SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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

(2017/C 9/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben ([1]).

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

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

EU-Nr.: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

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

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

   Syndicat A.O.C. Oliu di Corsica
   26, Quartier de la Poste
   20260 Lumio
   FRANKREICH

   Tel. +33 495566497
   Fax +33 495551660
   E-Mail: oliudicorsica@orange.fr

   Die Genossenschaft für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica", in der Erzeuger, Verarbeiter und Verarbeiter/Vermarkter von Oliven zusammengeschlossen sind, hat ein berechtigtes Interesse daran, diesen Änderungsantrag zu stellen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

   Frankreich

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

   — ☐ Name des Erzeugnisses

   — ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

   — ☐ Geografisches Gebiet

   — ☒ Ursprungsnachweis

   — ☒ Erzeugungsverfahren

   — ☒ Zusammenhang

   — ☒ Etikettierung

   — ☒ Sonstiges (einzelstaatliche Anforderungen, Kontaktdaten der Vereinigung, Modalitäten der Identifizierung der Parzellen, Kontrolleinrichtung)

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.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— ☐ 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)**

5.1. *Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses"*

Diese Rubrik wurde präzisiert und ergänzt, um dem traditionellen Know-how und den Gepflogenheiten der Produzenten besser gerecht zu werden. Durch diese bessere Charakterisierung konnte ein Unterscheidungsmerkmal für Öl, das aus natürlich herabgefallenen Oliven gewonnen wird, herausgearbeitet werden, nämlich die ergänzende Angabe „Ernte nach traditioneller Art". Dieses Öl fiel bereits unter die ursprüngliche Eintragung, die sich auf eine recht weitgefasste Definition des Produkts stützte, wobei die Spezifik dieses Öls aber nicht hervorgehoben wurde. Diese Unterscheidung kommt dem Wunsch der antragstellenden Vereinigung dahin gehend entgegen, das Produkt besser zu charakterisieren und zu kennzeichnen und dem Verbraucher eine klare Information über die Erntetechnik zu geben.

— Ausgehend von den seit der Anerkennung dieser Bezeichnung erfolgten Kontrollen wurde die organoleptische Beschreibung durch Deskriptoren vervollständigt, die eine bessere Kennzeichnung des Produkts gestatten. Die Ausführungen zur Farbe des Produkts bleiben unverändert.

Somit wird die ursprüngliche Fassung:

„Das Olivenöl ‚Huile d'olive de Corse' oder ‚Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica' zeichnet sich durch seinen milden Geschmack und das fast völlige Fehlen von Schärfe und Bitterkeit aus. Das feine Aroma dieses Olivenöls erinnert an Trockenfrüchte, Gebäck und den Buschwaldbewuchs der Region. Das Öl weist eine strohgelbe bis hellgelbe Farbe auf, die mitunter grünliche Reflexionen aufweisen kann."

wie folgt ersetzt: „Das Olivenöl ‚Huile d'olive de Corse'/‚Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica' zeichnet sich durch Aromen aus, die an Mandeln, Artischocken, Heu, Trockenfrüchte oder Äpfel erinnern. Das Öl weist eine strohgelbe bis hellgelbe Farbe auf, die mitunter grünliche Reflexionen aufweisen kann."

Die Aufnahme der Angabe „Ernte nach traditioneller Art" für Öle, die aus natürlich herabgefallenen Oliven hergestellt werden, führt zu ergänzenden organoleptischen Eigenschaften in Zusammenhang mit der Erntetechnik: Das Öl ist rund und reich im Geschmack. Es zeichnet sich durch die folgenden charakteristischen und dominierenden Aromen aus: schwarze Oliven, Trockenheu, Trockenfrüchte (Mandel, Walnuss, Haselnuss), florale Noten des Buschwaldes, Pilze und Unterholz.

— Der jeweilige Grad an Bitterkeit und Schärfe (oder der Ausprägung einer pikanten Note) wird definiert und in die Produktspezifikation aufgenommen: Das Olivenöl „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" zeichnet sich durch Grenzen für Bitterkeit und Schärfe kleiner oder gleich 3 auf der Werteskala des Internationalen Olivenrats (von 0 bis 10) aus. Lautete die Charakterisierung anfangs „zeichnet sich durch das fast völlige Fehlen von Schärfe und Bitterkeit aus", steht diese leichte Erhöhung mit der Entwicklung von Neuanpflanzungen und der Modernisierung der Olivenhaine in Zusammenhang. Beim Einsatz mechanischer Erntetechniken sind die Oliven etwas weniger reif und das Öl weist einen etwas höheren Grad an Bitterkeit und Schärfe auf. Öle, die die Angabe „Ernte nach traditioneller Art" tragen, stammen von Oliven, die durch natürliches Herabfallen geerntet werden und daher reifer sind. Das erzeugte Öl ist eher mild, seine Schärfe und Bitterkeit sind damit kleiner oder gleich 1 auf der Skala des Internationalen Olivenrates.

— Zur Gewährleistung der Produktqualität wird ein Peroxidindex festgelegt und in die Produktspezifikation aufgenommen. Unter Bezugnahme auf die an den Produkten vorgenommenen Analysen ist dieser Index im Stadium des Erstvertriebs auf 16 Milliäquivalente Peroxidsauerstoff auf 1 kg Olivenöl begrenzt.

5.2. *Rubrik „Ursprungsnachweis"*

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt", wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften konsolidiert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben in und das Führen von Registern, die die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und die Überwachung der Herstellungsbedingungen gewährleisten.

In diesem Rahmen ist insbesondere eine Ermächtigung der Marktbeteiligten durch das Kontrollorgan vorgesehen, mit der deren Fähigkeit, die Anforderungen der Produktspezifikation zu erfüllen, anerkannt wird.

Des Weiteren wurde diese Rubrik um einige Bestimmungen im Hinblick auf die deklarativen Dokumente und Register ergänzt und erweitert, um die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Konformität der Produkte im Hinblick auf die Anforderungen der Produktspezifikation zu ermöglichen.

5.3. *Rubrik „Herstellungsverfahren“*

In die Erzeugungsmethode wurden Änderungen eingebracht. Diese beziehen sich auf folgende Kriterien:

Olivensorten

Der Terminplan für die Umstellung auf die Olivensorten, die zum Einsatz gelangen müssen, um die Ursprungsbezeichnung verwenden zu können (Sortenliste ist unverändert), wird zurückgezogen, da die Mehrheit der betroffenen Erzeuger den Mindestprozentsatz für die zu verwendenden Sorten bereits einhält, obwohl er erst im Jahr 2025 erreicht werden sollte.

Somit wird die ursprüngliche Fassung:

„Allerdings behalten die vor dem Datum der Veröffentlichung des Texts der nationalen Rechtsvorschrift über die Definition der Ursprungsbezeichnung angelegten Pflanzungen, die die Bestimmungen über die Sorten nicht erfüllen, für ihre Ernte weiterhin das Recht auf Führung der Ursprungsbezeichnung ‚Huile d'olive de Corse' oder ‚Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica', sofern die betroffenen Betriebe bei den Dienststellen des ‚Institut national des applications d'origine' einen individuellen Terminplan über die Umstellung des betreffenden Betriebs abschließen. Nach diesem Terminplan müssen die Olivenbäume der oben aufgeführten Sorten im Jahr 2010 mindestens 30 % der Pflanzungen ausmachen, in der Folge dann 40 % der Pflanzungen im Jahr 2015, 50 % im Jahr 2020 und 70 % im Jahr 2025.

Ab dem Zeitpunkt der Ernte 2010 ist die Verwendung der aus diesen Olivenhainen stammenden Oliven für Olivenöl der geschützten Ursprungsbezeichnung unter der Voraussetzung zulässig, dass diese Oliven mit mindestens einer der oben aufgeführten Sorten zusammengebracht werden.“

wie folgt ersetzt:

„Allerdings behalten die vor dem Datum der Veröffentlichung des Textes der nationalen Rechtsvorschrift über die Definition der Ursprungsbezeichnung, also dem 26. November 2004, angelegten Pflanzungen, die die Bestimmungen über die Sorten nicht erfüllen, für ihre Ernte weiterhin das Recht auf Führung der Ursprungsbezeichnung ‚Huile d'olive de Corse'/‚Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica', sofern die Olivenbäume, die zu den oben aufgeführten Sorten gehören, mindestens 70 % der Olivenhaine des jeweiligen Betriebs entsprechen.

Die Verwendung der von diesen Olivenhainen stammenden Oliven für die Erzeugung von Olivenöl der geschützten Ursprungsbezeichnung ist unter der Voraussetzung zulässig, dass diese Oliven mit mindestens einer der oben aufgeführten Sorten gemischt werden.“

Einige Marktbeteiligte legten jedoch innerhalb der dazu auf nationaler Ebene vorgesehenen Frist Widerspruch gegen die Abschaffung dieses Terminplans ein. Für die Marktbeteiligten, die die Bedingungen gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfüllen, gilt eine Übergangsperiode, die am 31. Dezember 2025 endet.

Tolerierte Bestäubersorten (Olivenhaine und Öl)

In der ursprünglichen Fassung war für das Vorhandensein von Bestäubersorten ein maximaler Prozentsatz von 5 % in den Olivenhainen und auch im Öl vorgesehen.

Angesichts der Schwierigkeiten bei der Durchführung der Kontrolle zu der Bestimmung über die Höchstmenge an Oliven aus Bestäubersorten im Öl (im Wesentlichen Dokumentenprüfung), und aufgrund der Tatsache, dass diese Mengen geringfügig sind, wird vorgeschlagen, diese Bestimmung aus der Produktspezifikation zu streichen. Die Bestimmung zum Vorhandensein von Bestäubersorten in den Olivenhainen an sich wird beibehalten.

Bewässerung

Um Spätbewässerungen zu begrenzen und das Reifen der Früchte unter guten Bedingungen zu ermöglichen, wird vorgeschlagen, den diesbezüglichen Satz wie folgt zu ändern: „Die Bewässerung während der Vegetationsperiode des Olivenbaums ist bis zum Beginn der Reife gestattet.“ Damit soll die Satzaussage präzisiert werden.

Pflanzdichte

Die Bestimmungen zur Pflanzdichte bleiben unverändert: Jeder Pflanze muss eine Fläche von mindestens 24 Quadratmetern zur Verfügung stehen. Die Modalitäten zu Berechnung dieser Fläche werden präzisiert (Multiplikation von zwei Reihenabständen mit dem Baumabstand), um die Bestimmung klar zu formulieren und eine Kontrolle zu ermöglichen. Der Mindestabstand von 4 Metern zwischen den Bäumen bleibt unverändert.

Erntedatum/Ertrag

Ursprünglich wurden der Erntebeginn und die Erhöhung oder Verringerung des Ertrags bei außergewöhnlichen klimatischen Bedingungen per Erlass des Präfekten bzw. Ministerialverordnung auf Vorschlag des „Institut national des appellations d'origine (INAO)“ nach Stellungnahme der Vereinigung spezifiziert.

Zur Vereinfachung der Verwaltungsverfahren wird vorgeschlagen, den Erntebeginn durch Beschluss des Direktors des INAO auf begründeten Vorschlag der Vereinigung festzulegen.

Darüber hinaus wurden die Bestimmungen für außergewöhnliche klimatische Bedingungen gemäß den Bestimmungen in der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gestrichen.

Olivenernte

Zur Präzisierung der Verwendung der Angabe „Ernte nach traditioneller Art“ wird Folgendes hinzugefügt: „Die Angabe ‚Ernte nach traditioneller Art‘ dürfen nur Öle tragen, die aus Oliven hergestellt wurden, die durch natürliches Herabfallen geerntet wurden, wobei die Früchte in Netzen oder anderen Auffangvorrichtungen unter dem Baum aufgefangen werden.“

Hygienische Qualität der Oliven

Zur Gewährleistung der hygienischen Qualität der Oliven wird präzisiert, dass die Oliven in einem guten hygienischen Zustand an die Ölmühlen geliefert werden. Zur Erläuterung des Begriffs „gesunde Oliven“, der in der eingetragenen Produktspezifikation enthalten ist, wird die Höchstschwelle für Oliven, die durch Schädlinge, Frost oder Hagel versehrt sind, auf 10 % festgelegt.

Somit wird die ursprüngliche Fassung: „Die verwendeten Oliven müssen ‚gesund‘ sein.“ wie folgt ergänzt:

„Sie werden in einem guten hygienischen Zustand an die Ölmühlen geliefert. Die verarbeiteten Oliven sind unversehrt. Die Höchstschwelle für Oliven, die durch Schädlinge, Frost oder Hagel versehrt sind, wird auf insgesamt 10 % festgelegt.“

Reife der Oliven

Zur Untermauerung dieser Bestimmung und zur Erleichterung ihrer Kontrolle wurden die Anforderungen an den Reifegrad der Oliven für das Verarbeitungsstadium und nicht mehr auf der Ebene der in der Ölmühle eingebrachten Menge festgelegt.

Diese Bestimmung wurde zudem unter Berücksichtigung der Entwicklung von Neuanpflanzungen geändert, bei denen die Ernte mit mechanischen Hilfsmitteln erfolgt, da die Oliven hierfür einen geringeren Reifegrad aufweisen.

So wird der Absatz „Die Öle werden aus in ausreichendem Reifestadium gepflückten Oliven gewonnen. Die Gesamtmenge der je Olivenölwirtschaftsjahr in der Ölmühle eingebrachten Oliven muss je Betrieb: — maximal 20 % grüner Oliven und — mindestens 50 % schwarzer Oliven umfassen.“ wie folgt ersetzt:

„Jedes verarbeitete Olivenlos muss mindestens 50 % gemischte Oliven aufweisen.

Bei Olivenöl ‚Huile d’olive de Corse‘/‚Huile d’olive de Corse — Oliu di Corsica‘, gefolgt von dem Vermerk ‚Ernte nach traditioneller Art‘, muss jedes verarbeitete Olivenlos mehr als 50 % schwarzer Oliven aufweisen.“

Verarbeitung und Extraktionsverfahren

Die Liste der genehmigten Verarbeitungsverfahren wurde ergänzt, um sie erschöpfend zu gestalten und um alle Herstellungsetappen zu berücksichtigen. Dabei werden die Bestimmungen der derzeitigen Produktspezifikation (Extraktionsverfahren mit rein mechanischen Verfahren und ohne Zusätze, mit Ausnahme von Wasser) beibehalten. Folgende Verfahren wurden hinzugefügt: Blattentfernung, Vermahlen, Schlagen und Extraktion durch Zentrifugieren oder Pressen. Es handelt sich dabei um die derzeit eingesetzten technischen Verfahren.

Des Weiteren wird die Bestimmung bezüglich des Gehalts an freien Säuren, ausgedrückt als Ölsäure, in die Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ übernommen. Die Angabe zum „nativen“ Charakter des Öls wird gestrichen, da dieser Charakter lediglich im Zusammenhang mit den analytischen Eigenschaften des Öls steht und das Olivenöl „Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse — Oliu di Corsica“ der Kategorie „nativ“ oder „extra nativ“ entstammen kann.

5.4. *Rubrik „Zusammenhang“*

Die Rubrik „Zusammenhang“ wird aktualisiert, zusammengefasst und inhaltlich ergänzt, um den Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des Olivenöls „Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse — Oliu di Corsica“, dem geografischen Gebiet und dem Know-how besser herauszuarbeiten. Die Bestandteile „Besonderheit des Erzeugnisses“ und „kausaler Zusammenhang“ werden in Übereinstimmung mit den Änderungen in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ eingefügt. Darin werden insbesondere die charakteristischen Aromen des Erzeugnisses wie Mandel und Heu, die komplexen Buschwaldaromen und die dezente Schärfe sowie eine pikante Note, bedingt durch die Einführung eines Grades an Bitterkeit und Schärfe im Punkt „Beschreibung des Erzeugnisses“, nochmals aufgeführt.

5.5. *Rubrik „Etikettierung“*

Die für die geschützte Ursprungsbezeichnung spezifischen Angaben auf dem Etikett wurden in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gebracht (Verwendung des Symbols der Europäischen Union für die geschützte Ursprungsbezeichnung). Des Weiteren gehört die Angabe „appellation d’origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) zu den Pflichtangaben bei der Etikettierung von Produkten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung.

Für Öle aus Oliven, die durch natürliches Herabfallen geerntet wurden, wurde die zusätzliche Pflicht zum Aufbringen der Angabe „récolte à l’ancienne“ (Ernte nach traditioneller Art) direkt nach dem Namen der Ursprungsbezeichnung eingeführt. Auf den Etiketten dieser Öle muss zudem eine Information dahin gehend enthalten sein, dass die Öle aus Oliven hergestellt sind, die durch natürliches Herabfallen geerntet wurden.

5.6. *Sonstiges*

Angesichts der Weiterentwicklung der gesetzlichen und verordnungsrechtlichen Bestimmungen auf einzelstaatlicher Ebene werden in der Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ die zu kontrollierenden Schwerpunkte, die Bezugswerte und deren Bewertungsmethode in Tabellenform dargestellt.

Die Kontaktdaten der Vereinigung wurden aktualisiert.

In der Rubrik „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ werden die Etappen, die innerhalb des geografischen Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung zu absolvieren sind, klarer gefasst: „Die Oliven werden in einem geografischen Gebiet, das sich auf das Territorium der nachgenannten Gemeinden erstreckt, geerntet und verarbeitet.“

Darüber hinaus wurden Fehler in den Namen der Gemeinden, die zum geografischen Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung gehören, korrigiert. Durch diese Korrekturen werden die Grenzen des geografischen Produktionsbereichs allerdings nicht modifiziert, sondern bleiben unverändert. Es wird präzisiert, dass die Grenzen des geografischen Gebiets auf das Liegenschaftskataster der Gemeinden übertragen werden, die teilweise im betreffenden Gebiet liegen, und dass die grafischen Darstellungen bei den betreffenden Gemeindeverwaltungen hinterlegt werden. Zudem wurden die Modalitäten der Kennzeichnung der Flurstücke präzisiert.

Und schließlich wurde die Rubrik „Kontrolleinrichtung“ aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

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

EU-Nr.: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

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

1. **Name(n)**

„Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse — Oliu di Corsica“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.5. Öle und Fette (Butter, Margarine, Öle usw.).

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

Das Olivenöl „Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse — Oliu di Corsica“ zeichnet sich durch Aromen aus, die an Mandeln, Artischocken, Heu, Trockenfrüchte oder Äpfel erinnern. Das Öl weist eine strohgelbe bis hellgelbe Farbe auf, die mitunter grünliche Reflexionen aufweisen kann.

Beim Erstvertrieb erreichen die pikante Note (im Sinne des vorliegenden Einzigen Dokuments als „Schärfe“ bezeichnet) und die Bitterkeit auf der organoleptischen Skala des Internationalen Olivenrats (IOR) Werte kleiner oder gleich 3.

Der Gehalt an freier Säure, ausgedrückt als Ölsäure, beträgt höchstens 1,5 Gramm auf 100 Gramm.

Im Stadium des Erstvertriebs liegt der Peroxidindex bei kleiner oder gleich 16 Milliäquivalenten Peroxidsauerstoff auf 1 kg Olivenöl.

Das Olivenöl mit der Bezeichnung „Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse — Oliu di Corsica“, gefolgt von der Angabe „Ernte nach traditioneller Art“, weist folgende zusätzliche Eigenschaften auf: Es ist rund und reich im Geschmack. Die charakteristischen und dominierenden Aromen, die man in diesem Öl wiederfinden kann, sind: schwarze Oliven, Trockenheu, Trockenfrüchte (Mandel, Walnuss, Haselnuss), florale Noten des Buschwaldes, Pilze und Unterholz.

Beim Erstvertrieb sind Schärfe und Bitterkeit auf der organoleptischen Skala des IOR kleiner oder gleich 1.

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

Die Olivenöle stammen überwiegend aus folgenden Sorten:

Sabine (auch unter den Bezeichnungen Aliva Bianca und Biancaghja bekannt), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (auch als Ghjermana du Sud bezeichnet) und Curtinese.

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

Alle Maßnahmen im Hinblick auf die Rohstoffproduktion und die Olivenölerzeugung werden innerhalb des definierten geografischen Gebiets ergriffen.

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

—

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

Außer den Pflichtangaben, die gemäß den Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen die Etiketten für Öle mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" folgende Angaben enthalten:

— den Namen „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica";

— für Öle aus Oliven, die durch natürliches Herabfallen geerntet wurden: die Angabe „récolte à l'ancienne" (Ernte nach traditioneller Art) direkt nach dem Namen der Ursprungsbezeichnung;

— die Angabe: „appellation d'origine protégée" (geschützte Ursprungsbezeichnung);

— das Bildzeichen der Europäischen Union für eine g.U.

Diese Angaben werden in demselben Sichtfeld angeordnet.

Sie werden mit gut sichtbaren und leicht lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Schriftzeichen so angebracht, dass sie sich von dem Hintergrund, auf dem sie abgedruckt sind, von allen anderen Angaben in Schriftform und Zeichnungen deutlich abheben.

Auf den Etiketten der Öle, die die Angabe „Ernte nach traditioneller Art" tragen, muss zudem eine Information dahin gehend enthalten sein, dass die Öle aus Oliven hergestellt sind, die durch natürliches Herabfallen geerntet wurden.

4. **Kurze Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" entspricht dem gesamten korsischen Territorium mit Ausnahme folgender Gemeinden: 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 und Zicavo.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Korsika liegt zwischen dem 41. und 43. nördlichen Breitengrad, 160 km von der provenzalischen Küste entfernt. Diese bergige, lang gestreckte Insel verläuft in Nord-Süd-Richtung. Ihre durchschnittliche Höhe ü. d. M. beträgt 568 Meter. Sie weist ein stark zerklüftetes Relief auf.

Geologisch betrachtet stammen die Böden, auf denen die Olivenhaine angelegt wurden, im Wesentlichen aus zwei Verwitterungsgesteinen (nämlich Granit und Schiefer; Kalksteintaschen finden sich nur im äußersten Süden). Somit handelt es sich bei den daraus entstandenen Böden aufgrund einer geringen Mutterbodentiefe und eines geringen Tongehalts um karge Bodenarten, die zudem Trockenböden mit geringer Wasserreserve sind. Die Wasserversorgung der Bäume hängt damit vollständig von der Niederschlagsmenge ab, die — wenngleich je nach Jahr und Mikroregion sehr unterschiedlich ausgeprägt — trotzdem einem typischen Mittelmeerklima mit einer langen Sommertrockenperiode von etwa fünf Monaten entspricht.

Des Weiteren sind diese Böden durch Erosionserscheinungen gekennzeichnet, die mit zunehmendem Gefälle stärker ausgeprägt sind.

Außer der Sommertrockenheit sind für Oliven vorteilhafte Temperaturen vorhanden. Das Klima zeichnet sich durch milde Winter, heiße Sommer, eine starke Sonneneinstrahlung, aber auch den Einfluss des Meeres aus, wodurch eine beträchtliche Feuchtigkeit gewährleistet wird.

Das Wachstum eines Olivenbaums ist zudem temperaturabhängig. Aufgrund des hohen Gebirgsreliefs ist über eine bestimmte mittlere Höhe hinaus mit Frösten zu rechnen, wobei diese Höhengrenze je nach Hangexposition unterschiedlich ist.

Sobald in bestimmten Höhen mit Frost zu rechnen ist, werden keine Olivenhaine angelegt.

Der Hauptanbaubereich für Oliven befindet sich bei Nordhängen auf einer Vegetationshöhenstufe von 0 bis 400 Metern und bei Südhängen von bis zu 600 Metern. Diese Stufe ist durch Korkeichen- und Steineichenreihen, durchsetzt mit Pinien, Heide, Erdbeerbäumen, Myrte, Mastixsträuchern, Dornginster und schmalblättrigen Steinlinden gekennzeichnet.

Auf der Insel hat der Olivenbaum eine lange Geschichte. Er bildet die Grundlage, auf der sich die Kultur des Olivenanbaus auf der Insel entwickelte. Diese Geschichte erklärt zum Großteil auch die Herkunft der angepflanzten Sorten: So ist „Sabine" — die auf Korsika verbreitetste Sorte, hauptsächlich aber in der Region Balagne vertreten — eine lokal allein aus Wildolivenbäumen selektierte Sorte. Desgleichen entstand die Sorte „Capanace" — die vorherrschende Sorte in der Region Cap Corse — aus lokaler Selektion. Diese Sorte scheint sich an eher lebensfeindliche Bedingungen angepasst zu haben. So sind die in der Region Cap Corse befindlichen Bäume der Sorte „Capanace" regelmäßig heftigen Winden und der Meeresgischt ausgesetzt.

Neueste Arbeiten haben gezeigt, dass einige Sorten („Ghjermana“ und „Ghjermana di Balagna“) toskanischen Ursprungs sind, während andere wie die Sorte „Zinzala“ aus Kreuzungen zwischen lokalen Olivenbaumarten und eingeführten Sorten stammen.

Diese Hauptsorten siedelten sich also an und wurden meist innerhalb einer Pflanzengesellschaft in Gebieten, deren pedoklimatische Eigenschaften ihnen zusagten, vermehrt. Das Alter der Bäume zeugt in der Gegenwart davon, dass diese Sorten in dem geografischen Milieu, in dem sie angesiedelt sind, heimisch geworden sind, sowie von einem unstrittigen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

Die Herstellung des Olivenöls „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ stützt sich auf althergebrachte Gepflogenheiten, die speziell an den Lebensraum angepasst sind:

— Die Anbauart, nämlich die geringe Dichte innerhalb der Olivenhaine und die Spätlese, stand und steht in engem Zusammenhang mit dem Lebensraum. Durch den langen Verbleib der Oliven am Baum werden die Ertragsschwankungen über mehrere Jahre hinweg noch verstärkt.

— Die Olivenernte erfolgte herkömmlich in Abhängigkeit vom Gebiet, von der Erntemenge, von den Olivensorten und von den saisonalen Bedingungen durch Abschlagen bzw. Pflücken vom Baum oder Auflesen vom Boden. Dabei war das Auflesen vom Boden die am weitesten verbreitete Art der Olivenernte. Heutzutage haben die Erzeuger diese Art der Ernte aufgegeben. Das Sammeln erfolgt in aufgehängten Netzen oder anderen Auffangvorrichtungen unter dem Baum.

  Die Olivenernte ist je nach Blütezeit der einzelnen Sorten zeitlich gestaffelt.

— Das Vermahlen erfolgt innerhalb wesentlich kürzerer Fristen als früher. Diese Verarbeitungszeiten, die zu einem Großteil Ursache für einen zu hohen Säuregehalt des Öls waren, konnten in der Gegenwart dank verbesserter Mühlenkapazitäten und der Modernisierung der Mühlen beträchtlich reduziert werden. Sie bleiben aber aufgrund der weit entfernt gelegenen Olivenhaine und der Erzeugergewohnheiten zuweilen über den auf dem Festland benötigten Zeiten.

Durch diese allgemeine Verbesserung der Ernteverfahren und der Leistungssteigerung der Ölmühlen konnte die Qualität der Olivenöle gesteigert werden.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Olivenöl „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ zeichnet sich durch mäßige Schärfe und eine pikante Note aus. Die Aromen können sich daher fein entfalten und eine gute Komplexität ausbilden.

Das sporadische Vorhandensein verschiedener Vegetationsarten am Rand der Olivenhaine führt dazu, dass sich im Endprodukt, d. h. im „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, gefolgt von der Angabe „Ernte nach traditioneller Art“, Mandel- und Heuaromen sowie komplexe Buschwaldaromen wiederfinden.

Es gelangt als Lebensmittel, als Pflegemittel und in zahlreichen religiösen oder profanen Riten zum Einsatz, gehört zum Leben der Inselbewohner und wird aufgrund seiner Qualität geschätzt.

Die Originalität des korsischen Olivenanbaus beruht zudem auf der Vielfalt der althergebrachten landestypischen Sorten.

Der Verwendung kleiner Olivensorten, die also für den Verzehr als Tafeloliven nur wenig geeignet sind, und die Tradition der Herstellung von Öl und nicht von Tafeloliven sind der Grund dafür, warum die Olivenhaine aller Mikroregionen des geografischen Gebiets ausschließlich zur Herstellung von Olivenöl bestimmt sind.

Kausaler Zusammenhang

Der typische Charakter des Olivenöls mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ resultiert aus der Aufrechterhaltung einer bestimmten Tradition und der Umsetzung moderner Produktionsmethoden, kombiniert mit einer besonderen natürlichen Umwelt.

Der Olivenbaum siedelte sich spontan in verschiedenen Bereichen an. Dies führte im Zuge von Selektion und Kreuzung zu einer großen Zahl von Sorten in einem relativ beschränkten Gebiet. Diese Tatsache stellt ein Unterscheidungsmerkmal zu anderen Olivenanbaugebieten im Mittelmeerraum dar, in denen Einsortenkulturen oder Mehrsortenkulturen mit einer Hauptsorte dominieren.

Abgesehen von ihren unverwechselbaren Eigenschaften unterliegen die Bäume herkömmlichen Anbauweisen und klimatischen Bedingungen, die in einer besonderen Umgebung zu einer langsamen Entwicklung des Rohstoffs führen.

Der lange Verbleib der Oliven am Baum, der sich mit den in den Anbaugebieten des Olivenbaums fehlenden Frösten begründet, stellt insofern ein Schlüsselelement unter den charakteristischen Eigenschaften des Olivenöls „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“ dar, als die Olive somit die Geschmacksnuancen der in der Umgebung befindlichen Vegetationsarten und insbesondere die des Buschwaldes aufnimmt. Diese finden sich dann in den besonderen Aromen des Olivenöls „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica“, gefolgt von der Angabe „Ernte nach traditioneller Art“, wieder.

Das Zusammenspiel natürlicher und vom Menschen beeinflusster lokaler sowie spezifischer Faktoren trägt dazu bei, den durch Sorte, Boden oder Exposition bedingten Teil der Variabilität im Produkt abzuschwächen, und verleiht dem Olivenöl „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" spezifische Eigenschaften, die der Olivenölproduktion auf der gesamten Insel gemein sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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