

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2000/C 297/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. (x) g.g.A. ()

Einzelstaatliches Aktenzeichen: ...

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

Name: Institut national des appellations d'origine
Anschrift: 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris
Telefon: (33-1) 53 89 80 00
Fax (33-1) 42 25 57 97

2. Antragstellende Vereinigung

- 2.1 Bezeichnung: Syndicat interprofessionnel de défense de l'olivier du pays d'Aix et de Salon
2.2 Anschrift: Chambre d'agriculture, 22, avenue Henri-Pontier, F-13100 Aix-en-Provence
2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ()

3. Art des Erzeugnisses: Klasse 1.5 — Olivenöl

4. Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

- 4.1 *Name:* Huile d'olive d'Aix-en-Provence
- 4.2 *Beschreibung:* Olivenöl aus Aix-en-Provence ist durch intensiven von Gemüsearomen bestimmten Geruch gekennzeichnet. Es handelt sich um natives Öl mit einem Gehalt an freier Säure, ausgedrückt als Ölsäure, von höchstens 1,5 g je 100 g des Erzeugnisses.
- Das Öl besitzt ferner eine Peroxydzahl von höchstens 20 Milliäquivalent Peroxydsauerstoff je 100 g Olivenöl und eine K_{270} -Zahl von höchstens 0,20.
- 4.3 *Geografisches Gebiet:* Das abgegrenzte geografische Gebiet, aus dem sich für das Olivenöl der Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive d'Aix-en-Provence“ herleitet, erstreckt sich über 70 Gemeinden des Departements Bouches-du-Rhône und drei Gemeinden des Departement Var.
- 4.4 *Ursprungsnachweis:* Auf der Insel Martigues sind die ältesten bisher bekannten Ölmühlen entdeckt worden, die auf das vierte Jahrhundert vorchristlicher Zeit zurückgehen. In zahlreichen Zeugnissen wird der Ölerzeugung der Provence ein vorrangiger Platz eingeräumt, wie beispielsweise bei Abbé Couture in seiner Abhandlung von 1786. Der eigentliche Aufschwung der Olivenölerzeugung ist im Laufe des 17. Jahrhunderts eingetreten. Trotz der tiefgehenden Veränderungen der Landgebiete während des 19. Jahrhunderts blieb Aix-en-Provence dennoch einer der besonderen Standorte der mittelmeeischen Ölbaumkultur. An zahlreichen Orten im Gebiet von Aix ist der Wiederbeginn des Olivenanbaus zu beobachten, weshalb die Olivenölerzeugung von Aix-en-Provence sich innerhalb von zehn Jahren verdoppelt hat.

Die Vermarktung der Olivenöle mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive d'Aix-en-Provence“ darf erst nach Erwerb eines nach analytischen und organolyptischen Prüfungen ausgestellten Anerkennungszeugnisses erfolgen.

- 4.5 *Herstellungsverfahren:* Die Oliven müssen im abgegrenzten Anbaugebiet in Olivenhainen geerntet worden sein, deren Eignung für hochwertige Ölbaumkulturen nachgewiesen ist. Die Hauptölbaumsorten müssen dabei mindestens 80 % der Bäume des Olivenhains stellen. Dieser Anteil darf bis zum Jahr 2019 einschließlich 60 % betragen. Bei den Sorten handelt es sich hauptsächlich um Aglandau, Cayanne und Salonenque. In den Olivenhainen dürfen zusätzlich zu den Hauptsorten folgende Nebensorten angebaut werden: Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale des Bouches-du-Rhône usw. sowie die alten örtlichen Sorten. Olivenöle müssen einer Vermischung von mindestens zwei der Hauptsorten entstammen. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive d'Aix-en-Provence“ kann lediglich Olivenölen zuerkannt werden, die von Ölbäumen im Alter von mindestens fünf Jahren stammen. Dabei muss die für den einzelnen Baum verfügbare Bodenfläche mindestens 24 m² betragen. Die Ölbäume müssen mindestens alle zwei Jahre geschnitten und das Tragholz entfernt werden. Die Olivenhaine müssen instand gehalten werden.

Die Bewässerung ist nur bis zum Beginn der Reifeperiode der jeweiligen Sorte zulässig. Der Hektarertrag darf acht Tonnen Oliven je Hektar nicht überschreiten. Die Oliven müssen gut ausgereift unmittelbar vom Baum ohne Ablösemittel geerntet werden. Die Oliven werden in Kisten oder durchlässigen Behältern gelagert. Die Frist zwischen Ernte und Lieferung an die Ölmühlen in gutem Frischzustand darf höchstens vier Tage betragen. Die Frist zwischen Ernte und Verarbeitung beträgt höchstens sieben Tage. Für die Extraktionsverfahren dürfen lediglich mechanische Prozesse eingesetzt werden, wobei die Olivenpaste höchstens auf 30 °C erwärmt werden darf. Ausschließlich folgende Behandlungen sind zugelassen: Waschen, Klären, Zentrifugieren und Filtern. Mit Ausnahme von Wasser ist der Einsatz technischer Hilfsmittel für die Öl-Extraktion verboten.

- 4.6 *Zusammenhang:* Das Gebiet Aix-en-Provence ist durch kohlenstoffreiche und häufig sehr kieshaltige Böden gekennzeichnet, die sich auf Kalksteinhügeln und -bergen im Zuge der Erosion und der Ablagerungen gebildet haben und einen idealen Untergrund für die Olivenerzeugung bieten. Das hier herrschende mittelmeeische Klima besitzt heiße und trockene Sommer und manchmal sehr kalte Winternächte. Die natürliche Sortenvielfalt des Gebiets ist an das Klima und die Art der Böden besonders angepasst. Den Menschen ist es während der vergangenen Jahrhunderte gelungen, die traditionellen altbekannten Sorten zu erhalten und die herkömmlichen Techniken zur Gewinnung des Olivenöls von Aix-en-Provence, durch die das Erzeugnis seine besondere Eigenschaften erhält, zu bewahren. Das Öl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive d'Aix-en-Provence“ gewinnt seine Besonderheit aus der sorgfältigen Zusammensetzung der herkömmlichen Olivensorten des Gebiets, die sich für die vorhandenen Böden besonders eignen.

- 4.7 *Kontrolleinrichtung:*

— INAO, 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris
— DGCCRF, 59, bd Vincent-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13

- 4.8 *Etikettierung:* Die Etikettierung der Öle mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive d'Aix-en-Provence“ muss die Angabe „Huile d'olive d'Aix-en-Provence“ und die Angabe „Appellation d'Origine Contrôlée“ oder „AOC“ aufweisen. Wird auf dem Etikett, abgesehen von der Adresse, der Name eines Betriebs oder einer Marke genannt, so ist der Name des Erzeugnisses zwischen den Worten „Appellation“ und „Contrôlée“ zu wiederholen. Diese Angaben müssen auf ein und demselben Etikett im selben Sichtfeld erscheinen. Sie sind in gut sichtbaren, lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Schriftzeichen anzubringen, damit sie sich von der Druckunterlage gut abheben, so dass diese Angaben sich von sämtlichen anderen Aufschriften oder Zeichnungen deutlich unterscheiden.

- 4.9 *Einzelstaatliche Anforderungen:* Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée „Huile d'olive d'Aix-en-Provence“. (Erlass über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive d'Aix-en-Provence“).

EG-Nr.: G/FR/00111/99.10.21.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 4. Februar 2000.