MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2017/C 9/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

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

ELi nr: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

KPN (X) KGT ( )

1. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

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

Tel +33 495566497
Faks +33 495551660
E-post: oliudicorsica@orange.fr

Kaitstud päritolunimetusega toote „Huile d'olive de Corse" / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" ühendus hõlmab oliivide tootjaid, töötlejaid ja töötlejaid-turustajaid ning sellel ühendusel on õiguspärane huvi muudatustaotluse esitamiseks.

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab:**

— ☐ Toote nimetus

— ☒ Toote kirjeldus

— ☐ Geograafiline piirkond

— ☒ Päritolutõend

— ☒ Tootmismeetod

— ☒ Seos piirkonnaga

— ☒ Märgistus

— ☒ Muu [riiklikud nõuded, taotlejate rühma kontaktandmed, maatükkide kindlakstegemise kord, kontrolliasutus]

4. **Muudatus(t)e liik**

— ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

— ☐ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

5. **Muudatus(ed)**

5.1. *Punkt „Toote kirjeldus“*

Seda punkti on täpsustatud ja täiendatud, et võtta paremini arvesse tootjate traditsioonilist oskusteavet ja oliivikasvatustavasid. Kirjeldusse on lisatud täiendav märge „traditsiooniline koristusviis“, mis hõlmab loomulikult mahalangenud oliividest valmistatud õli. Selline õli oli hõlmatud juba algse registreerimistaotlusega, mis põhines toote küllalt üldisel määratlusel, kuid seda koristusviisi ei olnud eraldi välja toodud. Tehtav eristus annab tunnistust taotlejate rühma soovist toodet paremini iseloomustada ja määratleda ning anda tarbijale konkreetset teavet viljade koristamismeetodi kohta.

— Pärast päritolunimetuse tunnustamist tehtud kontrollide põhjal on täiendatud organoleptilist kirjeldust, et toodet paremini määratleda. Toote värvusega seotud sätteid ei ole muudetud.

Seega on esialgne sõnastus:

„„Huile d'olive de Corse“ või „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ („Korsika oliiviõli“) on maheda maitsega õli, millel vürtsikus ja kibedus peaaegu puuduvad. Õlil on kuivatatud puuvilju, küpsetisi ja Korsika võsastiku taimi meenutav hõrk aroom. Värvigamma ulatub kahvatukollasest helekollaseni, võimalik rohekas varjund.“

asendatud järgmisega: „Õli „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ iseloomustab mandlit, artišokki, heina, kuivatatud puuvilju või õunu meenutav lõhn. Õli värvus ulatub õlekollasest helekollaseni ja sellel on rohekas varjund.“

Traditsioonilise koristusviisi märke kasutuselevõtuga loomulikult mahalangenud oliividest valmistatud õlide puhul kaasnes ka selle koristusviisiga seotud täiendavate organoleptiliste omaduste lisamine: õli on maitsmisel mahe ja tugeva maitsega, sellel on järgmised domineerivad lõhnanüansid: mustad oliivid, kuivatatud hein, kuivatatud puuviljad (mandel, Kreeka pähkel, sarapuupähkel), Korsika võsastiku taimed, seened ja alusmets.

— Õli mõruduse ja vürtsikuse (või teravuse) tasemed on kindlaks määratud ja sätestatud tootespetsifikaadis: oliiviõli „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ mõruduse ja vürtsikuse tase võib olla kuni 3 punkti rahvusvahelise oliivinõukogu väärtusskaala (0–10) kohaselt. Võrreldes esialgse määratlusega („millel vürtsikus ja kibedus peaaegu puuduvad“) on näitajaid mõnevõrra suurendatud seoses uute oliiviistanduste arendamisega ja nende ajakohastamisega. Mehhaniseeritud koristusmeetodite kasutuselevõtt on tinginud veidi vähem küpsenud oliivide kasutamise, sellega seoses on õli mõruduse ja vürtsikuse tase mõnevõrra suurem. Märkega „traditsiooniline koristusviis“ tähistatud õli valmistatakse loomulikult mahalangenud oliividest, mis on küpsemad. Neist oliividest saadud õli on pigem õrnamaitseline, selle mõruduse ja vürtsikuse tase ei ületa rahvusvahelise oliivinõukogu väärtusskaalal 1 punkti.

— Toote kvaliteedi säilitamise huvides on kindlaks määratud ja tootespetsifikaadis sätestatud õli peroksiidarv. Tuginedes toote analüüsi tulemustele, peab kõnealune peroksiidarv oliiviõli esmakordsel turustamisel olema 16 mekv O_2/kg.

5.2. *Punkt „Päritolutõend“*

Võttes arvesse riiklikes õigusaktides ja eeskirjades tehtud muudatusi, on punkti „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast“ konsolideeritud ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registrite pidamisega seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järelevalve.

Sellega seoses on mu hulgas ette nähtud, et kontrolliasutus peab ettevõtjad heaks kiitma, tunnistades, et ettevõtjad suudavad täita kõnealuse tootespetsifikaadi nõudeid.

Lisaks leiavad selles punktis kajastamist mitmete õigussätete täiendused ja muudatused, mis hõlmavad asjaomaste toodete tootmise jälgitavust ja tootespetsifikaadis toodud nõuetele vastavuse kontrollimist tagavaid registreid ja deklaratsioone.

5.3. *Punkt „Tootmismeetod“*

Tootmismeetodi kirjeldust on muudetud, peamised muudatused puudutavad järgmist.

Oliivisordid

Ümberkorralduste ajakava, mis on seotud õigusega kasutada oliivisortide (sortide loetelu ei ole muudetud) puhul kaitstud päritolunimetust, on välja jäetud, sest suurem osa tootjaid järgib sortide nõutavat minimaalset protsendimäära, mida on ette nähtud kohaldada alates 2025. aastast.

Esialgne sõnastus:

„Nende oliivisalude saagi puhul, mis on rajatud enne päritolunimetusega seotud siseriiklike eeskirjade avaldamist ja mis ei vasta sordinormidele, on jätkuvalt õigus kasutada nimetust „Huile d'olive De Corse“ või „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ („Korsika oliiviõli“) juhul, kui asjaomased ettevõtjad koostavad päritolunimetustega tegelevas siseriiklikus pädevas asutuses individuaalse ajakava oma ettevõtte ümberkorraldamiseks. Ajakava peab ette nägema, et eespool loetletud sortidesse kuuluvaid oliivipuid on oliivisalus 2010. aastaks vähemalt 30 %, aastaks 2015 vähemalt 40 %, aastaks 2020 vähemalt 50 % ja aastaks 2025 vähemalt 70 %.

Alates 2010. aastast on lubatud kõnealustest oliivisaludest pärit oliividest kaitstud päritolunimetusega õli toota vaid tingimusel, et need segatakse vähemalt ühte eespool loetletud sorti kuuluvate oliividega.“

on asendatud järgmisega:

„Nende oliivisalude puhul, mis on rajatud enne päritolunimetusega seotud 26. novembri 2004. aasta riiklike eeskirjade avaldamist ja mis ei vasta oliivisorte käsitlevatele sätetele, võib saaki kasutada oliiviõli „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ valmistamiseks tingimusel, et eespool nimetatud sortidesse kuuluvad õlipuud moodustavad vähemalt 70 % asjaomase põllumajandusettevõtte oliivipuudest.

Nendest oliivisaludest pärinevaid oliive on lubatud kasutada kaitstud päritolunimetusega oliiviõli valmistamiseks tingimusel, et oliivid segatakse vähemalt ühega eespool loetletud sortidest.“

Teatavad ettevõtjad on riiklikult sätestatud vastuväidete esitamise aja jooksul esitanud vastuväite kõnealuse ajakava väljajätmise kohta. Ettevõtjate suhtes, kes vastavad määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 15 lõikes 4 sätestatud tingimustele, kohaldatakse üleminekuperioodi, mis lõpeb 31. detsembril 2025.

Lubatud tolmlevad sordid (õlipuud ja õli)

Esialgses sõnastuses oli nii oliivisalude kui ka õlide puhul sätestatud, et tolmlevate sortide osakaal tohi ei ületada 5 %.

Võttes arvesse õli valmistamiseks kasutatavate tolmlevate sortide osakaalu kontrollimise keerukust (eeskätt dokumentaalne kontroll) ja asjaolu, et see osakaal on väga väike, on tehtud ettepanek jätta see säte tootespetsifikaadist välja. Säte, mis reguleerib tolmlevate sortide osakaalu kasvatatavate õlipuude hulgas, on säilitatud.

Kastmine

Selleks et piirata hilise kastmise ulatust ja võimaldada viljadel küpseda nõuetekohastes tingimustes, on tehtud ettepanek muuta lauset täpsustamise eesmärgil järgmiselt: „Kastmine on oliivipuu vegetatsiooniperioodil lubatud kuni viljade küpsemise alguseni“.

Istutustihedus

Istutustihedusega seotud sätteid ei ole muudetud: igale istikule peab olema ruumi vähemalt 24 m^2. Selguse huvides ja selle sätte täitmise kontrollimiseks on pindala arvutamismeetodit täpsustatud (kahekordse reavahe ja puude vahekauguse korrutis). Puudevahelist minimaalset kaugust 4 m ei ole muudetud.

Saagikoristus/saagikus

Varasemalt määrati koristusperioodi alguskuupäev ja saagikuse suurenemine või vähenemine seoses erakordsete ilmastikuoludega kindlaks vastavalt prefekti määrusega ja ministri määrusega, mille vastuvõtmise ettepaneku tegi tootjate rühma heakskiidul riiklik päritolunimetuste instituut.

Haldusmenetluste lihtsustamise käigus on tehtud ettepanek, mille kohaselt koristusperioodi alguskuupäev määratakse taotlejate rühma põhjendatud ettepaneku alusel kindlaks riikliku kaitstud päritolunimetuste instituudi direktori otsusega.

Lisaks sellele on määruse (EL) nr 1151/2012 sätete kohaselt välja jäetud sätted, mida kohaldatakse erakordsete ilmastikuolude korral.

Oliivide koristamine

Selleks et täpsustada märke „traditsiooniline koristusviis“ kasutamist, on lisatud järgmine lõik: „Märget „traditsiooniline koristusviis“ võib kasutada üksnes selliste õlide puhul, mis on valmistatud loomulikult mahalangenud oliividest, mis kogutakse puude alla asetatud võrkudesse või muudesse kogumisnõudesse“.

Oliivide kvaliteet

Oliivide kvaliteedi tagamiseks on täpsustatud, et oliivid peavad õlipressimisettevõttesse jõudma heas seisukorras. Selleks et täpsustada registreeritud tootespetsifikaadis kasutatud mõistet „kahjustamata oliivid“, on sätestatud, et tormi-, külmumis- ja rahekahjustustega oliivide osakaal võib olla maksimaalselt 10 %.

Esialgset sõnastust: „Töödeldavad oliivid peavad olema kahjustusteta“ on täiendatud järgmiselt:

„Oliivid peavad õlipressimisettevõttesse jõudmisel olema heas seisukorras. Töödeldavad oliivid peavad olema kahjustusteta. Tormi-, külmumis- või rahekahjustustega oliivide maksimaalne osakaal töötlusse antud partii puhul on 10 %.“

Oliivide küpsusaste

Selleks et tugevdada asjaomast sätet ja lihtsustada selle kontrollimist, on oliivide küpsuse nõuded seotud korjamisega ja mitte enam oliivide saabumisega õlipressimisettevõttesse.

Seda sätet on muudetud ka selleks, et võtta arvesse uusi oliivikasvatusettevõtteid, kus kasutatakse mehhaniseeritud koristustehnoloogiaid, mille puhul oliivide küpsusaste on väiksem.

Sellega seoses on lõik „Õli valmistatakse oliividest, mis on koristatud õige küpsusastme ajal. Iga oliivikasvataja poolt tootmisaasta jooksul õlipressimisettevõttesse toodud oliivide hulgas ei tohi rohelisi oliive olla rohkem kui 20 % ja musti oliive peab olema vähemalt 50 %“ asendatud järgmisega:

„Kõik töödeldavad oliivipartiid peavad sisaldama vähemalt 50 % ulatuses peaaegu küpseid oliive.

Märkega „traditsiooniline koristusviis“ varustatud oliiviõli „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ puhul peab töödeldav oliivipartii sisaldama üle 50 % musti oliive“.

Töötlemine ja pressimismeetodid

Säilitatud on kehtivas tootespetsifikaadis toodud sätted pressimismeetodi kohta (eraldamisprotsess peab toimuma üksnes mehaaniliselt ja abiainetest on lubatud kasutada ainult vett) ning lisatud on muud lubatud töötlemisviisid, et muuta menetluste loetelu ammendavaks ning võtta arvesse kõiki tootmisetappe. Lisatud on järgmised etapid: lehtede eemaldamine, peenestamine, segamine ja õli eraldamine tsentrifuugimise või pressimise teel. Tegemist on tänapäeval kasutatavate meetoditega.

Lisaks on oleiinhappena väljendatud vaba happe sisaldust hõlmav säte viidud üle punkti „Toote kirjeldus“. Märge selle kohta, et tegemist on neitsioliiviõliga on välja jäetud, sest see tunnus on seotud üksnes õli analüütiliste omadustega ning toote „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ puhul võib olla tegemist nii neitsioliiviõliga kui ka ekstra-neitsioliiviõliga.

5.4. *Punkt „Seos piirkonnaga“*

Punkti „Seos piirkonnaga“ on ajakohastatud, muudetud kokkuvõtlikumaks ja täiendatud, et paremini väljendada toote „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ omaduste seost geograafilise piirkonna ja spetsiifilise oskusteabega. Punktid „Toote omadused“ ja „Põhjuslik seos“ on viidud vastavusse punkti „Toote kirjeldus“ muudatustega. Neis on ära märgitud näiteks toote eripärane mandli, heina ja Korsika võsastiku taimede lõhnabukett ning osutatud, et toote mõrudus ja teravus peab olema punktis „Toote kirjeldus“ osutatud mõruduse ja vürtsikuse taseme kohaselt mõõdukas.

5.5. *Punkt „Märgistus“*

Päritolunimetusega toodete märgistamisel kasutatavad eriomased märked on viidud vastavusse määruse (EL) nr 1151/2012 sätetega (Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümboli kasutamine). Lisaks on kohustuslik esitada kaitstud päritolunimetusega toote märgistusel märge „appellation d'origine protégée“ (kaitstud päritolunimetus).

Loomulikult mahalangenud oliividest valmistatud õlide puhul on lisatud kohustus paigutada märge „traditsiooniline koristusviis“ vahetult toote kaitstud päritolunimetuse järele. Nende õlide märgistus peab hõlmama ka teavet, mis osutab, et õli on valmistatud loomulikult mahalangenud oliividest.

5.6. *Muu*

Võttes arvesse riiklike õigusaktide ja eeskirjade muutusi, on punktis „Riiklikud nõuded“ esitatud tabeli kujul peamised kontrollitavad parameetrid, nende võrdlusandmed ja hindamismeetodid.

Taotlejate rühma kontaktandmeid on ajakohastatud.

Punktis „Geograafilise piirkonna määratlus“ on täpsustatud geograafilises piirkonnas aset leidvaid tootmisetappe: „Oliivid korjatakse ja töödeldakse geograafilises piirkonnas, mis hõlmab järgmiste kommuunide territooriumi.“

Lisaks sellele on parandatud vead päritolunimetuse geograafilisse piirkonda kuuluvate kommuunide nimedes, kuid kõnealused parandused ei muuda geograafilise tootmispiirkonna piire, mis jäid samaks. On täpsustatud, et osaliselt geograafilisse piirkonda kuuluvate kommuunide puhul osutatakse katastrile ning et graafilised dokumendid esitatakse asjaomastele kohalikele omavalitsustele. Lisaks sellele on täpsustatud maatükkide kindlakstegemise korda.

Ajakohastatud on ka punkti „Kontrolliasutuse kontaktandmed“.

KOONDDOKUMENT

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

ELi nr: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed)**

„Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Oliiviõlile „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ („Korsika oliiviõli“) on iseloomulik mandlit, artišokki, heina, kuivatatud puuvilju või õunu meenutav lõhn. Õli värvus ulatub õlekollasest helekollaseni ja sellel on rohekas varjund.

Esmakordsel turustamisel ei tohi õli teravus (mille kohta käesolevas koonddokumendis kasutatakse terminit „ardence“ (vürtsikus)) ja mõrudus olla rahvusvahelise oliivinõukogu väärtusskaala kohaselt üle 3 punkti.

Oleiinhappena väljendatud vaba happe sisaldus võib olla kuni 1,5 grammi 100 grammi õli kohta.

Esmakordsel turustamisel peab õli peroksiidarv olema maksimaalselt 16 mekv O_2/kg.

Oliiviõlil „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, mis on varustatud märkega „traditsiooniline koristusviis“, on järgmised täiendavad omadused: õli on maitsmisel mahe ja tugeva maitsega, selles domineerivad järgmised lõhnanüansid: mustad oliivid, kuivatatud hein, kuivatatud puuviljad (mandel, Kreeka pähkel, sarapuupähkel), Korsika võsastiku taimed, seened ja alusmets.

Esmakordsel turustamisel peab õli vürtsikus ja mõrudus vastama rahvusvahelise oliivinõukogu väärtusskaalal maksimaalselt 1 punktile.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Oliiviõli on valmistatud peaasjalikult järgmistesse sortidesse kuuluvatest oliividest:

„Sabine“ (mille kohta kasutatakse ka nimetusi „Aliva Bianca“, „Biancaghja“), „Ghjermana“, „Capanace“, „Raspulada“, „Zinzala“, „Aliva Néra“ (mille kohta kasutatakse ka nimetust „Ghjermana du Sud“), „Curtinese“.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tooraine tootmise ja oliiviõli töötlemisega seotud toimingud peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamise ja esitlemise kohta kehtestatud õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele peab kaitstud päritolunimetusega õlide „Huile d'olive de Corse“ või „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ märgistus sisaldama järgmist:

— nimetus „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“,

— loomulikult mahalangenud oliividest valmistatud õlide puhul esitatakse vahetult pärast toote kaitstud päritolunimetust märge „traditsiooniline koristusviis“,

— märge „appellation d'origine protégée“ (kaitstud päritolunimetus),

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol.

Need andmed paigutatakse samale visuaalsele väljale.

Need peavad olema esitatud nähtavate, loetavate ja kustutamatute tähtedega, mis on piisavalt suured ja eristuvad taustast, millele need on trükitud, nii et need tähised eristuvad selgelt ülejäänud kirjalikest tähistest ja joonistest.

Märkega „traditsiooniline koristusviis“ tähistatud õli puhul on lisatud teave, et õli on valmistatud loomulikult mahalangenud oliividest.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetuse „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ geograafiline piirkond vastab Korsika territooriumile, välja arvatud järgmised kommuunid: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

Korsika saar, mis asub 41. ja 43. põhjalaiuskraadi vahel ning 160 km kaugusel Provence'i rannikust, on mägine, põhjast lõunasse orienteeritud saar, mille keskmine kõrgus merepinnast on 568 meetrit ja mille reljeef on väga liigendatud.

Geoloogiliselt on mullastik, millesse oliivipuud on istutatud, kujunenud peaasjalikult kahe põhilise kivimi – graniidi ja kiltkivi – (saare lõunatipus esineb kohati ka lubjakivi) lagunemise tagajärjel. Selline mullastik on väheviljakas, sest mullakiht on õhuke ja sisaldab vähe savi, ning lisaks on mullastik kuiv ja selle veevaru on väike. Puude veevarustus sõltub seega täiel määral sademete hulgast, mis on väga varieeruv, ja konkreetsest mikropiirkonnast ning on võrreldav Vahemere piirkonnaga, mida iseloomustab ligikaudu viie kuu pikkune suvine põuaperiood.

Mullastiku omadusi mõjutab märkimisväärselt erosioon, mis on eriti märgatav mäenõlvadel.

Lisaks suvisele põuaperioodile iseloomustab ilmastikku õlipuudele sobilik õhutemperatuur koos pehmete talvede, soojade suvede, tugeva päikesekiirguse, aga ka mere mõjust tingitud kõrge niiskustasemega.

Õlipuude areng sõltub ka temperatuurist: reljeefist tingitult esineb teatavast kõrguspiirist kõrgemal külmumisoht, seda kõrgusepiiri mõjutab mäenõlvade asend ilmakaarte suunas.

Oliivikasvatusalad ei hõlma piirkondi, kus võib esineda külmumisoht.

Peamises oliivikasvatuspiirkonnas ulatub kasvuala mägede varjupoolsel küljel 0–400 meetri kõrgusele ja päikesepoolsel küljel kuni 600 meetri kõrgusele ning selle ala iseloomulikud taimed on korgitamm, iilekstamm, piinia, kanarbik, maasikapuu, mirt, mastiksipistaatsia, luudpõõsas ja kitsalehine filüürea.

Saare oliivipuude ajalugu ulatub kaugetesse aegadesse ja on aluseks sealsele õlikultuuride arengule. See ajalugu aitab suures osas selgitada ka kasvatatavate sortide päritolu: Korsikal kõige laialdasemalt levinud sordi „Sabine“ puhul, mida leidub peaasjalikult Balagne piirkonnas, on tegemist kohapeal aretatud sordiga, mis on saadud metsikust oliivist. Peamiselt Capicorsu piirkonnas levinud sort „Capannace“ on samuti aretamise teel saadud kohalik sort. Tundub, et see sort on kohanenud karmimate tingimustega. Capicorsu piirkonnas kasvatavad õlipuud, mis kuuluvad sorti „Capannace“, peavad sageli taluma tugevaid tuuli ja mereveepritsmeid.

Hiljutised uuringud on näidanud, et teatavad sordid pärinevad Toscanast („Ghjermana“ ja „Ghjermana di Balagna“) ning osa sortide, nagu „Zinzala“, puhul on tegemist kohalike õlipuusortide ja sissetoodud sortide hübriididega.

Neid põhisorte on sobiva mullastiku- ja kliimatingimustega piirkondades kasvatatud ja paljundatud, kõige sagedamini koostoimes. Õlipuude vanus osutab, et need sordid on hästi kohastunud oma geograafilise kasvukeskkonnaga ning neil on vaieldamatu seos kõnealuse piirkonnaga.

Oliiviõli „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ tootmine tugineb vanadele tavadele, mis vastavad keskkonnale.

— Kasvatusmeetod on alati olnud ja on ka edaspidi väga tihedalt kasvukeskkonnaga seotud: iseloomulik on õlipuude väike kasvutihedus ja oliivide hiline kogumine. Oliivide hiline koristamine puudelt rõhutab veelgi saagikuse suurt varieeruvust.

— Oliivide koristamine toimub traditsiooniliselt kepiga vastu tüve tagudes (gaulage), puu otsast korjates või maapinnalt koristades, sõltuvalt oliivide kasutusalast, saagi suurusest, oliivisordist ja ilmastikutingimustest. Kõige sagedamini kasutatud koristusviisiks oli omal ajal koristamine maapinnalt. Praeguseks on oliivikasvatajad sellest meetodist loobunud ning koristamine toimub puude alla paigutatud võrkude või muude kogumisvahendite abil.

  Oliivide koristusperiood on sortide puhul erinev ning vastab sortide erinevale õitsemisajale.

— Oliivide purustamine toimub varasemaga võrreldes palju lühema aja jooksul. Viivitusi, mis omal ajal põhjustasid õli liiga suurt happesust, on praeguseks seoses õlipressimisettevõtete tootluse suurenemise ja nende ajakohastamisega märkimisväärselt vähem. Samas on see aeg võrreldes riigi mandriosas levinud tavadega siiski pikem, selle põhjus on õlipuuistanduste eraldatus ja õlitootjate harjumused.

Koristusviiside ja õlipressimisettevõtete täiustamine on võimaldanud parandada oliiviõli kvaliteeti.

Toote eripära

Oliiviõli „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ iseloomustab mõõdukas mõrudus ja teravus. Lõhnanüansid on mahedad ja moodustavad tervikliku buketi.

Tänu õlipuuistanduste ümber kasvavale looduslikule taimestikule ilmnevad lõpptoodes mandli ja heina lõhnanüansid ning traditsioonilise koristusviisi märkega oliiviõlile „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ on lisaks iseloomulikud Korsika võsastiku taimede lõhnanüansid.

Tunnustatud kvaliteediga oliiviõli, mida kasutatakse toiduks, raviks ja mitmesuguste religioossete ja ilmalike toimingute puhul, moodustab lahutamatu osa saare elust.

Oliivikasvatuse eripära on paljude iidsete kohalike oliivisortide olemasolu.

Väikesemõõduliste, seega lauaoliivideks sobimatute oliivide kasvatamine ning oliivide traditsiooniline kasutamine oliiviõli valmistamiseks mitte otsetarbimiseks on põhjus, miks geograafilise piirkonna kõikides oliivikasvatusettevõtetes kasvatatakse oliive üksnes õlitootmise eesmärgil.

Põhjuslik seos

Kaitstud päritolunimetusega oliiviõli „Huile d'olive de Corse“ või „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ tüüpilised omadused tulenevad traditsioonide säilitamisest, kaasaegsete tootmisviiside rakendamisest ning eripärastest keskkonnatingimustest.

Õlipuid on aegade jooksul istutatud mitmesugustesse piirkondadesse ning sordiaretuse ja hübriidimise tulemusena on väikesel territooriumil palju sorte. Vahemere piirkonna muudes oliivikasvatuses on olukord teistsugune, seal kasvatatakse peaasjalikult ühte sorti kuuluvaid õlipuid või ühe domineeriva sordi teisendeid.

Sõltumata konkreetse sordi eriomadustest kohaldatakse õlipuude suhtes samu põllumajandustavasid ning kõiki sorte mõjutavad samad ilmastikutingimused, mis tingivad tooraine aeglase arengu eriomases looduskeskkonnas.

Oliivide hiline koristamine puudelt ning miinuskraadide puudumine õlipuude kasvatuspiirkonnas on oliiviõli „Huile d'olive de Corse“ või „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ eripära mõjutavad tegurid, mille toetusel omandavad oliivid looduskeskkonna taimestiku, eeskätt Korsika võsastiku taimede lõhnanüansid, mis on eriti tuntavad traditsioonilise koristusviisi märkega tähistatud oliiviõli „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ puhul.

Eripäraste kohalike looduslike ja inimtegurite koosmõju toimel on vähenenud sõltuvus oliivisordist, pinnasest ja asendist ilmakaarte suhtes ning oliiviõlil „Huile d'olive de Corse" / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" on iseloomulikud tunnused, mis on ühised kogu saare õlitootmise jaoks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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