

Amtsblatt der Europäischen Union

C 188



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

4. Juni 2019

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 188/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9339 — Kennedy Wilson/AXA/JV) ⁽¹⁾	1
2019/C 188/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9307 — Onex/AEG/JV) ⁽¹⁾	1

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 188/03	Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. Juni 2019: 0,00 % — Euro-Wechselkurs	2
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2019/C 188/04	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel — Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben	3
2019/C 188/05	Durchführungsbeschluss der Kommission vom 27. Mai 2019 über die Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (g. U.) im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i>	12

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9339 — Kennedy Wilson/AXA/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 188/01)

Am 22. Mai 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9339 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9307 — Onex/AEG/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 188/02)

Am 24. Mai 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9307 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾

am 1. Juni 2019: 0,00 %

Euro-Wechselkurs ⁽²⁾

3. Juni 2019

(2019/C 188/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1185	CAD	Kanadischer Dollar	1,5098
JPY	Japanischer Yen	121,17	HKD	Hongkong-Dollar	8,7645
DKK	Dänische Krone	7,4680	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7040
GBP	Pfund Sterling	0,88618	SGD	Singapur-Dollar	1,5328
SEK	Schwedische Krone	10,6180	KRW	Südkoreanischer Won	1 323,45
CHF	Schweizer Franken	1,1162	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,2910
ISK	Isländische Krone	138,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7253
NOK	Norwegische Krone	9,7778	HRK	Kroatische Kuna	7,4180
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 925,20
CZK	Tschechische Krone	25,832	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6742
HUF	Ungarischer Forint	323,73	PHP	Philippinischer Peso	58,012
PLN	Polnischer Zloty	4,2833	RUB	Russischer Rubel	73,1315
RON	Rumänischer Leu	4,7377	THB	Thailändischer Baht	35,138
TRY	Türkische Lira	6,5815	BRL	Brasilianischer Real	4,3847
AUD	Australischer Dollar	1,6077	MXN	Mexikanischer Peso	22,1130
			INR	Indische Rupie	77,4720

⁽¹⁾ Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.⁽²⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben

(2019/C 188/04)

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„GRANA PADANO“

EU-Nr.: PDO-IT-0011-AM04 — 5.4.2018

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

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

Tel. +39 030919811
Fax +39 0309010487

Das Konsortium zum Schutz des „Grana Padano“ (Consorzio Tutela Grana Padano) setzt sich aus Erzeugern von Grana Padano zusammen und ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung Nr. 12511 des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Verwendung von Käsereststücken in geriebenem „Grana Padano“, Qualitätskontrolle des Käses

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Ursprungsnachweis

In die Spezifikation wird ein spezielles Mineralstoffprofil von „Grana Padano“ aufgenommen, d. h., es gibt weitere Parameter für die Bestimmung des Ursprungs des Erzeugnisses.

Konkret wird in Artikel 2 nach den Angaben zu den Aminosäuren und zur Isotopenzusammensetzung folgender Text eingefügt:

„Das mithilfe einer Isotopen-Massenspektrometrie ermittelte spezielle Mineralstoffprofil von ‚Grana Padano‘ ist beim Consorzio Tutela ‚Grana Padano‘ und beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft hinterlegt.“

Da ein Teil dieser Daten in der derzeit beim Ministerium hinterlegten Isotopenzusammensetzung schon enthalten ist, wird die bereits verwendete Datenbank durch diese Änderung weiter ausgebaut.

Es gibt somit zwei verschiedene Parameter, die zusammen zum Ausbau der Datenbank beitragen, die derzeit verwendet wird, um die Authentizität von Käse mit der g. U. „Grana Padano“ zu gewährleisten, namentlich, wenn dieser in kleinen Portionen oder als Reibkäse verkauft wird.

Erzeugungsverfahren

Durch die folgende Änderung wird der Abschnitt gestrichen, der eine Ausnahme von den Vorschriften über die mikrobielle Belastung der zur Herstellung von „Trentingrana“ verwendeten Milch zulässt. In Artikel 4 Absatz 1 erster Satz sind die Bezugnahmen auf diese Ausnahme zu streichen.

Artikel 4 Absatz 1 der derzeitigen Produktspezifikation hat folgenden Wortlaut:

„Grana Padano‘ g. U. wird aus Rohmilch von Kühen hergestellt, die zweimal täglich gemolken werden. Außer für die im Gebiet von Trentingrana erzeugte Milch ist keine der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Ausnahmen von der bakteriellen Belastung und dem Gehalt an somatischen Zellen anwendbar.“

Er erhält folgende Fassung:

„Grana Padano‘ g. U. wird aus Rohmilch von Kühen hergestellt, die zweimal täglich oder mithilfe eines Melkroboters mit freiem Kuhverkehr gemolken werden, der sicherstellt, dass die Milch die gewünschten Eigenschaften behält.“

Diese Änderung ist erforderlich, weil in dem Gesetz Nr. 131 vom 5. Juni 2003, mit dem die Ausnahme eingeführt wurde, deren Gültigkeit befristet war und diese Frist nun abgelaufen ist.

Die Bezugnahmen auf Kälber in der Liste der zugelassenen Futtermittel müssen wie folgt berichtigt werden:

Statt „über sieben Monate alte Kälber“ muss es heißen „Färsen ab dem 7. Trächtigkeitsmonat“.

Artikel 4 Absatz 3 der Produktspezifikation hat derzeit folgenden Wortlaut:

„Die Grundnahrung der Milchkühe besteht aus Grünland- oder Trockenfutter und wird für Kühe in der Laktation, trockengestellte Tiere und über sieben Monate alte Kälber verwendet.“

Er erhält folgende Fassung:

„Die Grundnahrung der Milchkühe besteht aus Grünland- oder Trockenfutter und wird für Kühe in der Laktation, trockengestellte Tiere und Färsen ab dem 7. Trächtigkeitsmonat verwendet.“

Der ebenfalls zu ändernde Artikel 4 Absatz 7 hat derzeit folgenden Wortlaut:

„Es folgt die Liste der nach Kategorien zusammengefassten, zur Futtermittelergänzung zugelassenen Futterrohstoffe, die für Kühe in der Laktation, trockengestellte Tiere und über sieben Monate alte Kälber verwendet werden, aus deren Milch ‚Grana Padano‘ g. U. hergestellt wird.“

Er erhält folgende Fassung:

„Es folgt die Liste der nach Kategorien zusammengefassten, zur Futtermittelergänzung zugelassenen Futterrohstoffe, die für Kühe in der Laktation, trockengestellte Tiere und Färsen ab dem 7. Trächtigkeitsmonat verwendet werden, aus deren Milch ‚Grana Padano‘ g. U. hergestellt wird.“

Diese Änderung wirkt sich auch auf Punkt 3.3 Absatz 1 des Einzigsten Dokuments aus.

Dieser hat derzeit folgenden Wortlaut:

„Die Grundnahrung der Milchkühe besteht aus Grünland- oder Trockenfutter und wird für Kühe in der Laktation, trockengestellte Tiere und über 7 Monate alte Kälber verwendet.“

Er erhält folgende Fassung:

„Die Grundnahrung der Milchkühe besteht aus Grünland- oder Trockenfutter und wird für Kühe in der Laktation, trockengestellte Tiere und Färsen ab dem 7. Trächtigkeitsmonat verwendet.“

Damit wird ein offensichtlicher Fehler im Text korrigiert, da in landwirtschaftlichen Kreisen in Italien Kühe ab dem 18. Lebensmonat, ab dem sie besamt oder gedeckt werden, als Färsen („Manze“) bezeichnet werden. Bei dieser Änderung handelt es sich somit um eine Berichtigung, da im italienischen Wortlaut der Hinweis auf die Trächtigkeit versehentlich weggelassen wurde.

Mit der vorliegenden Änderung wird außerdem die Verwendung von Melkrobotern mit freiem Kuhverkehr zugelassen. Infolgedessen müssen auch diejenigen Abschnitte der Produktspezifikation geändert werden, in denen es um die Möglichkeit der Vermischung von Gemelken geht.

Artikel 4 Absatz 1 und Artikel 5 Absätze 3 und 4 der Produktspezifikation müssen daher geändert werden.

Artikel 4 Absatz 1 der Produktspezifikation hat derzeit folgenden Wortlaut:

„Grana Padano‘ g. U. wird aus Rohmilch von Kühen hergestellt, die zweimal täglich gemolken werden. Außer für die im Gebiet von Trentingrana erzeugte Milch ist keine der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Ausnahmen von der bakteriellen Belastung und dem Gehalt an somatischen Zellen anwendbar.“

Er erhält folgende Fassung:

„Grana Padano‘ g. U. wird aus Rohmilch von Kühen hergestellt, die zweimal täglich oder mithilfe eines Melkroboters mit freiem Kuhverkehr gemolken werden, der sicherstellt, dass die Milch die gewünschten Eigenschaften behält.“

Artikel 5 Absätze 3 und 4 der Produktspezifikation haben derzeit folgenden Wortlaut:

„Der Käse kann aus der Milch eines einzigen Melkgangs oder aus einer Mischung von Gemelken aus zwei Melkgängen nach einer Ruhezeit, bei der der Rahm auf natürliche Weise nach oben gestiegen ist, hergestellt werden.“

Zulässig ist auch die Verwendung von Gemelken aus zwei Melkgängen, bei denen nur das Gemelk eines Melkgangs ruhen und der Rahm auf natürliche Weise nach oben steigen konnte.“

Sie erhält folgende Fassung:

„Der Käse kann aus der Milch eines einzigen Melkgangs oder aus einer Mischung von Gemelken aus mehreren Melkgängen nach einer Ruhezeit, bei der der Rahm auf natürliche Weise nach oben gestiegen ist, hergestellt werden.“

Zulässig ist auch die Verwendung eines Gemelks, bei dem nur ein Teil der Milch ruhen und der Rahm auf natürliche Weise nach oben steigen konnte.“

Diese Änderung wirkt sich auch auf Punkt 3.2. des Einzigsten Dokuments aus.

Dieser hat derzeit folgenden Wortlaut:

„Hartkäse, der gekocht, langsam gereift, ganzjährig erzeugt, als Tafelkäse sowie zum Reiben verwendet und aus teilentrahmter, aus zwei Tagesmelkungen stammender Rohmilch von Kühen hergestellt wird, deren Grundnahrung in Grünland- oder Trockenfutter besteht; zulässig ist die Milchverarbeitung eines einzigen Melkgangs oder von zwei gemischten Melkungen.“

Sie erhält folgende Fassung:

„Hartkäse, der gekocht, langsam gereift, ganzjährig erzeugt, als Tafelkäse sowie zum Reiben verwendet und aus teilentrahmter Rohmilch von Kühen hergestellt wird, die entweder zweimal täglich oder mithilfe eines Melkroboters mit freiem Kuhverkehr gemolken werden und deren Grundnahrung in Grünland- oder Trockenfutter besteht. Der Käse kann aus der Milch eines einzigen Melkgangs oder aus einer Mischung der Gemelke aus mehreren Melkgängen hergestellt werden.“

Nach Genehmigung dieser Änderung kann der Käse aus Gemelken hergestellt werden, die aus mehr als zwei Melkgängen stammen. Der Käsehersteller muss beim anschließenden Entrahmen sorgfältig darauf achten, dass die Milch die in der Produktspezifikation festgehaltenen Eigenschaften hat, die nicht geändert werden. Jahrelange Versuche haben belegt, dass das vorgeschriebene Verhältnis zwischen Fett- und Kaseingehalt ausreichend gewährleistet, dass der Käse die in der Produktspezifikation und im Einzigem Dokument vorgegebenen Eigenschaften aufweist. Aus technischer und wissenschaftlicher Sicht werden die Milcheigenschaften durch den Einsatz von Melkrobotern nicht beeinträchtigt. Insbesondere in Bezug auf den Fett- und den Eiweißgehalt ist die Milch statistisch der durch traditionelles Melken gewonnenen Milch vergleichbar. Tatsächlich kann der Einsatz von Melkrobotern das Wohlbefinden der Kühe verbessern, da dadurch der Stress gemindert wird, dem sie ausgesetzt sind, wenn sie während der Hauptlaktation nur zweimal täglich gemolken werden.

Die Mindestdauer, die der Käse in den Formen verbleiben muss, wird von 48 Stunden auf 36 Stunden gesenkt.

Besonders Artikel 5 Absatz 11 wird geändert, der derzeit lautet:

„Danach wird er für mindestens 48 Stunden in Formen gegeben, die das Ursprungszeichen in den Käse prägen. Anschließend wird der Käse während 14 bis 30 Tagen in Salzlake getaucht.“

Er erhält folgende Fassung:

„Danach wird er für mindestens 36 Stunden in Formen gegeben, die das Ursprungszeichen in den Käse prägen. Anschließend wird der Käse während 14 bis 30 Tagen in Salzlake getaucht.“

Im Laufe der Jahre haben Versuchsergebnisse gezeigt, dass 36 Stunden in den Formen ausreichen, um den Käse richtig zu festigen und zu formen und bereit zu machen für das Salzbad. Diese Änderung wurde notwendig, weil die Produktionsmenge der einzelnen Käsereien steigt und Käsereien fusioniert sind, sodass die Produktion in größeren Anlagen zentralisiert wurde. Dies bewirkte unweigerlich, dass für die einzelnen Stufen der Käsebereitung Raum und Zeit knapp wurden. Angesichts der Zeit, die erforderlich ist, um die Formen vor ihrer Wiederverwendung in einem neuen Produktionszyklus zu reinigen und zu desinfizieren, würde die beantragte Änderung das Management der Abläufe der Käsebereitung verbessern.

Außerdem soll der Einsatz einer „Wärmekammer“ („camera calda“) zugelassen werden.

Das bedeutet, dass nachstehender Satz in Artikel 5 der Produktspezifikation eingefügt werden muss.

„Nach ihrer Entnahme aus der Salzlake können die Käselaibe abgespült werden und/oder für höchstens 24 Stunden bei einer auf 25 °C bis 60 °C erwärmten Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.“

Seit nunmehr einigen Jahren testen einige Erzeuger die Wiedereinführung einer alten Praxis, bei der die Käselaibe — nachdem sie aus der Salzlake genommen und eventuell abgespült wurden — zwischen drei und 24 Stunden in speziellen Kammern mit einer Temperatur zwischen 25 °C und 60 °C verbleiben. Zahlreiche historische Dokumente belegen, dass es sich hierbei um eine traditionelle Technik handelt, die das Verdunsten von Feuchtigkeit und Salz von der Oberfläche begünstigt, die Ausbildung einer gleichmäßigeren Rinde fördert und das Wachstum von Schimmel an der Oberfläche hemmt. Da die Versuche, diese Praxis wiedereinzuführen, sehr zufriedenstellend verliefen, wurde beschlossen, diese Praxis zuzulassen.

Sonstiges

Die Vorschrift, mit der die Verlagerung von Käsereststücken innerhalb einer Käserei und auf das Ursprungsgebiet beschränkt wird, soll gestrichen werden.

Dies betrifft insbesondere Artikel 7 Buchstabe d, der derzeit lautet:

„d) Käsereststücke dürfen ausschließlich innerhalb des Ursprungsgebiets und nur innerhalb ein- und derselben Käserei oder zwischen Käsereien einer Unternehmensgruppe verlagert werden. Die für geriebenen ‚Grana Padano‘ verwendeten Käsereste dürfen nicht als eigenständiges Erzeugnis verkauft werden.“

Er erhält folgende Fassung:

„d) Käsereststücke dürfen nur innerhalb ein- und derselben Käserei oder zwischen Käsereien einer Unternehmensgruppe verlagert werden. Die für geriebenen ‚Grana Padano‘ verwendeten Käsereste dürfen nicht als eigenständiges Erzeugnis verkauft werden.“

Diese Änderung wirkt sich auch auf Punkt 3.5. des Einzigsten Dokuments aus, der derzeit lautet wie folgt:

„Reststücke dürfen nur innerhalb ein und desselben Betriebs oder einer Betriebsgruppe und ausschließlich innerhalb des Ursprungsgebiets verlagert werden.“

Sie erhält folgende Fassung:

„Käsereststücke dürfen nur innerhalb ein- und derselben Käserei oder zwischen Käsereien einer Unternehmensgruppe verlagert werden.“

Die Auswirkungen dieser Änderung sind gering und betreffen lediglich Käsereien, deren Portionierungsanlagen sich außerhalb des Erzeugungsgebiets befinden und die darüber hinaus berechtigt sind, Reibkäse abzapacken (diese Berechtigung erhalten selbstverständlich nur Betriebe mit Räumlichkeiten innerhalb des Ursprungsgebiets). Die Änderung soll es Unternehmen erlauben, Käsereststücke von ihren Anlagen außerhalb des Erzeugungsgebiets in die innerhalb des Erzeugungsgebiets befindlichen Anlagen zu verlagern, die berechtigt sind, nach den Vorgaben der Produktspezifikation Käsereststücke für die Herstellung von geriebenem „Grana Padano“ zu verwenden. Hinter der beantragten Änderung steht die Absicht, für diese wenigen Unternehmen dieselben Rahmenbedingungen zu schaffen wie für diejenigen, bei denen sich beide Anlagen im Ursprungsgebiet befinden und die daher die bei der Aufmachung von Grana Padano anfallenden Käsereststücke uneingeschränkt zwischen ihren Anlagen verlagern können.

Qualitätskontrolle

Mit dieser Änderung wird für die Einstufung von „Grano Padano“ bei der Qualitätskontrolle eine neue Klassifizierung aufgenommen: „scelto sperlato“ [„erste Wahl, ohne Mängel“], „zero“ (0) und „uno“ (1).

Das bedeutet, dass nachstehender Text in Artikel 5 der Produktspezifikation eingefügt werden muss.

„Grana Padano“ wird in die Güteklassen ‚scelto sperlato‘, ‚zero‘ (0) und ‚uno‘ (1) eingestuft.

‚Grana Padano‘ der Güteklasse ‚scelto sperlato‘ ist innen wie außen makellos.

Auch bei ‚Grana Padano‘ der Güteklasse 0 (zero) ist das Innere von höchster Qualität, die Rinde allerdings weist geringfügige Mängel auf, die als ‚correzioni‘ (Korrekturen) bezeichnet werden.

‚Grana Padano‘ der Kategorie 1 (uno), auch als ‚sottoscelto‘ [zweite Wahl] bezeichnet, weist kleinere ‚Korrekturen‘ oder geringfügige Mängel der Rinde oder des Käseinneren auf, hat etwas größere Löcher und nimmt nach einem Schlag mit dem Prüfhammer etwas langsamer seine Form wieder ein.“

„Grana Padano“ wird derzeit zwar über die in der Produktspezifikation aufgeführten, sehr genauen Eigenschaften definiert, im Laufe der Zeit hat es sich jedoch als hilfreich erwiesen, das Erzeugnis auf der Grundlage leichter Mängel der Rinde bzw. des Käseinneren in Güteklassen einstuft zu können. Diese Güteklassen, die bereits für vergleichbare Hartkäsesorten verwendet werden, wirken sich nicht wesentlich auf die Produktmerkmale in Artikel 2 der Produktspezifikation aus, sondern ermöglichen die Durchführung sektorspezifischer Maßnahmen zur Verbesserung der Produktqualität. Die Güteklassen wurden auf der Grundlage bestehender Praktiken im Handel mit der g. U. „Grana Padano“ festgelegt, auf die unter anderem in den Unterlagen verwiesen wird, die der Europäischen Kommission bei der Eintragung der g. U. vorgelegt wurden. Konkret heißt dies, dass eine Käsecharge zum Zeitpunkt der Qualitätskontrolle und des „Hammertests“ in die vorgenannten Güteklassen einstuft wird, bevor das Brandzeichen angebracht wird. Für jede der Qualitätskontrolle unterzogene Charge wird ein Güteklasseformular ausgefüllt, in dem jeder Käse in die Güteklasse „scelto sperlato“, „zero“ (0) oder „uno“ (1) eingestuft wird.

EINZIGES DOKUMENT

„GRANA PADANO“

EU-Nr.: PDO-IT-0011-AM04 — 5.4.2018

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n)

„Grana Padano“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Hartkäse, der gekocht, langsam gereift, ganzjährig erzeugt, als Tafelkäse sowie zum Reiben verwendet und aus teilentrahmter Rohmilch von Kühen hergestellt wird, die entweder zweimal täglich oder mithilfe eines Melkroboters mit freiem Kuhverkehr gemolken werden und deren Grundnahrung in Grünland- oder Trockenfutter besteht. Der Käse kann aus der Milch eines einzigen Melkgangs oder aus einer Mischung der Gemelke aus mehreren Melkgängen hergestellt werden. Er besitzt eine zylindrische Form mit leicht konvexem oder fast geradem Rand, mit planen, leicht gerändelten Ober- und Unterseiten.

Sein Durchmesser beträgt 35-45 cm, die Randhöhe 18-25 cm mit Variationen, die von den technischen Herstellungsbedingungen abhängen.

Gewicht: 24 kg bis 40 kg; Rinde: hart und glatt, 4-8 mm dick.

Der Teig ist hart, mit einer feinkörnigen, brüchigen Konsistenz und kaum sichtbarer Löcherung. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 32 %. Die Rinde hat eine dunkle oder natürlich goldgelbe Färbung. Die Teigfarbe ist weiß bis strohgelb. Aroma und Geschmack des Teiges sind duftend und mild.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Grundnahrung der Milchkühe besteht aus Grünland- oder Trockenfutter und wird für Kühe in der Laktation, trockengestellte Tiere und Färsen ab dem 7. Trächtigkeitsmonat verwendet. An die Milchkühe wird Viehfutter verfüttert, das aus Anbauten des landwirtschaftlichen Betriebs oder aus dem Erzeugungsgebiet des „Grana Padano“ g. U. stammt.

In der Tagesration muss Raufutter mindestens 50 % des Trockenanteils bilden, wobei das Verhältnis Raufutter/Ergänzungsfutter, bezogen auf die Trockensubstanz, nicht unter 1 liegen darf. Mindestens 75 % des Trockenanteils des Futters einer Tagesration müssen aus Futtermitteln stammen, die innerhalb des Produktionsgebiets der Milch erzeugt werden.

Die zugelassenen Futtermittel sind in einer Positivliste aufgeführt; diese umfasst:

Raufutter: Frischfutter, Heu, Stroh, Silage (für die Herstellung des Käsetyps „Trentingrana“ nicht zugelassen);

nach Kategorien zusammengefasste, zur Futtermittelergänzung zugelassene Futterrohstoffe: Getreide und dessen Derivate, Ölsaaten und ihre Derivate, Knollen und Wurzeln und ihre Produkte, Trockenfutter, Nebenprodukte aus der Zuckerindustrie, Hülsenfruchtsaaten, Fette, Mineralien, Zusatzstoffe.

Rohstoffe: rohe Kuhmilch, natürliche Molkefermente, Lab aus Kälbermägen. Die Milch stammt von Kühen, die in dem in Punkt 4 abgegrenzten Gebiet gehalten werden.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Erzeugung und Reifung müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Vorgänge wie Reiben und anschließendes Verpacken dürfen nur in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen, da frisch geriebener Käse ein sehr empfindliches Produkt ist und zur Erhaltung seiner organoleptischen Eigenschaften unverzüglich in einer Weise verpackt werden muss, die jegliches Austrocknen verhindert; im Übrigen kann durch umgehendes Verpacken in einer Verpackung mit der Ursprungsbezeichnung die Echtheit des geriebenen Erzeugnisses besser gewährleistet werden, das naturgemäß schwieriger erkennbar ist als ein ganzer Laib, auf dem die Markierung sichtbar ist (wie in dem Urteil C-469/00 des Europäischen Gerichtshofs vom 20. Mai 2003 bestätigt wird).

Die Verwendung von durch Zerteilen und Verpacken von „Grana Padano“ g. U. entstandenen Reststücken in Form von Teilen mit unterschiedlichem und/oder festem Gewicht, Blöcken, Würfeln, Stücken usw. zur Herstellung von geriebenem „Grana Padano“ ist nur unter folgenden Voraussetzungen erlaubt: Einhaltung des maximalen Rindenanteils von 18 %; ständige Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit der ganzen Käselaibe „Grana Padano“ g. U., von denen die Reststücke stammen; werden die Reststücke nicht sofort verwendet und/oder von einer Betriebsstätte in eine andere verlagert, so sind sie nach Betriebsnummer und Erzeugungsmonat getrennt zu halten; Käsereststücke dürfen nur innerhalb ein- und derselben Käserei oder zwischen Käsereien einer Unternehmensgruppe verlagert werden. Die für geriebenen „Grana Padano“ verwendeten Käsereste dürfen nicht als eigenständiges Erzeugnis verkauft werden.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das offizielle Kennzeichen, das ausweist, dass die Voraussetzungen erfüllt sind, um zu Recht die geschützte Ursprungsbezeichnung „Grana Padano“ zu tragen, und das überall erscheinen muss, sowohl auf den ganzen Käselai ben als auch auf allen Verpackungen mit portioniertem und geriebenem „Grana Padano“ g. U., besteht aus einem rautenförmigen Brandzeichen mit der Aufschrift „GRANA“ und „PADANO“ in großen Blockbuchstaben. Im oberen und unteren, an den Spitzen abgerundeten Winkel der Raute stehen jeweils die Initialen „G“ und „P“.

Die Prägestempelung, mit der das Ursprungszeichen in die frischen Laibe bei der Ausformung gestanzt wird, besteht aus kleinen gestrichelten, über den gesamten Rand der Laibe verteilten Rauten, über denen quer abwechselnd die Worte „GRANA“ und „PADANO“ stehen, sowie aus dem Erkennungszeichen der Käserei und der Angabe von Erzeugungsjahr und -monat.

Nur für den in der Autonomen Provinz Trient hergestellten „Grana Padano“ g. U. und vorausgesetzt, dass bei der Erzeugung Milch von Kühen verwendet wird, die Raufutter erhalten, dem ganzjährig keinerlei Silage zugegeben wird, dürfen die für den Typ „Trentingrana“ vorgesehenen spezifischen Rauten mit gestrichelten Linien und der Aufschrift „TRENTINO“ verwendet werden; der Rand ist mittig und rundherum mit stilisierten Bergen versehen, zwischen denen jeweils beidseitig lesbar das Wort „TRENTINO“ steht.

Die Verpackungen von Käse mit der g. U. „Grana Padano“ des oben beschriebenen speziellen Typs „Trentingrana“ sind auf dem Verpackungsmaterial und dem entsprechenden Werbematerial mit folgender Abbildung versehen:



Die Ursprungskennzeichnung durch Prägestempelung wird durch die Anbringung einer Kaseinplakette mit der Aufschrift „GRANA PADANO“, dem Erzeugungsjahr und einer Kennnummer zur eindeutigen Identifikation jedes einzelnen Laibes ergänzt.

„Grana Padano“-Käse, der nach der Ausformung mindestens 20 Monate in dem Erzeugungsgebiet gereift ist, kann als „RISERVA“ (Reserve) bezeichnet werden. Die Zugehörigkeit zur Kategorie GRANA PADANO „RISERVA“ wird durch ein zweites Brandzeichen bestätigt, das auf Antrag der Käserzeuger auf dem Rand der Käselai be nach denselben Modalitäten eingraviert wird, wie sie für die g. U.-Markierung vorgesehen sind. Das betreffende Siegel besteht aus einem Ring, durch dessen Mitte das Wort „RISERVA“ verläuft. Im oberen Bogenfeld stehen das Wort „OLTRE“ (mehr als) und die Zahl „20“, im unteren Teil findet sich das Wort „MESI“ (Monate).

Bei verpackten Erzeugnissen sind folgende weitere Produktkategorien vorgesehen: „Grana Padano“ OLTRE 16 MESI (mehr als 16 Monate) und „Grana Padano“ RISERVA.

Auf den Verpackungen, die zur Kategorie „Grana Padano“ OLTRE 16 MESI gehörigen Käse enthalten, wird das Logo „GRANA PADANO“ durch den einreihigen Schriftzug „OLTRE 16 MESI“ zwischen zwei parallelen Streifen ergänzt.

Auf geschlossenen Verpackungen, die zur Kategorie „Grana Padano“ RISERVA gehörigen Käse enthalten, erscheint außer dem Logo „GRANA PADANO“ die Wiedergabe des Brandsiegels „RISERVA“.

Während für die in der Spezifikation ausdrücklich vorgesehenen Kategorien („Oltre 16 Mesi“ und „RISERVA-Oltre 20 Mesi“) die entsprechenden Logos zu verwenden sind, können auf den Verpackungen — auf freiwilliger Basis — auch andere Reifezeiten als diejenigen der beiden betreffenden Kategorien angegeben werden.

Allerdings darf dies nicht zu der irrigen Annahme führen, dass es sich um eine zusätzliche in der Spezifikation vorgesehene und genehmigte Produktkategorie handelt.

Der Klarheit halber und zur Vermeidung von Verwechslungen zwischen den offiziellen Kategorien und zusätzlichen freiwilligen Angaben, die den Verbrauchern präzisere Informationen vermitteln, darf daher eine Reifezeit von 16 bzw. 20 Monaten ausschließlich durch die beiden oben genannten besonderen Logos angegeben werden, während für andere Reifezeiten (z. B. „Stagionatura 12 mesi“, „Stagionatura 14 mesi“, „Stagionatura 18 mesi“ (12, 14 bzw. 18 Monate gereift) usw.) Zeichen, Farben und Schriftgrößen zu verwenden sind, die sich von denen der g. U. „Grana Padano“ unterscheiden, und müssen diese Angaben an einer anderen Stelle auf der Verpackung angebracht werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem „Grana Padano“ g. U. erzeugt und gerieben wird, umfasst die Provinzen Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantua links des Po, Mailand, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trient, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona, Vicenza, Bologna rechtsseitig des Flusses Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza, Ravenna und Rimini sowie die folgenden Gemeinden der Provinz Bozen: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice und Trodena.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet des „Grana Padano“ g. U. fällt weitgehend mit der Region der Poebene zusammen bzw. mit dem geografischen Gebiet des Po-Flussbettes, das durch Vorland-, Schwemmland-, fluvioglazial angeschwemmte und Flachlandböden gekennzeichnet ist, die wasserreich sind und zu den weltweit fruchtbarsten und für die Futtermittelproduktion geeignetsten Böden gehören.

Diese pedologischen Eigenschaften zusammen mit dem spezifischen Mikroklima des Gebiets begünstigen insbesondere die Produktion von Mais, der insofern die wichtigste Futtergrundlage für Milchkühe bildet, deren Milch für die Erzeugung von „Grana Padano“ g. U. bestimmt ist, als sein Anteil an der aufgenommenen Trockensubstanz bis zu 50 % betragen kann.

Durch Urbarmachung und Wasserregulierung in der Poebene, die ab dem 11. Jahrhundert erfolgt sind, wurde die Voraussetzung für den örtlichen Ausbau der Rinderhaltung geschaffen. Aufgrund der enormen Milchmengen, die dadurch zur Verfügung standen und die den täglichen Bedarf der Landbevölkerung überstiegen, ergaben sich der Anreiz und die Notwendigkeit ihrer Verarbeitung zu haltbarem Käse. Auch heute bilden die reichlich vorhandenen lokalen Futtermittel, vor allem Mais, in Verbindung mit dem Wasserreichtum ein grundlegendes Element für den Weiterbestand der Milchviehhaltung und der daraus resultierenden Milcherzeugung.

Die Besonderheit des „Grana Padano“ g. U. kommt insbesondere in den folgenden spezifischen Merkmalen zum Ausdruck:

- Größe und Gewicht des Käselaiibes;
- spezifische, durch eine körnige Struktur gekennzeichnete morphologische Eigenschaft des Käseteigs infolge des Herstellungsverfahrens, wodurch die typische brüchige Konsistenz entsteht;
- weiße bis strohgelbe Färbung, mit feinem Geschmack und wohlriechendem Aroma, hauptsächlich aufgrund der umfangreichen Verwendung von Wachsmais als Futtermittel für Milchkühe;
- ein Wasser- und Fettgehalt, der im Wesentlichen dem Gehalt an Proteinen entspricht;
- hoher natürlicher Abbau der Proteine in Peptone, Peptide und freie Aminosäuren;
- längere Reifung, auch über 20 Monate.

Der kausale Zusammenhang zwischen dem „Grana Padano“ g. U. und seinem Ursprungsgebiet beruht insbesondere auf den folgenden Faktoren:

- hohes Bewässerungspotenzial der Poebene und dementsprechend verfügbare Menge an Futtermitteln, darunter hauptsächlich Wachsmais, mit dem die spezifischen Merkmale der weißen bis strohgelben Färbung des Käseteigs sowie seines Aromas und Geschmacks in Zusammenhang zu bringen sind; Verwendung von Silomais — oder Wachsmais —, was unmittelbar zur Folge hat, dass über das Futter chromatische Verbindungen wie Carotin, Anthozyan und Chlorophyll in geringerem Maße zugeführt werden als bei einer Ernährung auf der Grundlage von Heu oder grünen Futterpflanzen. Dies ist in der Tat eine direkte Folge der Silagephase;

- Verwendung von Rohmilch, wodurch bei der Käseerzeugung die gebietsspezifischen Milchsäurebakterien zugeführt werden;
- Verwendung natürlicher Molkefermente, wodurch eine ununterbrochene mikrobiologische Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet hergestellt wird. Die Milch, aus der die Molke und damit die natürlichen Molkefermente gewonnen werden, ist demnach auf der einen Seite Bindeglied zwischen Käseerzeugung und Erzeugungsgebiet und bietet auf der anderen Seite die Gewähr für die ständige und konstante Zufuhr von für das Ursprungsgebiet typischen Milchsäurebakterien, die für die wichtigsten spezifischen Eigenschaften des Käses „Grana Padano“ g. U. verantwortlich sind.

Der ursächliche Zusammenhang zwischen den Merkmalen des Erzeugnisses und seinem Ursprungsgebiet ist darüber hinaus durch den „casaro“ (Käser) gegeben, dem bei der Produktion des „Grana Padano“ g. U. seit jeher eine zentrale und grundlegende Bedeutung zukommt.

Noch heute erfolgt die Verarbeitung von Milch zu „Grana Padano“ g. U. durch Käser und nicht durch Techniker oder Wissenschaftler.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet abgerufen werden: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 27. Mai 2019****über die Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (g. U.) im Amtsblatt der Europäischen Union**

(2019/C 188/05)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 53 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Frankreich hat gemäß Artikel 49 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation für „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (g. U.) eingereicht.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Widerspruch eingelegt werden kann, sollte der Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ⁽²⁾, einschließlich des geänderten Einzigsten Dokuments und der Fundstelle der Veröffentlichung der entsprechenden Produktspezifikation, für den eingetragenen Namen „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (g. U.) im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einzigster Artikel

Der Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission, einschließlich des geänderten Einzigsten Dokuments und der Fundstelle der Produktspezifikation, für den eingetragenen Namen „Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence“ (g. U.) findet sich im Anhang dieses Beschlusses.

Im Einklang mit Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann innerhalb von drei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* gegen die Änderung gemäß Absatz 1 dieses Artikels Einspruch erhoben werden.

Brüssel, den 27. Mai 2019

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

ANHANG

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER
GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU)
Nr. 1151/2012**

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

EU-Nr.: PDO-FR-0051-AM01 — 16.8.2017

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

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

Telefon: +33 0490543842

Fax +33 484253288

E-Mail: contact@siovb.com

Das „Syndicat AOP Huile d'olive et Olives de la Vallée des Baux-de-Provence“ (SIOVB) ist eine berufliche Vereinigung, die den Bestimmungen des französischen Arbeitsgesetzbuchs unterliegt und aus Olivenerzeugern, Olivenverarbeitern und Olivenölerzeugern (ca. 1 100 Erzeugern) besteht. Sie hat ein berechtigtes Interesse an der Einreichung des Antrags.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Sonstiges: Kontrollen, einzelstaatliche Vorschriften.

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Beschreibung der „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ wurde in der Produktspezifikation und im Einzigsten Dokument (das die ehemalige Zusammenfassung ersetzt) geändert und ergänzt.

Somit wird die ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation und der Zusammenfassung:

„Die ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ stammen ausschließlich von den Sorten Salonenque oder Béruguette.

Die ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ sind ein Früherzeugnis mit kurzer Haltbarkeitsdauer. Es handelt sich um mit Fenchel aromatisierte grüne Oliven.“

durch folgende Fassung ersetzt:

„Bei den ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ handelt es sich um zerbrochene Tafeloliven. Sie stammen ausschließlich von den Sorten Salonenque oder Aglandau (auch als ‚Béruguettes‘ bezeichnet). Die Sortenmischung bei der Vermarktung ist nicht zugelassen. Die Größe der Oliven muss so sein, dass auf 100 g des Erzeugnisses höchstens 35 Früchte entfallen. Die Partien sind homogen und umfassen einen höchstens 5 %igen Anteil an Früchten, deren Größe über 42 Früchten pro 100 g entspricht, sowie einen höchstens 5 %igen Anteil an Früchten, deren Größe weniger als 20 Früchten pro 100 g entspricht. Die Oliven sind zerbrochen, ganz und nicht aufgeplatzt. Ein höchstens 5 %iger Anteil an nicht zerbrochenen Oliven und ein höchstens 5 %iger Anteil an beschädigten Oliven sind jedoch zulässig. Es handelt sich um mit Fenchel (*Foeniculum vulgare* var.) aromatisierte grüne Oliven. Die Oliven sind bissfest und zeichnen sich durch einen deutlichen Fenchelgeschmack aus, der nicht von einem salzigen Geschmack verdeckt werden darf. Sie dürfen leicht bitter schmecken. Die ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ weisen keinen vergorenen, seifigen (Natrongschmack) oder holzigen Geschmack auf. Sie werden in einer klaren oder leicht trüben, jedoch nicht roten Salzlake mit Fenchelzweigstückchen zum Verkauf angeboten.“

Diese beschreibenden Merkmale wurden aus folgenden Gründen hinzugefügt:

- Um das Erzeugnis besser zu beschreiben, wurde ergänzt, dass es sich um „Tafeloliven“ handelt.
- Die offizielle Bezeichnung der Sorte „Aglandau“, lokal als „Béruguettes“ bezeichnet, wird hinzugefügt, da in der eingetragenen Produktspezifikation ausschließlich die Bezeichnung „Béruguettes“ verwendet wurde. Diese Ergänzung wird vorgenommen, um die Bezeichnung mit der im europäischen Sortenkatalog eingetragenen offiziellen Bezeichnung der Sorte in Einklang zu bringen.
- „Die Sortenmischung bei der Vermarktung ist nicht zugelassen“: Dieses Merkmal war bereits in der jeweiligen Rubrik „Gewinnungsverfahren“ der Produktspezifikation und der Zusammenfassung aufgeführt, jedoch nicht in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“, obwohl es sich um ein wichtiges beschreibendes Merkmal handelt.
- Die Größe der Oliven von höchstens 35 Früchten pro 100 g war ausschließlich in der jeweiligen Rubrik „Gewinnungsverfahren“ der Produktspezifikation und der Zusammenfassung aufgeführt, obwohl es sich um ein wichtiges beschreibendes Merkmal handelt. Zudem werden die zulässigen Toleranzen hinzugefügt. Anhand dieser Werte lässt sich die Gewinnung homogener Partien sicherstellen, die traditionell Früchte von mittlerer bis großer Größe umfassen.
- Es wird ergänzt, dass die Oliven vor dem Zerbrennen ganz und nicht aufgeplatzt sind, um die Olivenbeschreibung an die Codex-Norm für Tafeloliven anzupassen. Ferner werden die zulässigen Toleranzen hinzugefügt, da es trotz größter Sorgfalt bei der Verarbeitung dennoch möglich ist, dass die Oliven nicht dem gewünschten endgültigen Erzeugnis entsprechen (nicht zerbrochene Oliven, beschädigte Oliven).
- Um die Beschreibung genauer zu fassen, wird der lateinische Name des Fenchels („*Foeniculum vulgare* var.“) hinzugefügt, mit dem die Oliven aromatisiert werden.
- Die organoleptischen Merkmale der Oliven werden hinzugefügt. Ausgehend von den seit der Anerkennung dieser Bezeichnung erfolgten Kontrollen wurde die organoleptische Beschreibung durch Deskriptoren vervollständigt, die eine bessere Kennzeichnung des Erzeugnisses gestatten.
- Die Bedingungen für das Anbieten zum Verkauf werden hinzugefügt, um die ursprüngliche Bestimmung der Produktspezifikation und der Zusammenfassung ergänzen zu können, die in der Rubrik „Gewinnungsverfahren“ ausschließlich vorsah, dass die Oliven „in Salzlake gelagert“ werden, und um präzisieren zu können, dass Fenchel zur Aromatisierung der Oliven vorhanden sein muss.

Ferner wird folgende ursprüngliche Fassung: „Die ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ sind ein Früherzeugnis mit kurzer Haltbarkeitsdauer.“ gestrichen, da sie ungenau ist.

Geografisches Gebiet

Die Definition des geografischen Gebiets, aus dem die „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ stammen, wird in der Produktspezifikation und im Einzigsten Dokument (vormals „Zusammenfassung“) geändert.

Somit wird folgende ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation und der Zusammenfassung:

„Das geografische Gebiet, in dem die Oliven mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ gewonnen werden, liegt in folgenden Gemeinden des Départements 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 und Tarascon.“

durch folgende Fassungen ersetzt:

— Im Einzigem Dokument (Punkt 4):

„Das geografische Gebiet liegt innerhalb des Gebiets der folgenden Gemeinden des Départements Bouches-du-Rhône:

Vollständig einbezogene Gemeinden: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles und Paradou;

Teilweise einbezogene Gemeinden: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mourières, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas und Tarascon.“

— In der Produktspezifikation:

„Alle Vorgänge von der Erzeugung der Oliven bis zur Verarbeitung zu zerbrochenen Tafeloliven und zu ihrer Pasteurisierung erfolgen im geografischen Gebiet innerhalb des Gebiets der folgenden Gemeinden des Départements Bouches-du-Rhône:

Vollständig einbezogene Gemeinden: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles und Le Paradou;

Teilweise einbezogene Gemeinden: Arles, Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Mourières, Orgon, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas und Tarascon.

Es wurde eine Karte mit den Abgrenzungen des geografischen Gebiets, wie es vom nationalen Ausschuss für Nahrungsmittel des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) in seiner Sitzung vom 20. Juni 2013 auf Vorschlag des zu diesem Zweck benannten Fachausschusses genehmigt wurde, beim jeweiligen Rathaus der betroffenen Gemeinden hinterlegt.“

Der Umfang des geografischen Gebiets wird auf Teilgebiete der Gemeinden ausgeweitet, die bereits im geografischen Gebiet liegen, sowie auf eine neue angrenzende Gemeinde, die Gemeinde „Mas-Blanc-des-Alpilles“ (teilweise). Diese Ergänzungen betreffen alle Gemeinden des geografischen Gebiets, mit Ausnahme der Gemeinde „Les Baux-de-Provence“, die bereits in ihrer Gesamtheit in das geografische Gebiet einbezogen ist. Diese zum Umfang des geografischen Gebiets hinzugefügten Teilgebiete der Gemeinden erfüllen dieselben geologischen, pedologischen, klimatischen und floristischen Abgrenzungskriterien wie die restlichen Gemeinden der Ursprungsbezeichnung. Diese Abgrenzung ermöglicht zudem die Einbeziehung eines weiteren Olivenverarbeiters in die Ursprungsbezeichnung. Infolge des Beschlusses des nationalen Ausschusses für Nahrungsmittel des INAO, der für die Genehmigung von Änderungen eines geografischen Gebiets auf nationaler Ebene zuständig ist, wird das Datum der Genehmigung dieser Abgrenzung (20. Juni 2013) hinzugefügt.

Ferner wird ergänzt, dass es sich bei den Oliven um Oliven handelt, die in den Parzellen geerntet werden, die nach den beschriebenen Modalitäten bestimmt werden. Somit wird die Produktspezifikation um folgende Fassung ergänzt:

„Bei den Brucholiven handelt es sich um Oliven, die in den identifizierten Parzellen geerntet werden, die im oben festgelegten Erzeugungsgebiet liegen. Die Identifizierung der Parzellen erfolgt auf Grundlage der Kriterien zur Lage der Parzellen, die vom nationalen Ausschuss für Nahrungsmittel des INAO in dessen Sitzung vom 21. Februar 2013 nach Stellungnahme des Fachausschusses, der zu diesem Zweck von dem erwähnten nationalen Ausschuss benannt wurde, festgelegt wurden.“

Jeder Erzeuger, der eine Parzelle bestimmen lassen möchte, stellt den entsprechenden Antrag bei den Dienststellen des INAO durch Einreichen eines Vordrucks entsprechend dem vom Direktor des INAO genehmigten Muster bis zum 31. Mai, der der ersten Ernte der Oliven mit Ursprungsbezeichnung vorausgeht, und verpflichtet sich zur Erfüllung der Kriterien zur Lage der Parzelle.

Die Liste der neuen identifizierten Parzellen wird jedes Jahr vom zuständigen nationalen Ausschuss des INAO nach Stellungnahme des zuvor genannten Fachausschusses genehmigt.

Die Liste der identifizierten Parzellen sowie die Kriterien zur Identifizierung der Parzellen sind bei den Dienststellen des INAO und der betreffenden Vereinigung einsehbar.“

Dieses Verfahren ermöglicht den Kontrolleinrichtungen die Auflistung aller Parzellen, die für die Erzeugung der Oliven mit Ursprungsbezeichnung in einem bestimmten Jahr geeignet sind.

— Zudem wird Punkt 3.4 des Einzigem Dokuments und der Produktspezifikation um folgende Fassung ergänzt:

„Alle Tätigkeiten von der Erzeugung der Oliven bis hin zur Verarbeitung der schwarzen Oliven müssen in dem angegebenen geografischen Gebiet durchgeführt werden.“

Es wird kein neuer vorgeschriebener im geografischen Gebiet durchzuführender Vorgang hinzugefügt, jedoch waren die im geografischen Gebiet durchzuführenden Vorgänge in der ursprünglichen Zusammenfassung und Produktspezifikation nicht eindeutig erläutert.

— Ferner wird das Kartenmaterial für die Festlegung des geografischen Gebiets ausschließlich in der Produktspezifikation ergänzt:

„Es wurde eine Karte mit den Abgrenzungen des geografischen Gebiets, wie es vom nationalen Ausschuss für Nahrungsmittel des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) in seiner Sitzung vom 20. Juni 2013 auf Vorschlag des zu diesem Zweck benannten Fachausschusses genehmigt wurde, beim jeweiligen Rathaus der betroffenen Gemeinden hinterlegt.“

Es handelt sich um Kartenmaterial des IGN (Institut national de l'information géographique et forestière), das im Gegensatz zu den ursprünglich verwendeten Katasterkarten auf andere Datenträger übertragbar ist.

Bei einem Antrag auf Änderung einer Produktspezifikation ist der nationale Ausschuss für Ursprungsbezeichnungen von Milcherzeugnissen, Lebensmitteln und forstwirtschaftlichen Erzeugnissen des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) nach den geltenden nationalen Verfahren befugt, über den Antrag zu entscheiden, bevor er der Europäischen Kommission vorgelegt wird. Jedoch wird die Änderung erst nach ihrer Eintragung auf europäischer Ebene angewandt.

Ursprungsnachweis

Die nachfolgende ursprüngliche Fassung wird vollständig aus dieser Rubrik der Produktspezifikation und des Einzigsten Dokuments (vormals Zusammenfassung) gestrichen:

„Neben dem Getreide und der Weinrebe war der Olivenbaum schon immer Teil der drei wichtigsten Kulturen der Provence.

Trotz des Wettbewerbs durch Einfuhren und des Umstiegs vom Olivenanbau auf den Gemüseanbau aufgrund des Baus von Bewässerungskanälen nahm der Ölbaumsektor im Tal der Baux-de-Provence immer eine vorrangige Stellung ein.

Im Jahr 1786 wies Abbé Couture in seinem Werk nach, dass eine der Besonderheiten des Tals der Baux-de-Provence sein großer Reichtum an Olivensorten darstellt. Er unterschied mindestens sechs Hauptsorten, darunter die Sorten Salonenque und La Bérugnette, die früher als ‚Plant de Salon‘ bzw. ‚Aglandau‘ oder ‚Blanquette‘ bezeichnet wurden. Dabei handelt es sich um die beiden althergebrachten, traditionellen Sorten, die als einzige Sorten für die Erzeugung von Oliven mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ zugelassen sind.

Dieser Reichtum führte dazu, dass das Tal der Baux-de-Provence eines der Gebiete mit der größten Vielfalt an Olivenzubereitungen wurde. Jahrhundertalte Bräuche haben stets zum Verzehr grüner Brucholiven, ganzer grüner Oliven und schwarzer Oliven beigetragen.

Die Erzeugung der grünen Brucholiven ist eine Besonderheit, die sich fast ausschließlich im Tal der Baux-de-Provence findet.

Mit durchschnittlich 250 Tonnen erzeugter Oliven pro Jahr macht die Herstellung von Brucholiven den Großteil der Herstellung von Tafeloliven im Tal der Baux-de-Provence aus.

Mit der Ernte der für diese Art von Zubereitung bestimmten Oliven wird jedes Jahr im September das Olivenölwirtschaftsjahr im Tal der Baux-de-Provence eröffnet.

Die Einzigartigkeit dieser Herstellung ergibt sich im Wesentlichen aus dem ‚Zerbrechen‘ der Oliven. Dieser lange Zeit von Hand durchgeführte Vorgang erfolgt heute durch mechanische Verfahren und zählt zu den traditionellen Tätigkeiten dieser Region.

Da sie als erste Tafeloliven auf den Markt gelangen (Oktober bis November), werden die Brucholiven aus dem Tal der Baux-de-Provence von Kennern jedes Jahr mit Ungeduld erwartet, was damit zusammenhängt, dass es sich um ein Früherzeugnis handelt.“

Angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften wurde die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“ der Produktspezifikation und der Zusammenfassung (Punkt 4.4. „Ursprungsnachweis“), die ausschließlich Merkmale im „Zusammenhang mit dem Ursprungsgebiet“ enthielt, geändert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und zur Überwachung der Herstellungsbedingungen.

Es wurden somit verschiedene Absätze hinzugefügt, welche die früheren Absätze zur Geschichte und zum Ansehen des Erzeugnisses ersetzen. In der vorgeschlagenen neuen Fassung sind die eingeführten Dokumente erläutert, anhand derer die Überwachung und Kontrolle des Erzeugnisses mit Ursprungsbezeichnung sichergestellt werden: Erklärung zur Identifizierung der Marktteilnehmer, Erklärung über die vollständige oder teilweise Nichterzeugung des Erzeugnisses mit Ursprungsbezeichnung in einem bestimmten Jahr, Buchführung über die pflanzliche Erzeugung, Verzeichnisse über die Handhabung der Oliven (als Rohstoff) und der Brucholiven (als Fertigerzeugnis), jährliche Meldung zur Ernte der Oliven, Verarbeitungsmeldung (auch als „Herstellungsmeldung“ bezeichnet), jährliche Meldung zur Verarbeitung (auch als „jährliche Herstellungsmeldung“ bezeichnet) der Brucholiven, Meldung zur Vermarktung (auch als „Meldung zum Erzeugnisanspruch“ bezeichnet) der Brucholiven mit Ursprungsbezeichnung, jährliche Meldung zum Bestand an Brucholiven mit Ursprungsbezeichnung.

Zudem wird die analytische und organoleptische Untersuchung, die bereits gemäß den geltenden Bestimmungen vorgesehen ist, in das erwähnte Kontrollverfahren einbezogen.

Der Absatz erhält folgende Fassung:

„Das gesamte Verfahren wird durch analytische und organoleptische Untersuchungen vervollständigt, die anhand von Stichproben des packfertigen oder verpackten Fertigerzeugnisses durchgeführt werden, wodurch die Qualität und die Übereinstimmung mit der zuvor in Punkt 2 aufgeführten Beschreibung des Erzeugnisses sichergestellt werden können.“

Die Art des Erzeugnisses und das eingeführte Kontrollsystem sollen nämlich kurz beschrieben werden.

Gewinnungsverfahren

- Der einleitende Satz „die Oliven müssen in Pflanzungen geerntet worden sein, die sich innerhalb des abgegrenzten Produktionsgebiets befinden“ wird aus dieser Rubrik der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments (vormals Zusammenfassung) gestrichen, da das Parzellenerfassungsverfahren in der Rubrik „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation dargelegt wird.

Sorten

In der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument wird folgende ursprüngliche Fassung:

„Die Oliven stammen ausschließlich von den Sorten Salonenque oder Béruguette. Die Sortenmischung bei der Vermarktung ist nicht zugelassen.“

durch folgende Fassung ersetzt:

„Die Oliven stammen ausschließlich von den Sorten Salonenque oder Aglandau (auch als ‚Béruguette‘ bezeichnet).“

Der Verweis auf die offizielle Bezeichnung der Sorte „Aglandau“ wird hinzugefügt. Das Verzeichnis der zugelassenen Sorten (Salonenque und Béruguette) wird als solches nicht geändert, jedoch wird nunmehr die Sorte Aglandau erwähnt, da es sich um die offizielle Bezeichnung der lokal als „Béruguette“ bezeichneten Sorte handelt.

Pflanzdichte

Es werden Vorschriften zur Pflanzdichte hinzugefügt.

Die Produktspezifikation wird um folgende Fassung ergänzt:

„Bei jeder Anpflanzung nach dem 27. August 1997 muss jeder Baum über eine Mindestfläche von 24 m² verfügen, die sich aus der Multiplikation der Reihenabstände mit den Baumzwischenabständen ergibt. Der Mindestabstand zwischen den Bäumen muss wiederum mindestens 4 m betragen.“

Diese Regeln entsprechen den lokal gängigen Verfahren und stellen eine optimale Entwicklung der Bäume sicher. Sie gelten für alle Bäume, die nach dem Datum der Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung auf nationaler Ebene gepflanzt werden. Anhand dessen lässt sich die Einhaltung der empfohlenen Regeln zur Pflanzdichte bei zukünftigen Anpflanzungen sicherstellen.

Schnitt

Die Produktspezifikation wird um folgende Fassung ergänzt: „Die Olivenbäume werden mindestens alle zwei Jahre geschnitten.“

Der sogenannte Ertragsschnitt ermöglicht die Regulierung der Olivenerzeugung. Durch den regelmäßigen Schnitt werden die Ernteerträge gesteigert. Der Schnitt erfolgt in der Regel jährlich, da sich der Wachstumszyklus von Olivenbäumen jedoch auf zwei Jahre erstreckt, wird in der Produktspezifikation die Durchführung von mindestens einem Schnitt alle zwei Jahre empfohlen.

Bewässerung

Die Produktspezifikation wird um folgende Bestimmung ergänzt:

„Während der Vegetationsperiode des Olivenbaums ist die Bewässerung bis zum für die Ursprungsbezeichnung jährlich festgelegten Erntedatum zulässig.“

Es wird beschlossen, die Bewässerung bis zum Datum des Erntebeginns zu beschränken, das jährlich für die Ursprungsbezeichnung festgelegt wird. Dieses Datum entspricht den gängigen Verfahren. Dadurch soll die Bewässerung der Bäume während anhaltender Dürreperioden zugelassen werden, um eine zu starke Wasserknappheit zu verhindern, die während der Vegetationsperiode schädlich für den Baum ist und sich negativ auf die Qualität der Früchte auswirkt. Um hingegen die Qualität der reifen Früchte zu erhalten und zu vermeiden, dass diese mit Wasser vollgesogen sind, sollte die Bewässerung ab Erntebeginn eingestellt werden.

Ertragsbeginn der Bäume

Folgende ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation:

„Ausschließlich Oliven, die von mindestens fünf Jahre alten Bäumen stammen, erhalten die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Ausschließlich Oliven, die von Bäumen stammen, die mindestens vor fünf Jahren in der Parzelle angepflanzt worden sind, erhalten die Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘.“

Der Klarheit halber wird hinzugefügt, dass das auf fünf Jahre festgelegte Alter der Bäume, von denen die Früchte mit Ursprungsbezeichnung geerntet werden, einem Zeitraum von fünf Jahren „ab Anpflanzung in der Parzelle“ (für die Ursprungsbezeichnung identifizierte Parzelle) entspricht.

Ertrag

Der zulässige Höchstertrag wird von 6 t pro Hektar auf 10 t pro Hektar angehoben.

Folgende ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation:

„Der Hektarertrag darf sechs Tonnen Oliven pro Hektar nicht überschreiten.“

durch folgende Fassung ersetzt:

„Unabhängig von der vorgesehenen Bestimmung der Oliven darf der Ertrag an geernteten Oliven pro Hektar Olivenanbau zehn Tonnen nicht überschreiten. Der Ertrag wird auf Grundlage aller identifizierten Parzellen des Betriebs berechnet, der die für die Ursprungsbezeichnungen ‚Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence‘, ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ und ‚Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence‘ vorgesehenen Oliven erzeugt. Tatsächlich sind die Bäume der jungen Pflanzungen nunmehr ertragsfähig und erbringen Erträge von 8 bis 10 t/ha. Nicht selten zeichnen sich diese Olivenhaine durch jahrhundertealte Bäume mit ausschweifendem Geäst und entsprechend hohem Olivenertrag aus. Auch die zunehmende Professionalisierung der Erzeuger und die Erneuerung der Parzellen tragen zur Optimierung der Erträge bei. Auch die Methode der Berechnung des Ertrags wurde präzisiert, damit kein Auslegungsspielraum besteht und die Kontrolle vereinfacht wird. Daher wird ergänzt, dass der Ertrag gemessen an der Erntemenge (und nicht an der Gesamtproduktion des Baums, zu der auch abgefallene und nicht aufgelesene Oliven gehören, die nicht unter die Ursprungsbezeichnung fallen) berechnet wird, unabhängig von der vorgesehenen Bestimmung der Oliven, sowie auf Grundlage aller identifizierten Parzellen des Betriebs, der die für die Ursprungsbezeichnungen ‚Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence‘, ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ und ‚Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence‘ vorgesehenen Oliven erzeugt.“

Olivenernte

Es werden verschiedene Bestimmungen zur Ernte hinzugefügt, um die Verfahren zu regeln und die Qualität der geernteten Oliven zu sichern:

— folgende ursprüngliche Bestimmung der Produktspezifikation:

„Die Oliven müssen reif und direkt vom Baum geerntet werden.“ wird gestrichen.

Sie wird durch folgende Bestimmungen ersetzt, die zur Produktspezifikation hinzugefügt werden:

„Der Erntebeginn wird jährlich auf Beschluss des Direktors des INAO auf begründeten Vorschlag der Vereinigung festgelegt.

Die Oliven werden von Hand oder durch ein mechanisches Verfahren geerntet, bei dem die Unversehrtheit der Früchte sichergestellt ist (der Einsatz von Schüttelkämmen ist nicht zugelassen).“

Es wurde beschlossen, ein System für den Erntebeginn einzuführen, um sicherzustellen, dass ausschließlich Oliven mit ausreichendem Reifezustand von den Olivenbauern geerntet werden. Der genaue Erntebeginn wird von der Vereinigung vorgeschlagen, die ihren Vorschlag auf die sensorische Analyse von Olivenstichproben stützt, die aus dem gesamten geografischen Gebiet stammen.

Die Beschreibung der Oliven „reif und direkt vom Baum geerntet“ ist ungenau und wird durch die Verpflichtung, die Oliven von Hand oder durch ein mechanisches Verfahren zu ernten, bei dem die Unversehrtheit der Früchte sichergestellt ist, ersetzt. Der Einsatz von Schüttelkämmen ist nicht zugelassen, da die Oliven beschädigt werden können.

— folgende ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation:

„Die Oliven werden anschließend in Gitterkisten gelagert und dann innerhalb von höchstens 48 Stunden nach der Ernte an die Olivenverarbeiter geliefert.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Die Oliven werden in Gitterkisten oder Palettenkisten gelagert. Dann werden sie je nach örtlichen Gepflogenheiten innerhalb von höchstens 48 Stunden nach der Ernte in einem guten hygienischen Zustand an die Olivenverarbeiter geliefert.“

Die Oliven können zudem in Palettenkisten und nicht ausschließlich in Kisten (Gitterkisten) gelagert werden, da diese Art von Behälter sich negativ auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt. Darüber hinaus müssen sie in einem guten hygienischen Zustand an die Olivenverarbeiter geliefert werden.

Zubereitung der Brucholiven

Folgende Bestimmung: „Oliven mit Spuren, die auf Kontakt mit dem Boden hinweisen, sind nicht für die Zubereitung zugelassen“ wird zur Produktspezifikation hinzugefügt, um die optimale Qualität der Erzeugnisse und die Einhaltung traditioneller Verfahren sicherzustellen.

Folgende ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation und der Zusammenfassung:

„Die Größe der Oliven muss so sein, dass auf 100 g des Erzeugnisses höchstens 35 Früchte entfallen.“

wird ausschließlich in der Produktspezifikation durch folgende Fassung ergänzt:

„Die Oliven müssen vor ihrer Zubereitung einer Größensortierung und Klassifizierung durch die Verarbeitungsbetriebe unterzogen werden. Letztere müssen im geografischen Herstellungsgebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ ansässig sein.“

Sie wird im Einzigsten Dokument gestrichen und in der Produktspezifikation durch folgende Fassung ersetzt:

„Die Oliven werden vor ihrer Zubereitung einer Größensortierung und Klassifizierung unterzogen. Die Größe der Oliven muss so sein, dass auf 100 g des Erzeugnisses höchstens 35 Früchte entfallen. Die Partien sind homogen und umfassen einen höchstens 5 %igen Anteil an Früchten, deren Größe über 42 Früchten pro 100 g entspricht, sowie einen höchstens 5 %igen Anteil an Früchten, deren Größe weniger als 20 Früchten pro 100 g entspricht.“

Die Erzeugungsschritte, die innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen, sind in der Rubrik „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation und in Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments aufgeführt.

Hinsichtlich der Sortierung der Oliven vor der Zubereitung wird folgende Bestimmung zur Produktspezifikation hinzugefügt:

„Der Anteil der frischen Oliven mit folgenden Mängeln am Gesamtanteil der verarbeiteten Oliven darf 5 % nicht überschreiten:

— gefleckte Oliven = durch Ernte, Wind oder Hagel entstandene Beschädigungen;

- welke oder weiche Früchte;
- Früchte mit Insektenstichen

Der Anteil an wurmigen Oliven darf 3 % der verarbeiteten Oliven nicht überschreiten“.

Es sollen Kriterien zur Klassifizierung der Oliven festgelegt werden, indem die Mängel und die zulässigen Höchstwerte für diese Mängel definiert werden.

„Die ganzen Früchte werden mechanisch zerbrochen und danach in einer alkalinen Lösung bis zum teilweisen Bitterkeitsentzug eingelegt. Die alkaline Lösung wird anschließend durch reines Wasser ersetzt, in dem die Oliven mindestens 36 Stunden aufbewahrt werden, wobei das Wasser alle zwölf Stunden gewechselt wird.“

wird durch folgende Bestimmung in der Produktspezifikation ersetzt:

„Die frischen ganzen Früchte werden mechanisch zerbrochen. Nach ihrem Zerbrechen dürfen die Fruchtfleischfragmente nicht mehr als 5 % der verarbeiteten Oliven ausmachen. Die Oliven werden in einer alkalinen Lösung eingelegt, deren Dichte 1 025 nicht überschreitet. Nach dem Einlegen der Oliven bis zum teilweisen Bitterkeitsentzug wird die alkaline Lösung durch reines Wasser ersetzt. Die Oliven werden mindestens 36 Stunden im Wasser aufbewahrt, wobei das Wasser durch regelmäßiges Spülen gewechselt wird, bis es keine Färbung mehr aufweist. Nach der Osmose und Stabilisierung muss die Dichte zwischen 1 036 und 1 050 liegen. Zum Senken des pH-Werts der Salzlake sind ausschließlich Zitronen- und Milchsäure zugelassen.“

Somit werden folgende Elemente hinzugefügt: der maximal zulässige Anteil an Fruchtfleisch in den Partien, die Dichte der Salzlake sowie die zum Senken des pH-Werts der Salzlake zulässigen Zusatzstoffe.

Die Verpflichtung zum Wechseln des Spülwassers der Oliven „alle zwölf Stunden“ wird durch eine Verpflichtung zum Wechseln des Wassers ersetzt, wobei es „durch regelmäßiges Spülen gewechselt muss, bis es keine Färbung mehr aufweist“. So ist das Wasser am Ende des Vorgangs klar, was darauf hinweist, dass die Oliven ausreichend gespült worden sind.

Anhand dieser Ergänzungen und Änderungen lässt sich die Herstellung eines hochwertigen Erzeugnisses sicherstellen, das ein Maximum an zerbrochenen ganzen Früchten aufweist, die nach den traditionellen Herstellungsverfahren ausreichend gespült und stabilisiert worden sind.

Lagerung der Brucholiven vor dem Verpacken

Folgende ursprüngliche Fassungen der Produktspezifikation:

„Die Oliven werden in Salzlake gelagert. Nach der Behandlung mit Salzlake müssen die Oliven bei einer Temperatur zwischen 4 °C und 8 °C gelagert werden.“

und der Zusammenfassung (unter Punkt 4.5): „Die Oliven werden in Salzlake gelagert“

werden im Einzigem Dokument gestrichen und durch folgende Fassung in der Produktspezifikation ersetzt:

„Die Oliven werden innerhalb von acht Tagen nach dem Bitterkeitsentzug höchstens 12 Monate lang bei einer Temperatur zwischen 2 °C und 4 °C in Salzlake gelagert.“

Um nämlich optimale Lagerungsbedingungen vor der Vermarktung sicherzustellen, wird eine Dauer der Lagerung in Salzlake von höchstens 12 Monaten hinzugefügt. In diesem Sinne wird die Lagerungstemperatur auf eine „Temperatur zwischen 2 °C und 4 °C“ anstelle einer „Temperatur zwischen 4 °C und 8 °C“ abgesenkt.

Zudem wird die Produktspezifikation um folgende Fassung zur Pasteurisierung ergänzt:

„Wenn eine Pasteurisierung durchgeführt wird, muss diese innerhalb des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung erfolgen, um die Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Beschreibung unter Punkt 2 vor der ersten Vermarktung der Oliven mit Ursprungsbezeichnung sicherzustellen. Dazu wenden die Erzeuger einen Pasteurisierungswert von höchstens 2 000 Sekunden an (bei einer Solltemperatur von 70 °C). Ziel ist es nämlich, ein übermäßiges Erhitzen der Oliven zu vermeiden, was dazu führen könnte, dass sie aufgeweicht werden, ihre kräftig grüne Farbe verlieren und sich zu stark braun verfärben. Das Kontrollverfahren sieht daher eine verstärkte Kontrolle der Pasteurisierung durch regelmäßiges Überprüfen der Aufzeichnungen der Pasteurisierapparate sowie durch Kontrollieren der Merkmale des Erzeugnisses nach der Pasteurisierung vor.“

Zudem wird Punkt 3.5 des Einzigem Dokuments durch diesen Absatz mit ähnlichen Formulierungen ergänzt (allein die Form weist geringfügige Änderungen auf), wobei der Inhalt absolut identisch mit der Fassung der Produktspezifikation ist.

Die Pasteurisierung ist weiterhin nicht zwingend vorgeschrieben, wird sie jedoch durchgeführt, hat sie gemäß diesen neuen Bestimmungen innerhalb des geografischen Gebiets und unter Einhaltung eines festgelegten Pasteurisierungswerts zu erfolgen. Durch die Verpflichtung zur Durchführung der Pasteurisierung innerhalb des geografischen Gebiets lässt sich die Kontrolle der pasteurisierten Erzeugnisse vor ihrer ersten Vermarktung unter der Ursprungsbezeichnung einplanen und somit überprüfen, dass sie die in Punkt 2 der Produktspezifikation („Beschreibung“) definierten Merkmale beibehalten.

Aromatisierung

Die ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation und der Zusammenfassung:

„Diese Oliven werden ausschließlich mit Fenchel aromatisiert.“

wird durch folgende Bestimmung in der Produktspezifikation und in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments ersetzt:

„Die Brucholiven werden ausschließlich mit Fenchel (*Foeniculum vulgare var.*) aromatisiert, wobei der vegetative Teil und die Samen der Pflanze verwendet werden. Ein handelsüblicher Fenchelextrakt sowie ein durch Aufgießen oder Abkochen vom Erzeuger zubereiteter Fenchelextrakt können zugesetzt werden.“

Die Bedingungen für die Aromatisierung mit Fenchel werden genauer erläutert. Somit wird ergänzt, dass die Aromatisierung anhand des vegetativen Teils und der Samen der Pflanze erfolgt und dass zudem ein handelsüblicher Fenchelextrakt sowie ein durch Aufgießen oder Abkochen vom Erzeuger zubereiteter Fenchelextrakt zugesetzt werden können. Um die Beschreibung treffender zu formulieren, wird sie darüber hinaus durch den lateinischen Namen des Fenchels „*Foeniculum vulgare var.*“ ergänzt.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

In der Produktspezifikation und im Einzigsten Dokument (oder der ehemaligen Zusammenfassung) wurde der Abschnitt zum Zusammenhang vollständig neu verfasst.

Es handelt sich vor allem um Ergänzungen, welche die Grundlagen des kausalen Zusammenhangs zwischen den Besonderheiten des geografischen Gebiets und den ursprünglich beschriebenen Besonderheiten des Erzeugnisses nicht verändern.

— Folgende ursprüngliche Fassungen der Zusammenfassung:

„Das geographische Produktionsgebiet des Tals der Baux-de-Provence wird im Norden vom Kanal der Alpilles und im Süden vom Kanal von Craonne begrenzt.“

und der Produktspezifikation:

„Das geographische Gebiet des Tals der Baux-de-Provence wird im Norden deutlich durch den Kanal der Alpilles und im Süden durch den Kanal von Craonne begrenzt.“

werden in der Produktspezifikation und im Einzigsten Dokument durch folgende Fassung geringfügig geändert und ersetzt:

„Das geografische Gebiet gehört zu den Alpilles, ihren kolluvialen Rändern und zum Nordrand der Ebene von Crau.“

Diese Neuformulierung erfolgt aufgrund der geringfügigen Änderung der Grenzen des geografischen Gebiets, die nicht mehr durch den Kanal der Alpilles und den Kanal von Craonne gebildet werden.

Zudem werden zur Vervollständigung dieser Beschreibung folgende Elemente hinzugefügt:

„Die Bergkette der Alpilles (mit einer maximalen Höhe von 400 m) erstreckt sich über etwa dreißig Kilometer von West nach Ost und umfasst die typischsten Kalksteinhügel der Provence, die zwischen der Rhône, der Durance und der Crau liegen. Dieses Massiv bildet das westlichste Bindeglied der provenzalischen Antiklinalen. Es handelt sich um ein erodiertes Massiv mit einem malerischen, abgeschrägten Relief, dessen südlicher Teil hauptsächlich aus Kreide- und Jurakalkstein besteht.“

— Folgende ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation (die nicht in der Zusammenfassung aufgeführt war):

„Die Lage der Olivenhaine in diesem Tal wurde im Laufe der Geschichte durch den Bau dieser Bewässerungskanäle geprägt. So wahrte der Olivenbaum in Gebieten, in denen die Bewässerung stets schwierig war, seine herausragende Stellung und wurde sogar vor Rodungen geschützt, während er in anderen Gebieten zugunsten des Gemüseanbaus verschwand.“

wird gestrichen, da es sich um historische Elemente handelt, die keinen wirklichen Nachweis für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet liefern.

— Folgende ursprüngliche Fassungen der Produktspezifikation:

„Das auf diese Weise begrenzte Gebiet des Tals der Baux-de-Provence unterscheidet sich durch eigene geologische und klimatische Merkmale.“

und der Zusammenfassung:

„Das Gebiet unterscheidet sich durch eigene geologische und klimatische Merkmale.“

sowie folgende ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation:

„Der hügelige Abschnitt ist von kalkhaltigen, leicht gefärbten, steinigen Böden geprägt, die eine hohe Wärmekapazität sowie eine sehr hohe Durchlüftung und Durchlässigkeit aufweisen. Das Klima ist mediterran, die Sommer sind heiß und trocken, Herbst und Frühling eher regnerisch und typisch ist das Vorhandensein des Mistral (Nordwinds). Der Sortenbestand des Tals der Baux-de-Provence ist besonders gut an die Eigenschaften dieser Böden angepasst. Die Bergkette der Alpilles schützt das Tal der Baux-de-Provence vor Wind und Frühjahrsfrösten und vor allem Nebel, der dem guten Fruchtansatz der Olivenblüten schadet und bestimmte Pilzkrankheiten begünstigt.“

werden geändert und vervollständigt, um die Besonderheiten des geografischen Gebiets genauer zu beschreiben. Ein Teil dieser Fassung wird in der Beschreibung des „kausalen Zusammenhangs“ wiederaufgegriffen, der Teil mit der Beschreibung des Klimas, Bodens und Sortenbestands wird jedoch gestrichen und durch folgende Elemente (Ergänzungen im Einzigem Dokument und in der Produktspezifikation) ersetzt:

„Das geografische Gebiet weist folgende klimatische Besonderheiten auf:

- ein mediterranes Klima;
- eine starke jährliche und jahreszeitliche Variabilität der Klima- und Niederschlagsverhältnisse;
- hauptsächlich im Herbst und Frühjahr auftretende Niederschläge, die durch kurze, aber intensive Gewitter gekennzeichnet sind. Niederschläge mit Niederschlagsmengen von 700 mm pro Jahr erstrecken sich auf 50 Tage;
- eine Trockenzeit, die durch trockene, heiße Sommer und sogar Hitzewellen sowie eine häufig auftretende Wasserknappheit insbesondere im Juli gekennzeichnet ist;
- milde Winter mit den niedrigsten Temperaturen im Januar;
- Durchschnittstemperaturen von 13,6 °C mit 1 °C bis 2 °C niedrigeren Temperaturen am Nordhang der Alpilles und Frühjahrsfrostgefahr;
- das Vorherrschen starker Winde, die mehr als 100 Tage im Jahr wehen und hauptsächlich aus Nord (Mistral) oder West (Tramontane) kommen;
- eine außergewöhnlich lange Sonnenscheindauer mit mehr als 2 800 Sonnenstunden im Jahr.

Die typischen Böden des geografischen Gebiets sind steinig (40 bis 80 % steinige Elemente), kalkhaltig und weisen eine sand- und lehmhaltige oder eine sand-, lehm- und tonhaltige Bodenmatrix am Massiv der Alpilles und an den kolluvialen Rändern auf. Der Nordrand der Vieille Crau, die noch immer als ‚Crau d'Eyguières‘ bezeichnet wird, zeichnet sich durch sehr steinige rote fersiallitische Böden (30 bis 60 cm Kieselsteine an der Oberfläche) aus. Diese bestehen vorwiegend aus kalkhaltigen Kolluvien, die aus der Erosion des Südreliefs der Alpilles stammen.

Die Olivenhaine der Alpilles werden hauptsächlich auf steinigen kalkhaltigen Böden angepflanzt, die sich auf dem schotterbedeckten Teil der Gebirgsfußfläche, auf geschichteten Hangablagerungen und auf mehr oder weniger dicken Kolluvien gebildet haben, die die Antiklinaltäler füllen. Die Textur der feinen Fraktion ist im Allgemeinen sand- und lehmhaltig, jedoch eher selten sand-, lehm- und tonhaltig. Der Gesamtkalkgehalt von durchschnittlich 20 % bis 30 % kann 40 % erreichen und der Gehalt an aktivem Kalk ist selten höher als 8 %. Der pH-Wert der Böden variiert zwischen 8 und 8,5.“

Ferner wird ausschließlich die Produktspezifikation durch folgende zusätzliche beschreibende Bestandteile zur klimatischen, geologischen und vegetativen Besonderheit des geografischen Gebiets ergänzt:

„Der westliche Teil des Massivs wird vom Rhönetal beeinflusst, denn er ist durch stärkere Niederschläge, mildere Temperaturen und weniger Frost im Winter und Frühjahr gekennzeichnet. Da der südliche Gebirgsfuß vor dem eisigen Mistral geschützt ist und von einer besseren Sonneneinstrahlung profitiert, sind dort frühere Ernten möglich.

Am Nordhang regnet es häufiger. In den Senken und Talmulden sorgen mikroklimatische Bedingungen (weniger Sonneneinstrahlung und windgeschützt) für eine gewisse Kühle im Sommer.

Diese Eigenschaften bilden eine besondere Flora und Fauna hinsichtlich des mediterranen Bioklimas, insbesondere aufgrund ihrer Anpassung an die länger andauernde Wasserknappheit.

Das geografische Gebiet entspricht einem erodierten Massiv mit malerischem Relief, dessen Unterstruktur im Wesentlichen aus Kalk- und Mergelgesteinformationen der Unterkreide sowie im südlichen Teil aus kalkhaltigen Dolomiten des Juras besteht. Tertiäre Ablagerungen fluvialen, lakustrischen Ursprungs und heterogener, kalkhaltiger Art, Konglomerate, Sandsteine, Mergel sowie Sand treten weitgehend in den Synklinalen der West-Ost-Achse zutage. Auf den Alpilles hat die Gelifraktion der Kalksteinfelsen im Quartär eine wichtige Rolle gespielt und ist der Ursprung der Stein- oder Hangablagerungen, die sich unter neueren kolluvialen und alluvialen Ablagerung fortsetzen.

Die Grenze der Südhänge der Alpilles wird durch den Rand der Vieille Crau gebildet, die sich durch ihr Schwemmland aus kalk- und quarzhaltigen Kieselsteinen des Villafranchiums auszeichnet, das von der Durance angeschwemmt wurde, als sie sich ihren Weg durch die Senke von Saint Pierre de Vence bahnte.

Das Vorhandensein der verschiedenen Vegetationsarten des Mittelmeerraums, der sich durch die Aleppo-Kiefer [*Pinus halepensis*] und die Steineiche [*Quercus ilex*] auszeichnet, resultiert neben der Geomorphologie des Standorts größtenteils aus dessen Klima. Als echter biogeografischer Schnittpunkt sind in dem hauptsächlich vom mesomediterranen Klima geprägten Gebiet über ca. 960 Pflanzenarten zu finden, von denen 50 Arten am Rande ihres Verbreitungsgebiets wachsen und an Dürren und kalkhaltige Böden angepasst sind.“

— Folgende ursprüngliche Fassungen der Produktspezifikation:

„Die von den Alpilles repräsentierte geografische Umgebung, die kalkigen Böden und das mediterrane Klima, der Einsatz althergebrachter Sorten, die in diesem Gebiet stark verwurzelt sind, die aus der Erfahrung und der Arbeit der Landwirte entstandenen Anbauverfahren machen das Tal der Baux-de-Provence zu einem für die Olivenerzeugung auserwählten Gebiet.“

Und der Zusammenfassung:

„Die kalkigen Böden und das mediterrane Klima, der Einsatz althergebrachter Sorten, die in diesem Gebiet stark verwurzelt sind, die aus der Erfahrung und der Arbeit der Landwirte entstandenen Anbauverfahren machen das Tal der Baux-de-Provence zu einem für die Olivenerzeugung auserwählten Gebiet.“

werden gestrichen, da die enthaltenen Informationen in anderen Absätzen dieser Rubrik auf detailliertere Weise aufgegriffen werden.

Es werden folgende Elemente zu den menschlichen Faktoren hinzugefügt:

In der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument: „Neben dem Getreide und der Weinrebe war der Olivenbaum schon immer Teil der drei wichtigsten Kulturen der Provence“.

Nur in der Produktspezifikation: „Trotz des Wettbewerbs durch Einfuhren und des Umstiegs vom Olivenanbau auf den Gemüseanbau aufgrund des Baus von Bewässerungskanälen nahm der Ölbaumsektor im Tal der Baux-de-Provence immer eine vorrangige Stellung ein.“

In der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument:

„Im Jahr 1786 wies Abbé Couture in seinem Werk nach, dass eine der Besonderheiten des Tals der Baux-de-Provence sein großer Reichtum an Olivensorten darstellt. Er unterschied mindestens sechs Hauptsorten, darunter die Sorten Salonenque und La Béruguette, die früher als ‚Plant de Salon‘ bzw. ‚Aglandau‘ oder ‚Blanquette‘ bezeichnet wurden. Dabei handelt es sich um die beiden althergebrachten, traditionellen Sorten, die als einzige Sorten für die Erzeugung von Oliven mit der Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ zugelassen sind und verwendet werden.

Dieser Reichtum führte dazu, dass das Tal der Baux-de-Provence eines der Gebiete mit der größten Vielfalt an Olivenzubereitungen wurde. Jahrhundertalte Bräuche haben stets zum Verzehr grüner Brucholiven, ganzer Oliven und schwarzer Oliven beigetragen. Die Erzeugung der grünen Brucholiven ist eine Besonderheit, die sich fast ausschließlich im Tal der Baux-de-Provence findet. Mit der Ernte der für diese Art von Zubereitung bestimmten Oliven wird jedes Jahr Ende August das Olivenölwirtschaftsjahr im Tal der Baux-de-Provence eröffnet. Die Einzigartigkeit dieser Herstellung ergibt sich im Wesentlichen aus dem ‚Zerbrechen‘ der Oliven. Dieser lange Zeit von Hand durchgeführte Vorgang erfolgt heute durch mechanische Verfahren und zählt zu den traditionellen Tätigkeiten dieser Region. Das Herstellungsverfahren ist einfach und traditionell: Nach dem Zerbrechen werden die Oliven in einer alkalischen Lösung bis zum teilweisen Bitterkeitsentzug eingelegt. Die alkalische Lösung wird anschließend durch reines Wasser ersetzt, in dem die Oliven mindestens 36 Stunden aufbewahrt werden, wobei das Wasser regelmäßig gewechselt wird. Die Oliven werden in Salzlake mit einer Dichte zwischen 1 036 und 1 050 gelagert und können pasteurisiert werden. Zum Senken des pH-Werts der Salzlake sind ausschließlich Zitronen- und Milchsäure zugelassen.“

Die menschlichen Faktoren wurden somit vor allem durch das traditionelle Verfahren zur Herstellung von Brucholiven vervollständigt.

Folgende Elemente zur Besonderheit des Erzeugnisses werden in der Produktspezifikation und im Einzigsten Dokument hinzugefügt:

„Bei den ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ handelt es sich um Tafeloliven, deren Besonderheit sich aus Folgendem ergibt:

- aus dem Merkmal, dass es sich um grüne ‚Brucholiven‘ handelt. Es werden ausschließlich frische ganze Früchte mechanisch zerbrochen;
- aus der ausschließlichen Verwendung der Sorten Salonenque oder Aglandau (auch als ‚Béruguettes‘ oder ‚Blanquettes‘ bezeichnet);
- aus ihrem deutlichen Fenchelgeschmack, der aus der ausschließlichen Verwendung dieses Gewürzes für die Aromatisierung resultiert;
- aus dem Vorhandensein von Fenchelzweigstückchen in der Salzlake;
- aus ihrem festen Biss;
- aus ihrer Mindestgröße, die höchstens 35 Früchten pro 100 g entspricht.“

Es werden beschreibende Bestandteile des „kausalen Zusammenhangs“ zwischen den Besonderheiten des geografischen Gebiets und den Besonderheiten des Erzeugnisses durch folgende Fassung in der Produktspezifikation und im Einzigsten Dokument ergänzt: „Dieser hügelige Abschnitt ist von kalkhaltigen, leicht gefärbten, steinigen Böden geprägt, die eine hohe Wärmekapazität sowie eine sehr hohe Durchlüftung und Durchlässigkeit aufweisen und so optimale Bedingungen für den Olivenanbau schaffen. Im durch die Alpilles geschützten Tal der Baux-de-Provence bildet sich wenig Nebel, der dem guten Fruchtersatz der Olivenblüten schadet und Pilzkrankheiten begünstigt. Dies macht das Tal der Baux-de-Provence daher zu einem für die Olivenerzeugung auserwählten Gebiet. Das Klima und die Bodenbeschaffenheit des geografischen Gebiets tragen auch zur Auswahl der Sorten bei, von denen die ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ stammen. Die Sorte Salonenque ist perfekt an die kalkhaltigen, steinigen und flachen Böden sowie an die Trockenheit im Sommer und den Wind angepasst. Die Früchte erreichen sehr früh den Reifezustand; sie werden zudem für die Erzeugung von Olivenöl mit der Ursprungsbezeichnung ‚Huile d’olive de la Vallée des Baux-de-Provence‘ verwendet. Die Sorte Aglandau oder ‚Berruguettes‘, die empfindlicher gegenüber Trockenheit ist als die Sorte Salonenque, hat sich dank ihrer Widerstandsfähigkeit gegenüber Kälte und Wind sowie ihrer an das lokale Klima angepassten späteren Reife durchgesetzt. In der Provence ist sie weit verbreitet.

Wilder Fenchel ist im Tal der Baux-de-Provence sehr häufig vorzufinden. Er blüht im Sommer und zur Zeit der Ernte der Salonenques erreicht er den Reifezustand, weshalb er traditionell für die Zubereitung der Brucholiven zum Einsatz kommt. Zudem harmonisiert sein Aroma perfekt mit dem Aroma der Oliven. Durch das einfache, traditionelle Verfahren zur Herstellung der Oliven werden die typischen Aromen und der feste Biss dieser Frucht bewahrt.“

Etikettierung

Folgende ursprüngliche Bestimmungen der eingetragenen Produktspezifikation und der Zusammenfassung:

„Das Etikett der Oliven mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ muss folgende Angaben tragen:

- ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘;

- ‚Appellation d’Origine Contrôlée‘ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) oder ‚AOC‘ (g. U.);
- wird auf dem Etikett neben der Anschrift auch der Name eines Betriebs oder einer Marke genannt, wird der Name der Bezeichnung zwischen den Worten ‚Appellation‘ und ‚Contrôlée‘ wiederholt.

Diese Angaben sind auf einem Etikett in einem Blickfeld zusammenzufassen. Sie sind sichtbar in lesbaren, dauerhaften und ausreichend großen Buchstaben anzubringen, damit sie sich deutlich vom Untergrund abheben, auf den sie gedruckt sind, und damit man sie klar von den anderen schriftlichen Angaben und Zeichnungen unterscheiden kann.“

werden in der Produktspezifikation und im Einzigem Dokument durch folgende Bestimmungen ersetzt: „Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Etikettierung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Etikettierung von Oliven mit der Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘ folgende Angaben auf:

- den Namen der Ursprungsbezeichnung ‚Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence‘,
- die Angabe ‚Appellation d’origine protégée‘ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder ‚AOP‘ (g. U.).

Diese Angaben sind auf einem Etikett in einem Blickfeld zusammenzufassen. Sie sind sichtbar in lesbaren, dauerhaften und ausreichend großen Buchstaben anzubringen, damit sie sich deutlich vom Untergrund abheben, auf den sie gedruckt sind, und damit man sie klar von den anderen schriftlichen Angaben und Zeichnungen unterscheiden kann.“

Die für die Ursprungsbezeichnung spezifischen Angaben auf dem Etikett wurden in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gebracht, indem die nationalen Angaben „AOC“ (g. U.) oder „Appellation d’origine contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) gestrichen wurden und durch die europäischen Angaben „Appellation d’origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „AOP“ (g. U.) ersetzt wurden.

Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“

Angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften wird die Bezugnahme auf den Erlass vom 27. August 1997 über die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Frankreich gestrichen und eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten sowie den dazugehörigen Referenzwerten und Bewertungsmethoden aufgenommen.

Sonstiges

Die Rubriken „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“, „Antragstellende Vereinigung“ und „Angaben zu den Kontrolleinrichtungen“: Der Name und die Kontaktangaben der betreffenden offiziellen Kontrolleinrichtungen sowie jene der Vereinigung wurden auf den neuesten Stand gebracht. Hinsichtlich der Zusammensetzung und des Rechtsstatus der Vereinigung wurden keine inhaltlichen Änderungen vorgenommen. Die Vereinigung besteht weiterhin aus Olivenerzeugern, Olivenverarbeitern und Olivenölerzeugern.

Rubrik	Kontaktangaben und ursprüngliche Texte (Produktspezifikation und Einziges Dokument)	Kontaktangaben und überarbeitete Texte (Produktspezifikation)
Zuständige Behörde des Mitgliedstaats	Name: Institut National des Appellations d’Origine 138 Champs Elysées 75008 Paris FRANKREICH 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 FRANKREICH Tel. +33 1173303800 Fax +33 1173300804 E-Mail: info@inao.gouv.fr

Rubrik	Kontaktangaben und ursprüngliche Texte (Produktspezifikation und Einziges Dokument)	Kontaktangaben und überarbeitete Texte (Produktspezifikation)
Antragstellende Vereinigung	<p>Name: Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux Anschrift: Mairie de Maussane les Alpilles 13520 Maussane les Alpilles FRANKREICH</p> <p>Und im Einziges Dokument: Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere () Und in der Produktspezifikation: Diese im Jahr 1994 gegründete berufliche Vereinigung setzt sich aus sämtlichen natürlichen und juristischen Personen zusammen, die an der Herstellung von Olivenerzeugnissen aus dem Tal der Baux-de-Provence beteiligt sind. Sie besteht aus Olivenerzeugern, Olivenverarbeitern und Olivenölerzeugern.</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 FRANKREICH</p> <p>Tel: +33 490543842 Fax +33 484253288 E-Mail: contact@siovb.com</p> <p>Zusammensetzung: Erzeuger und Verarbeiter. Rechtsstatus: berufliche Vereinigung, die den Bestimmungen des französischen Arbeitsgesetzbuchs unterliegt.</p>
Kontrolleinrichtungen	<p>I.N.A.O 138 Champs Elysées 75008 Paris D.G.C.C.R.F. 59 Bd V. Auriol Teledoc 251 75703 Paris Cedex 13 FRANKREICH</p>	<p>Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) Anschrift: Arboreal — 12 rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 — 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex FRANKREICH</p> <p>Tel. +33 173303800 Fax +33 173300804 E-Mail: info@inao.gouv.fr</p> <p>Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Anschrift: 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13 FRANKREICH</p> <p>Tel. +33 144871717 Fax +33 144973037</p> <p>Die DGCCRF ist eine Abteilung des Wirtschaftsministeriums. Gemäß Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfolgt die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation vor der Vermarktung durch eine Produktzertifizierungsstelle, deren Name und Anschrift auf dem Internet-Portal des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission zugänglich sind.</p>

EINZIGES DOKUMENT

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

EU-Nr.: PDO-FR-0051-AM01 — 16.8.2017

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n)

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

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Bei den „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ handelt es sich um zerbrochene Tafeloliven. Sie stammen ausschließlich von den Sorten Salonenque oder Aglandau (auch als „Béruguettes“ bezeichnet). Die Sortenmischung bei der Vermarktung ist nicht zugelassen. Die Größe der Oliven muss so sein, dass auf 100 g des Erzeugnisses höchstens 35 Früchte entfallen. Die Partien sind homogen und umfassen einen höchstens 5 %igen Anteil an Früchten, deren Größe über 42 Früchten pro 100 g entspricht, sowie einen höchstens 5 %igen Anteil an Früchten, deren Größe weniger als 20 Früchten pro 100 g entspricht. Die Oliven sind zerbrochen, ganz und nicht aufgeplatzt. Ein höchstens 5 %iger Anteil an nicht zerbrochenen Oliven und ein höchstens 5 %iger Anteil an beschädigten Oliven sind jedoch zulässig. Es handelt sich um mit Fenchel (*Foeniculum vulgare* var.) aromatisierte grüne Oliven. Die Oliven sind bissfest und zeichnen sich durch einen deutlichen Fenchelgeschmack aus, der nicht von einem salzigen Geschmack verdeckt werden darf. Sie dürfen leicht bitter schmecken. Die „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ weisen keinen vergorenen, seifigen (Natrongeschmack) oder holzigen Geschmack auf.

Sie werden in einer klaren oder leicht trüben, jedoch nicht roten Salzlake mit Fenchelzweigstückchen zum Verkauf angeboten.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ stammen ausschließlich von den Sorten Salonenque und Aglandau. Sie werden mit Fenchel (*Foeniculum vulgare* var.) aromatisiert, wobei der vegetative Teil und die Samen der Pflanze verwendet werden. Ein handelsüblicher Fenchelextrakt sowie ein durch Aufgießen oder Abkochen vom Erzeuger zubereiteter Fenchelextrakt können zugesetzt werden.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Tätigkeiten von der Erzeugung der Oliven bis hin zu ihrer Verarbeitung zu zerbrochenen Tafeloliven und ihrer Pasteurisierung müssen in dem angegebenen geografischen Gebiet durchgeführt werden.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Wenn eine Pasteurisierung des Erzeugnisses durchgeführt wird, muss diese innerhalb des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung erfolgen, damit die Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Beschreibung unter Punkt 3.2. vor der ersten Vermarktung der Oliven mit Ursprungsbezeichnung sichergestellt wird. Die Erzeuger wenden einen Pasteurisierungswert von höchstens 2 000 Sekunden an (bei einer Solltemperatur von 70 °C). Ziel ist es nämlich, ein übermäßiges Erhitzen der Oliven zu vermeiden, was dazu führen könnte, dass sie aufgeweicht werden, ihre kräftig grüne Farbe verlieren und sich braun verfärben. Das Kontrollverfahren sieht daher eine verstärkte Kontrolle der Pasteurisierung durch regelmäßiges Überprüfen der Aufzeichnungen der Pasteurisierapparate sowie durch Kontrollieren der Merkmale des Erzeugnisses nach der Pasteurisierung vor.

3.6. Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Etikettierung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben weist die Etikettierung der Oliven mit der Ursprungsbezeichnung „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ folgende Angaben auf:

— den Namen der Ursprungsbezeichnung „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“,

— die Angabe „Appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „AOP“ (g. U.).

Diese Angaben sind auf einem Etikett in einem Blickfeld zusammenzufassen.

Sie sind sichtbar in lesbaren, dauerhaften und ausreichend großen Buchstaben anzubringen, damit sie sich deutlich vom Untergrund abheben, auf den sie gedruckt sind, und damit man sie klar von den anderen schriftlichen Angaben und Zeichnungen unterscheiden kann.

4. Kurze Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet liegt innerhalb des Gebiets der folgenden Gemeinden des Départements Bouches-du-Rhône:

vollständig einbezogene Gemeinden: Les Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles und Paradou;

teilweise einbezogene Gemeinden: 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 und Tarascon.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das geografische Gebiet gehört zu den Alpilles, ihren kolluvialen Rändern und zum Nordrand der Ebene von Crau. Die Bergkette der Alpilles (mit einer maximalen Höhe von 400 m) erstreckt sich über etwa dreißig Kilometer von West nach Ost und umfasst die typischsten Kalksteinhügel der Provence, die zwischen der Rhône, der Durance und der Crau liegen. Dieses Massiv bildet das westlichste Bindeglied der provenzalischen Antiklinalen. Es handelt sich um ein erodiertes Massiv mit einem malerischen, abgeschrägten Relief, dessen südlicher Teil hauptsächlich aus Kreide- und Jurakalkstein besteht.

Das geografische Gebiet weist folgende klimatische Besonderheiten auf:

- ein mediterranes Klima;
- eine starke jährliche und jahreszeitliche Variabilität der Klima- und Niederschlagsverhältnisse;
- hauptsächlich im Herbst und Frühjahr auftretende Niederschläge, die durch kurze, aber intensive Gewitter gekennzeichnet sind. Niederschläge mit Niederschlagsmengen von 700 mm pro Jahr erstrecken sich auf 50 Tage;
- eine Trockenzeit, die durch trockene, heiße Sommer und sogar Hitzewellen sowie eine häufig auftretende Wasserknappheit insbesondere im Juli gekennzeichnet ist;
- milde Winter mit den niedrigsten Temperaturen im Januar;
- Durchschnittstemperaturen von 13,6 °C mit 1 °C bis 2 °C niedrigeren Temperaturen am Nordhang der Alpilles und Frühjahrsfrostgefahr;
- das Vorherrschen starker Winde, die mehr als 100 Tage im Jahr wehen und hauptsächlich aus Nord (Mistral) oder West (Tramontane) kommen;
- eine außergewöhnlich lange Sonnenscheindauer mit mehr als 2 800 Sonnenstunden im Jahr.

Das geografische Gebiet entspricht einem erodierten Massiv mit malerischem Relief, dessen Unterstruktur im Wesentlichen aus Kalk- und Mergelgesteinformationen der Unterkreide sowie im südlichen Teil aus kalkhaltigen Dolomiten des Juras besteht.

Die typischen Böden des geografischen Gebiets sind steinig (40 % bis 80 % steinige Elemente), kalkhaltig und weisen eine sand- und lehmhaltige oder eine sand-, lehm- und tonhaltige Bodenmatrix am Massiv der Alpilles und an den kolluvialen Rändern auf. Der Nordrand der Vieille Crau, die noch immer als „Crau d'Eyguières“ bezeichnet wird, zeichnet sich durch sehr steinige rote fersiallitische Böden (30 cm bis 60 cm Kieselsteine an der Oberfläche) aus. Diese bestehen vorwiegend aus kalkhaltigen Kolluvien, die aus der Erosion des Südrelichs der Alpilles stammen.

Die Olivenhaine der Alpilles werden hauptsächlich auf steinigem kalkhaltigen Böden angepflanzt, die sich auf dem schotterbedeckten Teil der Gebirgsfußfläche, auf geschichteten Hangablagerungen und auf mehr oder weniger dicken Kolluvien gebildet haben, die die Antiklinaltäler füllen. Die Textur der feinen Fraktion ist im Allgemeinen sand- und lehmhaltig, jedoch eher selten sand-, lehm- und tonhaltig. Der Gesamtkalkgehalt von durchschnittlich 20 % bis 30 % kann 40 % erreichen und der Gehalt an aktivem Kalk ist selten höher als 8 %. Der pH-Wert der Böden variiert zwischen 8 und 8,5.

Neben dem Getreide und der Weinrebe war der Olivenbaum schon immer Teil der drei wichtigsten Kulturen der Provence. Im Jahr 1786 wies Abbé Couture in seinem Werk nach, dass eine der Besonderheiten des Tals der Baux-de-Provence sein großer Reichtum an Olivensorten darstellt und unterschied mindestens sechs Hauptsorten, darunter die Sorten Salonenque und La Bérugnette, die früher als „Plant de Salon“ bzw. „Aglandau“ oder „Blanquette“ bezeichnet wurden. Dabei handelt es sich um die beiden althergebrachten, traditionellen Sorten, die als einzige Sorten für die Erzeugung von Oliven mit der Ursprungsbezeichnung „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ zugelassen sind und verwendet werden.

Dieser Reichtum führte dazu, dass das Tal der Baux-de-Provence eines der Gebiete mit der größten Vielfalt an Olivenzubereitungen wurde. Jahrhundertalte Bräuche haben stets zum Verzehr grüner Brucholiven sowie ganzer schwarzer Oliven beigetragen. Die Erzeugung der grünen Brucholiven ist eine Besonderheit, die sich fast ausschließlich im Tal der Baux-de-Provence findet. Mit der Ernte der für diese Art von Zubereitung bestimmten Oliven wird jedes Jahr Ende August das Olivenölwirtschaftsjahr im Tal der Baux-de-Provence eröffnet. Die Einzigartigkeit dieser Herstellung ergibt sich im Wesentlichen aus dem „Zerbrechen“ der Oliven. Dieser lange Zeit von Hand durchgeführte Vorgang erfolgt heute durch mechanische Verfahren und zählt zu den traditionellen Tätigkeiten dieser Region. Das Herstellungsverfahren ist einfach und traditionell: Nach dem Zerbrechen werden die Oliven in einer alkalischen Lösung bis zum teilweisen Bitterkeitsentzug eingelegt. Die alkalische Lösung wird anschließend durch reines Wasser ersetzt, in dem die Oliven mindestens 36 Stunden aufbewahrt werden, wobei das Wasser regelmäßig gewechselt wird. Die Oliven werden in Salzlake mit einer Dichte zwischen 1 036 und 1 050 gelagert. Zum Senken des pH-Werts der Salzlake sind ausschließlich Zitronen- und Milchsäure zugelassen.

Bei den „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ handelt es sich um Tafeloliven, deren Besonderheit sich aus Folgendem ergibt:

- aus dem Merkmal, dass es sich um grüne „Brucholiven“ handelt. Es werden ausschließlich frische ganze Früchte mechanisch zerbrochen;
- aus der ausschließlichen Verwendung der Sorten Salonenque oder Aglandau;
- aus ihrem deutlichen Fenchelgeschmack, der aus der ausschließlichen Verwendung dieses Gewürzes für die Aromatisierung resultiert;
- aus dem Vorhandensein von Fenchelzweigstückchen in der Salzlake;
- aus ihrem festen Biss;
- aus ihrer Mindestgröße, die höchstens 35 Früchten pro 100 g entspricht.

Dieser hügelige Abschnitt ist von kalkhaltigen, leicht gefärbten, steinigen Böden geprägt, die eine hohe Wärmekapazität sowie eine sehr hohe Durchlüftung und Durchlässigkeit aufweisen und so optimale Bedingungen für den Olivenanbau schaffen. Im durch die Alpilles geschützten Tal der Baux-de-Provence bildet sich wenig Nebel, der dem guten Fruchtansatz der Olivenblüten schadet und Pilzkrankheiten begünstigt. Dies macht das Tal der Baux-de-Provence daher zu einem für die Olivenerzeugung auserwählten Gebiet. Das Klima und die Bodenbeschaffenheit des geografischen Gebiets tragen auch zur Auswahl der Sorten bei, von denen die „Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence“ stammen. Die Sorte Salonenque ist perfekt an die kalkhaltigen, steinigen und flachen Böden sowie an die Trockenheit im Sommer und den Wind angepasst. Die Früchte erreichen sehr früh den Reifezustand; sie werden zudem für die Erzeugung von Olivenöl mit der Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence“ verwendet. Die Sorte Aglandau, die empfindlicher gegenüber Trockenheit ist als die Sorte Salonenque, hat sich dank ihrer Widerstandsfähigkeit gegenüber Kälte und Wind sowie ihrer an das lokale Klima angepassten späteren Reife durchgesetzt. In der Provence ist sie weit verbreitet. Wilder Fenchel ist im Tal der Baux-de-Provence sehr häufig vorzufinden. Er blüht im Sommer und zur Zeit der Ernte der Salonenques erreicht er den Reifezustand, weshalb er traditionell für die Zubereitung der Brucholiven zum Einsatz kommt. Zudem harmonisiert sein Aroma perfekt mit dem Aroma der Oliven. Durch das einfache, traditionelle Verfahren zur Herstellung der Oliven werden die typischen Aromen und der feste Biss dieser Frucht bewahrt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE