ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 9/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

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

n. UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

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

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

   Il sindacato della DOP «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è formato da olivicoltori, trasformatori e trasformatori-commercianti e ha un interesse legittimo a presentare la domanda di modifica.

2. **Stato membro o paese terzo**

   Francia

3. **Voce del disciplinare oggetto della modifica/delle modifiche**

   — ☐ Denominazione del prodotto

   — ☒ Descrizione del prodotto

   — ☐ Zona geografica

   — ☒ Prova dell'origine

   — ☒ Metodo di ottenimento

   — ☒ Legame

   — ☒ Etichettatura

   — ☒ Altre [disposizioni nazionali, dati di riferimento dell'associazione, modalità di identificazione delle parcelle, struttura di controllo]

4. **Tipo di modifica/modifiche**

   — ☒ Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— ☐ Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

5.1 *Voce «Descrizione del prodotto»*

La descrizione è stata precisata e completata al fine di tener maggiormente conto delle competenze tradizionali e degli usi dei produttori. Questa caratterizzazione più accurata ha portato alla differenziazione dell'olio ottenuto da olive raccolte per caduta naturale mediante l'apposizione della dicitura complementare «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali»). La registrazione iniziale includeva già tale tipo di olio ma, basandosi su una definizione piuttosto ampia del prodotto, non ne dava un'identificazione a sé stante. La distinzione introdotta risponde alla volontà del gruppo richiedente di caratterizzare e identificare meglio il prodotto, fornendo inoltre al consumatore informazioni chiare sulla tecnica di raccolta.

— In base ai controlli effettuati successivamente al riconoscimento della denominazione, la descrizione organolettica è stata integrata con descrittori che consentono di identificare meglio il prodotto. Le disposizioni relative al colore del prodotto restano invariate.

Pertanto, il testo iniziale:

«L'«Huile d'olive de Corse» o «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è un olio d'oliva caratterizzato da un gusto dolce, da cui il piccante e l'amaro sono pressoché assenti. L'aroma delicato richiama la frutta secca, i dolci e la macchia mediterranea. Il colore varia dal paglierino al giallo chiaro, talvolta con riflessi verdi»

è sostituito da: «L'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è caratterizzato da aromi che richiamano la mandorla, il carciofo, il fieno, la frutta secca o la mela. Il colore varia dal paglierino al giallo chiaro, talvolta con riflessi verdi.»

L'introduzione della dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali») per gli oli ottenuti da olive raccolte per caduta naturale implica caratteristiche organolettiche complementari, relative alla tecnica di raccolta: si tratta di un olio dal gusto rotondo e pieno, con aromi caratteristici e dominanti quali: le olive nere, il fieno secco, la frutta secca (mandorle, noci, nocciole), sentori floreali della macchia mediterranea, i funghi e il sottobosco.

— Nel disciplinare sono definiti e introdotti livelli di amaro e di pungente (o piccante): l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è caratterizzato da limiti di amaro e di pungente inferiori o pari a 3 rispetto alla scala di riferimento del Consiglio oleicolo internazionale (da 0 a 10). Questo lieve rafforzamento del gusto, caratterizzato inizialmente da «un piccante e un amaro pressoché assenti», è legato allo sviluppo dei nuovi oliveti e all'ammodernamento di quelli esistenti. Il ricorso a tecniche di raccolta meccanica porta ad olive un po' meno mature e ad un olio in cui l'amaro e il pungente sono un po' meno sfumati. Gli oli recanti la dicitura «récolte à l'ancienne» (raccolto con metodi tradizionali) provengono da olive raccolte per caduta naturale, quindi più mature. L'olio ottenuto è piuttosto dolce, il pungente e l'amaro sono quindi inferiori o pari a 1 rispetto alla scala di riferimento del Consiglio oleicolo internazionale.

— Al fine di preservare la qualità del prodotto, il disciplinare definisce e introduce un indice di perossido. In base ad alcune analisi effettuate sui prodotti, tale indice è limitato a 16 milliequivalenti di ossigeno perossidico per 1 kg di olio d'oliva nella fase di prima immissione sul mercato.

5.2 *Voce «Prova dell'origine»*

Alla luce degli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali, la voce riguardante gli elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona geografica è stata consolidata e riunisce, in particolare, gli obblighi in materia di dichiarazioni e di tenuta di registri relativi alla tracciabilità del prodotto e al monitoraggio delle condizioni di produzione.

In tale contesto, in particolare, è previsto che l'organismo di controllo munisca gli operatori di un'apposita abilitazione che ne attesti l'idoneità a soddisfare le esigenze del disciplinare.

Questa voce è stata inoltre integrata e completata con varie disposizioni relative ai registri e ai documenti dichiarativi che permettono di garantire la tracciabilità e il controllo della conformità dei prodotti ai requisiti del disciplinare.

5.3 *Voce «Metodo di ottenimento»*

La voce in oggetto è stata modificata per quanto concerne i seguenti aspetti.

Varietà di olive

Il calendario di riconversione relativo alle varietà di olive da utilizzare per beneficiare della denominazione, che prevedeva il raggiungimento della percentuale stabilita nel 2025, è revocato (pur mantenendo invariato l'elenco delle varietà) in quanto la maggioranza dei produttori coinvolti rispetta sin d'ora la percentuale minima delle varietà presenti.

Pertanto, il testo iniziale:

«Gli oliveti piantati prima della data di pubblicazione della normativa nazionale relativa alla denominazione che non rispettano le disposizioni riguardanti le varietà continuano tuttavia a beneficiare per il raccolto del diritto alla denominazione «Huile d'olive de Corse» o «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», a condizione che le aziende interessate presentino all'Istituto nazionale delle denominazioni d'origine un calendario individuale di riconversione. Tale calendario deve prevedere che gli olivi appartenenti alle varietà sopra elencate rappresentino almeno il 30 % degli oliveti dell'azienda nel 2010, il 40 % nel 2015, il 50 % nel 2020 e il 70 % nel 2025.

A partire dalla raccolta 2010 è ammesso l'utilizzo di olive provenienti da tali oliveti per la produzione di olio d'oliva DOP soltanto se le olive sono mescolate con almeno una delle varietà sopra elencate.»

è sostituito da:

«Gli oliveti piantati prima della pubblicazione della normativa nazionale relativa alla denominazione, in data 26 novembre 2004, che non rispettano le disposizioni riguardanti le varietà continuano tuttavia a beneficiare per il raccolto del diritto alla denominazione «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», a condizione che gli olivi appartenenti alle varietà sopra elencate rappresentino almeno il 70 % degli oliveti dell'azienda.

È ammesso l'utilizzo di olive provenienti da tali oliveti per la produzione di olio d'oliva DOP soltanto se le olive sono mescolate con almeno una delle varietà sopra elencate».

Durante il periodo nazionale di opposizione, alcuni operatori hanno tuttavia contestato la soppressione di questo calendario. Gli operatori che soddisfano le condizioni di cui all'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012 beneficiano di un periodo transitorio che terminerà il 31 dicembre 2025.

Varietà da impollinazione tollerate (oliveti e olio)

Il testo iniziale prevedeva una percentuale massima di presenza di varietà da impollinazione del 5 %, sia negli oliveti che nell'olio.

Viste le difficoltà nell'attuare un controllo sulla disposizione che disciplina il quantitativo massimo di olive ottenute da varietà da impollinazione nell'olio (controllo essenzialmente documentale) e tenuto conto del fatto che tali quantitativi sono minimi, si propone di sopprimere tale disposizione nel disciplinare. La disposizione relativa alla presenza di varietà da impollinazione negli oliveti è invece mantenuta.

Irrigazione

Per limitare le irrigazioni tardive e consentire la maturazione dei frutti in buone condizioni, si propone di modificare la frase come segue al fine di renderla più precisa: «L'irrigazione è autorizzata durante il periodo vegetativo dell'olivo fino all'inizio della fase di invaiatura».

Densità di impianto

Le disposizioni relative alla densità di impianto restano invariate: ciascun albero deve avere a disposizione una superficie minima di 24 m^2. A fini di chiarimento e di controllo di detta disposizione sono precisate le modalità di calcolo di tale superficie (moltiplicazione tra le due distanze interfilari e lo spazio tra gli alberi). La distanza minima di 4 metri tra gli alberi rimane invariata.

Data di raccolta/Resa

Inizialmente, la data di inizio della raccolta e l'aumento o la diminuzione della resa in caso di situazione climatica eccezionale erano specificati, rispettivamente, con decreto prefettizio e con decreto ministeriale, su proposta dell'Institut national des appellations d'origine (INAO), previo parere dell'associazione.

Nel quadro di una semplificazione delle procedure amministrative, si propone che tale data sia stabilita con decisione del direttore dell'INAO, su proposta motivata dell'associazione.

Inoltre, le disposizioni previste in caso di situazione climatica eccezionale sono state soppresse conformemente alle disposizioni previste dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Raccolta delle olive

Al fine di specificare le condizioni di utilizzo della dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali») si aggiunge che: «Possono avvalersi della dicitura "récolte à l'ancienne" ("raccolto con metodi tradizionali") solo gli oli ottenuti da olive raccolte per caduta naturale, con ricezione dei frutti su reti o altri raccoglitori posti sotto l'albero».

Qualità delle olive dal punto di vista sanitario

Per garantire la qualità delle olive sotto il profilo sanitario, si precisa che le olive vanno conferite ai frantoi in buono stato sanitario. Per spiegare la nozione di olive «sane» presente nel disciplinare registrato è fissata una percentuale massima di olive danneggiate dai parassiti, dal gelo o dalla grandine pari al 10 %.

Il testo iniziale «Le olive utilizzate devono essere sane» è pertanto integrato da:

«Sono conferite ai frantoi in buono stato sanitario. Le olive utilizzate sono sane. La percentuale massima totale di olive danneggiate dai parassiti, dal gelo o dalla grandine per ogni partita è pari al 10 %».

Grado di maturazione delle olive

Per rafforzare e facilitare il controllo della disposizione relativa a questa voce, i requisiti riguardanti il grado di maturazione delle olive sono stati fissati per la fase di utilizzo e non più a livello del conferimento al frantoio.

La disposizione è stata modificata anche tenendo conto dello sviluppo dei nuovi impianti, che prevedono tecniche di raccolta meccaniche in cui le olive presentano gradi di maturazione inferiori.

Pertanto, il paragrafo «Gli oli sono ottenuti da olive raccolte a maturità. La quantità complessiva consegnata al frantoio per campagna olivicola deve essere costituita per un massimo del 20 % da olive verdi e per un minimo del 50 % da olive nere per azienda» è sostituito da:

«Ogni partita di olive utilizzata deve presentare almeno il 50 % di olive cangianti.

Per l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» recante la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali»), ogni partita di olive utilizzata presenta più del 50 % di olive nere».

Trattamenti e processi di estrazione

Pur mantenendo le disposizioni riguardanti i metodi di estrazione dell'attuale disciplinare (estrazione unicamente mediante procedimenti meccanici e senza uso di coadiuvanti oltre all'acqua), l'elenco dei trattamenti autorizzati è stato completato per renderlo esaustivo e per tener conto di tutte le fasi di produzione. Sono stati pertanto aggiunti: la defogliazione, la frangitura, la gramolatura e l'estrazione mediante centrifugazione o pressatura. Si tratta delle tecniche attualmente in uso.

Inoltre, la disposizione relativa al tenore in acidità libera, espressa in acido oleico, è spostata alla voce «Descrizione del prodotto». È soppressa l'indicazione del carattere «vierge» («vergine») dell'olio, poiché questo è legato unicamente alle caratteristiche analitiche dell'olio, mentre l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è riconducibile alla categoria sia «vierge» («vergine») che «vierge extra» («extravergine»).

5.4 *Voce «Legame»*

La voce «Legame» è aggiornata, sintetizzata e arricchita per meglio chiarire il nesso tra le caratteristiche dell'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», la zona geografica e le competenze. Gli elementi relativi alla «specificità del prodotto» e al «legame causale» sono introdotti in coerenza con le modifiche apportate alla voce «Descrizione del prodotto». In particolare, riportano gli aromi caratteristici del prodotto, quali la mandorla, il fieno, gli aromi complessi della macchia mediterranea e la presenza moderata di pungente e piccante, legata all'introduzione dei livelli di amaro e pungente di cui alla voce «Descrizione del prodotto».

5.5 *Voce «Etichettatura»*

Le diciture relative all'etichettatura, specifiche della denominazione, sono state rese conformi al disposto del regolamento (UE) n. 1151/2012 (utilizzo del simbolo DOP dell'Unione europea). Peraltro la dicitura «denominazione di origine protetta» figura anche tra le diciture obbligatorie concernenti l'etichettatura dei prodotti tutelati.

Per gli oli ottenuti da olive raccolte per caduta naturale è stato aggiunto l'obbligo di apporre, immediatamente dopo la denominazione, la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali»). L'etichettatura di questo tipo di oli deve inoltre contenere un'informazione che specifichi che essi sono stati ottenuti da olive raccolte per caduta naturale.

5.6 *Altre*

Alla luce degli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali, la voce «requisiti nazionali» presenta, sotto forma di tabella, i punti principali da controllare, unitamente ai relativi valori di riferimento e metodi di valutazione.

I dati di riferimento dell'associazione sono stati aggiornati.

Nella voce «Delimitazione della zona geografica», inoltre, sono state chiarite quali fasi devono svolgersi nella zona geografica della DOP: «Le olive sono raccolte e trasformate nella zona geografica che interessa il territorio dei seguenti comuni».

Nel disciplinare, tra l'altro, sono stati corretti alcuni errori constatati nei nomi dei comuni appartenenti alla zona geografica della denominazione di origine, senza per questo modificare i confini di tale zona di produzione, che restano invariati. Si precisa che detti confini sono riportati nei registri catastali dei comuni il cui territorio è parzialmente compreso nella zona geografica e che gli elaborati grafici sono depositati presso i municipi interessati. Sono state peraltro precisate le modalità di individuazione delle parcelle.

Infine, la voce «Dati di riferimento della struttura di controllo» è stata aggiornata.

DOCUMENTO UNICO

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

n. UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni)**

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

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è caratterizzato da aromi che richiamano la mandorla, il carciofo, il fieno, la frutta secca o la mela. Il colore varia dal paglierino al giallo chiaro, talvolta con riflessi verdi.

Alla prima immissione sul mercato, il piccante (denominato «pungente» ai sensi del presente documento unico) e l'amaro sono di grado inferiore o pari a 3 nella scala organolettica del Consiglio oleicolo internazionale (COI).

L'acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo 1,5 grammi per 100 grammi.

Nella fase di prima immissione sul mercato, l'indice di perossido è inferiore o pari a 16 milliequivalenti di ossigeno perossidico per 1 kg di olio d'oliva.

L'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» recante la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali») presenta le seguenti caratteristiche complementari: ha un gusto rotondo e pieno, con aromi caratteristici e dominanti quali le olive nere, il fieno secco, la frutta secca (mandorle, noci, nocciole), sentori floreali della macchia mediterranea, i funghi e il sottobosco.

Alla prima immissione sul mercato, il pungente e l'amaro sono inferiori o pari a 1 nella scala organolettica del COI.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Gli oli d'oliva sono ottenuti principalmente da olive delle varietà seguenti:

Sabine (nota anche come Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (chiamata anche Ghjermana del Sud), Curtinese.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le operazioni di produzione della materia prima e di trasformazione dell'olio d'oliva sono effettuate nella zona geografica definita.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura degli oli tutelati dalla denominazione di origine «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» deve comprendere le seguenti indicazioni:

— la denominazione «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica»;

— la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali») immediatamente dopo la denominazione, per gli oli ottenuti da olive raccolte per caduta naturale;

— la dicitura «denominazione di origine protetta»;

— il simbolo DOP dell'Unione europea.

Queste indicazioni devono essere raggruppate nello stesso campo visivo.

Devono figurare con caratteri ben visibili, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi che, risaltando chiaramente sullo sfondo sul quale sono stampati, le facciano ben distinguere da tutte le altre indicazioni scritte e dalle altre immagini.

L'etichettatura degli oli recanti la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali») contiene l'informazione specifica che essi sono stati ottenuti da olive raccolte per caduta naturale.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica della denominazione d'origine «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» corrisponde a tutto il territorio corso, esclusi i seguenti comuni: 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. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Situata tra 41 e 43° di latitudine nord, a 160 km dalle coste della Provenza, la Corsica è un'isola montuosa allungata, orientata da nord a sud, con un'altitudine media di 568 metri e un aspetto orografico molto accidentato.

Dal punto di vista geologico, i suoli su cui sono impiantati gli olivi provengono essenzialmente dalla degradazione in loco di due rocce principali diverse (granito e scisto, roccia calcarea presente in cavità, unicamente nell'estremità sud). I tipi di suolo che ne derivano sono poveri a causa di un orizzonte di superficie poco profondo e di un basso contenuto d'argilla, ma anche aridi e con riserve idriche scarse. Per gli alberi l'apporto idrico dipende quindi totalmente dal volume delle precipitazioni che, pur molto variabili a seconda degli anni e delle microregioni, restano di tipo mediterraneo, con un lungo periodo di siccità estiva che si protrae per circa cinque mesi.

I suoli sono inoltre caratterizzati da fenomeni di erosione, che si accentuano con la pendenza.

Oltre alla siccità estiva, il clima è caratterizzato da temperature favorevoli alla coltura dell'olivo, con inverni miti, estati calde e una forte insolazione, ma anche con un apporto di umidità notevole dovuto all'influsso del mare.

Lo sviluppo dell'olivicoltura è condizionato anche dalla temperatura: oltre una certa altitudine media i rilievi elevati creano condizioni favorevoli alle gelate, anche se tale limite di altitudine può variare in funzione dell'esposizione dei versanti.

L'olivicoltura non si è sviluppata in zone potenzialmente soggette a gelate.

La principale zona di coltivazione dell'olivo si trova nel piano vegetazionale compreso tra 0 e 400 metri sui versanti poco esposti al sole (ubac) e fino a 600 metri sui versanti più esposti al sole (adret), caratterizzato dalla presenza di querceti da sughero e di lecceti, accompagnati da pino domestico, erica, corbezzolo, mirto, lentisco, sparzio spinoso e fillirea a foglie strette.

La storia dell'olivo nell'isola è antica e rappresenta la base su cui si è sviluppata la coltura olivicola insulare. In gran parte, l'origine delle varietà coltivate è spiegata proprio da questa storia: la «Sabine», la più diffusa in Corsica ma presente soprattutto nella regione della Balagne, è una varietà selezionata localmente, esclusivamente a partire da olivi selvatici. Analogamente, la «Capanace», varietà dominante nella regione di Capo Corso, è stata selezionata in loco. Tale varietà si è adattata apparentemente a condizioni piuttosto ostili. Gli olivi di «Capanace» presenti a Capo Corso, infatti, sono regolarmente esposti a forti venti e a salsedine marina.

Studi recenti hanno dimostrato che alcune varietà (la «Ghjermana» e la «Ghjermana di Balagna») sono di origine toscana, mentre altre, la «Zinzala» ad esempio, sono frutto di ibridazioni tra oleastri autoctoni e varietà introdotte.

Queste principali varietà hanno quindi attecchito, più spesso insieme, in zone con caratteristiche pedoclimatiche ad esse confacenti, in cui si sono moltiplicate. Oggi l'età degli olivi comprova che tali varietà, oltre ad essere incontestabilmente legate al territorio, sono adatte all'ambiente geografico in cui sono impiantate.

La produzione di «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» si basa su usanze antiche particolarmente consone all'ambiente:

— il sistema di coltivazione è stato ed è tuttora in stretto rapporto con l'ambiente: bassa densità di impianto e raccolta tardiva. Il mantenimento tardivo delle olive sull'albero accentua ulteriormente il fenomeno dell'alternanza produttiva;

— la raccolta delle olive si effettuava tradizionalmente per bacchiatura, raccolta sull'albero o a terra in funzione del distretto in cui si effettuava, del volume raccolto, delle varietà di olive e delle condizioni stagionali. La raccolta a terra era il metodo più frequente. Oggi i produttori l'hanno abbandonato e la raccolta si effettua su reti sospese o altri raccoglitori posti sotto l'albero.

  Il periodo di raccolta delle olive è scaglionato nel tempo, a seconda delle date di fioritura delle diverse varietà;

— la molitura avviene in tempi molto più brevi che in precedenza. Tali tempi, che in gran parte erano la causa dell'acidità troppo elevata dell'olio, si sono oggi notevolmente ridotti grazie al miglioramento della capacità dei frantoi e al loro ammodernamento. Talvolta, tuttavia, restano superiori a quelli riscontrati sul continente, a causa della distanza degli oliveti e delle abitudini dei produttori.

Questo generale miglioramento dell'efficienza, sia nel metodo di raccolta che nei frantoi, ha permesso di migliorare la qualità degli oli di oliva.

Specificità del prodotto

L'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è caratterizzato dalla presenza moderata di pungente e di piccante. Gli aromi possono quindi sprigionarsi delicatamente, componendo una buona complessità.

La presenza di vegetazione spontanea varia in prossimità degli oliveti consente di percepire nel prodotto finito aromi di mandorla e fieno, nonché aromi complessi di macchia mediterranea nell'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» recante la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali»).

Utilizzato per l'alimentazione, la medicina curativa e molti riti religiosi o profani, l'olio è parte integrante della vita degli isolani ed è riconosciuto per la sua qualità.

L'originalità dell'olivicoltura corsa consiste anche nella diversità delle varietà antiche ed endemiche.

L'uso di varietà di olive di piccolo calibro e quindi poco adatte al consumo come olive da tavola, unitamente alla tradizione di produrre olio piuttosto che olive da tavola, spiega il motivo per cui tutti gli oliveti dell'insieme delle microregioni dell'area geografica interessata sono utilizzati esclusivamente per produrre olio d'oliva.

Legame causale

La tipicità dell'olio d'oliva denominato «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è la risultante del mantenimento di una data tradizione e dell'attuazione di metodi di produzione moderni, associati ad un ambiente naturale specifico.

L'olivo ha colonizzato spontaneamente spazi diversi, il che ha portato, per selezione e ibridazione, ad un gran numero di varietà in un territorio relativamente circoscritto – un'originalità rispetto ad altri distretti oleicoli mediterranei, più spesso monovarietali o plurivarietali con una varietà dominante.

Indipendentemente dalle loro caratteristiche specifiche, gli olivi sono coltivati secondo prassi comuni e in condizioni climatiche simili che determinano una maturazione lenta della materia prima, in un ambiente particolare.

Il mantenimento tardivo delle olive sull'albero, dovuto all'assenza di gelate nelle zone di impianto, è un fattore chiave nella tipicità dell'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», poiché in tal modo l'oliva assorbe gli odori delle specie vegetali circostanti, più precisamente della macchia mediterranea – odori che si ritrovano così negli aromi particolari dell'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» recante la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali»).

Pertanto, l'interdipendenza tra i fattori naturali ed umani, locali e specifici contribuisce ad attenuare, nel prodotto, la parte di variabilità dovuta alla varietà, al suolo o alle esposizioni e conferisce all'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» caratteristiche originali comuni alla produzione oleicola dell'intera isola.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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