ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 9/12)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета [1].

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„HUILE D'OLIVE DE CORSE"/„HUILE D'OLIVE DE CORSE — OLIU DI CORSICA"

№ на ЕС: PDO-FR-02123 — 24.2.2016 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Група заявител и законен интерес**

   Syndicat A.O.C. Oliu di Corsica
   26, quartier de la Poste
   20260 Lumio
   FRANCE

   Тел. +33 495566497.
   Факс +33 495551660.
   Имейл: oliudicorsica@orange.fr

   Синдикатът за ЗНП „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" е съставен от маслинопроизводители, преработватели и преработватели-търговци и има законен интерес да подаде заявлението за изменение.

2. **Държава членка или трета държава**

   Франция

3. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

   — ☐ Наименование на продукта

   — ☒ Описание на продукта

   — ☐ Географски район

   — ☒ Доказателство за произход

   — ☒ Метод на производство

   — ☒ Връзка

   — ☒ Етикетиране

   — ☒ Друго [национални изисквания, координати на групата, особености при идентифициране на парцелите, инспекционен орган]

4. **Вид на изменението/измененията**

   — ☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

— ☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ и което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. **Изменение/изменения**

5.1. *Рубрика „Описание на продукта“:*

Тази рубрика е уточнена и допълнена, за да се отчетат уменията и местните традиции на производителите. Тази подобрена характеристика доведе до разграничаване, чрез въвеждане на допълнителното обозначение „събиране на реколтата по стар метод“, на маслиновото масло, произведено от естествено окапали маслини. Това маслиново масло е било обхванато от първоначалната регистрация, която се е основавала на доста широко определение на продукта, но не е било идентифицирано като такова. Това разграничение отразява желанието на групата заявител за по-добро характеризиране и идентифициране на продукта и за предоставяне на ясна информация на потребителите относно техниката на събиране на реколтата.

— Въз основа на проверките, извършени от признаването на това наименование до момента, към органолептичното описание са добавени елементи, които дават възможност за по-добра идентификация на продукта. Разпоредбите относно цвета на продукта остават непроменени.

По този начин първоначалната формулировка:

„Huile d'olive de Corse“ или „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ е маслиново масло, което се характеризира с мек вкус, като почти отсъстват лютивина и горчивина. Има деликатен аромат, който напомня аромата на сушени плодове, сладкиш и гъста гора. Цветът му е от сламеножълт до светложълт, дори със зелени оттенъци“

се заменя със следното: „Huile d'olive de Corse“ или „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ се характеризира с аромат, който напомня аромата на бадем, артишок, сено, сухи плодове и ябълка. Цветът му е от сламеножълт до светложълт, дори със зелени оттенъци.“

Въвеждането на обозначението „събиране на реколтата по стар метод“ за маслиновото масло, произведено от естествено окапали маслини, води до допълнителни органолептични характеристики, свързани с техниката на събиране на реколтата: маслото се разлива и изпълва устата, характерният преобладаващ аромат, който се усеща, е аромат на черни маслини, сено, сушени плодове (бадем, орех, лешник), цветен аромат на гъста гора, гъби и подлес.

— Равнищата на горчивина и лютивина (или пикантност) са определени и включени в продуктовата спецификация: „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ се характеризира с граници на горчивина и лютивина, по-ниски или равни на 3 по стойностната скала на системата за оценка на Международния съвет за маслиновите продукти (от 0 до 10). Според първоначалната характеристика маслото е с почти отсъстващи лютивина и горчивина, а това леко увеличение на стойностите е свързано с развиването на нови насаждения и с модернизирането на овощните градини. Вследствие на използването на техники за механично събиране на реколтата, маслините не са така узрели, а маслото е с малко по-високо равнище на горчивина и лютивина. Маслата, които са обхванати от обозначението „събиране на реколтата по стар метод“, са произведени от естествено окапали маслини, т.е. по-узрели. Полученото масло е по-скоро с мек вкус, а стойностите за лютивината и горчивината му са по-малки или равни на 1 по скалата на Международния съвет за маслиновите продукти.

— В интерес на запазването на качеството на продукта, в спецификациите се определя и въвежда пероксидно число. Въз основа на направените анализи на продуктите, пероксидното число е ограничено до 16 милиеквивалента пероксиден кислород на 1 kg маслиново масло на етапа на първото пускане на пазара.

5.2. *Рубрика „Доказателство за произход“:*

С оглед на промените в националното законодателство и националната нормативна уредба рубриката „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ бе разширена и включва разпоредбите за задълженията за деклариране и воденето на регистри във връзка с проследимостта на продукта и с наблюдението на условията на производство.

В този контекст е предвидено сертифициране на операторите от страна на контролния орган, с което се признава способността им да отговарят на изискванията на продуктовата спецификация.

Освен това в тази рубрика са направени допълнения и добавки от няколко разпоредби, свързани с регистрите и документите за деклариране, за да се даде възможност за гарантиране на проследимостта и контрола на съответствието на продуктите с изискванията на продуктовата спецификация.

5.3. *Рубрика „Метод на производство“:*

В метода на производство са направени изменения, които се отнасят до:

Сортовете маслини

Графикът за конверсия на сортовете маслини, които следва да се използват, за да има възможност за възползване от наименованието (списъкът със сортовете не е променен), е премахнат, защото по-голямата част от засегнатите производители спазват минималния процент от налични сортове, при положение че този процент трябваше да бъде постигнат през 2025 г.

По този начин първоначалната формулировка:

„При все това, реколтата от овощните градини, засадени преди датата на публикуване на националния нормативен документ, в който е дефинирано наименованието, които не спазват разпоредбите за сортовете, запазва правото си на наименованието „Huile d'olive de Corse“ или „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, при условие че въпросните стопанства поемат ангажимент към службите на Националния институт за наименованията за произход (Institut National des Appellations d'Origine — INAO) за индивидуален график за конверсия на съответното стопанство. В графика трябва да бъде предвидено, че маслиновите дървета от гореизброените сортове представляват най-малко 30 % от овощните градини на стопанството през 2010 г., 40 % през 2015 г., 50 % през 2020 г. и 70 % през 2025 г.

Считано от реколтата от 2010 г., маслините от тези овощни градини могат да се използват за производство на маслиново масло със защитено наименование за произход, при условие че тези маслини са съчетани с най-малко един от гореизброените сортове.“

се заменя със следното:

„При все това, овощните градини, засадени преди 26 ноември 2004 г. – датата на публикуване на националния нормативен документ, в който е дефинирано наименованието, за които не се спазват разпоредбите за сортовете, запазват правото си на наименованието „Huile d'olive de Corse“ или „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, при условие че маслиновите дървета, спадащи към гореизброените сортове, представляват минимум 70 % от овощните градини на стопанството.

Маслините от тези овощни градини могат да се използват за производство на маслиново масло със защитено наименование за произход, при условие че тези маслини са съчетани с най-малко един от гореизброените сортове.“

Въпреки това някои оператори са подали възражение относно премахването на този график по време на националния период за възражение. Операторите, които отговарят на условията на член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, се възползват от преходен период до 31 декември 2025 г.

Допустими опрашващи се сортове (овощни градини и масло)

Първоначалната формулировка предвиждаше максимален процент наличие на опрашващи се сортове в рамките на 5 % в овощните градини и в маслото.

Поради трудностите при прилагането на контрола върху разпоредбата, уреждаща максималното количество маслини, получени от опрашващи се сортове, в маслото (основно чрез проверка на документи), и поради факта, че тези количества са минимални, се предлага заличаване на тази разпоредба в продуктовата спецификация. Разпоредбата относно наличието на опрашващи се сортове в овощните градини се запазва.

Напояване

За да се ограничи късното напояване и да се позволи узряването на плодовете при добри условия, се предлага да се направи следното изменение в изречението: „Напояването по време на вегетационния период на маслиновото дърво е позволено до началото на промяната на цвета“, за да бъде по-точно.

Гъстота на насажденията

Разпоредбите, свързани с гъстотата на насажденията, остават непроменени: всеки корен разполага с минимална площ от 24 квадратни метра. Уточнени са методите за изчисляване на тази площ (умножаване на двете разстояния: разстоянието между редовете и разстоянието между дърветата) с цел изясняване и контролиране на разпоредбата. Минималното разстояние от 4 метра между дърветата остава непроменено.

Дата на събиране на реколтата/Добив

Първоначално датата на началото на събирането на реколтата и увеличаването или намаляването на добива в случай на извънредни метеорологични условия са се уточнявали съответно с указ на префектурата и с министерско постановление, по предложение на Националния институт на наименованията за произход INAO след становище на групата.

С оглед опростяване на административните процедури се предлага началната дата на събиране на реколтата да се определя с решение на директора на INAO по мотивирано предложение на групата.

Освен това разпоредбите, предвидени за извънредни метеорологични условия, се заличават съгласно разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Събиране на реколтата от маслини

За да се изяснят условията за използване на обозначението „събиране на реколтата по стар метод“, се добавя, че: „Само маслата, произведени от естествено окапали маслини, събирани в мрежи или други съдове под дървото, могат да се възползват от обозначението „събиране на реколтата по стар метод“.“

Хигиенно качество на маслините

С цел гарантиране на хигиенното качество на маслините, се уточнява, че маслините се доставят на мелниците в добро хигиенно състояние. За да се изясни понятието „здрави“ маслини, което присъства в регистрираната продуктова спецификация, максималното количество маслини, засегнати от вредители, скреж или градушка, се определя като 10 %.

По този начин първоначалната формулировка: „Използваните маслини трябва да бъдат „здрави“ се допълва, както следва:

„Маслините се доставят на мелниците в добро хигиенно състояние. Използваните маслини са здрави. Максималното количество маслини, засегнати от вредители, скреж или градушка, на партида се определя като 10 %“.

Зрялост на маслините

С цел подсилване на разпоредбата и улесняване на контрола, изискванията за степента на зрялост на маслините се определят за етапа на използване, а не както досега въз основа на количествата, доставени на мелницата.

Тази разпоредба също се изменя, за да се вземе предвид развитието на новите насаждения, използващи механични техники за събиране на реколтата, при които маслините са с по-ниска степен на зрялост.

По този начин абзацът „Маслото се произвежда от добре узрели маслини. Цялото количество, доставено на мелницата по време кампанията за производство на маслинови продукти, от всяко стопанство трябва да представлява: - най-много 20 % зелени маслини, - най-малко 50 % черни маслини“ се заменя със следното:

„Във всяка партида маслини трябва да има най-малко 50 % от т.нар. маслини „с оцветяване“.

Относно „Huile d'olive de Corse“ или „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, последвано от обозначението „събиране на реколтата по стар метод“, във всяка използвана партида има над 50 % черни маслини“.

Преработка и методи на добив

Разпоредбите на настоящата спецификация относно методите на добив (добив единствено чрез механични методи без използване на друг адювант освен вода) се запазват, а списъкът с разрешените преработки е допълнен, за да бъде по-изчерпателен и да се вземат предвид всички производствени етапи. Така бяха добавени: отстраняване на листата, мачкане, размесване, извличане чрез центрофугиране или чрез пресоване. Това са техниките, които се използват в момента.

Освен това разпоредбата за стойността на свободната киселинност на полученото масло, изразена като олеинова киселина, се премества в рубриката „Описание на продукта“. Премахва се характерът „vierge“ (необработено от тип „virgin“) на маслото, тъй като този характер е свързан единствено с аналитичните характеристики на маслото, а „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ може да спада към категория „vierge“ (необработено от тип „virgin“) или „vierge extra“ (необработено от тип „extra virgin“).

5.4. *Рубрика „Връзка“:*

Рубриката „Връзка“ е актуализирана, синтезирана и допълнена, за да се изясни по-добре връзката между характеристиките на „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, географския район и местните традиции. Въведени са елементите „специфични особености на продукта“ и „причинно-следствена връзка“ в съответствие с промените в рубриката „описание на продукта“. Те повтарят по-специално характерните аромати на продукта, като аромат на бадеми, сено, комплексния аромат на гъста гора и наличието на умерена лютивина и пикантност, свързани с въвеждането на равнища на горчивина и лютивина в рубриката „описание на продукта“.

5.5. *Рубрика „Етикетиране“:*

Специфичните за наименованието обозначения върху етикета са приведени в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (използване на символа „ЗНП“ на Европейския съюз). Освен това обозначението „защитено наименование за произход“ се поставя като задължително обозначение върху етикетите на продуктите с наименование за произход.

За маслата, произведени от естествено окапали маслини, се добавя задължителното изискване за поставяне на обозначението „събиране на реколтата по стар метод“, непосредствено след наименованието за произход. Етикетирането на тези масла трябва също така да съдържа информация, уточняваща, че маслата са произведени от естествено окапали маслини.

5.6. *Друго:*

В съответствие с промените в националното законодателство и националната нормативна уредба, в рубриката „Национални изисквания“ под формата на таблица са посочени основните елементи, които да бъдат подложени на контрол, референтните им стойности и методът за оценяването им.

Координатите на групата са актуализирани.

В рубриката „Определение на географския район“ се изясняват етапите, които се извършват в рамките на географския район на наименованието за произход: „Маслините се берат и преработват в географския район, който се простира на територията на следните общини“.

Освен това, са коригирани грешки в имената на общините, принадлежащи към географския район на наименованието за произход, но тези корекции не засягат границите на географския район на производство, които остават непроменени. Посочено е, че границите на географския район са отразени в кадастъра на общините, които са включени частично, и че графичните документи са депозирани в съответните кметства. Освен това са уточнени особеностите на идентифицирането на парцелите.

Рубриката „Информация относно инспекционния орган“ е актуализирана.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„HUILE D'OLIVE DE CORSE“/„HUILE D'OLIVE DE CORSE — OLIU DI CORSICA“

№ на ЕС: PDO-FR-02123 — 24.2.2016 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование(я)**

„Huile D'Olive De Corse“/„Huile D'Olive De Corse — Oliu Di Corsica“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.).

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ се характеризира с аромат, който напомня аромата на бадем, артишок, сено, сухи плодове и ябълка. Цветът му е от сламеножълт до светложълт, дори със зелени оттенъци.

При първото пускане на пазара пикантността (наричана „лютивина“ по смисъла на настоящия единен документ) и горчивината са по-слаби или равни на 3 по органолептичната скала на Международния съвет за маслиновите продукти.

Свободната киселинност на полученото масло, изразена като олеинова киселина, е максимум 1,5 g на 100 g.

На етапа на първото пускане на пазара пероксидното число е по-малко или равно на 16 милиеквивалента пероксиден кислород на 1 kg маслиново масло.

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, последвано от обозначението „събиране на реколтата по стар метод“, има следните допълнителни характеристики: маслото се разлива и изпълва устата, характерният преобладаващ аромат, който се усеща, е аромат на черни маслини, сено, сушени плодове (бадем, орех, лешник), цветен аромат на гъста гора, гъби и подлес.

При първото пускане на пазара лютивината и горчивината са по-слаби или равни на 1 по органолептичната скала на Международния съвет за маслиновите продукти.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Маслиновите масла се произвеждат предимно от следните сортове:

Sabine (наричан също Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (наричан още Ghjermana du Sud), Curtinese.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички операции, свързани с производството на суровината и с производството на маслиновото масло, се извършват в рамките на определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните данни, предвидени в нормативните разпоредби за етикетиране и представяне на хранителните продукти, етикетите на маслата, обхванати от наименованието за произход „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica", съдържат следните сведения:

— наименованието за произход „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica",

— обозначението „събиране на реколтата по стар метод", непосредствено след наименованието за произход, за маслата, произведени от естествено окапали маслини.

— обозначението: „appellation d'origine protégée" („защитено наименование за произход").

— логото „AOP" (ЗНП) на Европейския съюз.

Тези обозначения се групират в едно и също зрително поле.

Те са изразени с добре видими, четливи, незаличими и достатъчно големи знаци, за да изпъкват добре в рамката, в която са отпечатани, и за да се отличават ясно от останалите писмени обозначения и рисунки;

Етикетите на маслата, обхванати от обозначението „събиране на реколтата по стар метод", съдържат информация, уточняваща, че маслата са произведени от естествено окапали маслини.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на наименованието за произход „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" съответства на цялата територия на остров Корсика, с изключение на следните общини: Aiti, Albertacce, Alzi, Asco, Aullène, Bastelica, Bocognano, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casamaccioli, Casanova, Ciamanacce, Corscia, Cozzano, Cristinacce, Erone, Evisa, Felce, Ghisoni, Guagno, Guitera-les-Bains, Lano, Lozzi, Mausoléo, Mazzola, Muracciole, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Orto, Palneca, Pastricciola, Perelli, Pianello, Piazzali, Piedipartino, Pie-d'Orezza, Pietricaggio, Piobetta, Pioggiola, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rusio, Saliceto, Sampolo, San-Lorenzo, Soccia, Tarrano, Tasso, Tavera, Tolla, Valle-d'Alesani, Vallica, Vivario, Zicavo.

5. **Връзка с географския район**

Специфична характеристика на географския район

Разположен между 41 и 43° северна ширина, на 160 km от бреговете на Прованс, Корсика е продълговат остров с пресечен планински релеф, ориентиран в посока север/юг, със средна надморска височина 568 метра.

От геоложка гледна точка почвата, върху която са засадени маслиновите дървета, се е образувала от разпадането на два основни вида скални маси (гранит и шисти, варовик, единствено в крайните южни части). Така образуваните видове почви са бедни, тъй като се характеризират с малка дълбочина и с ниско съдържание на глина, но също така са и сухи почви с малък воден запас. Следователно, захранването на дърветата с вода зависи изцяло от валежите, които макар да варират през годините и в различните микрорайони, имат характеристиките на средиземноморския режим, с дълъг период на суша през лятото за около 5 месеца.

Характеристиките на тези почви освен това включват и ерозия, която се засилва по склоновете.

Освен с лятната суша, климатът се характеризира с благоприятни за маслиновите дървета температури: мека зима, топло лято, по-голямо слънцегреене, но също така с морско влияние, което осигурява значителна влажност.

Развитието на маслиновото дърво е обусловено от температурата: височината на релефа предполага условия за измръзване отвъд определена средна надморска височина, тази граница за надморската височина може да варира в зависимост от изложението на склоновете.

Зоните за отглеждане на маслинови дървета са се развили до границата, отвъд която условията биха могли да доведат до измръзване.

Основният район за отглеждане на маслинови дървета е разположен в растителния етаж от 0 до 400 метра по северните склонове и до 600 метра по слънчевите склонове, който се характеризира с гори от корков и каменен дъб, примесени със средиземноморска пиния, пирен, кумарка, миртово дърво, мастиково дърво, calicotome и phillyrea angustifolia.

Историята на маслиновото дърво на острова е дълготрайна и формира основата, върху която се е изградило отглеждането на маслинови дървета на острова. Историята обяснява в голяма степен и произхода на засажданите сортове: сортът sabine, който е най-разпространен на остров Корсика, но се среща основно в района Balagne, е местно селектиран сорт, единствено и само от диви маслинови дървета. Сортът capanace, който преобладава в района Cap Corse, също е местно селектиран. Този сорт, изглежда, се е приспособил към по-скоро сурови условия. Дърветата от сорт „Capanace", които се срещат в района Cap Corse, са изложени редовно на силен вятър и морски пръски.

Според последни проучвания някои сортове са с тоскански произход („ghjermana“ и „ghjermana di Balagna“), а други, като zinzala, са резултат от хибридизация между местните диви маслинови дървета и въведени сортове.

Тези основни сортове са се установили и са се размножили, често в комбинация, в райони с подходяща почва и климатични особености. Възрастта на дърветата е доказателство днес за съответствието на тези сортове с географската среда, в която са се развили, и за безспорна връзка с географския район.

Производството на „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ се основава на стара традиция, изключително приспособена към околната среда:

— Методът на отглеждане е бил и остава тясно обвързан със средата: овощни градини с малка гъстота на насажденията и късна беритба. Късното откъсване на маслините от дървото подчертава още повече редуването на производството.

— Брането на маслини традиционно се осъществява чрез брулене, бране на дървото или събиране от земята, в зависимост от сектора, обема на реколтата, маслиновите сортове и сезонните условия. Събирането от земята е бил най-често практикуваният метод за събиране на реколтата. Днес производителите вече не използват този метод, маслините се събират в окачени мрежи или други съдове под дървото.

  Събирането на реколтата от маслини се простира в период от време, обвързан с датите на цъфтеж на различни сортове.

— Пресоването се извършва в много по-кратки срокове отпреди. Тези срокове, които до голяма степен са били причина за твърде високата киселинност на маслото, сега са значително по-кратки в резултат на подобрения капацитет и модернизацията на мелниците. При все това, понякога сроковете продължават да бъдат по-дълги от практикуваните на континента, поради отдалечеността на маслиновите гори и навиците на производителите.

Вследствие на цялостното подобрение на метода на събиране на реколтата и на мелниците, качеството на маслиновото масло се е повишило.

Специфичност на продукта

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ се характеризира с умерена лютивина и пикантност. Ароматът може да бъде деликатно изразен и да образува сложна съвкупност.

Поради наличието на разнообразна естествена растителност в покрайнините на маслиновите градини, в крайния продукт могат да се открият аромати на бадем и сено, както и комплексният аромат на гъста гора в „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, което носи обозначението „събиране на реколтата по стар метод“.

Продуктът, който се използва за храна, здравни грижи и много религиозни или светски обреди, е неразделна част от живота на жителите на острова и е признат със своето качество.

Оригиналността на отглеждането на маслини на остров Корсика се дължи и на разнообразието от стари и ендемични сортове.

Използването на дребни маслинови сортове, които не са подходящи за консумация като трапезни маслини, и традицията за производство на масло, а не на трапезни маслини, обясняват факта, че всички овощни градини във всички микрорайони на географския район се използват изключително за производство на маслиново масло.

Причинно-следствена връзка

Типичните характеристики на маслиновото масло със защитено наименование за произход „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ е резултат от запазване на определена традиция и използването на съвременни методи на производство, съчетани с конкретна природна среда.

Маслиновото дърво по естествен път е колонизирало различни области и това е довело, вследствие на селектирането и хибридизацията, до развитието на много сортове на сравнително малка територия, което е проява на оригиналност спрямо други средиземноморски райони за отглеждане на маслини, които се характеризират по-скоро с един сорт или с много сортове, но с един преобладаващ сорт.

Независимо от специфичните им характеристики, дърветата са подложени на еднакви условия на растеж и споделят метеорологични условия, които водят до бавно развиване на суровината в определена среда.

Късното откъсване на маслините от дървото, поради липсата на мраз в районите с маслиновия насаждения, е ключов фактор за определяне на типичните характеристики на „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, тъй като по този начин маслината улавя ароматите на околните растителни видове и по-специално аромата на гъста гора, които се откриват в специфичния вкус на „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, което носи обозначението „събиране на реколтата по стар метод“.

По този начин взаимозависимостта между природни и човешки, местни и специфични фактори допринася за смекчаване в продукта на променливия характер, който се дължи на сорта, почвата или изложението, и придава на „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" оригинален характер, който е общ за производството на маслинени продукти на територията на целия остров.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CdCHuiledeCorsemodifie.doc