

**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**

(2013/C 140/13)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE”/„ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE”**

**NR WE: FR-PDO-0217-0141-20.10.2011**

**ChOG ( ) ChOP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (odesłania dotyczące danych kontaktowych grupy i organów kontroli)

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany)**

**3.1. Nagłówek „Nazwa produktu”**

Zgodnie z pkt „nazwa” poprzedniej specyfikacji nazwa brzmi: „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/„Essence de lavande de Haute-Provence”.

<sup>(1)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3.2. Nagłówek „Opis produktu”

Opis produktu uzupełniono z uwzględnieniem przepisów krajowych określających chronioną nazwę pochodzenia „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”, a w szczególności właściwości analityczne dotyczące tej nazwy.

Ponadto grupa chce wprowadzić zmianę czterech parametrów analitycznych, ponieważ z biegiem lat stwierdza zmianę tych parametrów analitycznych związaną z globalnym ociepleniem. Ta zmiana klimatu powoduje zmianę składu chemicznego kwiatów związaną z bardziej gorącymi i bardziej suchymi latami, a także z pojawieniem się bezrąbka, który powoduje szybkie straty wśród roślin. W odniesieniu do wspomnianych czterech kryteriów grupa proponuje następującą zmianę:

- w przypadku oktanonu-3 zakres zmieniono z „0,7–2” na „0,5–2”,
- w przypadku  $\alpha$ -terpineolu z  $< 0,5$  na  $\alpha$ -terpineol  $\leq 0,7$ ,
- w przypadku stosunku cis- $\beta$ -ocymenu do trans- $\beta$ -ocymenu z „1,2–2,7” na „1,05–2,7”,
- w przypadku stosunku trans- $\beta$ -ocymenu do oktanonu-3 z „1,4–7” na „1,4–9”.

W opisie produktu wprowadzono następujące zmiany:

„(...) »Huile essentielle de lavande de Haute-Provence«/»Essence de lavande de Haute-Provence« musi posiadać następujące właściwości analityczne:

liczba kwasowa:  $< 1,0$ ;

cyneol 1,8:  $0,2$ – $1,0$ ;

cis- $\beta$ -ocymen:  $3,0$ – $9,0$ ;

trans- $\beta$ -ocymen:  $2,2$ – $4,9$ ;

oktanon-3:  $0,5$ – $2,0$ ;

kamfora:  $< 0,5$ ;

linalol:  $< 36$ ;

terpinen-1-ol-4:  $2,5$ – $5,5$ ;

octan lawandyli:  $> 2,5$ ;

lawandulol:  $> 0,5$ ;

$\alpha$ -terpineol:  $\leq 0,7$ ;

stosunek cis- $\beta$ -ocymenu do trans- $\beta$ -ocymenu:  $1,05$ – $2,7$ ;

stosunek trans- $\beta$ -ocymenu do oktanonu-3:  $1,4$ – $9$ ;

stosunek linalolu + octanu linalilu do lawandulolu + octanu lawandyli:  $12$ – $18$ .

W roku gospodarczym, w którym występują szczególne warunki klimatyczne, decyzją dyrektora Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, krajowy instytut ds. pochodzenia i jakości), po konsultacji z grupą, można przyznać odstępstwa od określonych powyżej kryteriów. Odstępstwa te nie mogą przekraczać następujących wartości:

liczba kwasowa:  $< 1,2$ ;

cyneol 1,8:  $0,1$ – $1,5$ ;

cis- $\beta$ -ocymen:  $2,5$ – $10$ ;

trans- $\beta$ -ocymen:  $1,5$ – $6$ ;

oktanon-3:  $0,3$ – $2,0$ ;

kamfora:  $< 0,55$ ;

linalol: < 38;

terpinen-1-ol-4: 1,5–6;

octan lawandyli: > 2;

lawandulol: > 0,4;

α-terpineol: < 0,8;

stosunek cis-β-ocymenu do trans-β-ocymenu: 0,9–2,7;

stosunek trans-β-ocymenu do oktanonu-3: 1,4–10;

stosunek linalolu + octanu linalilu do lawandulolu + octanu lawandyli: 10–20.”.

### 3.3. Nagłówek „Określenie obszaru geograficznego”

Uściślono etapy produkcji, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia: lawenda powinna zostać zebrana i poddana destylacji na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia.

W celu zachowania jasności i dokładności uwzględniono wykaz gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego nazwy pochodzenia, który znajdował się w dekrete dotyczącym uznania chronionej nazwy pochodzenia „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”.

Można przyznać następujące odstępstwa:

„Krajowy komitet produktów rolno-spożywczych przy Institut national des appellations d'origine (INAO), po konsultacji z komisją ekspertów wyznaczoną w tym celu przez wspomniany komitet, może przyznać odstępstwa od minimalnej wysokości wynoszącej 800 m. Odstępstwa te nie mogą dotyczyć działek znajdujących się na wysokości poniżej 600 m.”.

### 3.4. Nagłówek „Metoda produkcji”

Uściślono metodę produkcji roślin, które rozmnaża się wyłącznie przez wysiew. Przepis ten powtórzono w dekrete dotyczącym uznania chronionej nazwy pochodzenia „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”.

### 3.5. Nagłówek „Związek z obszarem geograficznym”

Część tę zredagowano ponownie w celu wykazania specyfiki obszaru geograficznego, specyfiki produktu i związku z obszarem geograficznym. Nagłówek ten dodano zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

### 3.6. Nagłówki „Odesłania dotyczące organów kontroli” i „grupa składająca wniosek”:

Zaktualizowano dane kontaktowe oficjalnych organów kontroli oraz dane kontaktowe grupy.

### 3.7. Nagłówek „Etykietowanie”

Zmieniono przepisy dotyczące etykietowania w celu wprowadzenia obowiązku umieszczenia symbolu ChNP Unii Europejskiej.

### 3.8. Nagłówek „Wymogi krajowe”

Zgodnie z krajową reformą systemu kontroli specyfikację uzupełniono tabelą przedstawiającą główne punkty kontrolne i metodę ich oceny.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>

„HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE”/„ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE”

NR WE: FR-PDO-0217-0141-20.10.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. Nazwa

„Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/„Essence de lavande de Haute-Provence”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 3.2. Olejki eteryczne

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/„Essence de lavande de Haute-Provence” jest płynem otrzymywanym przez destylację z parą wodną kwitnących górnych części *Lavandula Angustifolia* P. Miller. Plantacje muszą tworzyć populację sadzonek lokalnego pochodzenia rozmnażanych wyłącznie przez wysiew. Wyklucza się plantacje klonów, plantacje powstałe w wyniku rozmnażania wegetatywnego i plantacje powstałe z wysiewu nasion klonów. „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence” stanowi produkt stosowany najczęściej jako produkt pośredni głównie w przemyśle perfumeryjnym, lecz także w farmacji i w aromaterapii. „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/„Essence de lavande de Haute-Provence” musi posiadać następujące właściwości analityczne mierzone metodą chromatografii:

liczba kwasowa: < 1,0;

cyneol 1,8: 0,2–1,0;

cis-β-ocymen: 3,0–9,0;

trans-β-ocymen: 2,2–4,9;

oktanon-3: 0,5–2,0;

kamfora: < 0,5;

linalol: < 36;

terpinen-1-ol-4: 2,5–5,5;

octan lawandulylu: > 2,5;

lawandulol: > 0,5;

α-terpineol: < 0,7;

stosunek cis-β-ocymenu do trans-β-ocymenu: 1,05–2,7;

stosunek trans-β-ocymenu do oktanonu-3: 1,4–9;

stosunek linalolu + octanu linalilu do lawandulolu + octanu lawandulylu: 12–18.

W roku gospodarczym, w którym występują szczególne warunki klimatyczne, decyzją dyrektora Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, krajowy instytut ds. pochodzenia i jakości), po konsultacji z grupą, można przyznać odstępstwa od określonych powyżej kryteriów. Odstępstwa te nie mogą przekraczać następujących wartości:

liczba kwasowa: < 1,2;

cyneol 1,8: 0,1–1,5;

<sup>(2)</sup> Porównaj: przypis 1.

cis- $\beta$ -ocymen: 2,5–10;  
trans- $\beta$ -ocymen: 1,5–6;  
oktanon-3: 0,3–2,0;  
kamfora: < 0,55;  
linalol: < 38;  
terpinen-1-ol-4: 1,5–6;  
octan lawandulylu: > 2;  
lawandulol: > 0,4;  
 $\alpha$ -terpineol: < 0,8;  
stosunek cis- $\beta$ -ocymenu do trans- $\beta$ -ocymenu: 0,9–2,7;  
stosunek trans- $\beta$ -ocymenu do oktanonu-3: 1,4–10;  
stosunek linalolu + octanu linalilu do lawandulolu + octanu lawandulylu: 10–20.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Lawendę uprawia się i poddaje destylacji na obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na wszystkich pojemnikach zawierających produkt wprowadzany do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/„Essence de lavande de Haute-Provence” muszą znajdować się wyraźnie widoczne chroniona nazwa pochodzenia i symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/„Essence de lavande de Haute-Provence” obejmuje obszar czterech następujących departamentów: Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme i Vaucluse. Tworzą go 283 gminy. Kryteria, które posłużyły do wyznaczenia przedmiotowego obszaru geograficznego, łączyły jednocześnie składniki środowiska fizycznego dostosowane do wymogów ekologicznych lawendy i czynniki ludzkie związane z produkcją „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/„Essence de lavande de Haute-Provence”.

Obszar produkcji obejmuje:

a) następujące gminy:

departament Alpes-de-Haute-Provence:

Allons, Angles, Annot, Archail, Aubignosc, Authon, Banon, Barles, Barrême, Bayons, Beaujeu, Bellafaire, Beynes, Blégiers, Blieux, Braux, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Castellet-les-Sausses, Val-de-Chalvagne, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Chaudon-Norante, Clamensane, Clumane, Cruis, Curel, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrevaux, Faucon-du-Caire, Le Fugeret, La Garde, Gisors, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Majastres, Mallefougasse-Augès, Marcoux, Méailles, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Piegut, Prads-Haute-Bleone, Redortiers, Revest-du-Bion, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Pierre, Saint-Vincent-sur-Jabron, Saumane, Sausses, Senez, Simiane-la-Rotonde, Soleilhas, Tartonne, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Valavoire, Valbelle, Venterol, Vergons;

departament Hautes-Alpes:

Antonaves, Aspremont, Aspres-sur-Buëch, Barillonnette, Barret-le-Bas, La Bâtie-Montsaléon, La Beaume, Le Bersac, Bruis, Chabestan, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Châteauneuf-d'Oze, Eourres, L'Épine, Esparron, Espinasses, Etoile-Saint-Cyrice, La Faurie, Fouillouse, La Freissinouse, Furmeyer, Gap, La Haute-Beaume, Lardier-et-Valença, Manteyer, Mereuil, Montbrand, Montclus, Montjay, Montmaur, Montmorin, Montrond, Moydans, Neffes, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Oze, Pelleautier, La Pierre, Ribeyret, Ribiers, La Roche-des-Arnauds, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Saint-Auban-d'Oze, Sainte-Colombe, Saint-Genis, Saint-Julien-en-Bauchêne, Sainte-Marie, Saint-Pierre-d'Argençon, Saint-Pierre-Avez, Le Saix, Salerans, Savournon, Serres, Sigottier, Sigoyer, Sorbiers, Théus, Trescléoux, Veynes, Vitrolles;

departament Drôme:

Arnayon, Arpavon, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Bellecombe-Tarendol, Bellegarde-en-Diois, Bésignan, Bonneval-en-Diois, Boulc, Bouvières, Chalançon, La Charce, Charens, Chaudebonne, Chauvac, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Establet, Eygalayes, Eyroles, Ferrassières, Glandage, Gumiane, Izon-la-Bruisse, Jonchères, Laborel, Lachau, Laux-Montaux, Lemps, Lesches-en-Diois, Mévouillon, Miscon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montfroc, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, La Motte-Chalançon, Pelonne, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Poyols, Les Prés, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rottier, Roussioux, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Dizier-en-Diois, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Sainte-Jalle, Saint-May, Saint-Sauveur-Gouvernet, Séderon, Teyssières, Treschenu-Creyers, Valdrôme, Val-Maravel, Valouse, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Vesc, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Villeperdrix, Volvent;

departament Vaucluse:

Aurel, Lagarde-d'Apt, Monieux, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Saturnin-d'Apt, Saint-Trinit, Sault, Savoyllans, Villars.

Wewnątrz tych gmin jedynie plantacje znajdujące się na wysokości minimum 800 m. mogą być objęte nazwą pochodzenia.

Krajowy komitet produktów rolno-spożywczych przy Institut national des appellations d'origine (INAO), po konsultacji z komisją ekspertów wyznaczoną w tym celu przez wspomniany komitet, może przyznać odstępstwa od minimalnej wysokości wynoszącej 800 m. Odstępstwa te nie mogą dotyczyć działek znajdujących się na wysokości poniżej 600 m.

b) następujące gminy:

departament Drôme:

Aix-en-Diois, Aucelon, Aurel, Barnave, Barsac, Brette, Chamaloc, Chastel-Arnaud, Châtillon-en-Diois, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Marignac-en-Diois, Menglon, Molières-Glandaz, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Pennes-le-Sec, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Pradelle, Recoubeau-Jansac, Rimon-et-Savel, Rochefourchat, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Benoît-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Nazaire-le-Désert, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

Wewnątrz tych gmin jedynie plantacje znajdujące się na wysokości co najmniej 600 m. mogą być objęte nazwą pochodzenia.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny charakteryzują następujące elementy:

#### Czynniki naturalne

Lawenda wąskolistna, nazwa zwyczajowa nadawana lawendzie gatunku *Lavandula angustifolia*, kolonizuje często gleby nazywane w pedologii szarymi łądzinami z próchnicą wapniową. Gleby te rozwinęły się na wapieniach jurajskich wieku kredowego. Lawenda poszukuje ponadto chłodniejszych, a zatem wyżej położonych obszarów, w związku z czym zajmuje najbardziej góryste tereny od 600 m n.p.m. lub od 800 m n.p.m. Określony w ten sposób obszar odpowiada naturalnemu obszarowi występowania lawendy wąskolistnej. Poza tym obszarem gatunek *Lavandula angustifolia* szybko usycha.

## Czynniki ludzkie

Zbieranie lawendy rozwinęło się na południu Francji w szczególności w drugiej połowie XIX wieku: w tamtym okresie następuje znaczny odpływ ludności z ubogich obszarów wiejskich. Opuszczano ziemię, które odlesiano i uprawiano przez stulecia. Erozja powoduje ich szybkie niszczenie i pozostawia często odsłoniętą skałę. Mogły na niej rosnąć jedynie silne i mało wymagające rośliny; takie cechy posiadają lawenda i lawenda szerokolistna, które szybko pokrywają opuszczone wzgórza.

W tym samym czasie znacznie wzrosła konsumpcja perfum i kosmetyków. Dzięki bogactwu zasobów lokalnych w surowce i umiejętnościom zdobywanym z pokolenia na pokolenie przemysł perfumeryjny cieszy się powodzeniem i utrzymuje do naszych czasów, zapewniając miejscowości Grasse międzynarodową renomę stolicy perfum.

Zakłady z Grasse przenosiły się w głąb kraju, umieszczając swoją własną aparaturę na całe lato na obszarach zbioru; inne zawierały umowy z miejscowymi destylarniami, które zobowiązały się zbierać olejki w ich imieniu. Komercyjny rynek zbytu olejków z lawendy był zatem zapewniony, co przyczyniło się do szybkiego rozwoju zbierania w regionach górskich Haute-Provence przeznaczonych do tamtej pory do przydomowej uprawy roślin jadalnych.

### 5.2. Specyfika produktu

#### Typowe cechy produktu

Produkcja lawendy wąskolistnej jest wynikiem sadzenia sadzonek lokalnego pochodzenia z wysiewu lub uprawiania populacji młodych spontanicznych sadzonek. Bogactwo odmian tych populacji nadaje olejkom z lawendy wąskolistnej właściwości i jakość, które odróżniają je bardzo wyraźnie od innych olejków. Najbardziej reprezentatywnymi parametrami analitycznymi „Huile essentielle de lavande de Haute-Provence”/„Essence de lavande de Haute-Provence”, mierzonymi powierzchniami pików chromatograficznych, są linalol, lawandulol i octan lawandulylu (wartości tych związków aromatycznych określono w pkt 3.2). Aromat lawendy wąskolistnej różni się od aromatu innych odmian lawendy (lawenda i lawenda szerokolistna) swoją złożonością, subtelnością i trwałością.

#### Renoma

Renoma miasta Grasse w przemyśle perfumeryjnym opierała się na regionalnej produkcji olejku eterycznego z lawendy. Pojawienie się uprawy lawendy, bardziej wydajnej, ale przede wszystkim dającej mniej subtelny olejek eteryczny, doprowadziło producentów do zorganizowania produkcji olejku eterycznego pochodzącego ściśle z destylacji lawendy wąskolistnej w celu dalszego zaopatrywania perfumiarzy w olejek eteryczny, od którego wywodzi się ich renoma.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Wrażliwość odmian lawendy na środowisko naturalne ma istotny wpływ na skład chemiczny, a w konsekwencji na zapach olejków, które rośliny te produkują. Jest to szczególnie prawdziwe w przypadku populacyjnej lawendy wąskolistnej (sadzonki lokalnego pochodzenia rozmnażane wyłącznie przez wysiew, z wyłączeniem wszelkiej selekcji klonów lub sadzonek otrzymanych przez rozmnażanie wegetatywne), której każda sadzonka posiadająca własną osobowość genetyczną da olejek eteryczny charakteryzujący się szczególnymi niuansami analitycznymi i zapachowymi.

Lawenda uprawiana na najbardziej górzystych terenach na wysokości od 600 m lub od 800 m korzysta z chłodnych temperatur gwarantujących aromatyczną subtelność olejku eterycznego.

Ubogie i ograniczone zasoby wodne w glebie tych obszarów górskich ograniczają roślinność i ukie-  
runkowują metabolizm rośliny na syntezę związków aromatycznych.

Po ścięciu kwiaty należy wysuszyć, aby straciły w razie konieczności nadmiar wilgoci, który byłby szkodliwy podczas destylacji. Destylację przeprowadza się z parą wodną, jedyną techniką, dzięki której można zachować związki aromatyczne kwiatu. Przechodząc przez materiał roślinny, para wodna wyciąga olejki eteryczne, następnie para ta jest schładzana i powraca do stanu ciekłego. W celu zachowania stężenia i właściwości aromatycznych ograniczono maksymalną wydajność olejku eterycznego otrzymaną z hektara plantacji.

Producenci lawendy wąskolistnej są głęboko przywiązani do swojego produktu.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCHuileEssentielleLavandeHauteProvence.pdf>

---

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 1.