

Úradný vestník

Európskej únie

C 188



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 62

4. júna 2019

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 188/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9339 – Kennedy Wilson/AXA/JV) ⁽¹⁾	1
2019/C 188/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9307 – Onex/AEG/JV) ⁽¹⁾	1

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 188/03	Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách: 0,00 % dňa 1. júna 2019 – Výmenný kurz eura	2
---------------	--	---

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

2019/C 188/04	Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny – Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 do troch mesiacov po uverejnení tejto žiadosti	3
2019/C 188/05	Vykonávacie rozhodnutie Komisie z 27. mája 2019 o uverejnení žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 53 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 v Úradnom vestníku Európskej únie v prípade názvu „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (CHOP)	12

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.9339 – Kennedy Wilson/AXA/JV)

(Text s významom pre EHP)

(2019/C 188/01)

Dňa 22. mája 2019 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32019M9339. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.9307 – Onex/AEG/JV)

(Text s významom pre EHP)

(2019/C 188/02)

Dňa 24. mája 2019 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32019M9307. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách ⁽¹⁾:**0,00 % dňa 1. júna 2019****Výmenný kurz eura ⁽²⁾****3. júna 2019**

(2019/C 188/03)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1185	CAD	Kanadský dolár	1,5098
JPY	Japonský jen	121,17	HKD	Hongkongský dolár	8,7645
DKK	Dánska koruna	7,4680	NZD	Novozélandský dolár	1,7040
GBP	Britská libra	0,88618	SGD	Singapurský dolár	1,5328
SEK	Švédská koruna	10,6180	KRW	Juhokórejský won	1 323,45
CHF	Švajčiarsky frank	1,1162	ZAR	Juhoafrický rand	16,2910
ISK	Islandská koruna	138,50	CNY	Čínsky juan	7,7253
NOK	Nórska koruna	9,7778	HRK	Chorvátska kuna	7,4180
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 925,20
CZK	Česká koruna	25,832	MYR	Malajzijský ringgit	4,6742
HUF	Maďarský forint	323,73	PHP	Filipínske peso	58,012
PLN	Poľský zlotý	4,2833	RUB	Ruský rubel'	73,1315
RON	Rumunský lei	4,7377	THB	Thajský baht	35,138
TRY	Turecká líra	6,5815	BRL	Brazílsky real	4,3847
AUD	Austrálsky dolár	1,6077	MXN	Mexické peso	22,1130
			INR	Indická rupia	77,4720

⁽¹⁾ Použitý kurz sa vzťahuje k poslednej operácii vykonanej pred určeným dňom. V prípade, že tender obsahuje variabilný kurz, použije sa kurz medzný.

⁽²⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽¹⁾ do troch mesiacov po uverejnení tejto žiadosti

(2019/C 188/04)

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„GRANA PADANO“

EÚ č.: PDO-IT-0011-AM04 – 5.4.2018

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

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

Tel. +39 030919811
Fax +39 0309010487

Consorzio Tutela Grana Padano tvoria výrobcovia syrov Grana Padano a je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu v zmysle článku 13 ods. 1 vyhlášky Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☐ Opis výrobku
- ☐ Zemepisná oblasť
- ☒ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☐ Súvislosť
- ☐ Označovanie
- ☒ Iné: Používanie odrezkov v strúhanom syre „Grana Padano“, inšpekcia kvality syra

4. Typ zmeny (zmien)

- ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Zmena (zmeny)

Dôkaz o pôvode

V špecifikácii sa má doplniť špecifický profil obsahu minerálnych látok v syre „Grana Padano“, čím sa zvýši rozsah parametrov, ktoré možno použiť na presné určenie pôvodu výrobku.

Konkrétnejšie sa do článku 2 za informácie o aminokyselinovom a izotopovom zložení syra má vložiť táto časť:

„Špecifický profil obsahu minerálnych látok v syre s CHOP „Grana Padano“ určený pomocou hmotnostnej spektrometrie slúžiacej na určenie pomeru izotopov (IRMS) bol predložený Consorzio Tutela Grana Padano a Ministerstvu poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky.“

Keďže tieto údaje sú už čiastočne zahrnuté v izotopovom zložení, ktoré je v súčasnosti predložené ministerstvu, táto zmena posilňuje databázu, ktorá sa už používa.

Ide teda o dva rozdielne parametre, ktoré v kombinácii pomáhajú posilniť v súčasnosti používanú databázu, pričom zaručujú pravosť CHOP „Grana Padano“, najmä ak sa predáva v malých porciách alebo ako strúhaný syr.

Spôsob výroby

Ďalšou zmenou je vypustenie časti, ktorá umožňuje uplatniť výnimku z pravidiel týkajúcich sa mikrobiálneho zaťaženia v mlieku používanom na výrobu syra typu „Trentingrana“. V článku 4 prvom odseku sa z prvej vety majú vypustiť odkazy na túto výnimku.

Článok 4 prvý odsek špecifikácie v súčasnosti znie takto:

„CHOP „Grana Padano“ sa vyrába zo surového kravského mlieka od kráv dojených dvakrát denne. S výnimkou mlieka vyprodukovaného v oblasti Trentingrana sa neuplatňujú žiadne výnimky týkajúce sa bakteriálnej záťaže a počtu somatických buniek stanovené v platných právnych predpisoch.“

Tento odsek sa nahrádza takto:

„CHOP „Grana Padano“ sa vyrába zo surového kravského mlieka od kráv dojených dvakrát denne alebo získavaného pomocou robotického systému dojenia umožňujúceho voľný pohyb kráv, ktorý zabezpečuje, že mlieko si zachováva požadované vlastnosti.“

Táto zmena je nevyhnutná, lebo zákonom č. 131 z 5. júna 2003, ktorým sa stanovuje táto výnimka, sa stanovila lehota na jej uplatňovanie, ktorá už uplynula.

V časti obsahujúcej zoznam povolených krmív je potrebná táto úprava odkazov na jalovice:

z „jaloviciam, ktoré majú viac ako 7 mesiacov“ na „jaloviciam, ktoré sú gravidné viac ako sedem mesiacov“.

Článok 4 tretí odsek špecifikácie výrobku, ktorý v súčasnosti znie:

„Základná výživa dojníc pozostáva z čerstvého alebo konzervovaného krmiva a podáva sa kravám počas laktácie alebo v čase zastavenia produkcie mlieka, ako aj jaloviciam, ktoré majú viac ako 7 mesiacov.“

sa mení takto:

„Základná výživa dojníc pozostáva z čerstvého alebo konzervovaného krmiva a podáva sa kravám počas laktácie alebo v čase zastavenia produkcie mlieka, ako aj jaloviciam, ktoré sú gravidné viac ako sedem mesiacov.“

Článok 4 siedmy odsek sa má zmeniť tiež. Súčasné znenie:

„Nasleduje zoznam surovín určených na výživu zoskupených do kategórií, ktoré sa môžu pridávať do krmiva používaného na kŕmenie kráv počas laktácie alebo v čase zastavenia produkcie mlieka a jalovic starších ako sedem mesiacov, ktorých mlieko sa má použiť na výrobu CHOP „Grana Padano“.“

sa mení takto:

„Nasleduje zoznam surovín určených na výživu zoskupených do kategórií, ktoré sa môžu pridávať do krmiva používaného na kŕmenie kráv počas laktácie alebo v čase zastavenia produkcie mlieka a jalovíc, ktoré sú gravidné viac ako sedem mesiacov a ktorých mlieko sa má použiť na výrobu CHOP ‚Grana Padano‘.“

Táto zmena sa týka aj bodu 3.3 prvého odseku jednotného dokumentu.

Súčasný znenie:

„Základná výživa dojníc pozostáva z čerstvého alebo konzervovaného krmiva a podáva sa kravám počas laktácie alebo v čase zastavenia produkcie mlieka, ako aj jaloviciam, ktoré sú gravidné viac ako 7 mesiacov.“

Tento odsek sa nahrádza takto:

„Základná výživa dojníc pozostáva z čerstvého alebo konzervovaného krmiva a podáva sa kravám počas laktácie alebo v čase zastavenia produkcie mlieka, ako aj jaloviciam, ktoré sú gravidné viac ako sedem mesiacov.“

Touto zmenou sa opravuje zjavná chyba v texte, pretože kravy v talianskom poľnohospodárskom odvetví sú známe ako jalovice („manze“) od veku približne 18 mesiacov, čo sa zhoduje s časom, keď sú oplodnené. Táto zmena je preto opravou, pretože slovo „gravidné“ bolo vynechané len omylom.

Táto zmena takisto umožňuje použitie robotických systémov dojenja umožňujúcich voľný pohyb kráv. V dôsledku toho sa musia zmeniť aj časti špecifikácie výrobku týkajúce sa možnosti miešania dávok mlieka.

Článok 4 prvý odsek a článok 5 tretí a štvrtý odsek špecifikácie sa preto musia zmeniť.

Článok 4 prvý odsek špecifikácie výrobku, ktorý v súčasnosti znie:

„CHOP ‚Grana Padano‘ sa vyrába zo surového kravského mlieka od kráv dojených dvakrát denne. S výnimkou mlieka vyprodukovaného v oblasti Trentingrana sa neuplatňujú žiadne výnimky týkajúce sa bakteriálnej záťaže a počtu somatických buniek stanovené v platných právnych predpisoch.“

Tento odsek sa nahrádza takto:

„CHOP ‚Grana Padano‘ sa vyrába zo surového kravského mlieka od kráv dojených dvakrát denne alebo získavaného pomocou robotického systému dojenja umožňujúceho voľný pohyb kráv, ktorý zabezpečuje, že mlieko si zachováva požadované vlastnosti.“

Článok 5 tretí a štvrtý odsek špecifikácie, ktoré v súčasnosti znejú takto:

„Syr sa môže vyrobiť z mlieka z jedného dojenja alebo zo zmiešaných dávok z dvoch dojení po tom, ako sa nechalo odstáť a smotana sa prirodzene dostala na povrch.“

Rovnako možno použiť dávky z dvoch dojení, pričom len jedna dávka bola ponechaná na odstátie, aby sa smotana prirodzene dostala na povrch.“

Tieto odseky sa nahrádzajú takto:

„Syr sa môže vyrobiť z mlieka z jedného dojenja alebo zo zmiešaných dávok z viacerých dojení po tom, ako sa nechalo odstáť a smotana sa prirodzene dostala na povrch.“

Rovnako možno použiť dávku mlieka, z ktorého iba časť bola ponechaná na odstátie, aby sa smotana prirodzene dostala na povrch.“

Táto zmena sa týka aj bodu 3.2 jednotného dokumentu,

ktorý v súčasnosti znie:

„Tvrdý, tepelne spracovaný, pomaly zrejúci syr, vyrábaný počas celého roka a využívaný ako lahôdkový syr alebo syr na strúhanie, vyrábaný z čiastočne odstredeného surového mlieka z kráv, ktorých základnú výživu tvorí zelené alebo konzervované krmivo. Mlieko pochádza z dvoch dojení z jedného dňa, dovolené je však aj spracovanie mlieka iba z jedného dojenja alebo zmiešaného mlieka z dvoch dojení.“

Tento bod sa nahrádza takto:

„Tvrdý, tepelne spracovaný, pomaly zrejúci syr, vyrábaný počas celého roka a využívaný ako lahôdkový syr alebo syr na strúhanie, vyrábaný z čiastočne odstredeného surového mlieka od kráv dojených buď dvakrát denne, alebo použitím robotického systému dojenia, ktorý umožňuje voľný pohyb kráv, a ktorých základnú výživu tvorí čerstvé alebo sušené krmivo. Syr sa môže vyrábať použitím mlieka z jedného dojenia alebo zmiešaním dávok z viacerých dojení.“

Keď sa schváli táto zmena, bude možné vyrábať syr z dávok mlieka získaného z viac než dvoch dojení. Výrobca syra sa musí prostredníctvom následného procesu odstredovania postarať o to, aby mlieko malo vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku, a aby sa tieto vlastnosti nezmenili. Roky testovania ukázali, že prítomnosť požadovaného pomeru tuku a kazeínu je dostatočná na zabezpečenie toho, aby mal syr vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku a v jednotnom dokumente. Z technického a vedeckého hľadiska nemá používanie robotických systémov dojenia nepriaznivý vplyv na vlastnosti mlieka. Mlieko je predovšetkým štatisticky porovnateľné s mliekom získaným tradičným dojením z hľadiska obsahu tuku aj bielkovín. Použitie robotických systémov môže v skutočnosti zlepšiť dobré životné podmienky kráv a znížiť stres spôsobený ich dojením iba dvakrát denne počas obdobia vrcholu laktácie.

Minimálny čas, ktorý sa syr musí nechať vo formách, sa má znížiť zo 48 na 36 hodín.

Konkrétnejšie, článok 5 jedenásty odsek, ktorý v súčasnosti znie:

„Potom sa umiestni do foriem, ktoré vtlačajú označenie pôvodu do syra, najmenej na 48 hodín. Syr sa potom naloží do slaného nálevu na 14 – 30 dní.“

sa nahrádza takto:

„Potom sa umiestni do foriem, ktoré vtlačajú označenie pôvodu do syra, najmenej na 36 hodín. Syr sa potom naloží do slaného nálevu na 14 – 30 dní.“

Výsledky testov v priebehu rokov ukázali, že 36 hodín vo formách je dostatočný čas na správne stvrdnutie a tvarovanie syra a na prípravu na jeho naloženie do slaného nálevu. Táto zmena sa stala nevyhnutnou z dôvodu postupného zvyšovania výroby jednotlivých syrární a takisto fúzií, ktoré viedli k centralizácii výroby vo väčších zariadeniach. To nevyhnutne viedlo k obmedzeniam priestoru a času, ktoré sú k dispozícii pre rôzne procesy výroby syra. Vzhľadom na čas potrebný na umývanie a dezinfekciu foriem pred ich opätovným použitím v novom výrobnom cykle by požadovaná zmena výrazne pomohla zlepšiť riadenie postupov výroby syra.

Má sa povoliť použitie „tepelnej komory“ („camera calda“).

To znamená, že do článku 5 špecifikácie výrobku sa má doplniť táto veta:

„Keď sa syry vyberú zo slaného nálevu, môžu sa opláchnuť a/alebo nechať v prostredí vyhriatom na teplotu 25 °C až 60 °C počas maximálne 24 hodín.“

Niektorí výrobcovia už niekoľko rokov skúšajú opätovné zavedenie starej praxe spočívajúcej v tom, že sa syry – po vybratí zo slaného nálevu a po prípadnom opláchnutí vodou – ponechajú vo vyhradených komorách vyhriatych na teplotu 25 °C až 60 °C počas troch až 24 hodín. Ako to dokazujú mnohé historické dokumenty, ide o tradičnú techniku, ktorej cieľom je podporiť odparovanie vlhkosti a soli z povrchu, čo pomáha vytvárať kôrku so súvislejším povrchom a spomaľuje rast povrchovej plesne. Keďže skúšky opätovného zavedenia tohto postupu priniesli veľmi uspokojivé výsledky, bolo prijaté rozhodnutie, ktorým sa povoľuje jeho použitie.

Iné

Pravidlo, ktorým sa obmedzovala preprava odrezkov v rámci syrární do oblasti pôvodu, sa má vypustiť.

Konkrétnejšie, článok 7 písm. d), ktoré v súčasnosti znie:

„d) preprava odrezkov sa povoľuje jedine v rámci tej istej syrárne alebo medzi podnikmi v rámci skupiny podnikov a pod podmienkou, že sa tieto podniky nachádzajú v oblasti pôvodu. Odrezky, ktoré sa majú použiť na strúhaný syr ‚Grana Padano‘, sa preto nemôžu predávať ako samostatný výrobok.“

sa nahrádza takto:

„Preprava odrezkov sa povoľuje jedine v rámci tej istej syrárne alebo medzi podnikmi v rámci skupiny podnikov. Odrezky, ktoré sa majú použiť na strúhaný syr „Grana Padano“, sa preto nemôžu predávať ako samostatný výrobok.“

Táto zmena sa týka aj bodu 3.5 jednotného dokumentu, ktorý v súčasnosti znie:

„ich preprava sa povoľuje jedine v rámci toho istého podniku alebo tej istej skupiny podnikov pod podmienkou, že sa tieto podniky nachádzajú v oblasti pôvodu.“

Tento bod sa nahrádza takto:

„preprava odrezkov sa povoľuje jedine v rámci toho istého podniku na výrobu syra alebo medzi podnikmi v rámci skupiny podnikov.“

Táto zmena má obmedzený vplyv a ovplyvňuje len syrárne s porciovacími zariadeniami nachádzajúcimi sa mimo oblasti výroby, ktoré navyše majú povolenie baliť strúhaný syr (toto povolenie sa samozrejme vydáva len priestorom nachádzajúcim sa v oblasti pôvodu). Cieľom je umožniť týmto podnikom prepravovať odrezky zo svojich zariadení nachádzajúcich sa mimo oblasti výroby do zariadení v oblasti výroby, ktoré majú povolenie na výrobu strúhaného syra „Grana Padano“, pri rešpektovaní obmedzení uvedených v špecifikácii výrobku, pokiaľ ide o používanie odrezkov pri výrobe strúhaného syra. Skutočným cieľom tejto zmeny je zabezpečiť pre týchto pár podnikov rovnaké postavenie s podnikmi, ktorých obe zariadenia sa nachádzajú v oblasti pôvodu, a preto môžu prepravovať odrezky, ktoré vznikli pri výrobe „Grana Padano“, medzi svojimi zariadeniami bez obmedzení.

Kontrola kvality

Táto zmena spočíva v doplnení klasifikácie, ktorá sa má použiť na ohodnotenie „Grana Padano“ počas kontroly kvality: „scelto sperlato“ („certifikovaná najvyššia kvalita“), „zero“ (0) a „uno“ (1).

Na základe tejto zmeny sa do článku 5 vkladá táto časť:

„Grana Padano“ sa klasifikuje ako scelto sperlato, zero (0) a uno (1).

„Grana Padano“ scelto sperlato nemá žiadne vnútorné ani vonkajšie nedostatky.

„Grana Padano“ 0 (zero), síce výrobok najvyššej kvality, no pokiaľ ide o hmotu samotného syra, má niekoľko drobných nedostatkov kôry známych ako „correzioni“ („korekcie“).

„Grana Padano“ 1 (uno) známy aj ako „sottoscelto“ (nižšia kvalita) – má mierne „korekcie“ alebo menšie nedostatky na kôre alebo v hmote syra, s mierne zväčšenými dierami, a pomalšie obnovuje svoj tvar po údere testovacím kladivom.“

Hoci „Grana Padano“ je v súčasnosti definovaný na základe veľmi presných charakteristík uvedených v špecifikácii výrobku, časom sa ukázalo, že možnosť klasifikácie výrobku do kategórií na základe výskytu drobných nedostatkov kôry a hmoty by bola užitočným nástrojom. Tieto kategórie, ktoré sa už používajú pri iných podobných tvrdých syroch, nemajú zásadný vplyv na vlastnosti výrobku stanovené v článku 2 špecifikácie výrobku, ale skôr umožňujú vykonávanie sektorových politík zameraných na zlepšenie kvality výrobku. Kategórie boli vymedzené na základe existujúcich postupov obchodovania s CHOP „Grana Padano“, na ktoré sa okrem iného odkazuje v dokumentácii predloženej Európskej komisii pri zápise CHOP do registra. Konkrétnejšie, ak je šarža syra podrobená kontrole kvality a „testu kladivom“ pri príprave na označenie vypálením, je rozdelená podľa vyššie uvedenej obchodnej klasifikácie. Formulár klasifikácie kvality sa vyplňa v prípade každej zásielky podliehajúcej kontrole kvality, pričom každý syr sa kategorizuje buď ako scelto sperlato, zero (0) alebo uno (1).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„GRANA PADANO“

EÚ č.: PDO-IT-0011-AM04 – 5.4.2018

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov:

„Grana Padano“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Tvrdý, tepelne spracovaný, pomaly zrejúci syr, vyrábaný počas celého roka a využívaný ako lahôdkový syr alebo syr na strúhanie, vyrábaný z čiastočne odstredeného surového mlieka od kráv dojených buď dvakrát denne, alebo použitím robotického systému dojenia, ktorý umožňuje voľný pohyb kráv, a ktorých základnú výživu tvorí čerstvé alebo sušené krmivo. Syr sa môže vyrábať použitím mlieka z jedného dojenia alebo zmiešaním dávok z viacerých dojení. Syr má valcovitý tvar, mierne vypuklé alebo prakticky rovné boky a ploché steny s mierne zdvihnutou hranou.

Priemer bochníka sa pohybuje od 35 do 45 cm a výška bokov od 18 do 25 cm v závislosti od technických podmienok výroby.

Hmotnosť: od 24 do 40 kg; kôra: tvrdá a hladká, s hrúbkou 4 až 8 mm.

Hmota je tvrdá, s jemne zrnitou štruktúrou, radiálne štiepatelná na jemné vločky a s ledva zreteľnými dierkami. Obsah tuku v sušine je najmenej 32 %. Farba kôry je tmavožltá alebo prirodzene zlatožltá; farba syrovej hmoty je biela alebo slamovožltá. Hmota má voňavú arómu a jemnú chuť.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Základná výživa dojnic pozostáva z čerstvého alebo konzervovaného krmiva a podáva sa kravám počas laktácie alebo v čase zastavenia produkcie mlieka, ako aj jaloviciam, ktoré sú gravidné viac ako sedem mesiacov. Výživa dojnic sa zakladá na používaní krmív získaných z plodín vyprodukovaných v rámci poľnohospodárskeho podniku alebo na území výroby CHOP „Grana Padano“.

Denná krmná dávka musí obsahovať najmenej 50 % sušiny pochádzajúcej z krmiva, v ktorom pomer obsahu krmiva na sušinu nie je nižší ako 1. Najmenej 75 % sušiny krmovín dennej krmnej dávky musí pochádzať z krmív vyprodukovaných na území výroby mlieka.

Povolené krmivá sú vymenované v kladnom zozname, ktorý obsahuje tieto prvky:

krmivo: čerstvé krmivo, seno, slama, siláž (nepovoľuje sa na výrobu syra typu „Trentingrana“),

suroviny určené na výživu dobytka zoskupené podľa kategórií, ktoré sa môžu pridávať do krmiva: obilniny a výrobky z nich, olejiny s nižším obsahom tuku a výrobky z nich, hľuzy a koreňky a výrobky z nich, sušené krmoviny, výrobky cukrovarníckeho priemyslu, strukoviny, tuky, minerálne látky, prísady.

Suroviny: surové kravské mlieko, prírodné mliečne fermenty, teľacie syridlo. Mlieko pochádza od dojnic chovaných v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Výrobné postupy a zrenie sa musia uskutočniť v oblasti výroby vymedzenej v bode 4.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Strúhanie a balenie sa musí uskutočňovať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4, pretože čerstvý strúhaný syr je veľmi chýlostivý a ochrana jeho organoleptických vlastností si vyžaduje okamžité zabalenie v podmienkach bránia-cích akémukoľvek vysychaniu. Zároveň sa okamžitým zabalením syra do obalu, na ktorom sa nachádza označenie pôvodu, môže lepšie zaručiť pravosť strúhaného syra, ktorý je vzhľadom na svoj charakter ťažšie identifikovateľný ako celistvý bochník (ako to potvrdil Súdny dvor v rozsudku C-469/00 z 20. mája 2003).

Použitie hoblín pochádzajúcich z krájania a porciovania CHOP „Grana Padano“ na kusy s premenlivou a/alebo pevnou hmotnosťou, bloky, kocky, porcie atď. je na výrobu strúhaného syra „Grana Padano“ povolené jedine za predpokladu, že sú splnené tieto podmienky: maximálny podiel kôry môže byť 18 %; musí byť sústavne zabezpečená výsledovateľnosť bochníkov CHOP „Grana Padano“, z ktorých pochádzajú hobliny; hobliny určené na neskoršie použitie alebo prevezenie z jednej prevádzky do druhej sa musia roztriediť podľa registračného čísla a mesiaca výroby; preprava odrezkov sa povoľuje jedine v rámci toho istého podniku na výrobu syra alebo medzi podnikmi v rámci skupiny podnikov. Odrezky, ktoré sa majú použiť na strúhaný syr „Grana Padano“, sa preto nemôžu predávať ako samostatný výrobok.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Oficiálnu ochrannú známku, ktorou sa potvrdzuje, že výrobok spĺňa kritériá používania chráneného označenia pôvodu „GRANA PADANO“, a ktorá sa musí nachádzať tak na celistvých bochníkoch, ako aj na všetkých baleniach porciovaného a strúhaného syra „CHOP GRANA PADANO“, predstavuje kosoštvorec, na ktorom sú veľkými tlačnými písmenami napísané slová „GRANA“ a „PADANO“. V hornom a dolnom rohu kosoštvorca, ktorého vrcholy sú zaoblené, sa v uvedenom poradí nachádzajú iniciály „G“ a „P“.

Označovacie pásiky, ktorými sa značka pôvodu razí na bochníky syra za studena počas formovania, pozostávajú z radu vybodkovaných kosoštvorcov, v ktorých sa striedajú slová „GRANA“ a „PADANO“, identifikačné údaje výrobcu syra a údaje o mesiaci a roku výroby.

Používanie označovacích pásov osobitne stanovených pre typ syra „TRENTINGRANA“ je povolené výhradne v prípade „CHOP Grana Padano“ vyrobeného v autonómnej provincii Trento pod podmienkou, že syr je vyrobený výlučne z mlieka pochádzajúceho od dojníc živých krmivom, pričom akýkoľvek druh siláže je počas celého roka vylúčený. Označovacie pásiky sú tvorené dvoma radmi vybodkovaných kosoštvorcov, cez ktoré prechádza slovo „TRENTINO“; uprostred, v strede štylizovaných tvarov hôr, sú slová „TRENTINO“ napísané zľava doprava a sprava doľava.

Balenie opísaného syra typu TRENTINGRANA s CHOP „Grana Padano“ musí na obalových a reklamných materiáloch obsahovať toto logo:



Identifikácia pôvodu prostredníctvom označovacích pásov je doplnená kazeínovým štítkom s nápisom „GRANA PADANO“, rokom výroby a alfanumerickým kódom jednoznačne označujúcim každý bochník syra.

Syr „Grana Padano“, ktorý po vyformovaní zreje najmenej 20 mesiacov vo vymedzenej zemepisnej oblasti, môže získať označenie „RISERVA“. Kategória „Grana Padano RISERVA“ je vyznačená druhou značkou vypálenou na bočné strany bochníkov syra na základe žiadosti hospodárskych subjektov za rovnakých podmienok, ako sú podmienky stanovené na označovanie CHOP. Uvedené označenie sa skladá z kruhovej kresby, cez ktorej stred prechádza slovo „RISERVA“. V hornom polkruhu je slovo „OLTRE“ (viac ako) a číslo „20“, zatiaľ čo v dolnom polkruhu je slovo „MESI“ (mesiacov).

Pokiaľ ide o balené výrobky, uplatňujú sa tieto ďalšie kategórie: „Grana Padano“ OLTRE 16 MESI (zrejúci viac ako 16 mesiacov) a „Grana Padano“ RISERVA (zrejúci viac ako 20 mesiacov).

Na obaloch syra patriaceho do kategórie „Grana Padano“ Oltre 16 Mesi je k logu GRANA PADANO pripojená poznámka „OLTRE 16 MESI“ (zrejúci viac ako 16 mesiacov) umiestnená na jedinom riadku medzi dvomi paralelnými čiarami.

Na obaloch syra kategórie „Grana Padano“ Riserva je logo GRANA PADANO doplnené reprodukciou značky „RISERVA“.

Hoci v prípade kategórií, ktoré sú výslovne stanovené v špecifikácii („Oltre 16 Mesi“ [zrejší viac ako 16 mesiacov] a „RISERVA – Oltre 20 Mesi“ [zrejší viac ako 20 mesiacov]), je povinné dodržiavať príslušné uvedené logá, pripúšťa sa možnosť popri daných dvoch kategóriách na obale (dobrovoľne) uvádzať aj iné obdobia zrenia.

Takéto označenie však musí byť vyhotovené tak, aby nevytváralo dojem, že ide o ďalšiu kategóriu výrobkov stanovenú a schválenú v špecifikácii.

Preto sa v záujme jasnosti a s cieľom predísť nedorozumeniam medzi oficiálnymi kategóriami a dodatočnými dobrovoľnými údajmi, ktorými sa poskytujú spotrebiteľom špecifickejšie a presnejšie informácie, bude smieť uvádzať obdobie zrenia 16 a 20 mesiacov len s použitím dvoch konkrétnych log uvedených vyššie, zatiaľ čo iné obdobia zrenia (napr. „stagionatura 12 mesi“ [zrenie 12 mesiacov], „stagionatura 14 mesi“ [zrenie 14 mesiacov], „stagionatura 18 mesi“ [zrenie 18 mesiacov] a pod.) sa smú uvádzať len za predpokladu, že typ písma, farba, veľkosť označenia a umiestnenie na balení budú odlišné od tých, ktoré prináležia CHOP „Grana Padano“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby a strúhania syra s CHOP „Grana Padano“ zodpovedá územiu provincií: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turín, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova – vľavo od rieky Pád, Miláno, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Benátky, Verona, Vicenza, Bologna – vpravo od rieky Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna a Rimini. Oblasť výroby okrem toho zahŕňa tieto obce z provincie Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S Felice a Trodena.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Oblasť výroby syra s CHOP „Grana Padano“ sa z veľkej časti prelína s oblasťou Pádskej nížiny, to znamená so zemepisnou oblasťou riečiska Pádu, ktoré sa vyznačuje naplaveninovými, aluviálnymi pôdami fluvio-glaciálneho pôvodu s malým spádom, ktoré sú bohaté na vodu a patria medzi najúrodnejšie pôdy na svete a medzi pôdy, ktoré sú najvhodnejšie na pestovanie krmovín.

Tieto pôdne vlastnosti spolu s osobitnou mikroklimou v oblasti sú priaznivé na pestovanie kukurice, ktorá tvorí najdôležitejší základ krmovín pre dojnice, ktorých mlieko je určené na výrobu syra s CHOP „Grana Padano“. Kukurica totiž môže predstavovať až 50 % sušiny.

Obrábanie a zavlažovanie oblasti Pádskej nížiny, datované od 11. storočia, umožnili miestny rozvoj chovu hovädzieho dobytku. Dostupnosť veľkého množstva mlieka, ktoré presahuje každodenné potreby vidieckeho obyvateľstva, podnietila a vyvolala potrebu spracovať mlieko na syr, ktorý sa môže uchovávať. Ešte aj v súčasnosti predstavuje veľká dostupnosť miestnych krmovín, najmä kukurice, spojená s hojnosťou vody základný prvok na zachovanie chovu hovädzieho dobytku a produkcie mlieka.

Špecifickosť „CHOP Grana Padano“ spočíva v týchto vlastnostiach:

- rozmery a hmotnosť bochníka,
- osobitná morfológická charakteristika vnútornej časti syra dosiahnutá vďaka technike výroby, ktorá sa vyznačuje zrnitou, typickou vločkovitou štruktúrou,
- biela alebo slamovožltá farba syrovej hmoty, lahodná chuť a voňavá aróma, najmä vďaka vysokému podielu voskovitej kukurice v krmive kráv,
- obsah vody a tukov, ktorý sa prakticky vyrovná obsahu bielkovín,
- značné prirodzené štiepenie bielkovín na peptóny, peptidy a voľné aminokyseliny,
- vhodnosť na predĺžené obdobie zrenia, aj vyše 20 mesiacov.

Príčinná súvislosť medzi „CHOP Grana Padano“ a oblasťou jeho pôvodu vyplýva z týchto skutočností:

- značný potenciál zavlažovania Pádskej nížiny a následná dostupnosť krmiva, ku ktorým patrí najmä voskovitá kukurica, ktorá syru dodáva osobitné vlastnosti, akými sú biele alebo slamovožlté sfarbenie, chuť a aróma syrovej hmoty. Používanie siláže z kukurice – alebo voskovitej kukurice – priamo ovplyvňuje nižší podiel chromatických zlúčenín vo výžive dojníc, akými sú karotény, antokyány a chlorofyl v porovnaní s ich obsahom vo výžive založenej na zelenom krmive alebo na rôznych druhoch sena. Táto výživa chudobná na chromatické zlúčeniny je priamym dôsledkom uskladnenia kukurice v sile,

- používanie surového mlieka, ktoré dodáva syreniu mliečne baktérie typické pre danú oblasť,
- používanie prírodných mliečnych fermentov, ktoré vytvárajú neprerušené mikrobiologické spojenie s oblasťou výroby. Mlieko v podobe srvátky, a teda prírodného mliečneho fermentu totiž na jednej strane predstavuje článok, ktorý spája syrenie s oblasťou výroby, a na druhej strane zaručuje stály a nepretržitý prísun mliečnych baktérií typických pre oblasť pôvodu, čomu syr s CHOP „Grana Padano“ vďačí za svoje hlavné osobitné charakteristické vlastnosti.

Príčinnú súvislosť medzi typickými vlastnosťami výrobku a oblasťou jeho pôvodu zaručuje aj výrobca syrov (casaro), ktorý mal vždy hlavný a zásadný význam pre výrobu s CHOP „Grana Padano“.

Ešte aj v súčasnosti sa spracovanie mlieka na syr s CHOP „Grana Padano“ zveruje výrobcovi syrov, a nie technikovi ani vedcom.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Úplné znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na tejto webovej stránke: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo:

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (v pravej hornej časti obrazovky), a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

z 27. mája 2019

o uverejnení žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 53 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 v Úradnom vestníku Európskej únie v prípade názvu „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (CHOP)

(2019/C 188/05)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 50 ods. 2 písm. a) v spojení s článkom 53 ods. 2,

keďže:

- (1) Francúzsko v súlade s článkom 49 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 zaslalo žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku s názvom „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (CHOP).
- (2) V súlade s článkom 50 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v uvedenom nariadení sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť podávanie oznámení o námietke v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 by sa žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 10 ods. 1 prvého pododseku vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 ⁽²⁾ vrátane zmeneného jednotného dokumentu a odkazu na uverejnenie príslušnej špecifikácie výrobku pre registrovaný názov „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (CHOP) mala uverejniť v Úradnom vestníku Európskej únie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 10 ods. 1 prvého pododseku vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 vrátane zmeneného jednotného dokumentu a odkazu na uverejnenie príslušnej špecifikácie výrobku pre registrovaný názov „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (CHOP) sa nachádza v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do troch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskej únie námietku proti zmene uvedenej v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 27. mája 2019

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

PRÍLOHA

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO
CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE“

EÚ č.: PDO-FR-0051-AM01 – 16.8.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB)
Vallon de la Fontaine
13520 Les Baux-de-Provence
FRANCÚZSKO

Tel. +33 490543842
Fax +33 484253288
E-mail: contact@siovb.com

Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB) je profesionálny zväz, ktorý sa riadi zákonníkom práce a tvoria ho pestovatelia olív, lahôdkári a prevádzkovatelia lisovní (cca 1 100 hospodárskych subjektov). Má oprávnený záujem predložiť žiadosť.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Zemepisná oblasť
- ☒ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☒ Súvislosť
- ☒ Označovanie
- ☒ Iné: kontroly, vnútroštátne požiadavky.

4. Typ zmeny (zmien)

- ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

V špecifikácii a v jednotnom dokumente (ktorým sa nahrádza predchádzajúci súhrn) sa mení opis olív „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“.

Pôvodné znenie špecifikácie a súhrnu:

„Olivy ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ pochádzajú výlučne z odrôd Salonenque alebo Béruguette.

Olivy ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ sú skorým výrobkom s krátkou trvanlivosťou. Ide o zelené olivy ochutené feniklom.“

sa nahrádza takto:

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ sú drvené stolové olivy. Pochádzajú výlučne z odrody Salonenque alebo odrody Aglandau (ktorá sa nazýva aj ‚Béruguette‘). Miešanie odrôd pri predaji nie je povolené. Veľkosť olív zodpovedá najviac 35 plodom na hektogram. Šarže sú homogénne s najviac 5 % plodov, ktorých veľkosť zodpovedá viac ako 42 plodom na hektogram a najviac 5 % plodov, ktorých veľkosť zodpovedá menej ako 20 plodom na hektogram. Olivy sú drvené, celé a nenarezané. Povolených je však najviac 5 % nedorvených olív a 5 % prasknutých olív. Ide o zelené olivy ochutené feniklom (*Foeniculum vulgare* var.). Olivy sú v ústach pevné a majú výraznú chuť fenikla, ktorú by nemala prekryvať slaná chuť. Môžu byť mierne horké. Olivy ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ nemajú žiadne známky kvasenej, mydlovej (sodíkovej) alebo drevenej chuti. Predávajú sa v čírom alebo mierne zakalenom, ale nie červenom slanom náleve, ktorý obsahuje kúsky feniklových vetvičiek.“

Uvedené opisné prvky sa doplnili z týchto dôvodov:

- S cieľom lepšie charakterizovať výrobok sa dopĺňa, že ide o „stolové“ olivy,
- Dopĺňa sa oficiálny názov odrody „Aglandau“, lokálne nazývanej „Béruguette“, pričom v zapísanej špecifikácii sa uvádzal iba názov „Béruguette“. Toto doplnenie sa vykonáva na zosúladenie s oficiálnym názvom odrody, ktorý je uvedený v európskom registri odrôd.
- „Miešanie odrôd pri predaji nie je povolené“: táto vlastnosť už bola uvedená v položke špecifikácie a súhrnu „Spôsob výroby“, ale nie v položke „Opis výrobku“, hoci ide o dôležitý opisný prvok.
- Veľkosť olív, ktorá zodpovedá najviac 35 plodom na hektogram, sa uvádzala iba v položke špecifikácie a súhrnu „Spôsob výroby“, pričom ide o dôležitý opisný prvok. Okrem toho sa dopĺňajú povolené odchýlky. Tieto hodnoty umožňujú zaručiť získanie homogénnych šarží, ktoré zodpovedajú tradičnej veľkosti stredných až veľkých plodov.
- Dopĺňa sa, že olivy sú pred drvením celé a nenarezané, s cieľom lepšie vystihnúť ich vlastnosti podľa normy Codex pre stolové olivy. Takisto sa dopĺňajú povolené odchýlky, lebo aj napriek maximálnej starostlivosti pri výrobe je vždy možné, že niektoré olivy nebudú spĺňať požiadavky (nedrvené, prasknuté) požadovaného konečného výrobku.
- V záujme väčšej presnosti sa dopĺňa latinský názov fenikla (*Foeniculum vulgare* var.), ktorým sú ochutené olivy.
- Dopĺňajú sa organoleptické vlastnosti olív. Na základe kontrol vykonaných od uznania tohto označenia sa organoleptický opis doplnil o deskripty, ktoré umožňujú lepšie identifikovať výrobok.
- Dopĺňajú sa podmienky obchodnej úpravy, lebo sa tým umožňuje doplniť pôvodné ustanovenie špecifikácie a súhrnu, kde sa v položke „Spôsob výroby“ uvádza len to, že olivy sa „skladujú v slanom náleve“, a takisto sa tým umožňuje spresniť, že pokiaľ ide o ochutenie olív, musí byť prítomný fenikel.

Okrem toho pôvodné znenie: „Olivy ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ sú skorým výrobkom s krátkou trvanlivosťou.“ sa vypúšťa, lebo je nepresné.

Zemepisná oblasť

V špecifikácii a v jednotnom dokumente (predtým „súhrn“) sa mení vymedzenie zemepisnej oblasti olív ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘.

Pôvodné znenie špecifikácie a súhrnu:

„Zemepisná oblasť kontrolovaného označenia pôvodu ‚Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence‘ sa nachádza na území týchto obcí departementu Bouches-du-Rhône: Arles, Aureille, les Baux de Provence, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Maussane-les-Alpilles, Mouries, Le Paradou, Saint-Martin de Crau, Orgon, Saint-Etienne du Grès, Saint-Rémy de Provence, Senas, Tarascon.“

sa nahrádza týmto znením:

— V jednotnom dokumente (bod 4):

„Zemepisná oblasť sa nachádza na území týchto obcí departementu Bouches-du-Rhône:

Obce zahrnuté vcelku: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou.

Čiastočne zahrnuté obce: 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.“

— V špecifikácii:

„Všetky činnosti od pestovania olív až po ich spracovanie na drvené stolové olivy a ich pasterizáciu sa vykonávajú v zemepisnej oblasti, ktorá sa nachádza na území týchto obcí departementu Bouches-du-Rhône:

Obce zahrnuté vcelku: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Le Paradou.

Čiastočne zahrnuté obce: 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.

Kartografický dokument, ktorým sú vymedzené hranice zemepisnej oblasti schválenej vnútroštátnym výborom pre agropotravinárske výrobky inštitútu Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) na jeho schôdzi z 20. júna 2013 na základe návrhu komisie expertov vymenovaných na tento účel, bol predložený na radnici/obecnom úrade každej z dotknutých obcí.“

Rozsah zemepisnej oblasti sa rozširuje o časti obcí, ktoré už boli zahrnuté v zemepisnej oblasti, ako aj o novú susednú obec „Mas-Blanc-des-Alpilles“ (čiastočne). Tieto doplnenia sa týkajú všetkých obcí v zemepisnej oblasti s výnimkou obce „Les Baux-de-Provence“, ktorá je už zahrnutá v zemepisnej oblasti celá. Tieto časti obcí pridané do obvodu zemepisnej oblasti spĺňajú rovnaké vymedzujúce geologické, pedologické, klimatické a floristické kritériá ako zvyšok oblasti označenia pôvodu. Toto vymedzenie umožňuje okrem iného začleniť do chráneného označenia pôvodu novú lahôdkársku prevádzku. Dopĺňa sa dátum schválenia tohto vymedzenia (20. jún 2013) na základe rozhodnutia vnútroštátneho výboru pre agropotravinárske výrobky inštitútu Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), ktorý je na vnútroštátnej úrovni oprávnený potvrdzovať zmenu zemepisnej oblasti.

Okrem toho sa dopĺňa, že olivy pochádzajú z olív zberaných na parcelách, ktoré boli identifikované na základe opísaných podmienok. Do špecifikácie sa preto dopĺňa toto znenie:

„Drvené olivy pochádzajú z olív zberaných na identifikovaných parcelách, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Identifikácia parciel sa vykonáva na základe kritérií súvisiacich s miestom parciel, ktoré stanovil výbor pre agropotravinárske výrobky inštitútu INAO na svojej schôdzi dňa 21. februára 2013 po vyjadrení stanoviska komisie expertov menovanej na tento účel uvedeným vnútroštátnym výborom.

Každý pestovateľ, ktorý sa uchádza o identifikáciu parcely, predloží žiadosť útvarom inštitútu INAO na formulári, ktorý zodpovedá vzoru schválenému riaditeľom INAO, pred 31. májom, ktorý predchádza prvému zberu olív s chráneným označením pôvodu, a zaväzuje sa, že bude dodržiavať kritériá týkajúce sa miesta.

Zoznam nových identifikovaných parciel schvaľuje každý rok príslušný vnútroštátny výbor INAO na základe stanoviska uvedenej komisie expertov.

Zoznam identifikovaných parciel, ako aj kritériá identifikácie možno získať od útvarov INAO a od príslušnej skupiny.“

Tento postup umožňuje kontrolným štruktúram zostaviť zoznam všetkých parciel, ktoré môžu slúžiť na pestovanie olív s označením pôvodu v daný rok.

— Ďalej sa dopĺňa toto znenie do bodu 3.4 jednotného dokumentu a špecifikácie:

„Všetky úkony od pestovania olív až po výrobu olivového oleja sa vykonávajú v rámci stanovenej zemepisnej oblasti.“

Nedoplnil sa žiadny nový krok povinný v zemepisnej oblasti, ale v starom súhrne a v špecifikácii nebola jasne uvedená informácia o jednotlivých krokoch, ktoré sa majú vykonať v zemepisnej oblasti.

— Okrem toho sa len do špecifikácie dopĺňajú kartografické odkazy použité na vymedzenie zemepisnej oblasti:

„Kartografický dokument, ktorým sú vymedzené hranice zemepisnej oblasti schválenej vnútroštátnym výborom pre agropotravinárske výrobky inštitútu Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) na jeho schôdzi z 20. júna 2013 na základe návrhu komisie expertov vymenovaných na tento účel, bol predložený na radnici/obecnom úrade každej z dotknutých obcí.“

Ide o kartografické údaje inštitútu IGN (Institut national de l'information géographique et forestière), ktoré sa na rozdiel od pôvodne používaných katastrálnych plánov dajú preniesť na iné počítačové médiá.

V súlade s platnými vnútroštátnymi postupmi má vnútroštátny výbor pre chránené označenia pôvodu mliečnych výrobkov a výrobkov z oblasti agropotravinárstva a lesného hospodárstva inštitútu Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) právomoc pri podaní žiadosti o zmenu špecifikácie rozhodnúť o tejto žiadosti pred jej odoslaním Európskej komisii. Táto zmena však nadobúda účinnosť až po jej registrácii na európskej úrovni.

Dôkaz o pôvode

Zo špecifikácie a z jednotného dokumentu (predtým „súhrn“) sa vypúšťa celé ďalej uvedené znenie:

„Spolu s obilninami a viničom bol olivovník vždy súčasťou tria hlavných plodín Provensálska.

V údolí Baux de Provence malo pestovanie olív vždy dominantné postavenie napriek konkurencii z dovozu a nahrádzaniu olivovníkov zeleninou v dôsledku budovania zavlažovacích kanálov.

V roku 1786 Abbé Couture vo svojom spise uviedol, že jednou zo zvláštností údolia Baux de Provence je veľmi veľké množstvo odrôd olív. Napočítal najmenej šesť hlavných druhov vrátane odrody Salonenque, predtým známej ako ‚Plant de Salon‘, a odrody La Béruguette, predtým nazývanej ‚Aglandau‘ alebo ‚Blanquette‘. Práve tieto dve staré a tradičné odrody sú jediné povolené na výrobu olív s kontrolovaným označením pôvodu ‚Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence‘.

Vďaka tomuto bohatstvu sa z údolia Baux de Provence stalo jedno z najvýznamnejších území pestovania olív. Staré zvyky vždy umožňovali konzumáciu drvených zelených, celých zelených a čiernych olív.

Výroba drvených zelených olív je takmer výlučne viazaná na údolie Baux-de-Provence.

S priemernou produkciou 250 ton za rok predstavujú drvené olivy najvýznamnejšiu produkciu stolových olív z údolia Baux de Provence.

Zberom olív určených na tento spôsob spracovania sa každý rok v septembri začína v údolí Baux-de-Provence olivový hospodársky rok.

Originálnosť produkcie tkvie predovšetkým v „drvení“ olív, ktoré sa dnes vykonáva mechanicky, ale dlho sa robilo ručne a viedlo k vzniku tradičnej činnosti tohto regiónu.

Na drvené olivy z údolia Baux de Provence ako na prvé stolové olivy, ktoré prichádzajú na trh (október – november), čakajú znalci netrpezlivo každý rok, čo súvisí so skorou povahou produkcie.“

So zreteľom na vnútroštátny legislatívny a regulačný vývoj sa totiž zmenila položka „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti“ špecifikácie a súhrnu (bod 4.4. „Dôkaz o pôvode“), ktorá obsahovala iba prvky týkajúce sa „súvislosti s pôvodom“ a teraz zahŕňa iba povinnosti v oblasti podávania správ a vedenia registrov týkajúcich sa vysledovateľnosti výrobku a monitorovania výrobných podmienok v špecifikácii.

Doplnili sa teda rôzne odseky, ktoré nahrádzajú uvedené odseky týkajúce sa histórie a povesti výrobku. V navrhovanom novom znení sú opísané dokumenty zavedené na to, aby umožňovali monitorovanie a kontrolu výrobku s chráneným označením pôvodu: vyhlásenie o identifikácii hospodárskych subjektov, vyhlásenie o úplnej alebo čiastočnej neplánovanej výrobe olív s chráneným označením pôvodu v danom roku, pestovateľské knihy, záznamy o manipulácii s olivami (ako surovinou) a drvenými olivami (ako hotovým výrobkom), ročné vyhlásenie o zbere olív, vyhlásenie o výrobe, ročné vyhlásenie o výrobe drvených olív, vyhlásenie o uvedení drvených olív s chráneným označením pôvodu na trh, ročné vyhlásenie o skladových zásobách drvených olív s chráneným označením pôvodu.

Okrem toho sa do uvedeného postupu kontroly začleňuje analytická a organoleptická skúška, ktorá bola uvedená aj v platných ustanoveniach.

Odsek má takéto znenie:

„Celý postup sa zakončí analytickými a organoleptickými skúškami, ktoré sa vykonajú odberom vzoriek hotového výrobku pripraveného na balenie alebo zabaleného, s cieľom overiť kvalitu a zhodu s opisom výrobku vymedzeným v bode 2.“

Ide o stručné opísanie povahy a systému zavedenej kontroly výrobku.

Spôsob výroby

— Úvodná veta „olivky sa musia zbierať v identifikovaných olivových sadoch nachádzajúcich sa vo vymedzenej oblasti výroby“ sa vypúšťa z tejto položky špecifikácie a jednotného dokumentu (predtým „súhrn“), keďže postup identifikácie parciel sa uvádza v položke špecifikácie „Zemepisná oblasť“.

Odrody

Táto pasáž zo špecifikácie a jednotného dokumentu:

„Olivy pochádzajú výlučne z odrôd Salonenque alebo Béruguette. –Miešanie odrôd pri predaji nie je povolené.“

sa nahrádza týmto znením:

„Vyrobené olivy pochádzajú výlučne z odrody Salonenque alebo odrody Aglandau (ktorá sa nazýva aj ‚Béruguette‘).“

Dopĺňa sa teda odkaz na oficiálny názov odrody „Aglandau“. Zoznam povolených odrôd (Salonenque a Béruguette) ako taký sa nemení, ale teraz sa v ňom uvádza odroda Aglandau, lebo ide o oficiálny názov odrody, ktorá je lokálne známa ako „Béruguette“.

Hustota výsadby

Dopĺňajú sa pravidlá hustoty výsadby.

V špecifikácii sa dopĺňa táto pasáž:

„V prípade každej výsadby realizovanej po 27. auguste 1997 musí mať každý strom k dispozícii minimálnu plochu 24 metrov štvorcových, pričom táto plocha sa získa vynásobením dvoch vzdialeností „vzdialenosť medzi radmi“ a „rozstup“ medzi stromami. Na druhej strane, minimálna vzdialenosť medzi stromami musí byť najmenej štyri metre.“

Tieto pravidlá zodpovedajú zaužívanej miestnej praxi, ktorá zaručuje optimálny vývin stromu. Uplatňujú sa na všetky stromy vysadené na území krajiny po dátume uznania kontrolovaného označenia pôvodu. Umožňujú zabezpečiť dodržiavanie pravidiel hustoty výsadby odporúčaných pre budúcu výsadbu.

Rez

V špecifikácii sa dopĺňa táto pasáž: „Rez olivovníkov sa vykonáva najmenej raz za dva roky.“

Takzvaný udržiavací rez umožňuje regulovať produkciu olivovníka. Postupnými rezmi sa zlepšuje úroda. Rez sa zvyčajne vykonáva každý rok, ale keďže vegetatívny cyklus olivovníkov je dvojročný, v špecifikácii sa odporúča vykonať aspoň jeden rez každé dva roky.

Zavlažovanie

Do špecifikácie sa dopĺňa toto ustanovenie:

„Zavlažovanie olivovníka počas vegetačného obdobia je povolené až do dátumu zberu, ktorý sa každoročne stanovuje pre označenie pôvodu.“

Rozhodlo sa o obmedzení zavlažovania k dátumu začatia zberu, ktorý sa každoročne stanovuje pre označenie pôvodu. Tento dátum zodpovedá zaužívanej praxi. Umožňuje povoliť zavlažovanie stromov v prípade potreby počas pretrvávajúceho sucha, aby sa predišlo prílišnému hydrickému stresu, ktorý môže poškodiť strom počas vegetatívneho obdobia a môže mať negatívny vplyv na kvalitu plodov. Na druhej strane, aby sa zachovala kvalita zrelých plodov a zabránilo sa tomu, aby obsahovali príliš veľa vody, po začatí zberu je vhodné zavlažovanie ukončiť.

Začiatok rodivosti stromov

Pôvodné znenie špecifikácie:

„Kontrolované označenie pôvodu ‚Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence‘ môžu niesť iba olivy pochádzajúce zo stromov, ktoré majú najmenej päť rokov“

sa nahrádza týmto znením:

„Označenie pôvodu ‚Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence‘ môžu niesť iba olivy pochádzajúce zo stromov, ktoré sú najmenej päť rokov vysadené na parcele.“

Na objasnenie pôvodného znenia sa dopĺňa, že vek začiatku rodivosti stromov s označením pôvodu stanovený na päť rokov zodpovedá piatim rokom „po výsadbe stromu na parcele“ (parcely identifikovanej v rámci označenia pôvodu).

Výnos

Maximálny povolený výnos je 10 t/ha namiesto 6 t/ha.

Pôvodné znenie špecifikácie:

„Výnos na jeden hektár nesmie prekročiť šesť ton olív na hektár.“

sa nahrádza týmto znením:

„Výnos neprekročí desať ton olív zozbieraných na jednom hektári produkčnej olivovej plochy bez ohľadu na určenie olív. Výnos sa vypočítava zo všetkých identifikovaných parciel podniku, ktorý pestuje olivy pre výrobky s označením pôvodu ‚Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence‘, ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ a ‚Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence‘. Stromy, ktoré pochádzajú z mladej výsadby v súčasnosti dosahujú produkčný vek a výnosy z týchto olivovníkov predstavujú približne 8 až 10 t/ha. Takisto nie je nezvyčajné nájsť veľmi staré olivové sady a v takom prípade majú stromy veľmi bujnú korunu a sú obťažované olivami. Profesionalizácia pestovateľov a obnovovanie parciel takisto prispievajú k optimalizácii výnosov. Okrem toho metóda výpočtu výnosov sa doplnila preto, aby sa zabránilo akémukoľvek nesprávnemu výkladu a zjednodušila sa kontrola. Dopĺňa sa teda, že výnos sa vypočítava vo vzťahu k zozberanej úrode (a nie k celkovej produkcii stromu, ktorá zahŕňa aj nepozberané olivy spadnuté na zem, na ktoré sa označenie nevzťahuje) nezávisle od určenia olív a vypočítava sa zo všetkých identifikovaných parciel hospodárskeho podniku, ktorý pestuje olivy pre výrobky s označeniami pôvodu ‚Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence‘, ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ a ‚Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence‘.“

Zber olív

Dopĺňajú sa rôzne ustanovenia týkajúce sa zberu s cieľom lepšie regulovať postupy a zaručiť kvalitu zberaných olív.

— Pôvodné ustanovenie špecifikácie:

„Olivy musia pochádzať z dostatočne zreých olív zberaných priamo zo stromu.“ sa vypúšťa.

Nahrádza sa týmito ustanoveniami, ktoré sa dopĺňajú do špecifikácie:

„Dátum začatia zberu sa stanovuje každý rok rozhodnutím riaditeľa INAO na základe odôvodneného návrhu skupiny.

Olivy sa zberajú ručne alebo mechanickým spôsobom, ktorý zaručuje neporušenosť plodov (vibračné hrebene sú zakázané)“.

Rozhodlo sa o zavedení systému začatia zberu s cieľom zabezpečiť, aby pestovatelia dodržali dostatočnú zrelosť olív. Dátum začatia zberu navrhuje skupina, ktorá svoj návrh zakladá na senzorickej analýze vzoriek olív zastupujúcich celú zemepisnú oblasť.

Nepresná formulácia „dostatočne zreých olív zberaných priamo zo stromu“ sa nahrádza povinnosťou zberať olivy ručne alebo zberom mechanickým spôsobom, ktorý zaručuje neporušenosť plodov. Vibračné hrebene sú zakázané, lebo môžu poškodiť olivy.

— Pôvodné znenie špecifikácie:

„Olivy sa potom skladujú v prepravkách a následne sa dodávajú do lahôdkární najviac štyridsaťosem hodín po zbere“

sa nahrádza takto:

„Olivy sa skladujú v prepravkách alebo paletových boxoch. Následne sa v závislosti od miestnej praxe dodávajú v dobrom hygienickom stave do lahôdkární najviac štyridsaťosem hodín po zbere“.

Olivy sa môžu zberať aj do paletových boxov, a nie iba do prepraviek, lebo tento druh nádob nemá negatívny vplyv na kvalitu výrobku. Okrem toho je nevyhnutné, aby sa lahôdkárňam dodávali v dobrom hygienickom stave.

Výroba drevených olív

Do špecifikácie sa dopĺňa ustanovenie: „Olivy so stopami po kontakte so zemou nie je možné prijať na spracovanie“ s cieľom zabezpečiť optimálnu kvalitu výrobkov a dodržanie tradičných postupov.

Pôvodné znenie špecifikácie a súhrnu

„Veľkosť olív musí zodpovedať najviac 35 plodom na hektogram.“

Doplnené iba v špecifikácii týmto znením:

„Olivy sa pred spracovaním v konzervárňach kalibrujú podľa veľkosti a triedia. Konzervárne sa musia nachádzať v zemepisnej oblasti výroby kontrolovaného označenia pôvodu ‚Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence‘.“

sa v jednotnom dokumente vypúšťa a v špecifikácii sa nahrádza takto:

„Olivy sa pred spracovaním kalibrujú a triedia. Veľkosť olív zodpovedá najviac 35 plodom na hektogram. Šarže sú homogénne s najviac 5 % plodov, ktorých veľkosť zodpovedá viac ako 42 plodom na hektogram, a najviac 5 % plodov, ktorých veľkosť zodpovedá menej ako 20 plodom na hektogram.“

Jednotlivé kroky, ktoré sa vykonávajú v zemepisnej oblasti, sú vymenované v položke „zemepisná oblasť“ špecifikácie a v bode 3.4 jednotného dokumentu.

V súvislosti s triedením olív pred spracovaním sa do špecifikácie dopĺňa toto ustanovenie:

„Čerstvé olivy s týmito chybami nesmú prekročiť 5 % spracovaných olív:

— olivy so škvrnami = poškodenia spôsobené zberom, vetrom alebo mrazom,

- zvráskavené alebo mäkké plody,
- poškodenia hmyzom.

Podiel červivých olív musí byť menší ako 3 % spracovaných olív.“

Ide o stanovenie kritérií triedenia olív vymedzením chýb a maximálnych hodnôt povolených pre tieto chyby.

„Celé olivy sa mechanicky rozdrvia a následne sa macerujú v alkalickom roztoku, až kým sa čiastočne nezbavia horkosti. Alkalický roztok sa potom nahradí čistou vodou, v ktorej olivy zostávajú najmenej tridsaťšesť hodín, pričom voda sa pravidelne mení.“

V špecifikácii sa nahrádza týmto znením:

„Drvenie sa vykonáva mechanicky na čerstvých celých plodoch. Po drvení nesmú fragmenty olivovej dužiny prekročiť viac ako 5 % použitých olív. Olivy sa macerujú v alkalickom roztoku, ktorého hustota neprekračuje 1 025. Po namočení sa alkalický roztok nahradí čistou vodou, až kým olivy čiastočne nestratia horkosť. Olivy zostávajú vo vode najmenej tridsaťšesť hodín, pričom voda sa mení postupným oplachovaním dovtedy, kým nie je číra. Hustota roztoku po osmóze a stabilizácii musí byť v rozmedzí 1 036 a 1 050. Na zníženie pH slaného roztoku sa môže použiť iba kyselina citrónová a kyselina mliečna.“

Doplňajú sa tieto prvky: maximálny podiel olivovej dužiny v šarži, hodnoty hustoty slaného roztoku, ako aj prísady povolené na zníženie pH slaného roztoku.

Povinnosť meniť vodu na oplachovanie olív „každých dvanásť hodín“ sa nahrádza povinnosťou meniť vodu „postupným oplachovaním dovtedy, kým nie je číra“, pričom cieľom je dosiahnuť číru vodu na konci procesu ako znak toho, že olivy boli dostatočne opláchnuté.

Všetky uvedené zmeny a doplnenia umožňujú zaručiť získanie kvalitného výrobku s maximálnym počtom celých drvených plodov, ktoré sú dostatočne opláchnuté a stabilizované podľa tradičných výrobných postupov.

Skladovanie drvených olív pred balením

Pôvodné znenie špecifikácie:

„Olivy sa skladujú v slanom náleve. Po namáčaní v slanom náleve sa olivy musia skladovať pri teplote medzi +4 °C a +8 °C.“

a súhrnu (v bode 4.5): „olivy sa skladujú v slanom náleve“,

sa vypúšťajú z jednotného dokumentu a nahrádzajú sa v špecifikácii týmto znením:

„Olivy sa skladujú v slanom náleve najneskôr do ôsmich dní po zbavení horkosti a počas najviac 12 mesiacov pri teplote 2 °C – 4 °C.“

S cieľom zaručiť optimálne podmienky skladovania pred predajom sa dopĺňa maximálny čas skladovania v slanom náleve stanovený na 12 mesiacov. V tomto kontexte sa teplota skladovania znižuje z pôvodných 4 °C – 8 °C na 2 °C – 4 °C.

Okrem toho sa do špecifikácie dopĺňa toto znenie týkajúce sa pasterizácie:

„Prípadná pasterizácia sa vykonáva vo vymedzenej zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu s cieľom zabezpečiť zhodu výrobku s opisom v bode 2 pred prvým predajom olív s označením pôvodu. Na tento účel hospodárske subjekty využívajú maximálnu hodnotu pasterizácie 2 000 sekúnd (pri teoretickej teplote 70 °C). Cieľom je zabrániť nadmernému vareniu olív, v dôsledku ktorého by mohli zmäknúť a príliš zmeniť farbu z čisto zelenej na hnedú. Kontrolný postup zahŕňa posilnenú kontrolu pasterizácie pravidelnou kontrolou záznamov pasterizačných zariadení a kontrolou vlastností výrobku po pasterizácii.“

Tento odsek sa dopĺňa aj do bodu 3.5 jednotného dokumentu v takmer podobnom znení (iba forma sa mierne líši), pričom obsah je striktne totožný so znením v špecifikácii.

Pasterizácia je aj naďalej nepovinná, ale ak sa vykonáva, tieto nové ustanovenia zabezpečia, že sa bude vykonávať v zemepisnej oblasti v súlade s určitou hodnotou pasterizácie. Povinnosť vykonávať pasterizáciu v zemepisnej oblasti umožňuje zabezpečiť kontrolu pasterizovaných výrobkov pred ich prvým uvedením na trh s označením pôvodu s cieľom overiť, či si zachovávajú vlastnosti vymedzené v bode 2 špecifikácie („opis“).

Ochucovanie

Pôvodné znenie špecifikácie a súhrnu:

„Tieto olivy sa ochucujú výlučne feniklom“.

sa nahrádza v špecifikácii a v bode 3.3 jednotného dokumentu týmto ustanovením:

„Drvené olivy sa ochucujú výlučne feniklom (*Foeniculum vulgare* var.), a to vegetatívnymi časťami a semenami rastliny. Môže sa pridať bežne dostupný feniklový extrakt alebo feniklový odvar, prípadne nálev vyrobený výrobcom.“

Podmienky ochutenia feniklom sa lepšie vymedzili. Dopĺňa sa, že olivy sa ochucujú vegetatívnymi časťami a semenami rastliny a že takisto sa môže pridať bežne dostupný feniklový extrakt alebo feniklový odvar, prípadne nálev vyrobený výrobcom. Okrem toho sa v záujme väčšej presnosti dopĺňa latinský názov fenikla: *Foeniculum vulgare* var.

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

V špecifikácii, ako aj v jednotnom dokumente (predtým „súhrn“) bola prepracovaná celá súvislosť so zemepisnou oblasťou.

Ide najmä o doplnenia, ktorými sa nemení podstata príčinnej súvislosti medzi špecifickými vlastnosťami zemepisnej oblasti a špecifickými vlastnosťami pôvodne zapísaného výrobku.

— Pôvodné znenia súhrnu

„Zemepisná oblasť produkcie údolia Baux de Provence je na severe ohraničená kanálom Alpilles a na juhu kanálom Craonne.“

a špecifikácie:

„Zemepisná oblasť produkcie údolia Baux de Provence je na severe jasne vymedzená kanálom Alpilles a na juhu kanálom Craonne.“

sa mierne upravujú a nahrádzajú v špecifikácii a jednotnom dokumente takto:

„Zemepisná oblasť je vymedzená pohorím Massif des Alpilles, jeho koluválnymi okrajmi a severným výbežkom planiny Crau.“

Táto aktualizácia nadväzuje na miernu úpravu hraníc zemepisnej oblasti, keďže kanál Alpilles a kanál Craonne prestali tvoriť jej hranice.

Navyše sa na doplnenie opisu dopĺňajú tieto prvky:

„Pohorie Alpilles (maximálna nadmorská výška 400 m) sa rozprestiera od západu na východ v dĺžke asi tridsať kilometrov a združuje najtypickejšie vápencové kopce Provénsalska, ktoré sa nachádzajú medzi riekami Rhône, Durance a planinou Crau. Tento masív tvorí najzápadnejšie položený článok provensálskych antiklinál. Ide o erodovaný masív s malebným šíkmom skoseným reliéfom tvoreným na jeho južnej strane prevažne kriedovými a jurskými vápencami.“

— Pôvodné znenie špecifikácie (ktoré nebolo uvedené v súhrne)

„Umiestnenie olivových hájov v tomto údolí bolo v priebehu histórie poznačené výstavbou týchto zavlažovacích kanálov. Olivovník si vždy udržiaval privilegované miesto v oblastiach s náročným zavlažovaním chránený pred vyklčovaním, zatiaľ čo v iných oblastiach mizol v prospech pestovania zeleniny.“

sa vypúšťa, lebo ide o historické prvky, ktoré neposkytujú skutočný dôkaz o spojení so zemepisným pôvodom.

— Pôvodné znenie špecifikácie

„Takto vymedzená oblasť údolia Baux de Provence sa vyznačuje osobitnými geologickými a klimatickými znakmi.“

a súhrnu:

„Vyznačuje sa osobitnými geologickými a klimatickými znakmi“,

rovnako ako toto pôvodné znenie v špecifikácii:

„V kopcovitej oblasti sú pôdy vápenaté, málo zafarbené a kamenisté, s vysokou výhrevnosťou, prevzdušnením a veľmi dobrou priepustnosťou. Podnebie je stredomorského typu s horúcimi a suchými letami, častým dažďom na jeseň a na jar a typickým výskytom mistrálu (severný vietor). Odrodové zloženie údolia Baux je osobitne prispôbené fungovaniu týchto pôd. Údolie Baux de Provence je vďaka pohoriu Alpilles oveľa menej vystavené vetru a jarným mrazom, ale predovšetkým hmle, ktoré škodia správne nasadzovaniu kvetov olivovníka a podporujú rozvoj niektorých kryptogamických chorôb.“

sa menia a dopĺňajú s cieľom lepšie vysvetliť špecifické vlastnosti zemepisnej oblasti. Časť tohto znenia je zahrnutá do opisu „príčinnej súvislosti“, ale časť týkajúca sa opisu podnebia, pôdy a odrodového zloženia sa vypúšťa a nahrádza sa týmito prvkami (doplnenia v jednotnom dokumente a špecifikácii):

„Zemepisná oblasť má tieto osobitné klimatické vlastnosti:

- podnebie stredomorského typu,
- vysoká sezónna a ročná variabilita teplotných a zrážkových režimov,
- zrážky vyznačujúce sa krátkymi, ale intenzívnymi búrkami, ktoré sa sústreďujú najmä na jeseň a na jar. Zrážky 700 mm ročne sú koncentrované do 50 dní,
- obdobie sucha vyznačujúce sa suchými a horúcimi až extrémne horúcimi letami s častým nedostatkom vlhky najmä v júli,
- mierne zimy, pričom najchladnejší mesiac je január,
- priemerné teploty 13,6 °C s poklesom o 1 až 2 °C na severných svahoch Alpilles a riziko jarných mrazov,
- počas viac ako 100 dní v roku výskyt silných vetrov, ktoré prichádzajú hlavne zo severu (mistrál) alebo zo západu (tramontána),
- pomerne výnimočný slnečný svit s celkovým trvaním viac ako 2 800 hodín ročne.

Pôdy typické pre danú zemepisnú oblasť sú kamenisté (40 až 80 % kamenistých prvkov), vápencové s piesčito-hlinitou alebo piesčito-hlinito-ílovitou štruktúrou na masíve Alpilles a jeho kolúviálnych okrajoch. Severný výbežok starobylej planiny Crau nazývanej aj „Crau d'Eyguières“ sa vyznačuje veľmi kamenistými červenými fersialitickými pôdami (30 až 60 cm plaveného kremičitého štrku na povrchu) obohatenými o vápencové kolúvia pochádzajúce z erózie južných svahov Alpilles.

Olivové háje masívu Alpilles sa nachádzajú hlavne na kamenistých vápencových pôdach, ktoré sa vyvinuli na podhorských svahoch, na zvrstvenej drvine vápencových úlomkov, na viac či menej hrubých kolúviách vyplňajúcich úžlabiny. Štruktúra jemnej frakcie je všeobecne piesčito-hlinitá, zriedkavejšie piesčito-hlinito-ílovitá. Celkový podiel vápenca v priemere od 20 do 30 % môže dosiahnuť až 40 % a podiel aktívneho vápenca málokedy prekračuje 8 %. PH pôdy sa pohybuje medzi 8 a 8,5.“

Okrem toho sa iba do špecifikácie dopĺňajú tieto dodatočné opisné prvky týkajúce sa podnebia, geológie a vegetácie špecifickej pre danú zemepisnú oblasť:

„Západná časť masívu podliehajúca vplyvu údolia rieky Rhône sa vyznačuje významnejšími zrážkami a miernejšími, v zime a na jar menej mrazivými teplotami. Južné podhorie s väčším množstvom slnka a chránené pred studeným vetrom, ako je mistrál, umožňuje skorší zber.

Na severný svah spadne väčšie množstvo zrážok. Mikroklimatické podmienky v kotlinách a na spodkoch dolín (menší vplyv slnka a úkryt pred vetrom) zabezpečujú v lete určitú sviežosť.

Tieto vlastnosti sú v rámci stredomorského bio-podnebia určujúce pre výskyt konkrétnej flóry a fauny, najmä pre ich prispôbenie sa dlhému obdobiu nedostatku vody.

Zemepisná oblasť zodpovedá erodovanému masívu s malebným reliéfom, ktorého kostru tvoria prevažne vápencové a slieňovité útvary spodnej kriedy, ako aj dolomitické vápence z obdobia jury v južnej časti. Tretohorné usadeniny riečno-jazerného pôvodu a veľmi heterogénnej povahy (vápence, zlepenec, pieskovce, slieň, piesky) vystupujú zreteľne na povrch v rámci synklinál západo-východnej osi. Významnú úlohu zohrala v pohorí Alpilles štvrtohorná kongelifrakcia, ktorej výsledkom sú kamenné usadeniny alebo vápencová drvina siahajúce pod nedávne koluviálne alebo aluviálne nánosy.

Južné svahy masívu Alpilles sú ohraničené okrajom starobylej planiny Crau s typickými alúviami tvorenými vápencovými a kremencových okruhlakmi z obdobia villafranchien, ktoré doniesla rieka Durance prekonávajúca prielom Saint Pierre de Vence.

Podnebie v kombinácii s geomorfológiou lokality do značnej miery vysvetľuje prítomnosť rôznych druhov vegetácie mediteránnej etáže, pre ktorú je typická borovica halepská [*Pinus halepensis*] a dub cezminový [*Quercus ilex*]. Územie zásadne ovplyvnené mezo-stredomorským podnebím je ako skutočná biogeografická križovatka domovom 960 rastlinných druhov, z toho 50 na okraji areálu výskytu, ktoré sa prispôbili suchu a vápencovým pôdam.“

— Pôvodné znenie špecifikácie

„Zemepisné prostredie tvorené pohorím Alpilles s typickými pôdami a podnebím, prítomnosťou starých odrôd dobre ukotvených v tomto regióne a pestovateľskými postupmi, ktoré vychádzajú zo skúseností a práce poľnohospodárov, robí z údolia Baux de Provence veľmi vhodnú oblasť na pestovanie olív.“

a súhrnu:

„Toto zemepisné prostredie s vápencovými pôdami a stredomorským podnebím, prítomnosťou starých odrôd dobre ukotvených v tomto regióne a pestovateľskými postupmi, ktoré vychádzajú zo skúseností a práce poľnohospodárov, robí z údolia Baux de Provence veľmi vhodnú oblasť na pestovanie olív“

sa vypúšťajú, lebo informácie, ktoré obsahujú, sú podrobnejšie uvedené v iných odsekoch tejto položky.

Dopĺňajú sa prvky týkajúce sa týchto ľudských faktorov:

v špecifikácii a jednotnom dokumente: „Spolu s obilninami a viničom bol olivovník vždy súčasťou tria hlavných plodín Provensálska“,

iba v špecifikácii: „V údolí Baux de Provence malo pestovanie olív vždy dominantné postavenie napriek konkurencii z dovozu a nahrádzaniu olivovníkov zeleninou v dôsledku budovania zavlažovacích kanálov.“,

v špecifikácii a v jednotnom dokumente:

„V roku 1786 Abbé Couture vo svojom spise uviedol, že jednou zo zvláštností údolia Baux de Provence je veľmi veľké množstvo odrôd olív. Napočítal najmenej šesť hlavných druhov vrátane odrody Salonenque, predtým známej ako ‚Plant de Salon‘, a odrody La Bérugette, predtým nazývanej ‚Aglandau‘ alebo ‚Blanquette‘. Práve tieto dve starobylé a tradičné odrody sú jediné povolené a používané odrody na výrobu olív s označením pôvodu ‚Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence‘.

Vďaka tomuto bohatstvu sa z údolia Baux de Provence stalo jedno z najvýznamnejších území pestovania olív. Staré zvyky vždy umožňovali konzumáciu drvených zelených olív, celých olív a čiernych olív. Výroba drvených zelených olív je takmer výlučne viazaná na údolie Baux de Provence. Zberom olív určených na tento spôsob spracovania sa každý rok na konci augusta začína v údolí Baux-de-Provence olivový hospodársky rok. Originálnosť produkcie tkvie predovšetkým v „drvení“ olív, ktoré sa dnes vykonáva mechanicky, ale dlho sa robilo ručne a viedlo k vzniku tradičnej činnosti tohto regiónu. Spôsob výroby je jednoduchý a tradičný: po drvení sa olivy macerujú v alkalickom roztoku, až kým sa čiastočne nezbavia horkosti. Alkalický roztok sa potom nahradí čistou vodou, v ktorej olivy zostávajú najmenej tridsaťšesť hodín, pričom voda sa pravidelne mení. Olivy sa skladujú v slanom náleve s hustotou medzi 1 036 a 1 050 a môžu sa pasterizovať. Na zníženie pH slaného roztoku sa môže použiť iba kyselina citrónová a kyselina mliečna.“

Ludské faktory sa teda doplnili najmä o tradičný spôsob výroby drvených olív.

Do špecifikácie a jednotného dokumentu sa dopĺňajú tieto špecifické prvky výrobku:

„Olivy ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ sú stolové olivy, ktorých špecifickosť súvisí:

- s ich povahou ‚drvených‘ zelených olív. Drvenie sa vykonáva mechanicky na čerstvých celých plodoch,
- s výhradným používaním odrôd Salonenque alebo Aglandau (ktorá sa nazýva aj ‚Béruguette‘ alebo ‚Blanquette‘),
- s výraznou chuťou fenikla vďaka výhradnému používaniu tejto byliny na ich ochutenie,
- s prítomnosťou feniklových vetvičiek v slanom náleve,
- s ich pevnosťou v ústach,
- s minimálnou stanovenou veľkosťou, ktorá zodpovedá najviac 35 plodom na hektogram.“

Do špecifikácie a jednotného dokumentu sa dopĺňajú opisné prvky „príčinnej súvislosti“ medzi špecifickými vlastnosťami zemepisnej oblasti a špecifickými vlastnosťami výrobku v tomto znení: „V kopcovitej oblasti sú pôdy vápenaté, málo zafarbené a kamenité, s vysokou výhrevnosťou, prevzdušnením a veľmi dobrou priepustnosťou, ktoré sú priaznivé pre produkciu olív. Údolie Baux de Provence chránené pohorím Alpilles je menej vystavené hmle, ktorá škodí správne nasadzovaniu kvetov olivovníka a podporuje rozvoj kryptogamických chorôb. Údolie Baux de Provence teda predstavuje veľmi vhodnú oblasť na pestovanie olív. Klimatické a pôdne vlastnosti zemepisnej oblasti takisto stoja za výberom odrôd výrobku s označením ‚Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence‘. Odrôda Salonenque je dokonale prispôbená vápencovým, kamenitým a plytkým pôdam, ako aj letnému suchu a vetru. Plody dozrievajú veľmi skoro a používajú sa aj na výrobu oleja s chráneným označením ‚Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence‘. Odrôda Aglandau alebo ‚Berruguette‘, ktorá je citlivejšie na suchu ako Salonenque, sa presadila vďaka svojej odolnosti voči chladu a vetru a svojmu neskoršiemu dozrievaniu prispôbenému miestnym klimatickým podmienkam. V Provensálsku je veľmi rozšírená.

Voľne rastúci fenikel je v údolí Baux de Provence takisto hojne rozšírený. Keďže kvitne v lete, má v čase zberu odrody Salonenques semená, a tak sa tradične používa pri výrobe drvených olív, pričom ich vôňa sa harmonicky miešajú. Jednoduchý a tradičný spôsob výroby olív zachováva typické arómy a pevnosť tohto ovocia.“

Označovanie

Pôvodné ustanovenia zapísanej špecifikácie a súhrnu:

„Označenie olív s kontrolovaným označením pôvodu ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ musí obsahovať:

- údaj ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘,

- údaj „Appellation d'Origine Contrôlée“ alebo „AOC“,
- ak sa v označení nezávisle od adresy nachádza názov podniku alebo značky, názov označenia sa opakuje medzi slovami „Appellation“ a „Contrôlée“.

Tieto označenia sú zoskupené v tom istom zornom poli na tej istej etikete. Tieto údaje sú uvedené zreteľnými, čitateľnými, nezmazateľnými a dostatočne veľkými znakmi, ktoré dostatočne vynikajú na pozadí, na ktorom sú vytlačené, aby sa dali jasne odlíšiť od všetkých ostatných napísaných informácií alebo obrázkov.“

sa v špecifikácii a v jednotnom dokumente nahrádzajú týmito ustanoveniami: „Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa olív s chráneným označením pôvodu „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ obsahovať:

- názov označenia pôvodu „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“,
- údaj „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) alebo „AOP“ (CHOP).

Tieto údaje sú uvedené v tom istom vizuálnom poli a na tej istej etikete. Tieto údaje sú uvedené zreteľnými, čitateľnými, nezmazateľnými a dostatočne veľkými znakmi, ktoré dostatočne vynikajú na pozadí, na ktorom sú vytlačené, aby tieto informácie boli jasne odlíšiteľné od všetkých ostatných napísaných informácií alebo obrázkov.“

Údaje na označení špecifické pre označenie pôvodu boli uvedené do súladu s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, pričom sa vypustilo používanie vnútroštátnych označení, ktoré existovali: „AOC“ alebo „appellation d'origine contrôlée“, a nahradili sa používaním európskych označení: „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) alebo „AOP“ (CHOP).

Položka „Vnútroštátne požiadavky“

So zreteľom na vnútroštátny legislatívny a regulačný vývoj sa vypúšťa odkaz na dekrét z 27. augusta 1997 o uznaní kontrolovaného označenia pôvodu na francúzskom území a dopĺňa sa tabuľka s hlavnými bodmi kontroly, ich referenčnými hodnotami a metódou ich hodnotenia.

Iné

Položky „príslušný orgán členského štátu“, „skupina žiadateľov“ a „odkazy na kontrolné orgány“: názov a kontaktné údaje oficiálnych kontrolných štruktúr a skupiny boli aktualizované. Zloženie skupiny a jej právne postavenie sa podstatne nezmenili. Skupina stále združuje pestovateľov olív, lahôdkárov a lisovne.

Položka	Kontaktné údaje a pôvodné znenia dokumentov (špecifikácia a jednotný dokument)	Kontaktné údaje a aktualizované znenia dokumentov (špecifikácia a jednotný dokument)
Príslušný orgán členského štátu	Názov: Institut National des Appellations d'Origine 138, Champs Elysées 75008 PARIS FRANCE Tel. +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 Tel. +33 1173303800 Fax +33 1173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr

Položka	Kontaktné údaje a pôvodné znenia dokumentov (špecifikácia a jednotný dokument)	Kontaktné údaje a aktualizované znenia dokumentov (špecifikácia a jednotný dokument)
Skupina žiadateľov	Názov: Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux Adresa: Mairie de Maussane les Alpilles 13520 MAUSSANE LES ALPILLES FRANCE a v jednotnom dokumente: Zloženie: výrobcovia/spracovatelia x) iné () a v špecifikácii: Toto združenie založené v roku 1994 tvoria všetky fyzické alebo právnické osoby, ktoré sú spojené s produktmi získanými z olivovníka z údolia Baux de Provence. Združuje pestovateľov, lahôdkárov a lisovne.	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 Tel. +33 490543842 Fax +33 484253288 E-mail: contact@siovb.com Zloženie: pestovatelia a spracovatelia. Právne postavenie: profesionálny zväz, ktorý sa riadi zákonníkom práce.
Kontrolné orgány	I.N.A.O 138, Champs Elysées 75008 PARIS FRANCE D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol Teledoc 251 75703 PARIS Cedex 13 FRANCE	Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) Adresa: Arborial 12 rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 93555 Montreuil-sous-Bois cedex FRANCE Tel. +33 173303800 Fax +33 173300804 E-mail: info@inao.gouv.fr Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Adresa: 59, boulevard Vincent Auriol 75703 Paris cedex 13 FRANCE Tel. +33 144871717 Fax +33 144973037 DGCCRF je jedným z riaditeľstiev ministerstva hospodárstva. Overovanie dodržiavania špecifikácie výrobku pred uvedením výrobku na trh zabezpečuje v súlade s ustanoveniami článku 37 nariadenia č. 1151/2012 certifikačný orgán pre výrobky, ktorého názov a kontaktné údaje sú k dispozícii na webovom sídle INAO a v databáze Európskej komisie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„OLIVES CASSÉES DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE“

EÚ č.: PDO-FR-0051-AM01 – 16.8.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov:**

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ sú drvené zelené stolové olivy. Pochádzajú výlučne z odrody Salonenque alebo odrody Aglandau (ktorá sa nazýva aj „Béruguette“). Miešanie odrôd pri predaji nie je povolené. Veľkosť olív zodpovedá najviac 35 plodom na hektogram. Šarže sú homogénne s najviac 5 % plodov, ktorých veľkosť zodpovedá viac ako 42 plodom na hektogram a najviac 5 % plodov, ktorých veľkosť zodpovedá menej ako 20 plodom na hektogram. Olivy sú drvené, celé a nenarezané. Povolených je však najviac 5 % nedrvených olív a 5 % prasknutých olív. Ide o zelené olivy ochutené feniklom (*Foeniculum vulgare* var.). Olivy sú v ústach pevné a majú výraznú chuť fenikla, ktorú by nemala prekryvať slaná chuť. Môžu byť mierne horké. Olivy „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ nemajú žiadne známky kvasenej, mydlovej (sodíkovej) alebo drevenej chuti.

Predávajú sa v čírom alebo mierne zakalenom, ale nie červenom slanom náleve, ktorý obsahuje kúsky feniklových vetvičiek.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Olivy „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ pochádzajú z olív odrôd Salonenque a Aglandau. Ochucujú sa feniklom (*Foeniculum vulgare* var.), a to vegetatívnymi časťami a semenami rastliny. Môže sa pridať bežne dostupný feniklový extrakt alebo feniklový odvar, prípadne nálev vyrobený výrobcom.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky činnosti od pestovania olív až po ich spracovanie na drvené stolové olivy a ich pasterizáciu sa vykonávajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Prípadná pasterizácia výrobku sa vykonáva vo vymedzenej zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu s cieľom zabezpečiť zhodu výrobku s opisom v bode 3.2 pred prvým uvedením olív s označením pôvodu na trh. Hospodárske subjekty využívajú maximálnu hodnotu pasterizácie 2 000 sekúnd (pri teoretickej teplote 70 °C). Cieľom je zabrániť nadmernému vareniu olív, v dôsledku ktorého by mohli zmäknúť a zmeniť farbu z čisto zelenej na hnedú. Kontrolný postup zahŕňa posilnenú kontrolu pasterizácie pravidelnou kontrolou záznamov pasterizačných zariadení a kontrolou vlastností výrobku po pasterizácii.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa olív s chráneným označením pôvodu „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ obsahovať:

— názov označenia pôvodu „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“,

— údaj „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) alebo „AOP“ (CHOP).

Tieto údaje sú uvedené v tom istom vizuálnom poli a na tej istej etike.

Tieto údaje sú uvedené zreteľnými, čitateľnými, nezmazateľnými a dostatočne veľkými znakmi, ktoré dostatočne vynikajú na pozadí, na ktorom sú vytlačené, aby tieto informácie boli jasne odlišiteľné od všetkých ostatných písomných informácií alebo obrázkov.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa nachádza na území týchto obcí departementu Bouches-du-Rhône:

Obce zahrnuté vcelku: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles, Paradou.

Čiastočne zahrnuté obce: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mouries, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zemepisná oblasť je vymedzená pohorím Massif des Alpilles, jeho koluválnymi okrajmi a severným výbežkom planiny Crau. Pohorie Alpilles (400 m maximálna nadmorská výška) sa rozprestiera od západu na východ v dĺžke asi tridsať kilometrov a združuje najtypickejšie vápencové kopce Provénsalska, ktoré sa nachádzajú medzi riekami Rhône, Durance a planinou Crau. Tento masív tvorí najzápadnejšie položený článok provénsalských antiklinál. Ide o erodovaný masív s malebným šikmo skoseným reliéfom tvoreným na jeho južnej strane prevažne kriedovými a jurskými vápencami.

Zemepisná oblasť má tieto osobitné klimatické vlastnosti:

- podnebie stredomorského typu,
- vysoká sezónna a ročná variabilita teplotných a zrážkových režimov,
- zrážky vyznačujúce sa krátkymi, ale intenzívnymi búrkami, ktoré sa sústreďujú najmä na jeseň a na jar. Zrážky 700 mm ročne sú koncentrované do 50 dní,
- obdobie sucha vyznačujúce sa suchými a horúcimi až extrémne horúcimi letami s častým nedostatkom vlhky najmä v júli,
- mierne zimy, pričom najchladnejší mesiac je január,
- priemerné teploty 13,6 °C s poklesom o 1 až 2 °C na severných svahoch Alpilles a riziko jarných mrazov,
- počas viac ako 100 dní v roku výskyt silných vetrov, ktoré prichádzajú hlavne zo severu (mistrál) alebo zo západu (tramontána),
- pomerne výnimočný slnečný svit s celkovým trvaním viac ako 2 800 hodín ročne.

Zemepisná oblasť zodpovedá erodovanému masívu s malebným reliéfom, ktorého kostru tvoria prevažne vápencové a slieňovité útvary spodnej kriedy, ako aj dolomitické vápence z obdobia jury v južnej časti.

Pôdy typické pre danú zemepisnú oblasť sú kamenisté (40 až 80 % kamenistých prvkov), vápencové s piesčito-hlinitou alebo piesčito-hlinito-ílovitou štruktúrou na masíve Alpilles a jeho koluválnych okrajoch. Severný výbežok starobylej planiny Crau nazývanej aj „Crau d'Eyguières“ sa vyznačuje veľmi kamenistými červenými fersialitickými pôdami (30 až 60 cm plaveného kremičitého štrku na povrchu) obohatenými o vápencové kolúvia pochádzajúce z erózie južných svahov Alpilles.

Olivové háje masívu Alpilles sa nachádzajú hlavne na kamenistých vápencových pôdach, ktoré sa vyvinuli na podhorských svahoch, na zvrstvenej drvine vápencových úlomkov, na viac či menej hrubých kolúviách vyplňajúcich úžlabiny. Štruktúra jemnej frakcie je všeobecne piesčito-hlinitá, zriedkavejšie piesčito-hlinito-ílovitá. Celkový podiel vápenca v priemere od 20 do 30 % môže dosiahnuť až 40 % a podiel aktívneho vápenca málokedy prekračuje 8 %. PH pôdy sa pohybuje medzi 8 a 8,5.

Spolu s obilninami a viničom bol olivovník vždy súčasťou tria hlavných plodín Provencalska. V roku 1786 Abbé Couture vo svojom spise uviedol, že jednou zo zvláštností údolia Baux de Provence je veľmi veľké množstvo odrôd olív a napočítal najmenej šesť hlavných druhov vrátane odrody Salonenque, predtým známej ako „Plant de Salon“, a odrody La Béruguette, predtým nazývanej „Aglandau“ alebo „Blanquette“. Práve tieto dve starobylé a tradičné odrody sú jediné povolené na výrobu olív s chráneným označením pôvodu „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“.

Vďaka tomuto bohatstvu sa z údolia Baux-de-Provence stalo jedno z najvýznamnejších území produkcie olív. Staré zvyky vždy umožňovali konzumáciu drvených zelených olív a celých čiernych olív. Výroba drvených zelených olív je takmer výlučne viazaná na údolie Baux-de-Provence. Zberom olív určených na tento spôsob spracovania sa každý rok na konci augusta začína v údolí Baux-de-Provence olivový hospodársky rok. Originálnosť produkcie tkvie predovšetkým v „drvení“ olív, ktoré sa dnes vykonáva mechanicky, ale dlho sa robilo ručne a viedlo k vzniku tradičnej činnosti tohto regiónu. Spôsob výroby je jednoduchý a tradičný: po drvení sa olivy macerujú v alkalickom roztoku, až kým sa čiastočne nezbavia horkosti. Alkalický roztok sa potom nahradí čistou vodou, v ktorej olivy zostávajú najmenej tridsaťšesť hodín, pričom voda sa pravidelne mení. Olivy sa skladujú v slanom náleve s hustotou medzi 1 036 a 1 050. Na zníženie pH slaného roztoku sa môže použiť iba kyselina citrónová a kyselina mliečna.

Olivy „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ sú stolové olivy, ktorých špecifickosť súvisí:

- s ich povahou „drvených“ zelených olív. Drvenie sa vykonáva mechanicky na čerstvých celých plodoch,
- s výhradným používaním odrôd Salonenque alebo Aglandau,
- s výraznou chuťou fenikla vďaka výhradnému používaniu tejto byliny na ich ochutenie,
- s prítomnosťou feniklových vetvičiek v slanom náleve,
- s ich pevnosťou v ústach,
- s minimálnou stanovenou veľkosťou, ktorá zodpovedá najviac 35 plodom na hektogram.

V kopcovitej oblasti sú pôdy vápenaté, málo zafarbené a kamenité, s vysokou výhrevnosťou, prevzdušnením a veľmi dobrou priepustnosťou, ktoré sú priaznivé pre pestovanie olív. Údolie Baux de Provence chránené pohorím Alpilles je menej vystavené hmle, ktorá škodí správne nasadzovaniu kvetov olivovníka a podporuje rozvoj kryptogamických chorôb. Údolie Baux de Provence teda predstavuje veľmi vhodnú oblasť na pestovanie olív. Klimatické a pôdne vlastnosti zemepisnej oblasti takisto stoja za výberom odrôd výrobku s označením „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“. Odroda Salonenque je dokonale prispôbená vápencovým, kamenitým a plytkým pôdam, ako aj letnému suchu a vetru. Plody dozrievajú veľmi skoro a používajú sa aj na výrobu oleja s chráneným označením „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence“. Odroda Aglandau, ktorá je citlivejšia na suchu ako Salonenque, sa presadila vďaka svojej odolnosti voči chladu a vetru a svojmu neskoršiemu dozrievaniu prispôbenému miestnym klimatickým podmienkam. V Provencalsku je veľmi rozšírená. Voľne rastúci fenikel je v údolí Baux-de-Provence takisto hojne rozšírený. Keďže kvitne v lete, má v čase zberu odrody Salonenques semená, a tak sa tradične používa pri výrobe drvených olív, pričom ich vôňa sa harmonicky miešajú. Jednoduchý a tradičný spôsob výroby olív zachováva typické arómy a pevnosť tohto ovocia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

