

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2023/C 226/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„HUILE D’OLIVE DU LANGUEDOC”**Nr UE: PDO-FR-2649 — 1.12.2020****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Huile d’olive du Languedoc”

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 du Languedoc” jest to oliwa wieloodmianowa. Składa się głównie z odmiany Lucques lub odmiany Olivière albo z ich połączenia. Udział każdej z tych dwóch odmian w oliwie wynosi do 70 %.

Intensywność aromatów owocowych „Huile d’olive du Languedoc” wynosi powyżej 2 i mniej niż 5 na 10 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC), w zapachu i na podniebieniu, z dominującymi nutami pomidora i migdałów, ewentualnie wzbogaconymi aromatem jabłek.

Gorycz „Huile d’olive du Languedoc” wynosi 0–3 na 10, a cierpkość powyżej 1 i mniej niż 3 na 10 w skali Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Na etapie pierwszego wprowadzania do obrotu zawartość wolnego kwasu, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego w otrzymanym oleju, nie przekracza 0,8 %, a wskaźnik peroksydacji osiąga wartość nie większą niż 16 miliekwiwalentów nadtlenków na 1 kg.

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

Suma odmian Lucques i Olivière stanowi co najmniej 50 % mieszanki.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- A tak- — odmiana Lucques nie może przekraczać 70 % w mieszance;
że: — odmiana Olivière nie może przekraczać 70 % w mieszance.

Szczególne właściwości organoleptyczne ChNP są gwarantowane, gdy mieszanka zawiera co najmniej 50 % odmiany Lucques lub Olivière.

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

Produkcja, zbiór i przetwarzanie oliwek muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

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

—

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

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.:

- Departament Aude (180 gmin):

Gminy w całości:

Aigues-Vives, Albas, Alet-les-Bains, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Berriac, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bourriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Cappendu, Carcassonne, Cascastel-des-Corbières, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Cavanac, Caves, Cazilhac, Cépie, Citou, Comigne, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Couffoulens, Couiza, Cournanel, Coursan, Coustouge, Cruscades, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéras, Fabrezan, Félines-Termenès, Ferals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Ginestas, Ginoles, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Lastours, Laure-Minervois, Lavalette, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Limousis, Limoux, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbiel, Magrie, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mayronnes, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Montolieu, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moux, Narbonne, Névia, La Palme, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Palairac, Palaja, Paraza, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pieuze, Pomas, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Preixan, Puichéric, Quintillan, Raissac-d'Aude, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rouffiac-d'Aude, Roullens, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salsigne, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tuchan, Val-de-Dagne, Val-du-Faby, Ventenac-en-Minervois, Verzeille, Villalier, Villanière, Villardonnelle, Villarzel-Cabardès, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villegailhenc, Villegly, Ville-moustausou, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Vinasan.

Gminy uwzględnione częściowo:

Quillan (dla części odpowiadającej terytorium byłej gminy Quillan), Roquetaillade-et-Conilhac (dla części odpowiadającej terytorium gminy delegowanej Roquetaillade).

- Departament Hérault (250 gmin):

Gminy w całości:

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Les Aires, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argeliers, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Basan, Beaufort, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, La Boissière, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb, Bouzigues, Brenas, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Candillargues, Canet, Capestang, Car-

lencas-et-Levas, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causse-et-Veyran, Caussinio-jouls, Caux, Cazedarnes, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cessero, Ceyras, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombières-sur-Orb, Colombiers, Combailaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Dio-et-Valquières, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervoises, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Ganges, Gigean, Gignac, Grabels, Hérépian, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lamalou-les-Bains, Lansargues, Laroque, Lattes, Laurens, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Lunas, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Mons, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montpellier, Montpeyroux, Mourèze, Mudaison, Murlès, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pèzènes-les-Mines, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaisan, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Le Pujol-sur-Orb, Pujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Prémian, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervoises, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Julien, Saint-Just, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, Sausan, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Uscles-d'Hérault, Uscles-du-Bosc, Vailhan, Vailhauquès, Valmascle, Valros, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuve, Villespans, Villeveyrac, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1 Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki naturalne:

Obszar geograficzny „Huile d'olive du Languedoc” od południowego wschodu otwiera się na morze, a od północy i zachodu jest odgraniczony zboczami północnych masywów: Causse, Caroux, Espinouse i Montagne Noire. Granica ta jest poprzecinana głębokimi dolinami, które za równiną Langwedocji wychodzą w kierunku Morza Śródziemnego. Występujące tam skały są zróżnicowane: wapień płaskowyżów Causse, a na pozostałych masywach skały ze starych masywów (krystaliczne i metamorficzne). Gaje oliwne znajdują się po nasłonecznionych stronach tych dolin.

Część stykająca się z równiną Langwedocji jest zróżnicowana, ze wzgórzami i niewielkimi płaskowyżami wapiennymi. Znajdujące się u podnóża skarpy osady koluwalne i typu glacie, bogate w żwir, stanowią doskonałe grunty do uprawy drzew oliwnych.

Na południowym zachodzie masyw Corbières jest bardzo rozdrobniony. Złożony z pasów wapiennych na przemian z małymi, często wydłużonymi nieckami powstałymi w marglu i otoczonymi bogatymi w żwir zboczami, obszar ten sprzyja uprawie oliwek.

Ponadto charakteryzuje się klimatem śródziemnomorskim, co oznacza niewielką liczbę dni deszczowych i wysoki poziom nasłonecznienia, wynoszący od 2 500 do 2 900 godzin rocznie, oraz letnią suszę o różnym nasileniu. Połączenie tych czynników, wraz z dużą liczbą dni z silnym, niekiedy porywistym wiatrem, ma konsekwencje dla zasadzonych gatunków, które mają mieć tak zwane cechy śródziemnomorskie. Muszą być odporne na suszę, mieć zdolność magazynowania wody w organach wegetatywnych i dostosowywać tempo wzrostu do pór deszczowych (jesień i wiosna), tak jak robią to drzewa oliwne.

Na tym obszarze wyróżnia się w szczególności dwie odmiany: odmiana Lucques jest uprawiana przede wszystkim na wysokości, rzadko przekraczającej 300 m n.p.m., na glebach filtracyjnych, ale niezbyt hydromorficznych. Rośnie zazwyczaj na południowych, dobrze nasłonecznionych zboczach o umiarkowanym nachyleniu lub ewentualnie na zboczach północnych, o ile występują tam bardzo sprzyjające warunki glebowe, lub też w starych sadach położonych na dobrze nasłonecznionych wzniesieniach. Odmiana Olivière dostosowuje się do tych samych warunków glebowych i klimatycznych co Lucques i tradycyjnie występuje w departamentach Aude i Hérault.

Czynniki ludzkie:

Uprawa oliwek rozprzestrzeniła się w regionie Langwedocji od połowy X wieku, jako część triady śródziemnomorskiej (zboża, winorośl i drzewa oliwne), która trwała aż do rewolucji przemysłowej.

Na początku XX wieku słaba sprzedaż wina sprawiła, że rząd zachęcał do uprawy oliwek. Na wzór uprawy winorośli powstał ruch spółdzielczy mający na celu modernizację olejarni (utworzenie L'Oulibo w Bize-Minervois w 1942 r.; utrzymanie spółdzielni olejarskiej w Clermont-l'Hérault, utworzonej w 1920 r., oraz w Pignan).

W latach 1945–1954 region Langwedocja-Roussillon wytwarzał 24 % krajowej produkcji oliwek do produkcji oliwy, co stanowiło średnio 6 400 ton rocznie. W 1954 r. było to 10 155 ton oliwek do produkcji oliwy, co stanowiło ponad 31 % produkcji krajowej. Przed ostrymi mrozami w 1956 r., w Langwedocji znajdowało się 150 olejarni.

W następstwie tych mrozów jedynie kilkanaście z nich kontynuuje swoją działalność. Pozostałe zajęły się handlem zagranicznymi produktami z oliwek. W Hérault przetrwała tylko jedna spółdzielnia – Clermont l'Hérault. W 1956 r. produkcja oliwek w Hérault wyniosła zaledwie 80 ton.

Popularność oliwy z oliwek i wsparcie techniczne za pośrednictwem struktur badawczych i organizacji zawodowych umożliwiły wznowienie tradycyjnej uprawy oliwek i jej profesjonalizację począwszy od lat osiemdziesiątych..

Profesjonalizacja z kolei doprowadziła do lepszej kontroli praktyk, wyboru odpowiednich działek, rozwoju nawadniania i regularnego przycinania drzew oliwnych, dzięki czemu zwiększono wydajność na hektar przy jednoczesnym zachowaniu umiejętności producentów.

Na umiejętności te składają się różne czynniki:

- wykorzystanie w większości dwóch odmian szczególnie dostosowanych do warunków panujących na obszarze geograficznym – Lucques i Olivière, które stanowią co najmniej 60 % uprawianych odmian;
- uważne zbieranie oliwek, polegające na zrywaniu z drzew tylko zdrowych owoców w czasie, gdy ich dojrzałość jest wystarczająca, ale nie nadmierna (oliwki zbiera się, gdy 40–70 % owoców zmieni barwę z zielonej na żółtą);
- średni czas zbiorów i miazdżenia w odniesieniu do poziomu dojrzałości zebranych oliwek;
- procesy miazdżenia, które są czysto mechaniczne i które uwzględniają właściwości surowca.

5.2 Specyfika produktu:

O specyfice „Huile d'olive du Languedoc” stanowi mieszanie odmian, wśród których obecną lub dominującą jest co najmniej jedna z głównych odmian, Lucques i Olivière, które można ze sobą mieszać, w połączeniu z tradycyjnymi i starymi odmianami lokalnymi. Produkt charakteryzuje się dominującą obecnością aromatów pomidorów i migdałów, które mogą być dopełnione aromatem jabłek.

Ta dominacja aromatyczna występuje w szczególności na obszarze geograficznym ze względu na stosowane odmiany, lecz także ze względu na praktyki zbiorów (umiarkowanie dojrzałe owoce) oraz leżakowania (czas zbiorów/miazdżenia do 8 dni). Odmiany drugorzędne harmonijnie uzupełniają te aromaty nutami zielonych warzyw.

Gorycz jest łagodna, a cierpkość umiarkowana.

5.3 Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu:

„Huile d'olive du Languedoc” zawdzięcza swoje właściwości obszarowi uprawy. Szczególne cechy „Huile d'olive du Languedoc” wynikają zatem z:

- dostosowania odmian do warunków panujących na obszarze geograficznym, w szczególności w odniesieniu do dwóch głównych odmian, Lucques i Olivière, które w przeszłości uprawiano niemal wyłącznie w regionie Langwedocji i – w przypadku Olivière – w kilku sektorach Roussillon. Odmiany te w pełni sprawdzają się tylko w glebach i klimacie Langwedocji. Czynnikiem sprzyjającym uprawie oliwek do produkcji „Huile d'olive du Languedoc” jest w szczególności wiatr: w Langwedocji z północnego wschodu wieje mistral, a z północnego zachodu – tramontana, oddziałując na zachodnią część Hérault. Te dwa łączące się ze sobą czynniki są bardzo istotne, ponieważ dzięki nim odmiana Lucquier z powodzeniem przechodzi newralgiczny, niezwykle krótki okres zapyłania.

Ponadto duża liczba dni z silnym wiatrem potęguje efekt suszy w porze letniej i zimowej oraz zapewnia napływ chłodnego powietrza zimą. Zjawisko to, właściwe Langwedocji, powoduje późne przymrozki od marca do kwietnia, szczególnie na obszarach o zimnych glebach. Odmiana Olivière, która jest wysoce odporna na zimno, doskonale nadaje się do tych warunków klimatycznych,

- dbałość plantatorów oliwek, którzy dostosowali swoje praktyki do odmian – od produkcji po przetwórstwo;
- wybór odpowiednich działek sprzyjających produkcji (najlepiej od strony południowej, z nachyleniem zapewniającym dobre odwadnianie),
- wystarczająca liczba zapyłaczy na działkach;
- wybór daty zbioru na podstawie odpowiedniego stopnia dojrzałości oliwek. Zbiory o średnim stopniu dojrzałości, gdy 40–70 % oliwek przybiera barwę zielonkawożółtą, przyczyniają się do uzyskania szczególnych cech produktu (niska gorycz, cierpkość na poziomie 1–3, specyficzne aromaty).
- przestrzeganie optymalnego terminu zbiorów i przetwórstwa w celu uzyskania wysokiej jakości oliwy o określonym charakterze;
- łączenie dwóch odmian występujących głównie na obszarze geograficznym.

Wszystkie te elementy łącznie umożliwiają produkcję oliwy, której owocowy charakter zyskał uznanie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-52cf74c4-a598-4d13-8ec8-8503a84694ca
