

Journal officiel

de l'Union européenne

C 188



Édition
de langue française

Communications et informations

62^e année

4 juin 2019

Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2019/C 188/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9339 — Kennedy Wilson/AXA/JV) ⁽¹⁾	1
2019/C 188/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9307 — Onex/AEG/JV) ⁽¹⁾	1

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2019/C 188/03	Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement: 0,00 % au 1 ^{er} juin 2019 — Taux de change de l'euro	2
---------------	---	---

FR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

2019/C 188/04	Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires — La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication	3
2019/C 188/05	Décision d'exécution de la Commission du 27 mai 2019 relative à la publication au <i>Journal officiel de l'Union européenne</i> de la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges concernant la dénomination «Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence» (AOP), conformément à l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil	12

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9339 — Kennedy Wilson/AXA/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 188/01)

Le 22 mai 2019, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32019M9339.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9307 — Onex/AEG/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 188/02)

Le 24 mai 2019, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32019M9307.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

**Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de
refinancement ⁽¹⁾:****0,00 % au 1^{er} juin 2019****Taux de change de l'euro ⁽²⁾****3 juin 2019**

(2019/C 188/03)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1185	CAD	dollar canadien	1,5098
JPY	yen japonais	121,17	HKD	dollar de Hong Kong	8,7645
DKK	couronne danoise	7,4680	NZD	dollar néo-zélandais	1,7040
GBP	livre sterling	0,88618	SGD	dollar de Singapour	1,5328
SEK	couronne suédoise	10,6180	KRW	won sud-coréen	1 323,45
CHF	franc suisse	1,1162	ZAR	rand sud-africain	16,2910
ISK	couronne islandaise	138,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7253
NOK	couronne norvégienne	9,7778	HRK	kuna croate	7,4180
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 925,20
CZK	couronne tchèque	25,832	MYR	ringgit malais	4,6742
HUF	forint hongrois	323,73	PHP	peso philippin	58,012
PLN	zloty polonais	4,2833	RUB	rouble russe	73,1315
RON	leu roumain	4,7377	THB	baht thaïlandais	35,138
TRY	livre turque	6,5815	BRL	real brésilien	4,3847
AUD	dollar australien	1,6077	MXN	peso mexicain	22,1130
			INR	roupie indienne	77,4720

⁽¹⁾ Taux appliqué lors de la dernière opération effectuée avant le jour indiqué. Dans le cas d'un appel d'offres à taux variable, le taux d'intérêt est le taux marginal.

⁽²⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication

(2019/C 188/04)

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«GRANA PADANO»

N° UE: PDO-IT-0011-AM04 — 5.4.2018

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consorzio Tutela Grana Padano
via XXIV Giugno, 8
25015 Desenzano del Garda (Brescia)
ITALIA

Tél. +39 030919811
Fax +39 0309010487

Le Consorzio Tutela Grana Padano est composé de producteurs de Grana Padano et est habilité à présenter la demande de modification conformément à l'article 13, paragraphe 1, du Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n° 12511 du 14.10.2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: utilisation des copeaux dans le «Grana Padano» râpé, évaluation du fromage

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. **Modification(S)**

Preuve de l'origine

Le profil minéral spécifique du «Grana Padano» a été ajouté afin de compléter les informations de nature à fournir des indications sur l'origine du produit.

Plus précisément, le texte suivant a été ajouté à l'article 2, après la composition aminoacide spécifique et la composition isotopique spécifique:

«La composition du profil minéral spécifique du fromage «Grana Padano» AOP a été déposée au Consorzio per la Tutela del Formaggio et au Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali et déterminée à l'aide de méthodes de spectrométrie de masse des rapports isotopiques (ICP-MS)».

Par ailleurs, ces éléments étant déjà en partie contenus dans la composition isotopique actuellement déposée au ministère, cette modification constitue un enrichissement de la banque de données déjà utilisée.

Il s'agit par conséquent de deux paramètres distincts qui, en se complétant réciproquement, permettent d'enrichir la banque de données existante et utilisée, afin de garantir l'authenticité du «Grana Padano» AOP, notamment lorsqu'il est commercialisé en petites portions ou râpé.

Méthode de production

La phrase qui prévoyait, pour le type «Trentingrana», la possibilité de recourir à la dérogation concernant la charge microbienne du lait a été supprimée. La partie de la phrase figurant au premier alinéa de l'article 4 du cahier des charges qui prévoyait cette dérogation a donc été supprimée.

À l'article 4 du cahier des charges en vigueur, premier alinéa, le texte suivant:

«Le fromage «Grana Padano» AOP est produit à partir de lait cru issu de vaches traites deux fois par jour. À l'exclusion du lait produit dans l'aire du Trentingrana, ne s'appliquent pas les dérogations prévues par la réglementation sanitaire en vigueur en ce qui concerne la charge bactérienne totale et la teneur en cellules somatiques.»

est modifié comme suit:

«Le fromage «Grana Padano» AOP est produit à partir de lait cru provenant de deux traites journalières ou obtenu en utilisant un robot de traite à libre accès qui garantit les caractéristiques fromagères du lait.»

Il a été nécessaire d'introduire cette modification car le délai prévu par la loi n° 131 du 5 juin 2003, qui autorisait le recours à ces dérogations, a expiré.

La partie du texte relative aux vaches aux fins de l'application de la liste des aliments autorisés a été corrigée comme suit:

la mention «*vaches de plus de sept mois*» est remplacée par «*vaches de plus de sept mois de gestation*».

Dès lors, à l'article 4 du cahier des charges, troisième alinéa, le texte suivant:

«L'alimentation de base des vaches laitières est constituée de fourrages verts ou conservés et s'applique aux vaches en lactation ou en tarissement ainsi qu'aux vaches de plus de sept mois.»

est modifié comme suit:

«L'alimentation de base des vaches laitières est constituée de fourrages verts ou conservés et s'applique aux vaches en lactation ou en tarissement ainsi qu'aux vaches de plus de sept mois de gestation.»

À l'article 4, le septième alinéa doit aussi être modifié. Le texte suivant:

«La liste des matières premières destinées à l'alimentation du bétail, regroupées par catégories et pouvant être ajoutées aux fourrages, dans l'alimentation des vaches en lactation ou en tarissement ainsi qu'aux vaches de plus de 7 mois destinées à la production du lait pour la transformation en fromage «Grana Padano» AOP est indiquée ci-dessous.»

est modifié comme suit:

«La liste des matières premières destinées à l'alimentation du bétail, regroupées par catégorie, qui peuvent être ajoutées aux fourrages, dans l'alimentation des vaches en lactation ou en tarissement ainsi que des vaches de plus de sept mois de gestation destinées à la production du lait à transformer en fromage «Grana Padano» AOP est indiquée ci-dessous.».

Cette modification concerne également le premier alinéa du point 3.3 du document unique.

Le texte suivant:

«L'alimentation de base des vaches laitières est constituée de fourrages verts ou conservés et s'applique aux vaches en lactation ou en tarissement ainsi qu'aux vaches de plus de sept mois»

est modifié comme suit:

«L'alimentation de base des vaches laitières est constituée de fourrages verts ou conservés et s'applique aux vaches en lactation ou en tarissement ainsi qu'aux vaches de plus de sept mois de gestation.».

La modification en question corrige une erreur évidente dans le texte étant donné qu'en matière d'élevage, l'animal devient une «vache» (*manze*) à partir d'environ 18 mois, en concomitance avec sa fécondation. La modification en question constitue donc la correction d'un texte dans lequel il manquait, par simple erreur matérielle, les mots «de gestation».

Cette modification permet également d'utiliser des robots de traite à libre accès. Par conséquent, les parties du cahier des charges relatives à la possibilité de mélanger le lait doivent aussi être modifiées.

Le premier alinéa de l'article 4 et les troisième et quatrième alinéas de l'article 5 du cahier des charges ont donc été modifiés.

À l'article 4 du cahier des charges, premier alinéa, le texte suivant:

«Le fromage «Grana Padano» AOP est produit à partir de lait cru issu de vaches traites deux fois par jour. À l'exclusion du lait produit dans l'aire du Trentingrana, ne s'appliquent pas les dérogations prévues par la réglementation sanitaire en vigueur en ce qui concerne la charge bactérienne totale et la teneur en cellules somatiques.»

est modifié comme suit:

«Le fromage «Grana Padano» AOP est produit à partir de lait cru provenant de deux traites journalières ou obtenu en utilisant un robot de traite à libre accès qui garantit les caractéristiques fromagères du lait.».

À l'article 5 du cahier des charges, troisième et quatrième alinéas, le texte suivant:

«La transformation du lait d'une traite unique ou de deux traites mélangées après avoir laissé le lait reposer et crémier naturellement est admise.

La transformation du lait de deux traites mélangées dont une seule a été laissée reposer et crémier naturellement est également admise.»

est remplacé par:

«La transformation du lait d'une traite unique ou de plusieurs traites mélangées après avoir laissé le lait reposer et crémier naturellement est admise.

La transformation du lait dont seule une partie a été laissée reposer et crémier naturellement est également admise.»

Cette modification concerne également le point 3.2 du document unique.

Dès lors, le texte suivant:

«Fromage dur, à pâte cuite et à maturation lente, fabriqué tout au long de l'année et utilisé comme fromage de table ou à râper, produit à partir de lait cru partiellement écrémé, issu de vaches dont l'alimentation de base est constituée de fourrages verts ou conservés, et provenant de deux traites journalières; la transformation du lait d'une traite unique ou de deux traites mélangées est admise.»

est remplacé par:

«Fromage dur, à pâte cuite et à maturation lente, fabriqué tout au long de l'année et utilisé comme fromage de table ou à râper, produit à partir de lait cru partiellement écrémé provenant soit de deux traites journalières soit obtenu en utilisant un robot de traite à libre accès de vaches dont l'alimentation de base est constituée de fourrages verts ou conservés. La transformation du lait provenant d'une traite unique ou de plusieurs traites mélangées est également admise.»

Une fois la modification approuvée, le lait transformé par la fromagerie pourra provenir de plusieurs traites. La fromagerie est tenue de garantir, à travers la phase successive d'écémage, que le lait possède les caractéristiques fixées par le cahier des charges qui ne sont pas concernées par la modification. Des années d'expérimentation ont montré que la présence et le respect du rapport matières grasses/caséine suffisent à garantir que le fromage possède les caractéristiques établies par le cahier des charges de production et par le document unique. Du point de vue technique et scientifique, l'utilisation de robots de traite ne porte pas atteinte aux propriétés du lait. En particulier, sa composition est statistiquement comparable, en termes de teneur en matières grasses et en protéines, à celle du lait obtenu par une traite traditionnelle. La santé des vaches s'en trouve même améliorée, ces systèmes éliminant le stress causé, en période de pics de lactation élevés, par seulement deux traites.

La durée minimale de moulage a été modifiée pour la réduire de la durée actuelle de 48 heures à une durée minimale de 36 heures.

En particulier, à l'article 5 du cahier des charges, onzième alinéa, le texte suivant:

«Elle est ensuite déposée, pendant au moins 48 heures, dans les moules spéciaux qui impriment les marques d'origine, puis placée dans une saumure pendant une période allant de 14 à 30 jours.»

est modifié comme suit:

«Elle est ensuite déposée, pendant au moins 36 heures, dans les moules spéciaux qui impriment les marques d'origine, puis placée dans une saumure pendant une période allant de 14 à 30 jours.»

Des années de contrôle ont montré que 36 heures après le moulage, les meules sont déjà correctement formées et suffisamment fermes, et sont par conséquent prêtes à être immergées dans la solution saline. La modification est nécessaire dans la mesure où l'augmentation progressive de la production des fromageries, due notamment aux fusions intervenues entre certaines d'entre elles et à la concentration consécutive de la production dans des structures de plus grandes dimensions, entraîne inévitablement une limitation des espaces et du temps disponible pour la gestion des différentes phases de transformation. Compte tenu du temps nécessaire pour les opérations de lavage et d'assainissement des moules qui s'imposent pour pouvoir les réemployer dans un nouveau cycle de production, la modification demandée revêt une importance considérable aux fins d'une gestion plus correcte et plus adéquate des processus de production de la fromagerie.

La possibilité d'utiliser une «chambre chaude» (*camera calda*) a été introduite.

En conséquence, la phrase suivante a été ajoutée à l'article 5 du cahier des charges:

«Une fois retirées de la saumure, les meules peuvent être rincées et/ou laissées reposer pendant au maximum 24 heures dans une pièce chauffée à une température comprise entre 25 °C et 60 °C.»

Certains producteurs expérimentent depuis des années la réintroduction d'une ancienne pratique qui consistait, une fois retirées de la saumure, à laisser les meules reposer dans des chambres spécialement prévues à cet effet, après les avoir rincées, ou non, avec de l'eau, à une température comprise entre 25 °C et 60 °C pendant une durée allant de 3 à 24 heures. Ce traitement traditionnel, décrit dans de nombreux documents historiques, a pour but de favoriser l'élimination de l'humidité et de la couche de sel superficielle, il contribue à obtenir l'intégrité de la surface de la croûte et à réduire le développement de moisissures sur la surface. Les résultats de l'expérimentation sur la réintroduction de cette pratique ont été très satisfaisants, c'est pourquoi il a été jugé opportun d'en autoriser l'usage.

Autres

La limite imposée au transport des copeaux d'une exploitation uniquement à l'intérieur de l'aire d'origine a été supprimée.

En particulier, à l'article 7, point d), du cahier des charges, le texte suivant:

«d) Le transport des copeaux est autorisé uniquement au sein d'une même exploitation ou d'un même groupe d'exploitations, et uniquement à l'intérieur de l'aire d'origine. La commercialisation des copeaux destinés à la production du «Grana Padano» râpé est dès lors interdite.»

est modifié comme suit:

«Le transport des copeaux est autorisé uniquement au sein d'une même exploitation ou d'un même groupe d'exploitations. La commercialisation des copeaux destinés à la production du "Grana Padano" râpé est dès lors interdite.»

Cette modification concerne également le point 3.5 du document unique et donc, le texte suivant:

«Le transport des copeaux est autorisé uniquement au sein d'une même exploitation ou d'un même groupe d'exploitations, et uniquement à l'intérieur de l'aire d'origine.»

est remplacé par:

«Le transport des copeaux est autorisé uniquement au sein d'une même exploitation ou d'un même groupe d'exploitations.».

La modification en question, dont l'incidence se limite strictement aux entreprises qui ont des établissements de découpage des portions situés en dehors de l'aire de production et détiennent l'autorisation de conditionner le fromage râpé, qui, comme chacun sait, ne peut être délivrée qu'à des établissements situés à l'intérieur de l'aire d'origine, a pour but de permettre à ces exploitations de transférer les copeaux produits dans leurs établissements situés en dehors de l'aire de production vers les établissements situés dans cette aire et autorisés à produire le «Grana Padano» râpé, toujours dans le respect des contraintes et des limites prévues par le cahier des charges, relatives à l'utilisation des copeaux pour la production de «Grana Padano» râpé. En effet, la modification demandée vise à mettre sur un pied d'égalité les quelques entreprises concernées et les entreprises dont les deux types d'établissements sont situés à l'intérieur de l'aire d'origine et qui, par conséquent, ne sont soumises à aucune contrainte lors du transfert intra-entreprise des copeaux obtenus à partir de «Grana Padano» en portions.

Évaluation

Une classification du «Grana Padano» dans les catégories «Scelto sperlato» (premier choix), zero (0) et uno (1), à effectuer au moment de l'examen de contrôle du fromage, a été introduite.

En conséquence, les phrases suivantes ont été ajoutées à l'article 5:

«Le "Grana Padano" est classé en "Scelto sperlato" (premier choix), zero (0) et uno (1).

La catégorie Grana Padano "scelto (sperlato)" (premier choix) se réfère à un fromage qui ne présente aucun défaut intérieur et extérieur.

La catégorie Grana Padano "0" (zero) se réfère à un fromage qui, bien qu'étant de premier choix, présente, au niveau de la structure de la pâte, uniquement de petits défauts de croûte, techniquement appelés «correzioni» («corrections»).

La catégorie Grana Padano "1" (uno) — également appelé "sottoscelto" (deuxième choix) — se réfère à un fromage présentant des "corrections" ou de légers défauts au niveau de la croûte ou de la structure interne, des ouvertures légèrement accentuées et une réponse un peu lente au test du marteau».

Même si le «Grana Padano» est actuellement défini selon des caractéristiques bien précises énumérées dans le cahier des charges, il a été jugé utile, dans le temps, de classer le produit selon des catégories qui le différencient sur la base de légères difformités au niveau de la croûte et de la structure interne. Les catégories déjà utilisées, par exemple, dans le cas d'autres fromages à pâte dure similaires ne portent pas de manière substantielle sur les paramètres déjà définis à l'article 2 du cahier des charges relatif aux caractéristiques du produit, mais elles permettent de mettre en œuvre des politiques de filière visant à améliorer la qualité du produit. Ces catégories ont été définies sur la base des usages déjà pratiqués lors des échanges commerciaux de «Grana Padano» AOP, en tenant compte de la littérature scientifique transmise à la Commission européenne au moment de l'enregistrement de l'AOP. En pratique, à l'occasion des opérations d'évaluation et de sondage au marteau du fromage en vue du marquage au feu, les meules du lot sont classées dans les différentes catégories commerciales évoquées ci-dessus, en rédigeant une fiche spéciale pour la classification qualitative du lot soumis à examen, en classant chaque meule dans la catégorie «Scelto sperlato» (premier choix), «zero» (0) et «uno» (1).

DOCUMENT UNIQUE

«GRANA PADANO»

N° UE: PDO-IT-0011-AM04 — 5.4.2018

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Grana Padano»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Fromage dur, à pâte cuite et à maturation lente, fabriqué tout au long de l'année et utilisé comme fromage de table ou à râper, produit à partir de lait cru partiellement écrémé provenant soit de deux traites journalières soit d'un système de robot de traite à libre accès de vaches dont l'alimentation de base est constituée de fourrages verts ou conservés. La transformation du lait d'une traite unique ou de plusieurs traites mélangées est également admise. Le fromage présente une forme cylindrique, un talon légèrement convexe ou presque droit et des faces planes légèrement ourlées.

Le diamètre de la meule varie de 35 à 45 cm, et la hauteur de son talon de 18 à 25 cm, en fonction des conditions techniques de production.

Poids: de 24 à 40 kg; croûte: dure et lisse, d'une épaisseur de 4 à 8 mm.

La pâte est dure, à structure finement granuleuse, à fracture radiale en écaille avec une ouverture à peine visible. La teneur en matières grasses de l'extrait sec est d'au moins 32 %. La couleur de la croûte est foncée ou jaune doré naturel; celle de la pâte est blanche ou jaune paille. La pâte a un arôme parfumé et un goût délicat.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

L'alimentation de base des vaches laitières est constituée de fourrages verts ou conservés et s'applique aux vaches en lactation ou en tarissement ainsi qu'aux vaches de plus de sept mois de gestation. L'alimentation des vaches laitières se fonde sur l'utilisation d'aliments obtenus à partir des cultures de l'exploitation ou dans les limites du territoire de production du «Grana Padano» AOP.

Dans la ration journalière, au moins 50 % de la substance sèche doit être apportée par des fourrages dont le rapport fourrages/aliments pour bétails n'est pas inférieur à 1, par rapport à la substance sèche. Au moins 75 % de la substance sèche des fourrages de la ration journalière doivent provenir d'aliments produits sur le territoire de production du lait.

Les aliments autorisés sont énumérés sur une liste positive comprenant les éléments suivants:

fourrages: fourrages frais, foin, pailles, ensilés (non admis pour la production du fromage de type «Trentingrana»);

matières premières destinées à l'alimentation du bétail, regroupées par catégories et pouvant être ajoutées aux fourrages: céréales et leurs dérivés, semi-oléagineux et leurs dérivés, bulbes et racines et leurs produits, fourrages déshydratés, dérivés de l'industrie sucrière, graines de légumineuses, graisses, minéraux, additifs.

Matières premières: lait cru de vache, ferments lactiques naturels, présure de veau. Le lait provient de vaches élevées dans l'aire délimitée au point 4.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de production et d'affinage doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire de production délimitée au point 4.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Les opérations de râpage et de conditionnement doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire de production délimitée au point 4 car le fromage râpé frais est un produit très sensible et la préservation de ses caractères organoleptiques suppose un conditionnement immédiat dans des conditions de nature à éviter toute dessiccation. Par ailleurs, un conditionnement immédiat dans un emballage revêtu de l'appellation d'origine est susceptible de mieux garantir l'authenticité du produit râpé, lequel, par nature, est plus difficilement identifiable qu'une meule entière (comme cela a été confirmé par l'arrêt de la Cour de justice C-469/00 du 20 mai 2003).

L'utilisation des copeaux issus du découpage et du conditionnement du «Grana Padano» AOP en morceaux de poids variable et/ou fixe, en blocs, en cubes, en bouchées, etc. pour la production du «Grana Padano» râpé est autorisée uniquement si les conditions suivantes sont respectées: le pourcentage maximal de croûte doit être de 18 %; la traçabilité des meules entières de «Grana Padano» AOP d'où proviennent les copeaux doit être garantie en permanence; les copeaux destinés à être utilisés ultérieurement ou à être transférés d'un établissement à l'autre doivent être triés par matricule et par mois de production; le transport des copeaux est autorisé uniquement au sein d'une même exploitation ou d'un même groupe d'exploitations. La commercialisation des copeaux destinés à la production du «Grana Padano» râpé est dès lors interdite.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

La marque officielle qui atteste que le produit répond aux critères autorisant l'utilisation de l'appellation d'origine protégée «GRANA PADANO» et qui doit figurer tant sur les meules entières que sur tous les conditionnements de fromage «GRANA PADANO» AOP en portions et râpé est formée d'un losange sur lequel sont inscrits les mots «GRANA» et «PADANO», en caractères d'imprimerie majuscules. Dans les coins supérieur et inférieur du losange, dont les sommets sont arrondis, figurent respectivement les initiales «G» et «P».

Les bandes marquantes qui impriment à froid la marque d'origine sur les formes lors du moulage se composent d'une série de losanges en pointillés à l'intérieur desquels figurent en alternance les mots «GRANA» et «PADANO» et les indications nécessaires à l'identification du fromager producteur et celles relatives au mois et à l'année de production.

L'utilisation des bandes marquantes spécifiquement prévues pour le type «TRENTINGRANA» est autorisée uniquement pour le «GRANA PADANO» AOP produit dans la province autonome de Trente, à condition que le fromage soit produit exclusivement avec du lait provenant de vaches nourries de fourrages, tous ensilages de quelque nature qu'ils soient étant exclus durant toute l'année. Les bandes marquantes se composent de deux rangées de losanges en pointillés, traversées par le mot «TRENTINO»; au centre, au milieu des formes stylisées de quelques montagnes, figurent les mots «TRENTINO» écrits de gauche à droite et de droite à gauche.

Les emballages contenant du fromage «Grana Padano» AOP relevant du type «TRENTINGRANA» susmentionné, seront caractérisés par la reproduction suivante sur les matériaux de conditionnement et sur le matériel publicitaire correspondant:



L'identification de l'origine au moyen des bandes marquantes est complétée par l'apposition d'une plaque de caséine portant l'inscription «GRANA PADANO», l'année de production et un code alphanumérique identifiant sans équivoque chacune des formes.

Le «Grana Padano» affiné durant au moins 20 mois après le moulage, dans les limites de l'aire de production, peut recevoir la qualification de «RISERVA» [réserve]. L'appartenance à la catégorie «Grana Padano» RISERVA est indiquée par une deuxième marque au feu, apposée sur le talon des formes à la demande des opérateurs, selon les mêmes modalités que celles prévues pour l'apposition de la marque de l'AOP. La marque en question se compose d'un dessin circulaire, traversé en son centre par le mot «RISERVA». Dans la lunette supérieure figurent le mot «OLTRE» [plus de] et le nombre «20», tandis que dans celle du bas figure le mot «MESI» [mois].

En ce qui concerne le produit conditionné, les catégories suivantes sont prévues: le «Grana Padano» OLTRE 16 MESI [«Grana Padano» de plus de 16 mois] et le «Grana Padano» RISERVA [«Grana Padano» Réserve].

Sur les emballages qui contiennent le fromage appartenant à la catégorie «Grana Padano» «Oltre 16 Mesi», le logo «GRANA PADANO» est accompagné de la mention «OLTRE 16 MESI», disposée sur une seule ligne entre deux traits parallèles.

Sur les emballages qui contiennent le fromage appartenant à la catégorie «Grana Padano» Riserva, la reproduction du marquage au feu «RISERVA» figure en complément du logo «GRANA PADANO».

Sans préjudice du fait que, pour les catégories explicitement prévues dans le cahier des charges [«Oltre 16 Mesi» (Plus de 16 mois) et «RISERVA-Oltre 20 Mesi» (Réserve - plus de 20 mois)], il conviendra d'utiliser les logos susmentionnés qui leur sont respectivement associés, il est permis d'indiquer sur les emballages — sur une base volontaire — des affinages différents de ceux propres aux deux catégories en question.

Toutefois, cette indication doit être faite de manière à ne pas induire l'idée erronée qu'il s'agit d'une autre catégorie de produit, prévue et approuvée dans le cahier des charges.

Dès lors, dans un souci de clarté et afin d'éviter toute confusion entre les catégories officielles et des indications supplémentaires facultatives et de fournir au consommateur une information plus précise et opportune, il ne sera pas permis d'indiquer des affinages de 16 mois et de 20 mois autrement qu'en reproduisant les deux logos susmentionnés, tandis que les indications d'autres affinages [par exemple, «Stagionatura 12 mesi» (12 mois d'affinage), «Stagionatura 14 mesi» (14 mois d'affinage), «Stagionatura 18 mesi» (18 mois d'affinage) ou autres mentions similaires] seront autorisées pour autant que les caractères, couleurs, dimensions et localisation sur l'emballage soient distincts de ceux propres à l'AOP «Grana Padano».

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production du «Grana Padano» AOP, entier ou râpé, correspond au territoire des provinces suivantes: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin, Verbania, Vercelli, Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Lecco, Lodi, Mantoue - rive gauche du Pô, Milan, Monza, Pavie, Sondrio, Varese, Trente, Padoue, Rovigo, Trévise, Venise, Vérone, Vicence, Bologne - rive droite du Reno, Ferrare, Forlì Cesena, Plaisance, Ravenne et Rimini ainsi qu'aux communes suivantes de la province de Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice et Trodena.

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire de production du «Grana Padano» AOP coïncide, en grande partie, avec la région de la plaine padane, c'est-à-dire l'aire géographique du lit du Pô qui se caractérise par des terrains hors-digue, alluviaux, d'origine fluvio-glaciaire et de faible déclivité, qui sont riches en eau et comptent parmi les plus fertiles au monde et les mieux adaptés à la production de fourrages.

Ces caractéristiques pédologiques, associées au microclimat spécifique de la zone, favorisent la production du maïs qui représente la base fourragère la plus importante pour les vaches laitières dont le lait est destiné à la production du «Grana Padano» AOP. Le maïs peut constituer, en effet, jusqu'à 50 % de la substance sèche ingérée.

Le défrichage et le système d'irrigation de la région de la plaine du Pô, réalisés à partir du XI^e siècle, ont permis le développement local de l'élevage bovin. La disponibilité de grandes quantités de lait, en excès par rapport aux besoins quotidiens de la population rurale, a encouragé et rendu nécessaire la transformation du lait en un fromage pouvant se conserver. Aujourd'hui encore, la grande disponibilité de fourrages locaux, surtout de maïs, liée à la profusion d'eau, constitue un élément fondamental pour la préservation de l'élevage bovin et de la production de lait.

La spécificité du «Grana Padano» AOP se retrouve dans les éléments suivants:

- les dimensions et le poids de la forme,
- la caractéristique morphologique particulière de la pâte, due à la technique de production, qui se caractérise par une texture granuleuse favorisant la fracture typique en écailles,
- la couleur de la pâte, blanche ou jaune paille, son goût délicat et son arôme parfumé, dû essentiellement à l'utilisation en grande quantité de maïs cireux dans l'alimentation des vaches,
- la teneur en eau et en matières grasses, sensiblement identique à la teneur en protéines,
- la dégradation naturelle importante des protéines en peptones, peptides et acides aminés libres,
- la résistance à l'affinage prolongé, même au-delà de 20 mois.

Le lien causal entre le «Grana Padano» AOP et son aire d'origine ressort des éléments suivants:

- l'important potentiel d'irrigation de la plaine du Pô et la disponibilité de fourrages qui en découle, parmi lesquels figure principalement le maïs cireux, auquel sont imputables les caractéristiques spécifiques de couleur blanche ou jaune paille, de goût et d'arôme de la pâte. En effet, l'utilisation d'ensilage de maïs – ou maïs cireux – a pour conséquence directe de réduire l'apport, dans l'alimentation des vaches laitières, de composés chromatiques, tels les carotènes, les anthocyanes et la chlorophylle, par rapport à ceux contenus dans l'alimentation à base d'essences fourragères de couleur verte ou de foin de divers types. Cette alimentation pauvre en composés chromatiques est le résultat direct du stockage du maïs en silo,

- l'utilisation de lait cru, qui apporte à la caséification les bactéries lactiques typiques du territoire,
- l'utilisation de ferments lactiques naturels, qui créent un lien microbiologique ininterrompu avec le territoire de production. En effet, le lait, sous la forme de lactosérum, et donc de ferment lactique naturel, constitue, d'une part, le maillon qui relie au territoire de production les caséifications et, d'autre part, garantit l'apport continu et constant de bactéries lactiques typiques de l'aire d'origine, auxquels le fromage «Grana Padano» AOP doit ses principales caractéristiques particulières.

Le lien causal entre les caractéristiques du produit et son aire d'origine existe aussi en la personne du *casaro* (fromager), qui a toujours eu une importance centrale et fondamentale dans la production du «Grana Padano» AOP.

Aujourd'hui encore, la transformation du lait en «Grana Padano» AOP est confiée à des fromagers et non à des techniciens ou des scientifiques.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (en haut à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].w

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 27 mai 2019****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges concernant la dénomination «Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence» (AOP), conformément à l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil**

(2019/C 188/05)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 50, paragraphe 2, point a), en liaison avec son article 53, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) La France a envoyé une demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges concernant la dénomination «Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence» (AOP), conformément à l'article 49, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (2) Conformément à l'article 50 du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande et a conclu qu'elle remplissait les conditions définies dans ledit règlement.
- (3) Afin de permettre le dépôt d'actes d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* la demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges, visée à l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission ⁽²⁾, concernant la dénomination enregistrée «Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence» (AOP), de même que le document unique modifié et la référence à la publication du cahier des charges correspondant.

DÉCIDE:

Article unique

La demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges visée à l'article 10, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission, y compris le document unique modifié et la référence à la publication du cahier des charges correspondant, concernant la dénomination enregistrée «Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence» (AOP) figure en annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012, un droit d'opposition à la modification visée au premier alinéa du présent article est conféré pour une période de trois mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 27 mai 2019.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

ANNEXE

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE»

N° UE: PDO-FR-0051-AM01 – 16.8.2017

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB)
Vallon de la Fontaine
13520 Les Baux-de-Provence
FRANCE
Tél. +33 490543842
Fax +33 484253288
Courriel: contact@siovb.com

Le «syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence» (SIOVB), syndicat professionnel régi par le code du travail, est composé de producteurs d'olives, de confiseurs d'olives et de mouliniers (environ 1 100 opérateurs). Il présente un intérêt légitime à déposer la demande.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: contrôles, exigences nationales.

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

Description du produit

La description des «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» a été modifiée et complétée dans le cahier des charges et le document unique (qui remplace l'ancienne fiche résumée).

Ainsi la rédaction initiale du cahier des charges et de la fiche résumée:

«Les «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» proviennent exclusivement des variétés Salonenque ou Bérugette.

Les "Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence" sont un produit primeur, à faible durée de conservation. Ce sont des olives vertes aromatisées au fenouil.»

est remplacée par:

«Les "Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence" désignent les olives cassées de bouche. Elles proviennent exclusivement des variétés Salonenque ou Aglandau (également dénommée "Bérugnette"). Le mélange variétal n'est pas admis lors de la commercialisation. Les olives ont un calibre correspondant à un nombre maximum de 35 fruits à l'hectogramme. Les lots sont homogènes avec un maximum de 5 % de fruits dont le calibre correspond à plus de 42 fruits à l'hectogramme, et un maximum de 5 % de fruits dont le calibre correspond à moins de 20 fruits à l'hectogramme. Les olives sont cassées, entières et non taillées. Il est toutefois admis un maximum de 5 % d'olives non cassées et de 5 % d'olives éclatées. Ce sont des olives vertes aromatisées au fenouil (*Foeniculum vulgare* var.). Les olives sont fermes en bouche et présentent un goût prononcé de fenouil qui ne doit pas être couvert par le goût salé. Une légère amertume peut être présente. L'"Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence" ne présente aucun goût de fermenté, de savon (sodé) ou de bois. Elles sont présentées à la vente dans une saumure claire ou légèrement trouble mais non rouge, contenant des morceaux de branche de fenouil.»

Ces éléments descriptifs ont été ajoutés pour les raisons suivantes:

- afin de mieux caractériser le produit, il est ajouté qu'il s'agit d'olives «de bouche»;
- le nom officiel de la variété «Aglandau», dénommée localement «Bérugnette», est ajouté alors que dans le cahier des charges enregistré apparaissait seulement «Bérugnette». Cet ajout est réalisé afin d'être en conformité avec le nom officiel de la variété tel qu'il figure au Registre européen des variétés;
- «Le mélange variétal n'est pas admis lors de la commercialisation»: Cette caractéristique figurait déjà dans les rubriques «Méthode d'obtention» du cahier des charges et de la fiche résumée mais pas dans la rubrique «Description du produit» alors qu'il s'agit d'un élément important de description;
- le calibre des olives correspondant à un maximum de 35 fruits à l'hectogramme n'était mentionné que dans les rubriques «Méthode d'obtention» du cahier des charges et de la fiche résumée alors qu'il s'agit d'un élément descriptif important. De plus, il est ajouté les tolérances admises. Ces valeurs permettent de garantir l'obtention de lots homogènes, correspondant à des fruits de taille traditionnellement moyenne à grosse.
- le caractère entier et non taillé des olives avant d'être cassées est ajouté pour mieux caractériser l'olive au regard de la norme Codex pour les olives de table. Les tolérances admises sont également ajoutées car malgré tout le soin apporté lors de l'élaboration, il est toujours possible que des olives ne soient pas conformes (olives non cassées, olives éclatées) au produit final recherché;
- le nom latin du fenouil aromatisant les olives (*Foeniculum vulgare* var.) est ajouté pour être plus juste;
- les caractéristiques organoleptiques des olives sont ajoutées. Sur la base des contrôles effectués depuis la reconnaissance de cette appellation, le descriptif organoleptique a été complété de descripteurs permettant de mieux identifier le produit;
- les conditions de présentation à la vente sont ajoutées car cela permet de compléter la disposition initiale du cahier des charges et de la fiche résumée qui précisait seulement que les olives étaient «stockées en saumure» dans la rubrique «méthode d'obtention» et permet également de préciser, au niveau de l'aromatisation des olives, que du fenouil doit être présent.

Par ailleurs, la rédaction initiale suivante: «Les "Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence" sont un produit primeur, à faible durée de conservation.» est supprimée car elle est imprécise.

Aire géographique:

La définition de l'aire géographique des «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» est modifiée dans le cahier des charges et dans le document unique (anciennement «fiche résumée»).

Ainsi, le texte initial suivant du cahier des charges et de la fiche résumée:

«L'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée "Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence" est située à l'intérieur des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône: Arles, Aureille, les Baux de Provence, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Le Paradou, Saint-Martin de Crau, Orgon, Saint-Etienne du Grès, Saint-Rémy de Provence, Senas, Tarascon.»

est remplacé par les textes suivants:

— Dans le document unique (point 4):

«L'aire géographique se situe à l'intérieur du territoire des communes suivantes, du département des Bouches-du-Rhône:

Communes incluses en totalité: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou;

Communes incluses en partie: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouriès, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.»

— Dans le cahier des charges:

«L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à leur élaboration en olives cassées de bouche et leur pasteurisation, est réalisé dans l'aire géographique située à l'intérieur du territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône:

Communes incluses en totalité: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Le Paradou;

Communes incluses en partie: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouriès, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique, telle qu'elle a été approuvée par le comité national en charge des produits agroalimentaire de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors de sa réunion du 20 juin 2013, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet, a été déposé à la mairie de chacune des communes intéressées.»

En effet, le périmètre de l'aire géographique est élargi à des parties de communes déjà comprises dans l'aire géographique, ainsi qu'à une nouvelle commune contiguë, la commune du «Mas-Blanc-des-Alpilles» (en partie). Ces ajouts concernent toutes les communes de l'aire géographique, à l'exception de la commune «Les Baux-de-Provence», déjà incluse en totalité dans l'aire géographique. Ces parties de communes ajoutées au périmètre de l'aire géographique répondent aux mêmes critères géologiques, pédologiques, climatiques et floristiques de délimitation que le reste de l'appellation d'origine. Cette délimitation permet en outre d'intégrer un nouveau confiseur d'olives dans l'appellation d'origine. La date d'approbation de cette délimitation est ajoutée (20 juin 2013), à la suite de la décision prise par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'INAO qui est compétent pour valider la révision d'une aire géographique au niveau national.

Il est par ailleurs ajouté que les olives proviennent d'olives récoltées dans des parcelles identifiées selon les modalités décrites. Ainsi, dans le cahier des charges, la rédaction suivante est ajoutée:

«Les olives cassées proviennent d'olives récoltées dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire de production définie ci-dessus. L'identification des parcelles est faite sur la base des critères liés aux lieux d'implantation des parcelles, fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'INAO, en sa séance du 21 février 2013, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité national.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en fait la demande auprès des services de l'INAO à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO avant le 31 mai précédant la première récolte d'olives en appellation d'origine et s'engage à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'INAO, après avis de la commission d'experts susvisée.

La liste des parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.»

Cette procédure permet aux structures de contrôle de lister l'intégralité des parcelles aptes à produire l'appellation d'origine pour une année donnée.

— De plus, la rédaction suivante est ajoutée au point 3.4 du document unique et dans le cahier des charges:

«L'ensemble des opérations, depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration des olives noires, est réalisé au sein de l'aire géographique définie.»

Aucune nouvelle étape obligatoire dans l'aire géographique n'est ajoutée mais l'information sur les étapes devant se dérouler au sein de l'aire géographique ne figurait pas clairement dans l'ancienne fiche résumée et le cahier des charges.

- Par ailleurs, dans le cahier des charges uniquement, les références cartographiques utilisées pour la définition de l'aire géographique sont ajoutées:

«Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique, telle qu'elle a été approuvée par le comité national en charge des produits agroalimentaire de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors de sa réunion du 20 juin 2013, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet, a été déposé à la mairie de chacune des communes intéressées.»

Il s'agit des données cartographiques de l'IGN (Institut national de l'information géographique et forestière) qui sont transposables sur d'autres supports informatiques contrairement aux plans cadastraux initialement utilisés.

Selon les procédures nationales en vigueur, lors d'une demande de modification de cahier des charges, le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est compétent pour se prononcer sur la demande avant sa transmission à la Commission européenne. Cependant, la modification n'est appliquée qu'après son enregistrement au niveau européen.

Preuve de l'origine

La totalité du texte initial suivant est supprimé de cette rubrique du cahier des charges et du document unique (anciennement fiche résumée):

«Avec les céréales et la vigne, l'olivier a toujours fait partie du trio des cultures essentielles de la Provence.

Dans la Vallée des Baux de Provence, le secteur oléicole a toujours tenu une place prédominante malgré la concurrence des importations et l'abandon de l'olivier pour des cultures maraîchères du fait de la construction de canaux d'irrigation.

En 1786, l'Abbé Couture, dans son traité, démontrait que l'une des particularités de la Vallée des Baux de Provence est sa grande richesse en variétés d'olives. Il en dénombrait au moins six espèces principales dont la Salonenque, autrefois nommée "Plant de Salon" et La Bérugette, anciennement nommée "Aglandau" ou "Blanquette". Ce sont ces deux variétés anciennes et traditionnelles qui sont seules autorisées pour la production de l'appellation d'origine contrôlée "Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence".

Cette richesse a fait de la Vallée des Baux-de-Provence l'un des terroirs les plus riches en préparation d'olives. Les coutumes séculaires ont toujours permis de consommer des olives vertes cassées, des vertes entières et des noires.

La production d'olives vertes cassées est une production que l'on retrouve presque exclusivement dans la Vallée des Baux-de-Provence.

Avec une moyenne annuelle de 250 tonnes produites, les olives cassées sont la première production d'olives de table de la Vallée des Baux de Provence.

La récolte des olives destinées à ce mode de préparation ouvre chaque année au mois de septembre, la campagne oléicole dans la Vallée des Baux-de-Provence.

L'originalité de cette production provient essentiellement du "cassage" des olives qui, aujourd'hui mécanisé, a longtemps été manuel, donnant lieu à une activité traditionnelle dans cette région.

Premières olives de table à arriver sur le marché (octobre-novembre), les olives cassées de la Vallée des Baux de Provence est très attendue chaque année par les connaisseurs, impatience liée au côté primeur de la production.»

En effet, au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» du cahier des charges, et de la fiche résumée (point 4.4 «Preuve de l'origine»), qui comportait uniquement des éléments de «lien à l'origine», a été modifiée et regroupe désormais uniquement les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production dans le cahier des charges.

Différents paragraphes ont donc été ajoutés et remplacent les paragraphes précédents relatifs à l'historique et à la notoriété du produit. La nouvelle rédaction proposée décrit les documents mis en place pour permettre le suivi et le contrôle du produit en appellation d'origine: la déclaration d'identification des opérateurs, la déclaration de non intention de production totale ou partielle en appellation d'origine pour une année donnée, le cahier de culture, les registres de manipulation des olives (en tant que matière première) et des olives cassées (produit fini), la déclaration annuelle de récolte d'olives, la déclaration de façonnage (dite aussi «déclaration de fabrication»), la déclaration annuelle de façonnage (dite aussi «déclaration annuelle de fabrication») des olives cassées, la déclaration de mise en marché (dite aussi de «revendication») des olives cassées en appellation d'origine, la déclaration annuelle de stocks d'olives cassées d'appellation d'origine.

De plus, l'examen analytique et organoleptique, déjà prévu par les dispositions en vigueur est intégré à la procédure de contrôle mentionnée.

Le paragraphe est rédigé comme suit:

«L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytiques et organoleptiques réalisés par sondage sur le produit fini prêt à être conditionné ou conditionné, permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point 2 précédemment.»

En effet, il s'agit de décrire brièvement la nature et le système de contrôle du produit mis en place.

Méthode d'obtention:

— La phrase introductive «les olives doivent être récoltées dans des vergers identifiés situés dans l'aire de production délimitée» est supprimée de cette rubrique du cahier des charges et du document unique (anciennement fiche résumée), la procédure d'identification parcellaire étant développée dans la rubrique «aire géographique» du cahier des charges.

Variétés:

Dans le cahier des charges et le document unique, la rédaction initiale suivante:

«Les olives proviennent exclusivement des variétés Salonenque ou Béruguette. Le mélange variétal n'est pas admis pour la commercialisation.»

est remplacée par la rédaction suivante:

«Les olives mises en œuvre proviennent exclusivement des variétés Salonenque et Aglandau (également dénommée Béruguette).»

En effet, la référence au nom officiel de la variété «Aglandau» est ajoutée. La liste des variétés autorisées (Salonenque et Béruguette) n'est pas modifiée en tant que telle, mais la variété Aglandau y est désormais mentionnée car il s'agit du nom officiel de la variété dénommée localement «Béruguette».

Densité de plantation

Les règles de densité de plantation sont ajoutées.

La rédaction suivante est ajoutée au cahier des charges:

«Pour toute plantation réalisée après le 27 août 1997, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances «inter-rangs» et «espacement» entre les arbres. D'autre part, la distance minimale entre les arbres est au moins égale à 4 mètres.»

Ces règles correspondent aux pratiques usuelles locales garantissant le développement optimal de l'arbre. Elles s'appliquent pour tous les arbres plantés après la date de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée sur le territoire national. Elles permettent de s'assurer du respect des règles de densité de plantation recommandées pour les plantations à venir.

Taille

La rédaction suivante est ajoutée au cahier des charges: «Les oliviers sont taillés au moins tous les deux ans.»

La taille dite de fructification permet de réguler la production de l'olivier. Les tailles successives améliorent les récoltes. La Taille est généralement annuelle mais, le cycle végétatif de l'olivier se faisant sur deux ans, il est recommandé dans le cahier des charges d'effectuer au moins une taille tous les deux ans.

Irrigation

La disposition suivante est ajoutée au cahier des charges:

«L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à la date de récolte fixée annuellement pour l'appellation d'origine.»

Il est fait le choix de limiter l'irrigation à la date d'ouverture de la récolte fixée annuellement pour l'appellation d'origine. Cette date correspond aux pratiques usuelles. Elle permet d'autoriser l'irrigation des arbres quand ceci est nécessaire en cas de sécheresse persistante afin d'éviter un stress hydrique trop important, préjudiciable à l'arbre pendant la période végétative et nuisible à la qualité des fruits. En revanche, afin de préserver la qualité des fruits arrivés à maturité en évitant qu'ils soient gorgés d'eau, il est préférable de cesser l'irrigation une fois la récolte débutée.

Entrée en production des arbres

Le texte initial suivant du cahier des charges:

«Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée "Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence" ne peut être accordé qu'aux olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.»

est remplacé par le texte suivant:

«Le bénéfice de l'appellation d'origine "Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence" n'est accordé qu'aux olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans de plantation sur la parcelle.»

En effet, à des fins de clarification rédactionnelle, il est ajouté que l'âge d'entrée en production des arbres en appellation d'origine, fixé à cinq ans, correspond à cinq ans «de plantation sur la parcelle» (parcelle identifiée en appellation d'origine).

Rendement

Le rendement maximum autorisé est porté à 10 tonnes par hectare, au lieu de 6 tonnes par hectare maximum.

La rédaction initiale suivante du cahier des charges:

«Le rendement à l'hectare ne doit pas dépasser six tonnes d'olives à l'hectare.»

est remplacée par la rédaction suivante:

«Le rendement ne dépasse pas 10 tonnes d'olives récoltées à l'hectare oléicole, quelle que soit la destination des olives. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées aux appellations d'origine "Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence", "Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence" et "Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence". En effet, les arbres des jeunes plantations arrivent en production aujourd'hui et les rendements de ces oliveraies approchent les 8 à 10 t/ha. En outre, il n'est pas rare de trouver des vergers oléicoles multiséculaires et dans ce cas, les arbres ont un développement de la ramure important et une charge en olives conséquente. La professionnalisation des producteurs et la rénovation des parcelles contribuent également à optimiser les rendements. De plus, le mode de calcul du rendement a été ajouté de manière à éviter toute interprétation et faciliter le contrôle. Il est ainsi ajouté que ce rendement est calculé par rapport à la production récoltée (et non la production totale de l'arbre comprenant les olives tombées au sol non ramassées et ne bénéficiant pas de l'appellation), quelle que soit la destination des olives et calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées aux appellations d'origine "Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence", "Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence" et "Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence".»

Récolte des olives

Différentes dispositions relatives à la récolte sont ajoutées afin de mieux encadrer les pratiques et garantir la qualité des olives récoltées:

— La disposition initiale suivante du cahier des charges:

«Les olives doivent provenir d'olives récoltées à bonne maturité directement sur l'arbre» est supprimée.

Elle est remplacée par les dispositions suivantes qui sont ajoutées au cahier des charges:

«La date d'ouverture de la récolte est fixée annuellement par décision du directeur de l'INAO, sur proposition argumentée du groupement.

Les olives sont ramassées manuellement, ou par un procédé mécanique garantissant l'intégrité du fruit (les peignes oscillants sont interdits).»

Il a été fait le choix d'introduire un système d'ouverture de récolte afin de s'assurer du respect de la maturité suffisante des olives par les oléiculteurs. La date d'ouverture de la récolte est proposée par le groupement qui fonde sa proposition sur l'analyse sensorielle d'échantillons d'olives représentatifs de l'ensemble de l'aire géographique.

La notion d'olives «récoltées à bonne maturité directement sur l'arbre», imprécise, est remplacée par l'obligation de ramasser manuellement les olives par un procédé mécanique garantissant l'intégrité du fruit. Les peignes oscillants sont interdits car ils peuvent abîmer les olives.

— La rédaction initiale suivante du cahier des charges:

«Les olives sont ensuite stockées dans des caisses à claire-voie, puis livrées aux confiseurs au maximum quarante-huit heures après la récolte.»

est remplacée par la rédaction suivante:

«Les olives sont stockées dans des caisses à claire-voie ou palox. Puis, suivant les usages locaux, elles sont livrées aux confiseurs au maximum quarante-huit heures après la récolte en bon état sanitaire.»

En effet, les olives peuvent aussi être récoltées en palox, et non uniquement en caisses (à claire-voie) car ce type de contenant n'est pas préjudiciable à la qualité du produit. De plus, il est nécessaire qu'elles soient livrées en bon état sanitaire aux confiseurs.

Élaboration des olives cassées

La disposition suivante: «Les olives présentant des traces de contact avec le sol ne sont pas admises pour la transformation» est ajoutée dans le cahier des charges, dans un souci de qualité optimale des produits et de respect des pratiques traditionnelles.

La rédaction initiale suivante du cahier des charges et de la fiche résumée:

«Les olives doivent avoir un calibre correspondant à un nombre maximum de 35 fruits à l'hectogramme.»

complétée dans le cahier des charges uniquement, par la rédaction suivante:

«Les olives sont préalablement calibrées et triées avant leur préparation par les conserveries. Ces dernières doivent être situées dans l'aire géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée "Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence".»

est supprimée dans le document unique et remplacée par la rédaction suivante dans le cahier des charges:

«Les olives sont calibrées et triées préalablement à leur préparation. Les olives ont un calibre correspondant à un nombre maximum de 35 fruits à l'hectogramme. Les lots sont homogènes avec un maximum de 5 % de fruits dont le calibre correspond à plus de 42 fruits à l'hectogramme, et un maximum de 5 % de fruits dont le calibre correspond à moins de 20 fruits à l'hectogramme.»

Les étapes qui se déroulent au sein de l'aire géographique sont listées dans la rubrique «aire géographique» du cahier des charges, et en point 3.4 du document unique.

Concernant le tri des olives avant préparation, la disposition suivante est ajoutée au cahier des charges:

«Les olives fraîches comportant les défauts suivants n'excèdent pas 5 % des olives mises en œuvre:

— olives tachées = coups dus au ramassage, au vent ou à la grêle;

- fruits ridés ou mous;
- piqûres d'insectes

La proportion d'olives véreuses est inférieure à 3 % des olives mises en œuvre.»

Il s'agit de fixer les critères de tri des olives en définissant les défauts et les valeurs maximales admises pour ces défauts.

«Les olives entières sont cassées mécaniquement, puis sont mises à macérer dans une solution alcaline jusqu'à désamérisation partielle. La solution alcaline est ensuite remplacée par de l'eau pure dans laquelle les olives séjournent au minimum trente-six heures, avec changement de l'eau toutes les douze heures.»

Est remplacée par la disposition suivante dans le cahier des charges:

«Le cassage est réalisé mécaniquement sur des fruits entiers frais. Après cassage, les fragments de chair d'olives n'excèdent pas 5 % des olives mises en œuvre. Les olives sont mises à macérer dans une solution alcaline dont la densité n'excède pas 1 025. Après trempage jusqu'à désamérisation partielle, la solution alcaline est remplacée par de l'eau pure. Les olives séjournent dans l'eau au minimum trente-six heures avec changement de l'eau par rinçages successifs, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Après osmose et stabilisation, la densité est comprise entre 1 036 et 1 050. Seuls les acides citriques et lactiques sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure.»

Ainsi, les éléments suivants sont ajoutés: le taux maximal de chairs d'olives accepté dans les lots, la valeur de la densité de la saumure ainsi que les additifs autorisés pour abaisser le pH de la saumure.

L'obligation de changer l'eau de rinçage des olives «toutes les douze heures» est remplacée par une obligation de changement de l'eau «par rinçages successifs jusqu'à ce que l'eau soit claire», l'objectif étant d'obtenir une eau claire en fin de processus, signe que les olives ont été suffisamment rincées.

L'ensemble de ces ajouts et modifications permet de garantir l'obtention d'un produit de qualité, présentant un maximum de fruits entiers cassés, suffisamment rincés et stabilisés, selon les méthodes traditionnelles de production.

Stockage des olives cassées avant conditionnement

Les rédactions initiales suivantes, du cahier des charges:

«Les olives sont stockées en saumure. Après saumurage, les olives doivent être stockées à une température comprise entre +4 °C et +8 °C.»

et de la fiche résumée (au point 4.5): «les olives sont stockées en saumure»,

sont supprimées du document unique et remplacées, dans le cahier des charges, par la rédaction suivante:

«Les olives sont stockées en saumure au plus tard dans les huit jours suivant la désamérisation et pendant une durée maximale de 12 mois à une température comprise entre 2 et 4 °C.»

En effet, afin de garantir des conditions optimales de conservation avant commercialisation, une durée maximale de conservation en saumure est ajoutée et fixée à 12 mois. Dans cette perspective, la température de conservation est abaissée pour être comprise «entre 2 °C et 4 °C» au lieu de «entre 4 °C et 8 °C».

Par ailleurs, dans le cahier des charges la rédaction suivante, relative à la pasteurisation est ajoutée:

«En cas de pasteurisation, celle-ci est réalisée à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation d'origine afin de s'assurer de la conformité du produit avec le descriptif du point 2 avant la première commercialisation des olives en appellation d'origine. Pour ce faire, les opérateurs appliquent une valeur pasteurisatrice maximale de 2 000 secondes (à une température théorique de 70 °C). En effet, l'objectif est d'éviter une cuisson excessive des olives qui risquerait de ramollir les olives et de ternir un peu trop leur couleur en passant du vert franc à la couleur marron. La procédure de contrôle prévoit en conséquence un contrôle renforcé de la pasteurisation par la vérification régulière des enregistrements des appareils pasteurisateurs ainsi que par le contrôle des caractéristiques du produit après pasteurisation.»

Ce paragraphe est également rajouté en point 3.5 du document unique en des termes presque similaires (seule la forme est légèrement différente), le fond est strictement identique à la rédaction du cahier des charges.

La pasteurisation reste facultative mais si elle est pratiquée, ces nouvelles dispositions prévoient qu'elle soit réalisée dans l'aire géographique en respectant une certaine valeur pasteurisatrice. L'obligation de réaliser la pasteurisation dans l'aire géographique permet de prévoir le contrôle des produits pasteurisés avant leur première commercialisation en appellation d'origine pour vérifier qu'ils conservent les caractéristiques définies au point 2 du cahier des charges («descriptif»).

Aromatisation

La disposition initiale du cahier des charges et de la fiche résumée:

«Ces olives sont exclusivement aromatisées au fenouil.»

est remplacée par la disposition suivante dans le cahier des charges, et en point 3.3 du document unique:

«Les olives cassées sont aromatisées au fenouil (*Foeniculum vulgare* var.) exclusivement, à partir de la partie végétative et des graines de la plante. Un extrait de fenouil du commerce, une décoction ou une infusion de fenouil, réalisées par l'opérateur, peuvent être ajoutés.»

Les conditions d'aromatisation au fenouil sont mieux définies. Il est ainsi ajouté que l'aromatisation est faite, à partir de la partie végétative et des graines de la plante et qu'un extrait de fenouil du commerce, une décoction ou une infusion de fenouil, réalisées par l'opérateur, peuvent également être ajoutés. En outre, le nom latin du fenouil est ajouté pour être plus juste: il s'agit de *Foeniculum vulgare* var.

Lien avec le milieu géographique

Dans le cahier des charges, comme dans le document unique (ou ancienne fiche résumée), l'ensemble du lien a été réécrit.

Il s'agit principalement d'ajouts qui ne modifient pas les fondements du lien causal entre les spécificités de l'aire géographique et les spécificités du produit initialement décrits.

— Les rédactions initiales suivantes de la fiche résumée:

«L'aire géographique de production de la Vallée des Baux de Provence est délimitée au nord par le canal des Alpilles et au sud par le canal de Craonne»,

et du cahier des charges:

«L'aire géographique de production de la Vallée des Baux de Provence est marquée de façon claire au nord par le canal des Alpilles et au sud par le canal de Craonne»

sont légèrement modifiées et remplacées, dans le cahier des charges et le document unique, par la rédaction suivante:

«L'aire géographique appartient au Massif des Alpilles, à ses bordures colluvionnées et au rebord nord de la plaine de Crau.»

Cette mise à jour fait suite à la légère modification des limites de l'aire géographique, le canal des Alpilles et le canal de Craonne ne constituant plus les limites de l'aire géographique.

De plus, les éléments suivants sont ajoutés, afin de compléter cette description:

«La chaîne des Alpilles (400 m d'altitude maximum) s'allonge d'ouest en est, sur une trentaine de kilomètres, et rassemble les collines calcaires les plus typiques de Provence, situées entre le Rhône, la Durance et la Crau. Ce massif forme le chaînon le plus occidental des anticlinaux provençaux. C'est un massif érodé, au relief pittoresque taillé en biseau, constitué essentiellement de calcaires du Crétacé et du Jurassique pour sa partie sud.»

— La rédaction initiale suivante du cahier des charges (qui ne figurait pas dans la fiche résumée):

«La localisation des oliveraies dans cette Vallée a été marquée au cours de l'histoire par la construction de ces canaux d'irrigation. Ainsi, l'olivier a-t-il toujours conservé une place de choix dans des secteurs où l'irrigation restait difficile, étant même à l'abri des arrachages alors que dans d'autres secteurs, il disparaissait au profit des cultures maraîchères.»

est supprimée car il s'agit d'éléments historiques qui n'apportent pas de démonstration réelle du lien à l'origine géographique.

— Les rédactions initiales suivantes du cahier des charges:

«La région de la Vallée des Baux de Provence ainsi délimitée se distingue par des caractères géologiques et climatiques qui lui sont propres.»

et de la fiche résumée:

«Elle se distingue par des caractères géologiques et climatiques qui lui sont propres.»

Ainsi que, dans le cahier des charges, la rédaction initiale suivante:

«Dans le secteur de collines, les sols sont de nature calcaire, peu colorés et caillouteux avec un pouvoir calorifique élevé, une aération et une perméabilité très grande. Le climat est de type méditerranéen, avec des étés chauds et secs, des automnes et des printemps plutôt pluvieux, et la présence caractéristique du «mistral» (vent du nord). Le peuplement variétal de la Vallée des Baux est particulièrement adapté au fonctionnement de ces sols. La Vallée de Baux de Provence, grâce à la chaîne des Alpilles, est beaucoup moins soumise au vent et aux gelées de printemps, mais surtout aux brouillards qui sont préjudiciables à la bonne nouaison des fleurs d'oliviers et qui favorisent certaines maladies cryptogamiques.»

sont modifiées et complétées afin d'expliquer davantage les spécificités de l'aire géographique. Une partie de cette rédaction est reprise dans le descriptif du «lien causal» mais la partie relative à la description du climat, du sol et du peuplement variétal est supprimée et remplacée par les éléments suivants (ajouts dans le document unique et le cahier des charges):

«L'aire géographique présente les particularités climatiques suivantes:

- un climat de type méditerranéen;
- une forte variabilité saisonnière et annuelle des régimes thermiques et pluviométriques;
- des précipitations caractérisées par des épisodes orageux brefs mais intenses, concentrés essentiellement à l'automne et au printemps. Les précipitations, de l'ordre de 700 mm par an, sont concentrées sur 50 jours;
- une saison sèche marquée par des étés secs et chauds, voire caniculaires, avec déficits hydriques fréquents, notamment au mois de juillet;
- des hivers tempérés, le mois le plus froid étant celui de janvier;
- des températures moyennes de 13,6 °C avec des variations de 1 à 2 °C en moins sur le versant nord des Alpilles et des risques de gelées de printemps;
- la présence de vents violents, soufflant plus de 100 jours par an et venant principalement du nord (Mistral) ou de l'ouest (Tramontane);
- une insolation assez exceptionnelle avec une durée totale supérieure à 2 800 heures par an.

Les sols caractéristiques de l'aire géographique sont caillouteux (40 à 80 % d'éléments caillouteux), calcaires à matrice sablo-limoneuse ou sablo-limono-argileuse sur le massif des Alpilles et sur ces bordures colluvionnées. Le rebord nord de la vieille Crau appelée encore «Crau d'Eyguières», présente des sols fersialitiques rouges très caillouteux (30 à 60 cm de cailloux siliceux roulés en surface), enrichis en colluvions calcaires issues de l'érosion des reliefs sud des Alpilles.

Les oliveraies du massif des Alpilles sont implantées essentiellement sur des sols caillouteux calcaires développés sur glacié de piedmont, sur grèzes litées, sur colluvions plus ou moins épaisses remplissant les combes. La texture de la fraction fine est généralement sablo-limoneuse, plus rarement sablo-limono-argileuse. Le taux de calcaire total, de 20 à 30 % en moyenne, peut atteindre 40 % et le taux de calcaire actif dépasse rarement 8 %. Le pH des sols varie entre 8 et 8,5.»

De plus, dans le cahier des charges uniquement, les éléments descriptifs complémentaires suivants sont ajoutés sur le climat, la géologie et la végétation spécifiques de l'aire géographique:

«La partie occidentale du massif est soumise à l'influence de la vallée du Rhône, les précipitations y sont plus importantes et les températures plus douces et moins gélives en hiver et au printemps. Le piedmont sud, protégé du vent froid qu'est le Mistral, permet des récoltes plus précoces, il est également mieux ensoleillé.

L'ubac reçoit plus de précipitations. Dans les dépressions et les fonds de vallons, les conditions micro-climatiques (moindre influence du soleil et abri par rapport au vent) permettent de trouver une certaine fraîcheur en été.

Ces caractéristiques déterminent une flore et une faune particulières au niveau du bio-climat méditerranéen, notamment du fait de leur adaptation à la longue période de déficit hydrique.

L'aire géographique correspond à un massif érodé au relief pittoresque, dont l'ossature est essentiellement constituée par les formations calcaires et marnes du Crétacé inférieur ainsi que de calcaires dolomitiques du Jurassique pour sa partie sud. Les dépôts tertiaires, d'origine fluvio-lacustre de nature très hétérogène calcaire, conglomérats, grès, marnes, sables, affleurent largement au sein de synclinaux d'axe ouest-est. Sur les Alpilles, au Quaternaire la gélifraction des roches calcaires a joué un rôle important et est l'origine des dépôts caillouteux ou grèzes qui se prolongent sous les colmatages colluviaux ou alluviaux récents.

Les versants sud du massif des Alpilles sont limités par le rebord de la vieille Crau, caractérisée par ses alluvions constituées de galets roulés calcaires et quartziteux du Villafranchien, apportés par la Durance qui avait franchi la trouée de Saint Pierre de Vence.

Le climat, ajouté à la géomorphologie du site, explique largement la présence des différents types de végétation de l'étage méditerranéen caractérisé par le Pin d'Alep [*Pinus halepensis*] et le Chêne vert [*Quercus ilex*]. Véritable carrefour biogéographique, le territoire essentiellement concerné par le climat méso-méditerranéen compte environ 960 espèces végétales, dont 50 en limite d'aire de répartition, adaptées à la sécheresse et aux sols calcaires.»

— Les rédactions initiales suivantes du cahier des charges:

«Le milieu géographique représenté par la Chaîne des Alpilles, avec des sols et un climat particulier, la présence de variétés anciennes et bien ancrées dans cette région, les pratiques culturelles nées de l'expérience et du travail des agriculteurs font de la Vallée des Baux de Provence un terroir de prédilection pour la production d'olives.»

et de la fiche résumée:

«Ce milieu géographique avec des sols calcaires et un climat méditerranéen, la présence de variétés anciennes et bien ancrées dans cette région, des pratiques culturelles nées de l'expérience et du travail des agriculteurs font de la Vallée des Baux de Provence un terroir de prédilection pour la production d'olives.»

sont supprimées car les informations qu'elles contiennent sont reprises dans d'autres paragraphes de cette rubrique, de manière plus développées.

Les éléments relatifs aux facteurs humains suivants sont ajoutés:

dans le cahier des charges et le document unique: «Avec les céréales et la vigne, l'olivier a toujours fait partie du trio des cultures essentielles de la Provence.»

uniquement dans le cahier des charges: «Dans la Vallée des Baux de Provence, le secteur oléicole a toujours tenu une place prédominante, malgré la concurrence des importations et l'abandon de l'olivier pour des cultures maraîchères du fait de la construction de canaux d'irrigation.»

dans le cahier des charges et le document unique:

«En 1786, l'Abbé Couture, dans son traité, démontrait que l'une des particularités de la Vallée des Baux de Provence était sa grande richesse en variétés d'olives. Il en dénombrait au moins six espèces principales dont la Salonenne, autrefois nommée "Plant de Salon" et la Beruguette anciennement nommée "Aglandau" ou "Blanquette". Ce sont ces deux variétés anciennes et traditionnelles qui sont les seules variétés autorisées et utilisées pour la production de l'appellation d'origine "Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence".

Cette richesse a fait de la Vallée des Baux de Provence l'un des terroirs les plus riches en préparation d'olives. Les coutumes séculaires ont toujours permis de consommer des olives vertes cassées, et olives entières et des noires. La production d'olives vertes cassées est une production que l'on trouve presque exclusivement dans la Vallée des Baux de Provence. La récolte des olives destinées à ce mode de préparation ouvre chaque année fin août la campagne oléicole dans la Vallée des Baux-de-Provence. L'originalité de cette production provient essentiellement du "cassage" des olives qui, aujourd'hui mécanisé, a longtemps été manuel, donnant lieu à une activité traditionnelle dans cette région. La méthode d'élaboration est simple et traditionnelle: après cassage, les olives sont mises à macérer dans une solution alcaline jusqu'à désamérisation partielle. La solution alcaline est ensuite remplacée par de l'eau pure dans laquelle les olives séjournent au minimum trente-six heures, avec changement régulier de l'eau. Les olives sont stockées en saumure à une densité comprise entre 1 036 et 1 050 et peuvent être pasteurisées. Seuls les acides citriques et lactiques sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure.»

Les facteurs humains ont donc notamment été complétés de la méthode d'élaboration traditionnelle des olives cassées.

Les éléments de spécificités du produit suivants sont ajoutés dans le cahier des charges et dans le document unique:

«Les "olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence" sont des olives de bouche dont la spécificité est liée:

- à leur caractère d'olives vertes "cassées". Le cassage est réalisé mécaniquement sur des fruits entiers frais;
- à l'utilisation exclusive des variétés Salonenque ou Aglandau (également dénommée "Bérugette" ou "Blanquette");
- à leur goût prononcé de fenouil dû à l'utilisation exclusive de cet aromate pour les parfumer;
- à la présence de morceaux de branche de fenouil dans la saumure;
- à leur fermeté en bouche;
- à leur calibre minimum correspondant à un maximum de 35 fruits à l'hectogramme.»

Des éléments descriptifs du «lien causal» entre les spécificités de l'aire géographique et les spécificités du produit, sont ajoutés dans le cahier des charges et dans le document unique, avec la rédaction suivante: «Dans ce secteur de collines, les sols de nature calcaires, peu colorés et caillouteux présentent un pouvoir calorifique élevé, une aération et une grande perméabilité qui favorisent la production oléicole. Protégée par la chaîne des Alpilles, la Vallée des Baux-de-Provence est peu soumise aux brouillards qui sont préjudiciables à la bonne nouaison des fleurs d'oliviers et qui favorisent les maladies cryptogamiques. La Vallée des Baux-de-Provence constitue donc un terroir de prédilection pour la production d'olives. Les caractéristiques climatiques et pédologiques de l'aire géographique sont également à l'origine de la sélection des variétés composant les "Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence". La Salonenque une variété parfaitement adaptée aux terrains calcaires, caillouteux et peu profonds, ainsi qu'à la sécheresse estivale et au vent. Les fruits sont mûrs très tôt; ils sont également utilisés en appellation d'origine "Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence". L'Aglandau ou "Berrugette", plus sensible à la sécheresse que la Salonenque, s'est imposée grâce à sa résistance au froid et au vent, à sa maturité plus tardive adaptée au climat local. Elle est largement répandue en Provence.

Le fenouil sauvage est largement répandu dans la Vallée des Baux de Provence. Sa floraison intervenant en été, il est en graines au moment de la récolte des Salonenques, entrant ainsi traditionnellement dans la préparation des olives cassées, leurs arômes se mariant harmonieusement. La méthode simple et traditionnelle d'élaboration des olives préserve les arômes caractéristiques et la fermeté de ce fruit.»

Étiquetage

Les dispositions initiales du cahier des charges enregistré et de la fiche résumée suivantes:

«L'étiquetage des olives bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence" doit comporter:

- la mention "Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence";

- la mention “Appellation d’Origine Contrôlée” ou “AOC”;
- lorsque dans l’étiquetage figure, indépendamment de l’adresse, le nom d’une exploitation ou d’une marque, le nom de l’appellation est répété entre les mots “Appellation” et “Contrôlée”.

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu’ils ressortent bien du fond sur lequel ils sont imprimés et pour qu’on puisse les distinguer nettement de l’ensemble des autres indications écrites et dessins.»

sont remplacées dans le cahier des charges et le document unique par les dispositions suivantes: “Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l’étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l’étiquetage des olives bénéficiant de l’appellation d’origine “Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence” comporte:

- Le nom de l’appellation d’origine “Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence”,
- La mention “appellation d’origine protégée” ou “AOP”.

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu’ils ressortent bien du fond sur lequel ils sont imprimés pour que ces indications se distinguent nettement de l’ensemble des autres indications écrites et dessins.”

En effet, les mentions d’étiquetage spécifiques à l’appellation ont été mises en conformité avec les dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012 avec la suppression de l’emploi des mentions nationales qui existaient: «AOC» ou «appellation d’origine contrôlée» et leur remplacement par les mentions européennes: «appellation d’origine protégée» ou «AOP».

Rubrique «Exigences nationales»

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la référence au décret du 27 août 1997 reconnaissant l’appellation d’origine contrôlée sur le territoire français est supprimée et un tableau présentant les principaux points à contrôler avec leurs valeurs de référence et leur méthode d’évaluation est ajouté.

Autres

Rubriques «Service compétent de l’État membre», «Groupement demandeur» et «Références concernant les structures de contrôles»: le nom et les coordonnées des structures officielles de concernées, ainsi que celles du groupement ont été actualisées. Concernant la composition du groupement et son statut juridique, ces derniers n’ont pas été modifiés sur le fond. Le groupement rassemble toujours les producteurs d’olives, les confiseurs et les mouliniers.

Rubrique	Coordonnées et textes initiaux (cahier des charges et document unique)	Coordonnées et textes actualisés (cahier des charges)
Service compétent de l’État membre	Nom: Institut national des appellations d’origine 138, Champs Élysées 75008 Paris FRANCE Tél. +33 153898000 Fax +33 142255797	Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) 12, rue Henri Rol-Tanguy – TSA 30003 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANCE Tél. +33 1173303800 Fax +33 1173300804 Courriel: info@inao.gouv.fr

Rubrique	Coordonnées et textes initiaux (cahier des charges et document unique)	Coordonnées et textes actualisés (cahier des charges)
Groupement demandeur	<p>Nom: Syndicat interprofessionnel de l'olivier de la Vallée des Baux</p> <p>Adresse: Mairie de Maussane les Alpilles 13520 Maussane-les-Alpilles FRANCE</p> <p>Dans le document unique: Composition: producteurs/transformateurs (x) autre ()</p> <p>Dans le cahier des charges: Ce syndicat créé en 1994, est constitué de toutes personnes civiles ou morales concernées par les produits de l'olivier de la Vallée des Baux de Provence. Il regroupe des producteurs, des confiseurs et des mouliniers.</p>	<p>Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB). Vallon de la Fontaine 13520 Les Baux-de-Provence FRANCE</p> <p>Tél. +33 490543842 Fax +33 484253288 Courriel: contact@siovb.com</p> <p>Composition: producteurs et transformateurs.</p> <p>Statut juridique: syndicat professionnel régi par le code du travail.</p>
Structures de contrôle	<p>I.N.A.O 138, Champs Élysées 75008 Paris D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol Teledoc 251 75703 Paris Cedex 13 FRANCE</p>	<p>Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) Adresse: Arborial 12, rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANCE</p> <p>Tél. +33 173303800 Fax +33 173300804 Courriel: info@inao.gouv.fr</p> <p>Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Adresse: 59, boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13 FRANCE</p> <p>Tél. +33 144871717 Fax +33 144973037</p> <p>La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.</p> <p>Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.</p>

DOCUMENT UNIQUE

«OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE»

N° UE: PDO-FR-0051-AM01 – 16.8.2017

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

«Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» désignent les olives vertes cassées de bouche. Elles proviennent exclusivement des variétés Salonenque ou Aglandau (également dénommée «Béruguette»). Le mélange variétal n'est pas admis lors de la commercialisation. Les olives ont un calibre correspondant à un nombre maximum de 35 fruits à l'hectogramme. Les lots sont homogènes avec un maximum de 5 % de fruits dont le calibre correspond à plus de 42 fruits à l'hectogramme, et un maximum de 5 % de fruits dont le calibre correspond à moins de 20 fruits à l'hectogramme. Les olives sont cassées, entières et non tailladées. Il est toutefois admis un maximum de 5 % d'olives non cassées et de 5 % d'olives éclatées. Ce sont des olives vertes aromatisées au fenouil (*Foeniculum vulgare* var.). Les olives sont fermes en bouche et présentent un goût prononcé de fenouil qui ne doit pas être couvert par le goût salé. Une légère amertume peut être présente. L'«Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence» ne présente aucun goût de fermenté, de savon (sodé) ou de bois.

Elles sont présentées à la vente dans une saumure claire ou légèrement trouble mais non rouge, contenant des morceaux de branche de fenouil.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» proviennent d'olives issues des variétés Salonenque et Aglandau. Elles sont aromatisées au fenouil (*Foeniculum vulgare* var.) à partir de la partie végétative et des graines de la plante. Un extrait de fenouil du commerce, une décoction ou une infusion de fenouil, réalisées par l'opérateur, peuvent être ajoutés.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'ensemble des opérations, depuis la production des olives jusqu'à leur élaboration en olives cassées de bouche et leur pasteurisation, est réalisé au sein de l'aire géographique définie.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Lorsque le produit est pasteurisé, la pasteurisation est réalisée à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation d'origine afin de s'assurer de la conformité du produit avec le descriptif du point 3.2 avant la première commercialisation des olives en appellation d'origine. Les opérateurs appliquent une valeur pasteurisatrice maximale de 2 000 secondes (à une température théorique de 70 °C). En effet, l'objectif est d'éviter une cuisson excessive des olives qui risquerait de ramollir les olives et de modifier leur couleur, passant du vert franc à la couleur marron. La procédure de contrôle prévoit en conséquence un contrôle renforcé de la pasteurisation par la vérification régulière des enregistrements des appareils pasteurisateurs ainsi que par le contrôle des caractéristiques du produit après pasteurisation.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des olives bénéficiant de l'appellation d'origine «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» comporte:

— le nom de l'appellation d'origine «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence»;

— la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP».

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel, sur la même étiquette.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique se situe à l'intérieur du territoire des communes suivantes, du département des Bouches-du-Rhône:

Communes incluses en totalité: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou;

Communes incluses en partie: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouriès, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique appartient au massif des Alpilles, à ses bordures colluvionnées et au rebord nord de la plaine de Crau. La chaîne des Alpilles (400 m d'altitude maximum) s'allonge d'ouest en est, sur une trentaine de kilomètres, et rassemble les collines calcaires les plus typiques de Provence, situées entre le Rhône, la Durance et la Crau. Ce massif forme le chaînon le plus occidental des anticlinaux provençaux. C'est un massif érodé, au relief pittoresque taillé en biseau, constitué essentiellement de calcaires du Crétacé et du Jurassique pour sa partie sud.

L'aire géographique présente les particularités climatiques suivantes:

- un climat de type méditerranéen;
- une forte variabilité saisonnière et annuelle des régimes thermiques et pluviométriques;
- des précipitations caractérisées par des épisodes orageux brefs mais intenses, concentrés essentiellement à l'automne et au printemps. Les précipitations, de l'ordre de 700 mm par an, sont concentrées sur 50 jours;
- une saison sèche marquée par des étés secs et chauds, voire caniculaires, avec déficits hydriques fréquents, notamment au mois de juillet;
- des hivers tempérés, le mois le plus froid étant celui de janvier;
- des températures moyennes de 13,6 °C avec des variations de 1 à 2 °C en moins sur le versant nord des Alpilles et des risques de gelées de printemps;
- la présence de vents violents, soufflant plus de 100 jours par an et venant principalement du nord (Mistral) ou de l'ouest (Tramontane);
- une insolation assez exceptionnelle avec une durée totale supérieure à 2 800 heures par an.

L'aire géographique correspond à un massif érodé au relief pittoresque, dont l'ossature est essentiellement constituée par les formations calcaires et marnes du Crétacé inférieur ainsi que de calcaires dolomitiques du Jurassique pour sa partie sud.

Les sols caractéristiques de l'aire géographique sont caillouteux (40 à 80 % d'éléments caillouteux), calcaires à matrice sablo-limoneuse ou sablo-limono-argileuse sur le massif des Alpilles et sur ces bordures colluvionnées. Le rebord nord de la vieille Crau appelée encore «Crau d'Eyguières», présente des sols fersialitiques rouges très caillouteux (30 à 60 cm de cailloux siliceux roulés en surface), enrichis en colluvions calcaires issues de l'érosion des reliefs sud des Alpilles.

Les oliveraies du massif des Alpilles sont implantées essentiellement sur des sols caillouteux calcaires développés sur glacié de piedmont, sur grèzes litées, sur colluvions plus ou moins épaisses remplissant les combes. La texture de la fraction fine est généralement sablo-limoneuse, plus rarement sablo-limono-argileuse. Le taux de calcaire total, de 20 à 30 % en moyenne, peut atteindre 40 % et le taux de calcaire actif dépasse rarement 8 %. Le pH des sols varie entre 8 et 8,5.

Avec les céréales et la vigne, l'olivier a toujours fait partie du trio des cultures essentielles de la Provence. En 1786, l'Abbé Couture, dans son traité, notait que l'une des particularités de la Vallée des Baux-de-Provence était sa grande richesse en variétés d'olives, et en dénombrait au moins six espèces principales, dont la Salonenque, autrefois nommée «Plant de Salon» et la Béruguette anciennement nommée «Aglandau» ou «Blanquette». Ce sont ces deux variétés anciennes et traditionnelles qui sont les seules variétés autorisées et utilisées pour la production de l'appellation d'origine «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence».

Cette richesse a fait de la Vallée des Baux-de-Provence l'un des terroirs les plus riches en préparation d'olives. Les coutumes séculaires ont toujours permis de consommer des olives vertes cassées, des olives noires entières. La production d'olives vertes cassées est une production que l'on trouve presque exclusivement dans la Vallée des Baux-de-Provence. La récolte des olives destinées à ce mode de préparation ouvre chaque année fin août la campagne oléicole dans la Vallée des Baux-de-Provence. L'originalité de cette production provient essentiellement du «cassage» des olives qui, aujourd'hui mécanisé, a longtemps été manuel, donnant lieu à une activité traditionnelle dans cette région. La méthode d'élaboration est simple et traditionnelle: après cassage, les olives sont mises à macérer dans une solution alcaline jusqu'à désamérisation partielle. La solution alcaline est ensuite remplacée par de l'eau pure dans laquelle les olives séjournent au minimum trente-six heures, avec changement régulier de l'eau. Les olives sont stockées en saumure à une densité comprise entre 1 036 et 1 050. Seuls les acides citriques et lactiques sont autorisés pour abaisser le pH de la saumure.

Les «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence» sont des olives de bouche dont la spécificité est liée:

- à leur caractère d'olives vertes «cassées». Le cassage est réalisé mécaniquement sur des fruits entiers frais;
- à l'utilisation exclusive des variétés Salonenque ou Aglandau;
- à leur goût prononcé de fenouil dû à l'utilisation exclusive de cet aromate pour les parfumer;
- à la présence de morceaux de branche de fenouil dans la saumure;
- à leur fermeté en bouche;
- à leur calibre minimum correspondant à un maximum de 35 fruits à l'hectogramme.

Dans ce secteur de collines, les sols de nature calcaires, peu colorés et caillouteux présentent un pouvoir calorifique élevé, une aération et une grande perméabilité qui favorisent la production oléicole. Protégée par la chaîne des Alpilles, la Vallée des Baux-de-Provence est peu soumise aux brouillards qui sont préjudiciables à la bonne nouaison des fleurs d'oliviers et qui favorisent les maladies cryptogamiques. La Vallée des Baux-de-Provence constitue donc un terroir de prédilection pour la production d'olives. Les caractéristiques climatiques et pédologiques de l'aire géographique sont également à l'origine de la sélection des variétés composant les «Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence». La Salonenque une variété parfaitement adaptée aux terrains calcaires, caillouteux et peu profonds, ainsi qu'à la sécheresse estivale et au vent. Les fruits sont mûrs très tôt; ils sont également utilisés en appellation d'origine «Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence». L'Aglandau, plus sensible à la sécheresse que la Salonenque, s'est imposée grâce à sa résistance au froid et au vent, à sa maturité plus tardive adaptée au climat local. Elle est largement répandue en Provence. Le fenouil sauvage est largement répandu dans la Vallée des Baux-de-Provence. Sa floraison intervenant en été, il est en graines au moment de la récolte des Salonenques, entrant ainsi traditionnellement dans la préparation des olives cassées, leurs arômes se mariant harmonieusement. La méthode simple et traditionnelle d'élaboration des olives préserve les arômes caractéristiques et la fermeté de ce fruit.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e30d06c0-b702-446d-b66d-b3408eea5852

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR