



C/2026/1378

3.3.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2026/1378)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Huile d'olive du Languedoc«

EU-referencenummer: PDO-FR-2649-AM01 — 28.11.2025

1. Produktets betegnelse

»Huile d'olive du Languedoc«

2. Type geografisk betegnelse

- ☒ BOB
- ☐ BGB
- ☐ GB

3. Sektor

- ☒ Landbrugsvarer
- ☐ Vine
- ☐ Spiritus

4. Land, som det geografiske område tilhører

Frankrig

5. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

Navn

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet for landbrug og fødevarerensuverænitet)

6. Klassificering som standardændring

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive du Languedoc« vedrører ikke nogen af de tre betingelser for en såkaldt EU-ændring, dvs. at den:

- a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse
- b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø
- c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en standardændring.

⁽¹⁾ Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplerings af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer

Titel

Geografisk område

Beskrivelse

Anmodningen om en standardændring vedrører:

- 1) Proceduren for identifikation af parceller (kapitlet »Geografisk område«) udgår:
Afsnittet om proceduren for identifikation af parceller udgår, da kriterierne for identifikation af parceller hovedsagelig er udelukkelseskriterier og beskriver områder, hvor dyrkningen af de vigtigste sorter i betegnelsen, der er endemiske i forhold til det geografiske område og til de udprægede middelhavskrav, praktisk talt er umulig eller for usikker til at udgøre en levedygtig aktivitet.
- 2) Tilføjelse af datoen for godkendelse af det geografiske område og ajourføring af listen over kommuner i overensstemmelse med den officielle geografiske kode 2025:

Det præciseres, at afgrænsningen af det geografiske område omfatter de kommuner, der er opført på listen i henhold til den officielle geografiske kode af 1. januar 2025. Desuden er listen over disse kommuner blevet ajourført i produktspecifikationen og enhedsdokumentet i overensstemmelse med den officielle geografiske kode af 1. januar 2025.

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Mærkning

Beskrivelse

Ajourføring af kapitel 8 »Mærkning« i produktspecifikationen:

For så vidt som der registreres en europæisk registrering, udgår ordene »og frem til den europæiske registrering« af produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Vigtigste punkter, der skal kontrolleres

Beskrivelse

Henvisninger til identifikation af parceller fjernes fra listen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres:

Rækken vedrørende identifikation af parceller udgår af tabellen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres i produktspecifikationen kapitel 9 »Nationale krav«, i overensstemmelse med de ændringer, der er foretaget i kapitel 3 »Geografisk område«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Andre ændringer

Beskrivelse

I lyset af de nuværende krav til udformningen af enhedsdokumenter er der foretaget formelle ændringer af enhedsdokumentet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive du Languedoc«.

Bestemmelserne om andelen af de forskellige sorter i sammenstikninger af olier, der oprindeligt var fastsat i afsnit »3.3 Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)«, flyttes således til afsnit »4.2 Beskrivelse af det landbrugsprodukt, der er omfattet af den registrerede betegnelse«.

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Huile d'olive du Languedoc«

EU-referencenummer: PDO-FR-2649-AM01 — 28.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Huile d'olive du Languedoc«

2. **Type geografisk betegnelse**☒ BOB☐ BGB☐ GB3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

15 – ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Huile d'olive du Languedoc« fremstilles af flere sorter. Den består hovedsagelig af sorten Lucques eller sorten Olivière eller en sammenstikning af disse. Andelen i olie fra hver af disse to sorter er højst 70 %.

Den frugtagtige karakter af »Huile d'olive du Languedoc« er over 2 og mindre end 5 ud af 10 på Det Internationale Olivenråds organoleptiske skala med aromaer – både duft og smag – med noter af tomater og mandler, eventuelt suppleret med æblearomaer.

»Huile d'olive du Languedoc« har en bitterhed på mellem 0 og 3 ud af 10 og en skarphed på mere end 1 og mindre end 3 ud af 10 på Det Internationale Olivenolieråds (IOC's) skala.

Når produktet afsættes første gang, er indholdet af frie syrer udtrykt oliesyre i den udvundne olie på højst 0,8 %, og peroxidtallet er på højst 16 milliækvivalenter oxygenperoxid pr. 1 kg olivenolie.

Sorterne Lucques og Olivière udgør til sammen mindst 50 % af sammenstikningen, og

— sorten Lucques må ikke udgøre mere end 70 % i sammenstikningen

— sorten Olivière må ikke udgøre mere end 70 % i sammenstikningen.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelses særlige organoleptiske egenskaber garanteres, når sammenstikningen består af mindst 50 % af sorten Lucques og/eller sorten Olivière.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

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

Produktionen, høsten og forarbejdningen af olivenfrugterne skal finde sted i det geografiske område.

4.5. Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse

—

4.6. Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til

—

4.7. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede område omfatter følgende kommuner i henhold til den officielle geografiske kode af 1. januar 2025:

Departementet Aude (180 kommuner):

Kommuner, der er omfattet i deres helhed:

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, Bourrière, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, 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, Escalles, Espérazza, Fabrezan, Félines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Ginestas, Ginoules, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Laderne-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, Nébian, La Palme, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Palairac, Palaja, Paraza, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pieusse, 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, Turreilles, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tuchan, Val-de-Dagne, Val-du-Faby, Ventenac-en-Minervois, Verzeille, Villalier, Villanière, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villegailhenc, Villegly, Villemoustausou, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières og Vinassan.

Kommuner, der delvist er omfattet:

Quillan (den del, der svarer til området for den tidligere kommune Quillan), Roquetaillade-et-Conilhac (den del, der svarer til området for den delegerede kommune Roquetaillade).

Departementet Hérault (249 kommuner):

Kommuner, der er omfattet i deres helhed:

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Les Aires, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, 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, Carlencas-et-Levas, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojols, 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, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Ganges, Gigeon, 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-les-Châteaux, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérfons, Mèze, Minerve, Mireval, Mons, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montpellier, Montpeyrroux, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffies, 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, Pézènes-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-Minervois, 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, Saussan, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, Vailhan, Vailhauquès, Valmascle, Valros, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvevete, Villespassans, Villeveyrac, Viols-en-Laval og Viols-le-Fort.

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart:

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område for »Huile d'olive du Languedoc« er åbent ud mod havet i sydøst og afgrænses mod nord og vest af de nordlige bjerge: Causses, Caroux, Espinouse og Montagne Noire. Denne kant gennemskæres af indesluttede dale, der strækker sig mod Middelhavet efter at have passeret gennem Languedoc-sletten. Klipperne er forskelligartede: kalksten i Causses-bjergene og klipper af de gamle bjergpartier (krystallinske og metamorfiske) i de øvrige bjergpartier. Olivenplantagerne er beliggende på dalenes solbeskinnede sider.

Den del, der grænser op til Languedoc-sletten, er forskelligartet med bakker eller mindre kalkstensplateauer. Ved foden af de stejle skrånninger findes der typisk kolluviale aflejringer og skrånninger, der indeholder store mængder grusjord og er en fremragende jord til dyrkning af oliventræer.

Mod sydvest er Massif des Corbières meget fragmenteret. Dette område, der består af kalkstensblokke, der veksler med små ofte langstrakte bækkener i mergeljorden, og som er omsluttet af skrånninger, der indeholder store mængder grusjord, er gunstigt for oliventræer.

Derudover har det geografiske område et middelhavsklima: et lavt antal nedbørsdage, et betydeligt antal solskinstimer på mellem 2 500 og 2 900 om året og en forholdsvis kraftig sommertørke. Kombinationen af disse faktorer sammen med et stort antal dage med stærk vind med kraftige vindstød har konsekvenser for de plantede arter, som skal have såkaldte middelhavskaraktéristika. De skal kunne modstå tørke, kunne lagre vand i deres vegetative dele og tilpasse deres vækstrate til de årstider, hvor der forekommer regn (efterår og forår). Dette er netop tilfældet for oliventræer.

To sorter er særligt fremtrædende i området: Lucques dyrkes specifikt i områder, der sjældent overstiger 300 m på veldrænede og let hydromorfe jorde. Lucques dyrkes normalt på den solrige sydlige side af skrånninger med en moderat hældning eller eventuelt på den nordlige side, hvis jorden er meget velegnet, eller på veleksponerede terrasseskrånninger i gamle lunde. Olivière tilpasser sig de samme jordbunds- og klimaforhold som Lucques og er historisk blevet dyrket i departementerne Aude og Hérault.

Menneskelige faktorer:

Oliventræet bredte sig til det meste af Languedoc fra midten af det 10. århundrede som en af hjørnestene i Middelhavsområdets jordbrug (korn, vinstokke, oliventræer). Dette varede ved indtil den industrielle revolution.

I begyndelsen af det 20. århundrede foranledigede det ringe vinsalg regeringen til at tilskynde til olivendyrkning. En kooperativ bevægelse i stil med vindyrkningsmodellen tog form for at modernisere oliefabrikkerne (oprettelsen af Oulibo i Bize-Minervois i 1942; opretholdelse af oliekooperativet i Clermont-l'Hérault, der blev etableret i 1920, og oliekooperativet i Pignan).

Mellem 1945 og 1954 tegnede Languedoc-Roussillon sig for 24 % af den nationale produktion af oliven til olieproduktion, dvs. et gennemsnit på 6 400 ton om året. I 1954 producerede Languedoc-Roussillon 10 155 ton oliven til olieproduktion, hvilket udgjorde mere end 31 % af den nationale produktion. Før frosten i 1956 var der 150 oliemøller i Languedoc.

Efter frosten var der kun omkring ti oliemøller tilbage. Andre valgte i stedet at forhandle udenlandske olivenprodukter. I Hérault overlevede kun et enkelt kooperativ, nemlig det i Clermont l'Hérault. Produktionen af oliven i Hérault lå i 1956 på kun 80 ton.

Olivenoliens voksende popularitet og den tekniske udvikling gennem forskningsstrukturer og erhvervsorganisationer gjorde det muligt at genoptage dette traditionelle landbrug og gøre olivendyrkningen mere professionel fra 1980'erne.

Denne professionalisering har gjort det muligt at skabe bedre rammer for erhvervet, idet valget af egnede parceller, udviklingen af kunstvanding og den regelmæssige beskæring af oliventræerne har forbedret produktiviteten pr. hektar, samtidig med at producenternes knowhow er blevet bevaret.

Denne knowhow kommer til udtryk på forskellige måder:

- der anvendes først og fremmest to sorter, der er særligt tilpassede til forholdene i det geografiske område: Lucques og Olivière, der udgør mindst 60 % af sorterne i plantagerne
- fokus er rettet mod olivenhøsten, idet der udelukkende plukkes sunde frugter fra træerne på et tidspunkt, hvor modningen er tilstrækkelig, men olivenfrugterne ikke er overmodne (de høstes, når 40 til 70 % af frugterne har skiftet farve fra grøn til gul)
- middellang periode mellem høst og forarbejdning i forhold til de høstede olivenfrugters modningsniveau
- forarbejdningsprocesserne er rent mekaniske og respekterer råvarens egenskaber.

Produktets egenart

Den særlige karakter, som »Huile d'olive du Languedoc« har, består i sammenstikningen af sorter med tilstedeværelse og dominans af mindst én af de primære sorter Lucques og Olivière, der kan sammenstikkes i kombination med traditionelle og gamle lokale sorter. Den er kendetegnet ved den dominerende tilstedeværelse af tomat- og mandelaromaer, eventuelt suppleret med æblearomaer.

Denne aromatiske dominans forekommer især i det geografiske område og er resultatet af de anvendte sorter, men også af høstmetoderne (moderat modne frugter) og praksis (periode mellem høst og forarbejdning på højst otte dage). De sekundære sorter tilfører på afbalanceret vis aromaer i form af noter af grønt græs.

Den har en let bitterhed og en moderat skarphed.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber:

»Huile d'olive du Languedoc« har opnået sine kendetegn fra området. De særlige kendetegn ved »Huile d'olive du Languedoc« er således et resultat af:

- tilpasningen af sorterne til forholdene i det geografiske område, navnlig hvad angår de to primære sorter, Lucques og Olivière, der historisk set kun er blevet dyrket i større omfang i Languedoc og i visse dele af Roussillon for Olivières vedkommende. Det er kun i Languedocs jordbund og klima, at disse sorter kan komme fuldt ud til udtryk. Navnlig vinden udgør et gunstigt element for »Huile d'olive du Languedoc«: Mistralvinden blæser i Languedoc fra en nordøstlig retning, mens Tramontanevinden blæser fra en nordvestlig retning. Sidstnævnte påvirker især området Ouest-Hérault. Disse to elementer spiller til sammen en afgørende rolle, da de afhjælper sorten Lucques' ekstremt korte bestøvningstid, som ellers kunne være problematisk. Desuden forstærker det høje antal dage med stærk vind tørkeeffekten i sommer- og vinterperioden og genopfrisker luften om vinteren. Dette fænomen, der er specifikt for Languedoc, forårsager sen frost i marts-april, især på steder, hvor jorden er kold. Olivière, som er yderst modstandsdygtig over for kulde, er perfekt egnet til disse klimatiske karakteristika

- den omhu, hvormed olivendyrkere arbejder, idet de fra produktions- til forarbejdningsfasen har tilpasset deres praksis til sorterne:
 - valget af passende beliggenheder, der fremmer produktionen (sydlig eksponering foretrækkes, hældning for at muliggøre god dræning)
 - indførelse af et tilstrækkeligt antal bestøvere på parcellerne
 - valget af høstdato afhængigt af olivenfrugternes modenhed. Høsten ved middel modenhed, hvor 40 til 70 % af olivenfrugterne har skiftet farve fra grøn til gul, bidrager til produktets særlige egenskaber (lav bitterhed, skarphed mellem 1 og 3, specifikke aromaer).
 - overholdelsen af en optimal periode mellem høst og forarbejdning for at opnå en specifik olie af høj kvalitet
 - sammenstikningen af de to sorter, der er dominerende i det geografiske område.

Alle disse elementer til sammen gør det muligt at opnå en olie, hvis omdømme bygger på oliens frugtagtige kvalitet.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

<https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/historique/annee-2025/semaine-39>