ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 9/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«HUILE D'OLIVE DE CORSE» / «HUILE D'OLIVE DE CORSE — OLIU DI CORSICA»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

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

   Τηλ. +33 495566497
   Φαξ +33 495551660
   Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: oliudicorsica@orange.fr

   Η ένωση της ΠΟΠ «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» αποτελείται από ελαιοπαραγωγούς, μεταποιητές και μεταποιητές-εμπόρους και έχει δικαίωμα να υποβάλει την αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Γαλλία

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(ούν) η (οι) τροποποίηση (τροποποιήσεις)**

   — ☐ Ονομασία του προϊόντος

   — ☒ Περιγραφή του προϊόντος

   — ☐ Γεωγραφική περιοχή

   — ☒ Απόδειξη της προέλευσης

   — ☒ Μέθοδος παραγωγής

   — ☒ Δεσμός

   — ☒ Επισήμανση

   — ☒ Άλλο [εθνικές απαιτήσεις, στοιχεία επικοινωνίας της ομάδας, μέθοδοι ταυτοποίησης των αγροτεμαχίων, οργανισμός ελέγχου]

4. **Τύπος τροποποίησης (τροποποιήσεων)**

   — ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

— ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποίηση (τροποποιήσεις)**

5.1. *Κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος»*

Το κεφάλαιο αυτό διευκρινίστηκε και συμπληρώθηκε ώστε να ληφθούν περισσότερο υπόψη η παραδοσιακή τεχνογνωσία και οι πρακτικές των παραγωγών. Η βελτίωση του χαρακτηρισμού του προϊόντος είχε ως αποτέλεσμα τη διαφοροποίηση του ελαιόλαδου που προέρχεται από ελιές οι οποίες συγκομίζονται με φυσική πτώση του καρπού, καθώς προστέθηκε η ένδειξη «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο» («récolte à l'ancienne»). Μολονότι το ελαιόλαδο αυτό καλυπτόταν ήδη από την αρχική καταχώριση που περιείχε έναν αρκετά ευρύ ορισμό προϊόντος, δεν προσδιοριζόταν ως τέτοιο. Η διαφοροποίηση αυτή ανταποκρίνεται στη βούληση της αιτούσας ομάδας να βελτιώσει τον χαρακτηρισμό και την ταυτοποίηση του προϊόντος και να παρέχει σαφέστερη ενημέρωση στον καταναλωτή σχετικά με την τεχνική της συγκομιδής.

— Βάσει των ελέγχων που έχουν διενεργηθεί από την αναγνώριση της συγκεκριμένης ονομασίας έως σήμερα, η περιγραφή των οργανοληπτικών ιδιοτήτων συμπληρώθηκε με δείκτες περιγραφής που επιτρέπουν την καλύτερη ταυτοποίηση του προϊόντος. Οι διατάξεις σχετικά με το χρώμα του προϊόντος παραμένουν αμετάβλητες.

Έτσι, το αρχικό κείμενο:

«Το "Huile d'olive de Corse" ή "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" είναι ένα ελαιόλαδο που χαρακτηρίζεται από τη γλυκιά του γεύση και από την ελάχιστα καυστική και πικρή του γεύση. Τα αρώματά του είναι διακριτικά και παραπέμπουν σε ξηρούς καρπούς, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και λόχμες. Το χρώμα του ελαιόλαδου είναι αχυροκίτρινο έως ανοικτό κίτρινο ενώ μπορεί να εμφανίζει και πράσινες αποχρώσεις.»

αντικαθίσταται από το εξής κείμενο: «Το "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" χαρακτηρίζεται από αρώματα που παραπέμπουν στο αμύγδαλο, την αγκινάρα, το άχυρο, τους ξηρούς καρπούς ή το μήλο. Το χρώμα του ελαιόλαδου είναι αχυροκίτρινο έως ανοικτό κίτρινο ενώ μπορεί να εμφανίζει και πράσινες αποχρώσεις.».

Δεδομένου ότι στο ελαιόλαδο που προέρχεται από ελιές οι οποίες συγκομίζονται με φυσική πτώση του καρπού ενσωματώνεται η ένδειξη «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο», αναγράφονται πρόσθετα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με τη συγκεκριμένη τεχνική συγκομιδής: το ελαιόλαδο έχει ελαφριά και σαρκώδη γεύση και τα αρώματα που το χαρακτηρίζουν και κυριαρχούν είναι: μαύρες ελιές, άχυρο, ξηροί καρποί (αμύγδαλο, καρύδι, φουντούκι), ευώδη άνθη λόχμης, μανιταριών και χαμηλής βλάστησης.

— Στις προδιαγραφές ορίζονται και εισάγονται επίπεδα πικρής και καυστικής (ή πικάντικης) γεύσης: τόσο η πικρή όσο και η καυστική γεύση του «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» δεν υπερβαίνουν το επίπεδο 3 της κλίμακας τιμών που προκύπτουν από την αξιολόγηση του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (κλίμακα από 0 έως 10). Δεδομένου ότι το προϊόν χαρακτηριζόταν αρχικά από την «ελάχιστα καυστική και πικρή του γεύση», η τιμή αυτή παρουσιάζει μικρή αύξηση λόγω της ανάπτυξης νέων καλλιεργειών και του εκσυγχρονισμού των ελαιώνων. Όταν χρησιμοποιούνται μηχανήματα κατά τη διαδικασία της συγκομιδής, οι ελιές που συλλέγονται δεν είναι τόσο ώριμες και η πικρή και καυστική τους γεύση δεν είναι τόσο έντονες. Το ελαιόλαδο που φέρει την ένδειξη «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο» προέρχεται από ελιές οι οποίες συλλέγονται με φυσική πτώση του καρπού και είναι, επομένως, περισσότερο ώριμες. Το ελαιόλαδο που παράγεται έχει αρκετά γλυκιά γεύση και, ως εκ τούτου, τόσο η καυστική όσο και η πικρή του γεύση δεν υπερβαίνουν το επίπεδο 1 της κλίμακας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου.

— Με γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος, στις προδιαγραφές ορίζεται και εισάγεται δείκτης υπεροξειδίου. Με βάση αναλύσεις που διενεργήθηκαν στα προϊόντα, ο δείκτης αυτός περιορίζεται σε 16 χιλιοστοϊσοδύναμα υπεροξειδικού οξυγόνου ανά 1 kg ελαιόλαδου στο στάδιο της πρώτης διάθεσης στην αγορά.

5.2. *Κεφάλαιο «Απόδειξη της προέλευσης»*

Λαμβάνοντας υπόψη τις νομοθετικές και ρυθμιστικές εξελίξεις που έχουν συντελεστεί σε εθνικό επίπεδο, το κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή» έγινε περισσότερο περιεκτικό και περιλαμβάνει κατά κύριο λόγο τις υποχρεώσεις δήλωσης και τήρησης μητρώων σχετικών με την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής.

Στο πλαίσιο αυτό, προβλέπεται μάλιστα ότι οι παραγωγοί θα λαμβάνουν σχετική άδεια από τον οργανισμό ελέγχου, ο οποίος αναγνωρίζει ότι οι παραγωγοί μπορούν να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

Όσον αφορά άλλωστε τα μητρώα και τις δηλώσεις που διασφαλίζουν την ιχνηλασιμότητα και τον έλεγχο της συμμόρφωσης των προϊόντων με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών, στο συγκεκριμένο κεφάλαιο προστίθενται νέες –και τροποποιούνται παλαιότερες– διατάξεις.

5.3. *Κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής»*

Στη μέθοδο παραγωγής σημειώθηκαν τροποποιήσεις που αφορούν:

Τις ποικιλίες των ελιών

Το χρονοδιάγραμμα μετατροπής των καλλιεργειών για τις ποικιλίες ελιών που πρέπει να χρησιμοποιούνται ώστε να φέρουν την ονομασία προέλευσης (ο κατάλογος των ποικιλιών δεν τροποποιήθηκε) διαγράφηκε επειδή η πλειονότητα των ενδιαφερόμενων παραγωγών τηρεί το ελάχιστο ποσοστό των υφιστάμενων ποικιλιών, μολονότι το ποσοστό αυτό έπρεπε να επιτευχθεί το 2025.

Έτσι, το αρχικό κείμενο:

«Ωστόσο, οι ελαιώνες που έχουν φυτευτεί πριν από την ημερομηνία δημοσίευσης του εθνικού κανονιστικού κειμένου σχετικά με τον ορισμό της ονομασίας και δεν τηρούν τις διατάξεις σχετικά με τις ποικιλίες, εξακολουθούν να έχουν το δικαίωμα να φέρουν για τη συγκομιδή τους την ονομασία "Huile d'olive de Corse" ή "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica", υπό την επιφύλαξη ότι οι σχετικές εκμεταλλεύσεις δεσμεύονται ενώπιον των υπηρεσιών του Εθνικού Ινστιτούτου Ονομασιών Προέλευσης (INAO) να τηρήσουν ατομικό χρονοδιάγραμμα για τη μετατροπή της καλλιέργειας της σχετικής εκμετάλλευσης. Το εν λόγω χρονοδιάγραμμα πρέπει να προβλέπει ότι τα ελαιόδεντρα που προέρχονται από τις ποικιλίες που παρατίθενται ανωτέρω αντιστοιχούν τουλάχιστον στο 30 % των ελαιώνων της εκμετάλλευσης το 2010, στο 40 % το 2015, στο 50 % το 2020 και στο 70 % το 2025.

Από τη συγκομιδή του 2010 και μετέπειτα, επιτρέπεται η χρήση ελιών που προέρχονται από τους εν λόγω ελαιώνες για την παρασκευή ελαιόλαδου ονομασίας προέλευσης υπό τον όρο ότι οι εν λόγω ελιές αναμειγνύονται με μία τουλάχιστον από τις ποικιλίες που αναφέρονται ανωτέρω.»

αντικαθίσταται από το εξής κείμενο:

«Ωστόσο, οι ελαιώνες που έχουν φυτευτεί πριν από την ημερομηνία δημοσίευσης του εθνικού κανονιστικού κειμένου σχετικά με τον ορισμό της ονομασίας (26 Νοεμβρίου 2004) και δεν τηρούν τις διατάξεις σχετικά με τις ποικιλίες εξακολουθούν να έχουν το δικαίωμα να φέρουν για τη συγκομιδή τους την ονομασία "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica", υπό την επιφύλαξη ότι οι ελαιώνες που προέρχονται από τις προαναφερθείσες ποικιλίες αντιστοιχούν στο 70 % τουλάχιστον των ελαιώνων εκμετάλλευσης.

Η χρήση ελιών που προέρχονται από τους εν λόγω ελαιώνες επιτρέπεται για την παρασκευή ελαιόλαδου ονομασίας προέλευσης υπό τον όρο ότι οι εν λόγω ελιές αναμειγνύονται με μία τουλάχιστον από τις ποικιλίες που αναφέρονται ανωτέρω.».

Ορισμένες επιχειρήσεις κατέθεσαν ωστόσο ένσταση για την κατάργηση αυτού του χρονοδιαγράμματος κατά τη διάρκεια της εθνικής περιόδου ενστάσεων. Για τις επιχειρήσεις που εκπληρώνουν τις υποχρεώσεις του άρθρου 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 ισχύει μεταβατική περίοδος, η οποία λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 2025.

Οι επιτρεπόμενες ποικιλίες επικονίασης (ελαιώνες και λάδι)

Στο αρχικό κείμενο προβλεπόταν ότι το μέγιστο ποσοστό παρουσίας ποικιλιών επικονίασης στους ελαιώνες και στο λάδι θα έπρεπε να ανέρχεται σε 5 %.

Δεδομένου ότι είναι δύσκολο να εφαρμοστεί ο έλεγχος της διάταξης που προβλέπει ότι το λάδι πρέπει να περιέχει συγκεκριμένη ποσότητα ελιών από ποικιλίες επικονίασης (πρόκειται ουσιαστικά για έλεγχο εγγράφων) και επειδή οι εν λόγω ποσότητες είναι πολύ μικρές, προτείνεται η απαλοιφή της συγκεκριμένης διάταξης από τις προδιαγραφές. Διατηρείται ωστόσο η διάταξη για την παρουσία ποικιλιών επικονίασης στους ελαιώνες.

Η άρδευση

Για να περιοριστούν οι όψιμες αρδεύσεις και να ωριμάζουν οι καρποί σε καλές συνθήκες, προτείνεται η τροποποίηση της φράσης προκειμένου να γίνει περισσότερο ακριβής: «Η άρδευση κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης του ελαιόδεντρου επιτρέπεται μέχρι την αρχή της ωρίμασης».

Πυκνότητα φύτευσης

Οι διατάξεις που αφορούν την πυκνότητα παραμένουν αμετάβλητες: η βάση του κάθε δέντρου καλύπτει επιφάνεια τουλάχιστον 24 τετραγωνικών μέτρων. Προσδιορίζεται μάλιστα η μέθοδος υπολογισμού της συγκεκριμένης επιφάνειας (πολλαπλασιασμός των δύο αποστάσεων μεταξύ των σειρών και του διαστήματος μεταξύ των δέντρων) προκειμένου να αποσαφηνιστεί και να ελέγχεται η εν λόγω διάταξη. Η ελάχιστη απόσταση των 4 μέτρων μεταξύ των δέντρων παραμένει αμετάβλητη.

Ημερομηνία συγκομιδής / Απόδοση

Αρχικά, η ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής και η αύξηση ή η μείωση της απόδοσης σε έκτακτες κλιματικές συνθήκες προσδιορίζονταν αντίστοιχα με νομαρχιακή απόφαση και με υπουργικό διάταγμα, με βάση τις προτάσεις του Εθνικού Ινστιτούτου Ονομασιών Προέλευσης (INAO) και μετά από διαβουλεύσεις με την ομάδα.

Στο πλαίσιο της απλούστευσης των διοικητικών διαδικασιών, προτείνεται η ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής να ορίζεται με απόφαση του διευθυντή του Εθνικού Ινστιτούτου Ονομασιών Προέλευσης (INAO), βάσει αιτιολογημένης πρότασης της ομάδας.

Επιπλέον, οι διατάξεις που προβλέπονταν για τις περιπτώσεις έκτακτων κλιματικών συνθηκών απαλείφθηκαν σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Συγκομιδή ελιών

Για να προσδιοριστούν οι προϋποθέσεις χρησιμοποίησης της ένδειξης «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο», προστίθενται οι εξής διατάξεις: «Μόνο το ελαιόλαδο που προέρχεται από ελιές οι οποίες συγκομίζονται με φυσική πτώση και συλλογή των καρπών σε δίχτυα ή άλλους συλλέκτες που τοποθετούνται κάτω από το δέντρο μπορεί να φέρει την ένδειξη "συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο"».

Η υγειονομική ποιότητα των ελιών

Για να διασφαλίζεται η υγειονομική ποιότητα των ελιών, προσδιορίζεται ότι οι ελιές παραδίδονται στα ελαιοτριβεία σε καλή υγειονομική κατάσταση. Για να γίνει περισσότερο σαφής η έννοια των «υγιών» ελιών που περιλαμβάνεται στις κατοχωρισμένες προδιαγραφές, οι ελιές που είναι αλλοιωμένες από καταστροφικά έντομα, παγετό ή χαλάζι δεν πρέπει να υπερβαίνουν σε ποσοστό το 10 %.

Έτσι, το αρχικό κείμενο: «Οι ελιές που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι υγιείς» συμπληρώνεται ως εξής:

«Οι ελιές παραδίδονται στα ελαιοτριβεία σε καλή υγειονομική κατάσταση. Οι ελιές που χρησιμοποιούνται είναι υγιείς. Το συνολικό ανώτατο όριο των ελιών που είναι αλλοιωμένες από καταστροφικά έντομα, παγετό ή χαλάζι ανά χρησιμοποιούμενη παρτίδα ορίζεται σε 10 %».

Ωρίμαση των ελιών

Για να ενισχυθεί η διάταξη και να είναι ευκολότερος ο έλεγχός της, οι απαιτήσεις για τον βαθμό ωρίμασης των ελιών αφορούν πλέον το στάδιο της χρησιμοποίησης και δεν συνδέονται με τις ποσότητες των ελιών που μεταφέρονται στο ελαιοτριβείο.

Η διάταξη αυτή τροποποιήθηκε λόγω της χρησιμοποίησης μηχανημάτων συγκομιδής στις νέες καλλιέργειες, στις οποίες οι ελιές εμφανίζουν χαμηλότερα επίπεδα ωρίμασης.

Έτσι, η παράγραφος «Το ελαιόλαδο προέρχεται από ελιές που συγκομίστηκαν σε πλήρη ωρίμαση. Επί της συνολικής ποσότητας ελιών που μεταφέρονται στο ελαιοτριβείο ανά ελαιοκομική περίοδο, πρέπει για κάθε εκμετάλλευση: - το 20 % κατ' ανώτατο όριο να είναι πράσινες ελιές και το 50 % κατ' ελάχιστο όριο μαύρες ελιές» αντικαθίσταται από το εξής κείμενο:

«Κάθε παρτίδα ελιών που χρησιμοποιείται πρέπει να περιέχει σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % ελιές οι οποίες βρίσκονται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος.

Όσον αφορά το προϊόν "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" το οποίο φέρει την ένδειξη "συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο", κάθε παρτίδα ελιών που χρησιμοποιείται περιέχει μαύρες ελιές σε ποσοστό άνω του 50 %».

Η επεξεργασία και η διαδικασία έκθλιψης

Ενώ οι διατάξεις των υφιστάμενων προδιαγραφών για τις μεθόδους έκθλιψης των ελαιοκάρπων διατηρούνται (η έκθλιψη πραγματοποιείται αποκλειστικά και μόνο με μηχανικές διεργασίες χωρίς να χρησιμοποιείται προσθετικό υγρό πέραν του νερού), ο κατάλογος των επιτρεπόμενων διαδικασιών επεξεργασίας συμπληρώθηκε και είναι πλέον περισσότερο περιεκτικός καθώς λαμβάνονται υπόψη όλα τα στάδια παραγωγής. Προστέθηκαν έτσι οι εξής διαδικασίες: ο καθαρισμός, η σύνθλιψη, η μάλαξη και η εκχύλιση με φυγοκέντριση ή με πίεση. Οι τεχνικές αυτές χρησιμοποιούνται επί του παρόντος.

Επιπλέον, η διάταξη που αφορά την περιεκτικότητα σε ελεύθερη οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ, μεταφέρεται στο κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος». Η αναφορά στον «παρθένο» χαρακτήρα του ελαιόλαδου διαγράφεται, καθώς το στοιχείο αυτό συνδέεται αποκλειστικά και μόνο με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου, ενώ το προϊόν «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» μπορεί να ανήκει τόσο στην κατηγορία «παρθένο» όσο και στην κατηγορία «εξαιρετικά παρθένο».

5.4. *Κεφάλαιο «Δεσμός»*

Το κεφάλαιο «Δεσμός» επικαιροποιήθηκε, εμπλουτίστηκε και έγινε περισσότερο συνοπτικό, αποτυπώνοντας πλέον καλύτερα τον δεσμό μεταξύ των χαρακτηριστικών του «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», της γεωγραφικής περιοχής και της τεχνογνωσίας. Τα στοιχεία «ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος» και «αιτιώδης σχέση» ενσωματώνονται σύμφωνα με τις αλλαγές που πραγματοποιήθηκαν στο κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος». Έτσι, παρατίθενται κυρίως τα χαρακτηριστικά αρώματα του προϊόντος όπως το αμύγδαλο, το άχυρο, τα σύνθετα αρώματα της λόχμης και η ελαφρώς καυστική και πικάντικη γεύση, η οποία συνδέεται με την προσθήκη επιπέδων πικρής και καυστικής γεύσης στο σημείο «Περιγραφή του προϊόντος».

5.5. *Κεφάλαιο «Επισήμανση»*

Οι ενδείξεις που περιλαμβάνονται στην επισήμανση και αφορούν ειδικά την ονομασία αναπροσαρμόζονται ώστε να συμφωνούν με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (χρήση του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης). Άλλωστε, η ένδειξη «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» περιλαμβάνεται και στο πλαίσιο των υποχρεωτικών ενδείξεων επισήμανσης των προϊόντων που φέρουν ονομασία προέλευσης.

Όσον αφορά το ελαιόλαδο που προέρχεται από ελιές οι οποίες συγκομίζονται με φυσική πτώση του καρπού, προστέθηκε η υποχρεωτική τοποθέτηση της ένδειξης «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο» αμέσως μετά την ονομασία προέλευσης. Η επισήμανση αυτού του ελαιόλαδου πρέπει να περιλαμβάνει και ειδική αναφορά στο γεγονός ότι το ελαιόλαδο προέρχεται από ελιές οι οποίες συγκομίζονται με φυσική πτώση του καρπού.

5.6. *Άλλο*

Προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι εθνικές νομοθετικές και κανονιστικές εξελίξεις, το κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις» παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα που περιλαμβάνει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο, τις τιμές αναφοράς και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της ομάδας επικαιροποιούνται.

Στο κεφάλαιο «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής» διευκρινίζονται τα στάδια που θα πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας προέλευσης: «Οι ελιές συγκομίζονται και μεταποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που εκτείνεται στην επικράτεια των ακόλουθων καντονιών».

Στις προδιαγραφές άλλωστε διορθώνονται τα σφάλματα των ονομασιών των κοινοτήτων που ανήκουν στη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης, αλλά οι διορθώσεις αυτές δεν μεταβάλλουν τα όρια της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, τα οποία παραμένουν αμετάβλητα. Διευκρινίζεται ότι τα όρια της γεωγραφικής περιοχής περιλαμβάνονται στο κτηματολόγιο των κοινοτήτων, οι οποίες καλύπτονται εν μέρει, καθώς και ότι τα διαγράμματα κατατίθενται στα οικεία δημαρχεία. Άλλωστε, προσδιορίστηκαν και οι μέθοδοι ταυτοποίησης των αγροτεμαχίων.

Τέλος, το κεφάλαιο «Στοιχεία του φορέα ελέγχου» επικαιροποιήθηκε.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«HUILE D'OLIVE DE CORSE» / «HUILE D'OLIVE DE CORSE — OLIU DI CORSICA»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία (-ες)**

«Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία που αναφέρεται στο σημείο 1*

Το «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» χαρακτηρίζεται από αρώματα που παραπέμπουν στο αμύγδαλο, την αγκινάρα, το άχυρο, τους ξηρούς καρπούς ή το μήλο. Το χρώμα του ελαιόλαδου είναι αχυροκίτρινο έως ανοικτό κίτρινο ενώ μπορεί να εμφανίζει και πράσινες αποχρώσεις.

Μόλις διατίθεται για πρώτη φορά στο εμπόριο, η πικρή και η πικάντικη (ή «καυστική» όπως αποκαλείται στο πλαίσιο του παρόντος ενιαίου εγγράφου) γεύση δεν υπερβαίνουν το επίπεδο 3 της οργανοληπτικής κλίμακας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου.

Η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το 1,5 γραμμάριο ανά 100 γραμμάρια ελαιόλαδου.

Κατά την πρώτη διάθεση στο εμπόριο, ο αριθμός υπεροξειδίων δεν υπερβαίνει τα 16 χιλιοστοϊσοδύναμα υπεροξειδικού οξυγόνου ανά 1 kg ελαιόλαδου.

Το προϊόν «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica», το οποίο φέρει την ένδειξη «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο», εμφανίζει τα εξής συμπληρωματικά χαρακτηριστικά: έχει ελαφριά και σαρκώδη γεύση και τα αρώματα που το χαρακτηρίζουν και κυριαρχούν είναι: μαύρες ελιές, άχυρο, ξηροί καρποί (αμύγδαλο, καρύδι, φουντούκι), ευώδη άνθη λόχμης, μανιτάρια και χαμηλή βλάστηση.

Στην πρώτη διάθεση στο εμπόριο, τόσο η καυστική όσο και η πικρή γεύση δεν υπερβαίνουν το επίπεδο 1 της οργανοληπτικής κλίμακας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Τα ελαιόλαδα προέρχονται κατά κύριο λόγο από τις εξής ποικιλίες:

Sabine (ονομάζεται και Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (ονομάζεται και Ghjermanane Ghjermana du Sud), Curtinese.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι εργασίες για την παραγωγή της πρώτης ύλης και την παρασκευή του ελαιόλαδου εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπει η νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, στην επισήμανση των ελαιόλαδων που μπορούν να φέρουν την ονομασία προέλευσης «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» πρέπει να περιλαμβάνονται οι εξής ενδείξεις:

— η ονομασία «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica»,

— η ένδειξη «συγκομίζεται με τον παραδοσιακό τρόπο» αμέσως μετά την ονομασία προέλευσης, αν πρόκειται για ελαιόλαδο που προέρχεται από ελιές οι οποίες συγκομίζονται με φυσική πτώση,

— η ένδειξη: «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης»,

— το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Πρέπει να εμφανίζονται με χαρακτήρες ευκρινείς, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και αρκετά μεγάλους, οι οποίοι προβάλλονται έντονα εντός του πλαισίου στο οποίο είναι τυπωμένοι, ώστε οι ενδείξεις αυτές να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων.

Η επισήμανση των ελαιόλαδων που φέρουν την ένδειξη «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο» περιλαμβάνει ειδική αναφορά στο γεγονός ότι το ελαιόλαδο προέρχεται από ελιές οι οποίες συγκομίζονται με φυσική πτώση.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» καλύπτει το σύνολο της επικράτειας της Κορσικής εκτός των ακόλουθων κοινοτήτων: 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Με συντεταγμένες γεωγραφικού πλάτους Β από 41 έως 43° και σε απόσταση 160 km από τις ακτές της Προβηγκίας, η Κορσική είναι ένα ορεινό νησί που εκτείνεται στον άξονα Βορρά/Νότου, έχει υψόμετρο 568 μέτρα και εμφανίζει ιδιαίτερα πολυσχιδές ανάγλυφο.

Από γεωλογική άποψη, τα εδάφη στα οποία φυτεύονται τα ελαιόδεντρα προέρχονται κυρίως από την επιτόπια υποβάθμιση δύο κύριων διαφορετικών πετρωμάτων (σχιστόλιθος και γρανίτης, ασβεστολιθικός θύλακας, μόνο στο νοτιότερο άκρο του νησιού). Τα εδάφη που προκύπτουν με αυτόν τον τρόπο έχουν ως χαρακτηριστικό ότι είναι φτωχά, εξαιτίας του ελάχιστου βάθους οριζόντα επιφανείας και της πολύ μικρής περιεκτικότητας σε άργιλο, αλλά και άγονα, με λίγα υδατικά αποθέματα. Η τροφοδοσία των δέντρων με νερό εξαρτάται επομένως αποκλειστικά και μόνον από τις βροχοπτώσεις, οι οποίες μπορεί να εμφανίζουν μεγάλες διακυμάνσεις από έτος σε έτος και από περιοχή σε περιοχή, αλλά δεν παύουν να έχουν τα χαρακτηριστικά του μεσογειακού κλίματος, καθώς παρατηρούνται παρατεταμένες περίοδοι θερινής ανυδρίας διάρκειας περίπου πέντε μηνών.

Τα χαρακτηριστικά αυτών των εδαφών επηρεάζονται επίσης και από τα φαινόμενα διάβρωσης, τα οποία είναι έντονα λόγω της κλίσης του εδάφους.

Πέραν της θερινής ανυδρίας, το κλίμα χαρακτηρίζεται, αφενός μεν, από θερμοκρασίες που ευνοούν την ανάπτυξη του ελαιόδεντρου, καθώς οι χειμώνες είναι ήπιοι, τα καλοκαίρια ζεστά και η ηλιοφάνεια έντονη, αφετέρου δε, από την επίδραση της θάλασσας, η οποία διασφαλίζει σημαντική υγρομετρία.

Η ανάπτυξη του ελαιόδεντρου εξαρτάται έτσι και από τη θερμοκρασία: εξαιτίας του ορεινού ανάγλυφου επικρατούν συνθήκες παγετού μετά από ένα συγκεκριμένο μέσο υψόμετρο, αλλά το υψομετρικό αυτό όριο μεταβάλλεται ανάλογα με την παρουσία των πλαγιών.

Οι ζώνες καλλιέργειας ελαιόδεντρων δεν αναπτύχθηκαν καθόσον είναι πιθανή η εμφάνιση παγετού.

Η καλλιέργεια του ελαιόδεντρου εκτελείται κυρίως στην υψομετρική ζώνη βλάστησης που φθάνει μέχρι τα 400 μέτρα, όταν η καλλιέργεια πραγματοποιείται σε πλαγιές που είναι στραμμένες προς τον Βορρά, και μέχρι τα 600 μέτρα, όταν η καλλιέργεια πραγματοποιείται σε πλαγιές που είναι στραμμένες προς τον Νότο. Στην υψομετρική αυτή ζώνη ευδοκιμούν είδη όπως η φελλοφόρος βελανιδιά και η πράσινη βελανιδιά, καθώς επίσης και η κουκουναριά, η καλούνα, η κουμαριά, η μυρτιά, ο σχίνος, ο ασπάλαθος και η φιλλυρέα η στενόφυλλος.

Η ιστορία του ελαιόδεντρου στο νησί είναι παλιά και αποτελεί τη βάση πάνω στην οποία αναπτύχθηκε η ελαιοκαλλιέργεια στο νησί. Η ιστορία αυτή εξηγεί άλλωστε σε μεγάλο βαθμό και την προέλευση των ποικιλιών που φυτεύονται: η ποικιλία Sabine, που είναι και η περισσότερο διαδεδομένη στην Κορσική μολονότι συναντάται κυρίως στην περιφέρεια Balagna, είναι μια τοπική ποικιλία που προέρχεται αποκλειστικά και μόνο από αγριελιές. Τοπική ποικιλία είναι επίσης και η ποικιλία «Capanace» που ευδοκιμεί κατά κύριο λόγο στην περιοχή Cap Corse. Φαίνεται ότι η ποικιλία αυτή έχει προσαρμοστεί στις ιδιαίτερα αφιλόξενες συνθήκες της περιοχής, καθώς τα δέντρα «Capanace» που βρίσκονται στο Cap Corse είναι εκτεθειμένα στις συχνές ανεμοθύελλες και στις ψεκάδες της θάλασσας.

Πρόσφατες έρευνες κατέδειξαν ότι ορισμένες ποικιλίες έχουν προέλευση από την Τοσκάνη («ghjermana» και «ghjermana di Balagna») και άλλες, όπως η ποικιλία zinzala, προέρχονται από διασταυρώσεις μεταξύ τοπικών αγριελιών και εισαγόμενων ποικιλιών.

Επομένως, αυτές οι βασικές ποικιλίες εγκαταστάθηκαν και πολλαπλασιάστηκαν –ομαδικά τις περισσότερες φορές– σε περιοχές που εμφάνιζαν κατάλληλες κλιματολογικές και εδαφικές συνθήκες. Η ηλικία των δέντρων αποτελεί σήμερα αδιάψευστο μάρτυρα, τόσο της ενσωμάτωσης αυτών των ποικιλιών στο γεωγραφικό περιβάλλον στο οποίο έχουν φυτευτεί, όσο και του ισχυρού δεσμού που έχει αναπτυχθεί με αυτά τα εδάφη.

Η παραγωγή του «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» βασίζεται σε παραδοσιακές τεχνικές, οι οποίες είναι ειδικά προσαρμοσμένες στο περιβάλλον του προϊόντος.

— Η μέθοδος καλλιέργειας είχε —και εξακολουθεί να έχει— άμεση σχέση με το περιβάλλον: χαμηλή πυκνότητα στους ελαιώνες και όψιμη συγκομιδή. Το γεγονός ότι οι ελιές παραμένουν στο δέντρο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από όσο θα έπρεπε επιτείνει ακόμα περισσότερο το φαινόμενο της εναλλαγής της παραγωγής.

— Η συγκομιδή των ελιών πραγματοποιείτο με το παραδοσιακό ράβδισμα, τη συλλογή από το δέντρο ή τη συλλογή των καρπών από το έδαφος ανάλογα με τον τομέα, τον όγκο της συγκομιδής, τις ποικιλίες των ελιών και τις εποχιακές συνθήκες. Η συλλογή των ελιών από το έδαφος αποτελούσε την πιο διαδεδομένη πρακτική συγκομιδής. Σήμερα, οι παραγωγοί έχουν εγκαταλείψει την πρακτική αυτή και η συγκομιδή πραγματοποιείται πλέον με αιωρούμενα δίχτυα ή άλλους συλλέκτες που τοποθετούνται κάτω από το δέντρο.

  Η συγκομιδή των ελιών πραγματοποιείται σε διάφορες περιόδους μέσα στο έτος και εξαρτάται από τις περιόδους άνθησης των διαφόρων ποικιλιών.

— Η σύνθλιψη της ελιάς πραγματοποιείται πλέον σε πολύ μικρότερο χρονικό διάστημα από ό,τι στο παρελθόν. Η διάρκεια αυτής της διαδικασίας, η οποία στο παρελθόν αποτελούσε και τη βασική αιτία της πολύ υψηλής οξύτητας του ελαιόλαδου, έχει πλέον μειωθεί σημαντικά εξαιτίας της μεγαλύτερης χωρητικότητας και του εκσυγχρονισμού των ελαιοτριβείων. Σε σύγκριση ωστόσο με την ηπειρωτική χώρα, η διαδικασία αυτή εξακολουθεί ενίοτε να διαρκεί περισσότερο εξαιτίας του απομακρυσμένου χαρακτήρα των ελαιώνων και των συνηθειών των παραγωγών.

Η γενικότερη αύξηση της αποτελεσματικότητας της μεθόδου συγκομιδής και των ελαιοτριβείων είχε ως αποτέλεσμα να βελτιωθεί η ποιότητα του ελαιόλαδου.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» χαρακτηρίζεται από την ελάχιστα καυστική και πικρή γεύση. Τα αρώματα είναι επομένως διακριτικά και συνθέτουν ένα ποιοτικό σύνολο.

Χάρη στην παρουσία πλούσιας αυτοφυούς βλάστησης γύρω από τους ελαιώνες, το τελικό προϊόν αναδίδει αρώματα αμυγδάλου και άχυρου, ενώ σύνθετα αρώματα λόχμης αναδίδονται και στο «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» που συνοδεύεται από την ένδειξη «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο».

Το προϊόν αυτό, το οποίο χρησιμοποιείται στη διατροφή, σε θεραπείες και σε πολλά τελετουργικά θρησκευτικού ή μη χαρακτήρα, αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ζωής των κατοίκων του νησιού και φημίζεται για την ποιότητά του.

Η πρωτοτυπία της ελαιοκαλλιέργειας στην Κορσική συνίσταται επίσης στην πολυμορφία των παλαιών και των τοπικών ποικιλιών.

Αν αναλογιστεί κανείς, αφενός, ότι οι ποικιλίες ελιών που χρησιμοποιούνται έχουν μικρό διαμέτρημα και δεν είναι έτσι κατάλληλες για κατανάλωση ως επιτραπέζιες ελιές, και αφετέρου, ότι η περιοχή έχει παράδοση στην παρασκευή ελαιόλαδου και όχι στην παρασκευή επιτραπέζιων ελιών, εύκολα γίνεται αντιληπτό για ποιον λόγο όλοι οι ελαιώνες όλων των επιμέρους περιοχών της γεωγραφικής περιοχής χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για την παραγωγή ελαιόλαδου.

Δεσμός

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου ονομασίας προέλευσης «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» οφείλονται στη διατήρηση μιας συγκεκριμένης παράδοσης και στην εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων παραγωγής, οι οποίες συνδυάζονται με ένα ιδιαίτερο φυσικό περιβάλλον.

Το ελαιόδεντρο εξαπλώθηκε με φυσικό τρόπο σε πολλές περιοχές και, εξαιτίας της επιλογής και της διασταύρωσής του με άλλες ποικιλίες, δημιουργήθηκε μεγάλος αριθμός ποικιλιών σε μια αρκετά μικρή έκταση, γεγονός που αποτελεί πρωτοτυπία σε σύγκριση με άλλους ελαιοκομικούς τομείς της Μεσογείου, οι οποίοι είναι κυρίως μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί με μία μόνο κυρίαρχη ποικιλία.

Ανεξάρτητα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, τα δέντρα υποβάλλονται σε κοινές μεθόδους διαχείρισης και αναπτύσσονται στις ίδιες κλιματικές συνθήκες, οι οποίες έχουν ως αποτέλεσμα την αργή ανάπτυξη της πρώτης ύλης σε ένα ιδιαίτερο περιβάλλον.

Η παρατεταμένη παραμονή των ελιών στο δέντρο, εξαιτίας της απουσίας παγετού στις ζώνες φύτευσης του ελαιόδεντρου, συμβάλλει καθοριστικά στην ανάπτυξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» καθώς το ελαιόδεντρο απορροφά οσμές και από τα παρακείμενα φυτικά είδη, και κυρίως από τη λόχμη. Οι οσμές αυτές ανιχνεύονται και στα ιδιαίτερα αρώματα του «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» που συνοδεύεται από την ένδειξη «συγκομιδή με τον παραδοσιακό τρόπο».

Έτσι, η αλληλεξάρτηση των φυσικών και των ανθρωπίνων παραγόντων, τοπικών και ειδικών, συμβάλλει στον μετριασμό της ποικιλομορφίας του προϊόντος που οφείλεται στην ποικιλία, στο έδαφος ή στην έκθεση των φυτών, ενώ προσδίδει στο ελαιόλαδο που φέρει την ονομασία «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» πρωτότυπα χαρακτηριστικά, κοινά στην ελαιοκομική παραγωγή όλου του νησιού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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