

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 374/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LUCQUES DU LANGUEDOC”

Nr UE: FR-PDO-0005-01375 – 24.9.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Lucques du Languedoc”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Oliwka „Lucques du Languedoc” jest oliwką zieloną, całą, nie gnecioną ani nie krojoną. Oliwki pozbawia się goryczy poprzez zastosowanie roztworu zasadowego, a sprzedaje się je w schłodzonej lub pasteryzowanej solance.

Pod względem wyglądu owoc i pestka są charakterystyczne: owoc ma zieloną barwę i asymetryczny, wyginający się w półksiężyc kształt. Miąższ ma jasny kolor. Pestka ma kształt półksiężyca.

Skórka jest cienka, niepomarszczona. Może być nieco nierówna.

Pod względem właściwości smakowych oliwki „Lucques du Languedoc” charakteryzują się:

- szczególną konsystencją: zgodnie z metodą analizy sensorycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek jej twardość wynosi $\geq 2,5$ na 10, włóknistość $\leq 3,5$ na 10, a kruchość ≥ 2 na 10,
- nieznaczną wyczuwalnością goryczki oraz kwasowości lub ich brakiem,
- nutami aromatycznymi awokado lub masła z awokado, a niekiedy również świeżych orzechów laskowych lub skoszonego siana,
- średnio słonym posmakiem.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwki pochodzą wyłącznie z odmiany *Lucques*.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja, zbiór i przetwarzanie oliwek muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Jeżeli przeprowadza się pasteryzację, musi ona odbywać się na obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Oliwki „Lucques du Languedoc” są bowiem produktem delikatnym, wrażliwym na manipulację, należy je więc zanurzać w solance i ewentualnie poddawać późniejszej pasteryzacji jak najbliżej miejsca zbioru. Obowiązek przeprowadzania pasteryzacji na określonym obszarze uzasadnia ponadto wiedza zdobyta przez przedsiębiorców w zakresie właściwości organoleptycznych produktu i jego delikatności. Dzięki opanowaniu procesu produkcji przez przedsiębiorców z branży zachowuje się więc właściwości produktu, również po pasteryzacji. Co więcej, w celu ograniczenia wpływu pasteryzacji na jakość produktu, przeprowadzanie tego etapu na określonym obszarze pozwala na szybkie wdrożenie kontroli produktu.

Dozwolona wielkość oliwek odpowiada maksymalnej liczbie 37 owoców na 100 gramów.

Partie oliwek muszą być jednorodne pod względem wielkości i barwy.

Oliwki posiadające wady nie stanowią więcej niż 3 % wykorzystywanych oliwek, przy czym uwzględnia się następujące wady:

- owoce pomarszczone,
- wady skórki niemające wpływu na miąższ,
- szkody spowodowane przez muszkę oliwną,
- wady skórki spowodowane przez grad,
- występowanie ogonków,
- oliwki zmieniające kolor.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji oliwek „Lucques du Languedoc” obejmuje zachodnią część departamentu Aude i wschodnią część departamentu Hérault. Składa się on z gmin należących do następujących kantonów („Code officiel géographique” INSEE z dnia 1 stycznia 2015 r.):

w departamencie Aude:

Coursan, Narbonne-1, Narbonne-2, Narbonne-3, Sallèles-d’Aude, Fabrezan (gminy Luc-sur-Orbieu i Saint-André-de-Roquelongue); Lézignan-Corbières (gminy Argens-Minervois, Cruscades, Homps, Ornaisons, Tourouzelle); Rieux-Minervois (wszystkie gminy z wyjątkiem: Cabrespine, Castans, Citou, Lespinassière, Limousis, Trassanel); Sigean (gminy: La Palme, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Roquefort-des-Corbières, Sigean); Trèbes (gminy: Badens, Blomac, Bouilhonnac, Floure, Marseillette, Trèbes); Villemoustaussou (gmina Malves-en-Minervois).

w departamencie Hérault:

Agde, Béziers-2, Béziers-3, Cazouls-lès-Béziers, Frontignan, Lattes, Mèze, Montpellier-1, Montpellier-2, Montpellier-3, Montpellier-4, Montpellier-5, Montpellier - Castelnaud-le-Lez, Pézenas, Pignan, Béziers-1 (z wyjątkiem gminy Valras-Plage); Clermont-l’Hérault (gminy: Aspiran, Bédarieux, Bousquet-d’Orb, Brignac, Canet, Ceyras, Clermont-l’Hérault, Lacoste, Liausson, Mérifons, Mourèze, Nébian, Octon, Paulhan, Saint-Félix-de-Lodez, Salasc, La Tour-sur-Orb, Valmascle, Villemagne-l’Argentière, Villeneuve); Le Crès (gminy Le Crès i Vendargues); Gignac (wszystkie gminy z wyjątkiem Argelliers i La Boissière); Lodève (gminy: Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Celles, Fozières, Lauroux, Lavalette, Lodève, Olmet-et-Villecun, Pégaïrolles-de-Buèges, Pégaïrolles-de-l’Escalette, Pujols, Le Puech, Saint-André-de-Buèges, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Soubès, Soumont, Usclas-du-Bosc); Lunel (gminy Saint-Just i Saint-Nazaire-de-Pézan); Mauguio (wszystkie gminy z wyjątkiem: La Grande-Motte, Palavas-les-Flots, Valergues); Saint-Gély-du-Fesc (gminy: Combaillaux, Murles, Prades-le-Lez, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Gély-du-Fesc, Teyran, Le Triadou, Vailhauquès); Saint-Pons-de-Thomières (wszystkie gminy z wyjątkiem: Boisset, Cambon-et-Salvergues, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Colombières-sur-Orb, Courniou, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fraisse-sur-Agout, Mons, Olargues, Pardailhan, Prémian, Rieussec, Riols, Rosis, Saint-Étienne-d’Albagnan, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l’Arçon, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d’Olargues, Salvétat-sur-Agout, Le Soulié, Vélioux, Verreries-de-Moussans).

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Specyfika obszaru geograficznego oliwek „Lucques du Languedoc”, którego granice wyznaczają morze na południowym wschodzie i góry na północy, opiera się na następujących czynnikach:

- średniej wysokości na poziomie morza i szczególnych właściwościach gleby: amfiteatr utworzony przez linię wzgórz, otwarty na Morze Śródziemne, stanowi obszar zasadniczo wapienny; jego grunty są filtrujące i mało hydromorficzne, co sprzyja uprawie drzew oliwnych odmiany *Lucques*.

Oliwki „Lucques du Languedoc” uprawia się na wysokościach nie przekraczających 400 metrów, zazwyczaj na południowym, dobrze nasłonecznionym zboczu o umiarkowanym nachyleniu lub ewentualnie na zboczu północnym, o ile występują tam bardzo sprzyjające warunki glebowe, lub też w starych sadach położonych na dobrze nasłonecznionych wzniesieniach;

- klimacie śródziemnomorskim: małej liczbie deszczowych dni odpowiada duże nasłonecznienie wynoszące 2 500–2 900 godzin słonecznych rocznie. Połączenie tych dwóch czynników, a także występowanie dwóch wiatrów – mistralu, który wieje z północnego-wschodu i tramotany wiejącej z północnego-zachodu, odpowiada warunkom klimatycznym sprzyjającym zapyłaniu odmiany *Lucques* w okresie wiosennym. Jest ona bowiem jedną z najwcześniej kwitnących odmian, a jej zapylenie odbywa się w maju, prawie 15 dni przed innymi odmianami.

Czynniki ludzkie

Geograficznym miejscem pochodzenia oliwek „Lucques du Languedoc” jest wylot przełomu rzeki Hérault. Jest to historyczna kolebka odmiany *Lucques* i praktyki konserwowania zielonych oliwek w Langwedocji.

Odmiana *Lucques* jest bardziej wymagająca niż inne odmiany lokalne, jeżeli chodzi o temperaturę (jest mało odporna na niskie temperatury), wiatr oraz zapylenie (drzewa nie samopylne, lecz wymagające zewnętrznego zapylenia).

Mimo szczególnego charakteru uprawy jakość otrzymywanych produktów, przywiązanie rolników do tych drzew oliwnych i ich owoców, a w późniejszym okresie wynagrodzenie uzyskiwane za wywożone oliwki, były wystarczające, aby uprawa tej odmiany rozwinęła się lokalnie, nie pozwalając jednak na rozszerzenie tej uprawy na inne regiony Francji.

Oliwki „Lucques du Languedoc”, które zbierane są tradycyjnie, kiedy są zielone, ponieważ łatwiej jest je przechowywać niż oliwki czarne, mają bardzo cienką skórkę, która wymaga zachowania szczególnej staranności podczas zbiorów (ręcznych), jak również podczas przetwarzania (długiego zanurzenia w roztworze węgla sodu, płukania i umieszczania w solance przy jednoczesnym unikaniu wstrząsów, zgodnie z tzw. metodą „ograniczonej fermentacji mlekowej”). To doskonałe opanowanie procesu produkcji, nabyte z biegiem czasu przez podmioty zajmujące się konserwowaniem oliwek w Langwedocji, nadaje tym oliwkom ich niepowtarzalny charakter.

Specyfika produktu

Oliwka „Lucques du Languedoc” jest zieloną, całą oliwką stołową. W wyniku sortowania każda partia oliwek jest jednorodna pod względem wielkości i barwy.

Pod względem właściwości smakowych oliwka „Lucques du Languedoc” charakteryzuje się szczególną konsystencją: jest ona twarda, ale nie chrupiąca. Jest też mało włóknista. Charakteryzuje się ona nutami aromatycznymi awokado lub masła z awokado, a niekiedy również świeżych orzechów laskowych lub skoszonego siana oraz średnio słonym posmakiem.

Ponadto oliwka „Lucques du Languedoc” odróżnia się od innych oliwek asymetrycznym kształtem i tym, że jej pestka ma kształt półksiężycy.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Od wielu wieków właśnie obszar geograficzny o szczególnych cechach naturalnych zapewnia oliwce „Lucques du Languedoc” idealne warunki, które w naturalny sposób przyczyniły się do tego powstania specjalizacji w zakresie jej produkcji w Langwedocji.

Aby oliwka „Lucques du Languedoc” miała odpowiednie warunki do rozwoju, najlepiej jest, aby drzewo oliwne rośło w określonych warunkach klimatycznych, na które składają się wiatry mistral i tramotana, umożliwiające łącznie powodzenie delikatnego i bardzo krótkiego etapu zapylenia (zapylenia wiatropylnego trwającego 2–3 dni). Odmiana ta jest więc szczególnie dobrze dostosowana do warunków klimatycznych obszaru geograficznego.

Te szczególne warunki naturalne, w połączeniu z umiejętnościami producentów oliwek, nadają oliwce „Lucques du Languedoc” jej właściwości; regularne przycinanie drzew pozwala bowiem na zbiory owoców o wielkościach dostosowanych do potrzeb konserwowania. Dodatkowo ręczne zbiory zielonej oliwki *Lucques* pozwalają na zachowanie jej dobrego stanu oraz cienkiej i delikatnej skórki. Ponadto oliwki pozbawia się goryczy poprzez zastosowanie roztworu zasadowego zgodnie z tzw. metodą „ograniczonej fermentacji mlekowej”, przy zróżnicowaniu gęstości roztworu i długości zanurzenia w zależności od cech danej partii oliwek. Podobnie, jeżeli chodzi o umieszczenie w solance, szczególną uwagę zwraca się na stężenie soli, aby zachować charakterystyczny smak oliwki „Lucques du Languedoc”.

Ten sposób przetwarzania oliwek, który z biegiem lat nabrał profesjonalnego charakteru, pozwala na otrzymanie oliwek o charakterystycznych aromatach i konsystencji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6b536fcc-24f9-46c4-ac48-f03ca2b93099/telechargement