odmiany aglandau.

Etykietowanie

Szczegółowe wymagania w zakresie etykietowania dotyczące nazwy dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. W ramach obowiązkowych elementów etykietowania produktu objętego nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Haute-Provence” znajduje się stosowanie symbolu ChNP Unii Europejskiej, a także napisu „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia).

Inne: kontrole, aktualizacja danych kontaktowych struktur kontroli i grupy oraz związek

- Ze względu na zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych punkt „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty kontroli, odnoszące się do nich wartości referencyjne i metodę oceny.
- Punkty „odniesienia do struktur kontroli” i „właściwy organ państwa członkowskiego”: zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe oficjalnych struktur kontroli oraz dane kontaktowe grupy.
- Związek: elementy związane z historią nazwy usunięte z punktu „Dowód pochodzenia” przeniesiono częściowo do punktu „Związek z obszarem geograficznym”, który ponadto przeredagowano w celu lepszego wyjaśnienia specyfiki obszaru geograficznego, specyfiki produktu i związku przyczynowego między specyfiką obszaru geograficznego i specyfiką produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE”

Nr UE: FR-PDO-0105-01340 – 27.5.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Huile d'olive de Haute-Provence”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Huile d'olive de Haute-Provence” jest oliwą z oliwek charakteryzującą się:

- z wyglądu żółtą barwą ze stopniowo znikającymi zielonymi odbłaskami,
- intensywnym zapachem, w którym dominują aromaty surowego karczocha, jabłek, banana, świeżo skoszonej trawy, świeżego migdała występujące w połączeniu lub oddzielnie,
- w smaku delikatnością oraz dominującymi smakami surowego karczocha oraz drugorzędnymi smakami banana, trawy, jabłka i świeżego migdała występującymi w połączeniu lub oddzielnie.

Przed pierwszym wprowadzeniem do obrotu ostrość (zwana „cierpkością” w dalszej części dokumentu) wynosi co najmniej 2, a gorycz co najmniej 1 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Zawartość wolnego kwasu oleinowego wynosi maksymalnie 0,8 grama na 100 gramów oliwy z oliwek. Na etapie pierwszego wprowadzania do obrotu liczbę nadtlenkową ogranicza się do 15 miliekwiwaleńtów aktywnego tlenu na 1 kg oliwy z oliwek.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Huile d’olive de Haute-Provence” pochodzi z oliwek lub oliw z następujących odmian:

- aglandau (80–100 %),
- picholine, bouteillan, tanche i dawne odmiany lokalne (odmiany zasadzone przed mrozami z 1956 r., reprezentowane przez znaczną liczbę drzew na obszarze produkcji) (0–20 %).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie czynności od produkcji oliwek do wytworzenia oliwy z oliwek odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta oliw objętych nazwą pochodzenia „Huile d’olive de Haute-Provence” zawiera:

- nazwę pochodzenia „Huile d’olive de Haute-Provence”, określenie „appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia);

Napisy te znajdują się w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie. Przedstawia się je widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, dobrze wyróżniającą je na etykiecie, na której są wydrukowane, tak aby napisy te wyraźnie odróżniały się od wszystkich innych informacji tekstowych lub znaków graficznych;

- symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących gmin:

W departamencie Alpes-de-Haute-Provence:

- gminy Digne-les-Bains, Entrepierres, Revest-des-Brousses, Simiane-la-Rotonde, Sisteron,
- gminy kantonów Digne-les-Bains-Ouest z wyjątkiem gmin Le Castellard-Mélan, Hautes-Duyes et Thoard, Forcalquier, Manosque-Sud-Est, Manosque-Nord, Manosque-Sud-Ouest, Les Mées, Mézel z wyjątkiem gminy Majastres, Moustiers-Sainte-Marie z wyjątkiem gminy La Palud-sur-Verdon, Peyruis, Reillanne, Riez, Saint-Étienne-les-Orgues z wyjątkiem gmin Lardiers i Saint-Étienne-les-Orgues, Valensole, Volonne.

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

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

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

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Charakterystycznymi cechami obszaru geograficznego nazwy pochodzenia są z jednej strony jednostka geograficzna, jaką stanowi Vallée de la Durance, z drugiej strony jego wysokość nad poziomem morza (400–750 m).

Gleby na obszarze geograficznym posiadają wspólne właściwości, takie jak duża ilość kamieni (skały puddingowe z oligocenu, otoczaki, kanciaste i spłaszczone elementy zbudowane często ze skał popękanych od mrozu) i zawartość wapienia (wszystkie gleby są glebami węglanowymi).

W Haute-Provence występuje ponadto klimat typu śródziemnomorskiego prowansalskiego z wpływami kontynentalnymi, charakteryzujący się ciepłymi i suchymi latami, lecz także niekiedy niskimi, w znacznym stopniu ujemnymi temperaturami występującymi nocą i zimą, bardzo wysokimi rocznymi amplitudami (średnio 17–18 °C), a także znacznymi amplitudami dziennymi i inwersją temperatury.

Wzmianki dotyczące uprawy drzew oliwnych w Alpes-de-Haute-Provence pojawiają się już w średniowieczu. Największy rozwój uprawy przypada na okres od XVIII w. do XIX w., kiedy wykazuje ona lepszą niż gdzie indziej odporność na ostre mrozy.

Na przestrzeni wieków udało się wyselekcjonować odmiany najlepiej przystosowane do lokalnego klimatu, w szczególności aglandau, która stała się odmianą dominującą. Drzewa oliwne uprawia się na utworzonych przez ludzi tarasach (ciąg prawie horyzontalnych działek oddzielonych ściankami podpierającymi z suchych kamieni bez spoiwa pozwalającymi zrównoważyć naturalny spadek terenu). Tradycyjnie oliwki zbiera się w listopadzie, gdy są dość zielone, przez względnie krótki, trwający maksymalnie 55 dni okres zbiorów na całym obszarze geograficznym.

Oliwa „Huile d'olive de Haute-Provence”, w związku ze swoją renomą i swoimi właściwościami, jest bardzo ceniona przez konsumentów. Od bardzo dawna jakość „Huile d'olive de Haute-Provence” jest uznawana i regularnie nagradzana w różnych konkursach na szczeblu lokalnym, regionalnym lub krajowym.

Specyfika produktu

Specyfika „Huile d'olive de Haute-Provence” wynika w szczególności z wykorzystywania w większości odmiany aglandau stanowiącej 80–100 % odmian, z których powstaje oliwa. Otrzymywana w ten sposób oliwa ma odpowiednią konsystencję, jest delikatna i bogata w aromaty surowego karczocha, jabłka, banana, świeżo skoszonej trawy i świeżego migdała. Zasadniczo wyraźna cierpkość przeważa nad goryczą, a żółty kolor z zielonymi odblaskami jest charakterystyczny w szczególności na początku sezonu.

Związek przyczynowy

Rzeźba terenu, związana z wysokością obszaru geograficznego nad poziomem morza, jak również cechy występującego na tym obszarze klimatu śródziemnomorskiego z wpływami kontynentalnymi, narzucają zasadniczo tarasową uprawę drzew oliwnych. Ścianki podpierające tarasy, wykonane z suchych kamieni, pozwalają na osuszanie gleby podczas pory wilgotnej, ale także na zaopatrzenie w wodę w okresie suszy (przez kondensację wilgotności powietrza nocą). Regulują temperaturę dzięki zdolności gromadzenia energii słonecznej, chroniąc w ten sposób zbiory podczas pierwszych chłódów oraz trwałość drzew oliwnych zagrożonych niekiedy w najchłodniejszych okresach, które występują na obszarze geograficznym na ogół w lutym. Węglanowe gleby z dużą ilością kamieni, o drobnej matrycy piaszczysto-gliniastej lub gliniasto-piaszczystej, charakterystyczne dla obszaru geograficznego, szczególnie sprzyjają uprawie drzewa oliwnego, dla którego odpowiednie są tereny dotlenione i chłonne. Połączenie właściwości gleb i klimatu wywarło na przestrzeni wieków wpływ na wybór odmian, wśród których przewagę zdobyła odmiana aglandau. Pomimo późnego dojrzewania owoce aglandau, zbierane w listopadzie, są odporne na przymrozki występujące w szczytowym okresie zbiorów. Mrozy o wyjątkowej intensywności, występujące 2 lub 3 razy w ciągu stulecia, stopniowo zapewniły sukces odmiany aglandau. Odmiana ta występuje niemal wszędzie w Prowansji, ale zdecydowanie dominuje jedynie w Haute-Provence.

Udział odmiany aglandau w gajach oraz w składzie oliwy, stanowiący co najmniej 80 % odmian, ma decydujący wpływ na właściwości oliwy i odróżnia ją w znacznym stopniu od pozostałych oliw. W momencie zbiorów owoc tej odmiany, pomimo późnego osiągnięcia dojrzałości, wykazuje niewielką zawartość wody i charakteryzuje się koncentracją oliwy, które zapewniają jego odporność na pierwsze jesienne mrozy, przez co nie pogarszają one jakości oliwy. Oliwki zbiera się jednak przed intensywnymi mrozami, które występują najczęściej w ciągu dwóch ostatnich tygodni grudnia. W związku z tym nadal zielone oliwki stanowią często znaczną część zbiorów. Pochodzący z nich rozpuszczalny w tłuszczach chlorofil nadaje oliwie w pierwszych tygodniach po wyprodukowaniu charakterystyczne zielone odblaski. Z czasem oliwa stopniowo traci te zielone odblaski, nie zmieniając swoich właściwości organoleptycznych, a następnie nabiera złotych odblasków. Pigmenty chlorofilowe rozkładają się bowiem pod wpływem światła. Oliwy są również bogate w polifenole, które są czynnikami decydującymi o cierpkości i goryczy, a ponadto zapewniają prawidłowe przechowywanie oliw wraz z upływem czasu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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