CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2017/C 9/12)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA/AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

HUILE D'OLIVE DE CORSE* JEB *HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA

ES Nr.: PDO-FR-02123 – 24.2.2016.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

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

Tālr. +33 495566497
Fakss +33 495551660
E-pasts: oliudicorsica@orange.fr

ACVN *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* arodbiedrībā ietilpst olīvu audzētāji, pārstrādātāji un tie pārstrādātāji, kas veic tirdzniecību, un tai ir likumīgas intereses iesniegt grozījuma pieteikumu.

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi**

— ☐ Produkta nosaukums

— ☒ Produkta apraksts

— ☐ Ģeogrāfiskais apgabals

— ☒ Izcelsmes apliecinājums

— ☒ Ražošanas metode

— ☒ Saikne

— ☒ Marķējums

— ☒ Cita (valsts prasības, grupas kontaktinformācija, zemesgabalu identifikācijas kārtība, pārbaudes struktūra)

4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

— ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

— ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. **Grozījums vai grozījumi**

5.1. *Nodaļa "Produkta apraksts"*

Šī nodaļa precizēta un papildināta, lai pilnīgāk ņemtu vērā ražotāju tradicionālo zinātību un paražas. Šāds pilnīgāks raksturojums ļauj ar papildu norādi – "senlaicīga ražas novākšanas metode" – nošķirt eļļu, ko iegūst no olīvām, kuras tiek novāktas pēc dabiskas nokrišanas. Uz šo eļļu jau attiecās sākotnējā reģistrācija, kuras pamatā bija diezgan plaša produkta definīcija, bet tas nebija skaidri norādīts. Šī nošķiršana atbilst pieteikuma iesniedzējas grupas vēlmei pilnīgāk raksturot un identificēt preci un sniegt patērētājam skaidru informāciju par ražas novākšanas paņēmieniem.

— Pamatojoties uz pārbaudēm, kas veiktas kopš šā nosaukuma atzīšanas, organoleptiskais apraksts papildināts ar raksturlielumiem, kas ļauj labāk identificēt produktu. Noteikumi, kas attiecas uz produkta krāsu, netiek mainīti.

Tādējādi sākotnējā redakcija:

"*Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ir olīveļļa ar maigu garšu un praktiski bez dedzinošas vai rūgtas piegaršas. Tās aromāts ir smalks un atgādina riekstu, saldumu un Korsikas krūmāju smaržu. Krāsa – no salmu dzeltenas līdz dzidri dzeltenai, var būt zaļi lāsumi."

tiek aizstāta ar: "*Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ir olīveļļa, kurai ir raksturīgi aromāti, kas atgādina mandeles, artišokus, sienu, riekstus vai ābolus. Krāsa – no salmu dzeltenas līdz dzidri dzeltenai, var būt zaļi lāsumi."

Norādes "senlaicīga ražas novākšanas metode" ieviešana eļļām, kas iegūtas no olīvām, kuras tiek novāktas pēc dabiskas nokrišanas, atklāj ar ražas novākšanas paņēmienu saistītas papildu organoleptiskās īpašības: tai piemīt patīkama un pilnīga garša, tajās atpazīstamie raksturīgie un dominējošie aromāti ir melnās olīvas, sauss siens, rieksti (mandeles, valrieksti, lazdu rieksti), Korsikas krūmāju ziedu smaržas, sēņu un pameža aromāts.

— Definēti un specifikācijā iekļauti rūgtuma un dedzinošas garšas (jeb sīvuma) izpausmes līmeņi: produktam *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ir raksturīgs rūgtas un dedzinošas piegaršas līmenis robežās, kas pēc vērtējuma skalas Starptautiskās olīveļļas komitejas vērtēšanas sistēmā (no 0 līdz 10), nepārsniedz 3. Sākotnēji tā raksturota kā "praktiski bez dedzinošas vai rūgtas piegaršas", šis nelielais pieaugums ir saistīts ar jaunu stādījumu attīstību un ar olīvu biržu modernizāciju. Mehanizētu ražas novākšanas paņēmienu izmantošanas rezultātā olīvas ir nedaudz negatavākas un eļļas rūgtā un dedzinošā piegarša ir izteiktāka. Eļļa, uz kuru attiecas norāde "senlaicīga ražas novākšanas metode", tiek iegūta no olīvām, kuras novāktas pēc dabiskas nokrišanas un tātad ir gatavākas. Iegūtā eļļa ir drīzāk maiga, tās dedzinošā un rūgtā piegarša pēc Starptautiskās olīveļļas komitejas skalas attiecīgi nepārsniedz 1.

— Produkta kvalitātes saglabāšanas nolūkā definē un specifikācijās iekļauj peroksīda skaitli. Balstoties uz produktu analīzēm, šim rādītājam pirmajā tirdzniecībā posmā ir jābūt ne lielākam par 16 miliekvivalentiem aktīvā skābekļa uz kilogramu olīveļļas.

5.2. *Nodaļa "Izcelsmes apliecinājums"*

Ņemot vērā izmaiņas valsts tiesību un normatīvajos aktos, nodaļa "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā" ir konsolidēta un tajā jo īpaši ir iekļauti obligātie noteikumi par deklarēšanu un tādu reģistru kārtošanu, kuri attiecas uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību.

Šajā ziņā jo īpaši tiek paredzēta uzņēmēju apstiprināšana, ko veic uzraudzības iestāde, atzīstot to spēju nodrošināt atbilstību specifikācijas prasībām.

Turklāt šajā nodaļā pievienoti un papildināti vairāki noteikumi par reģistriem un deklarēšanas dokumentiem, kas ļauj nodrošināt produkta izsekojamību un tā atbilstības uzraudzību specifikācijas prasībām.

5.3. *Nodaļa "Ražošanas metode"*

Saistībā ar iegūšanas metodi ieviesti grozījumi, kas skar:

Olīvu šķirnes

Termiņu grafiks pārejas posmam attiecībā uz olīvu šķirnēm, kuras ir jāizmanto, lai varētu piemērot cilmes vietas nosaukumu (šķirņu saraksts paliek nemainīts), ir izņemts, jo lielākā daļa attiecīgo ražotāju ievēro esošo šķirņu minimālo procentuālo apjomu, kaut arī šim līmenim jābūt sasniegtam tikai 2025. gadā.

Tādējādi sākotnējā redakcija:

"Tomēr olīvbirzis, kas neatbilst noteikumiem par šķirnēm un kas iestādītas pirms to valsts noteikumu publicēšanas datuma, ar kuriem definē cilmes vietas nosaukumu, arī turpmāk dos tiesības izmantot apzīmējumu *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* attiecībā uz šo olīvbiržu ražu ar nosacījumu, ka attiecīgās saimniecības iesniedz Valsts cilmes vietas nosaukumu institūtam [*Institut national des appellations d'origine*] individuālu grafiku attiecībā uz konkrētās saimniecības pārveidošanu. Grafikā jāparedz, ka iepriekš uzskaitīto šķirņu olīvkoki 2010. gadā būs vismaz 30 % no saimniecības olīvbirzīm, 2015. gadā – 40 %, 2020. gadā – 50 %, bet 2025. gadā – 70 %.

Pēc 2010. gada ražas šajās birzīs novāktās olīvas var izmantot olīveļļas ražošanā, lietojot cilmes vietas nosaukumu, ja šīs olīvas ir maisījumā vismaz ar vienas iepriekšminētās šķirnes olīvām."

tiek aizstāta ar:

"Tomēr olīvu birzis, kas neatbilst noteikumiem par šķirnēm un kas iestādītas pirms to valsts noteikumu publicēšanas datuma 2004. gada 26. novembrī, ar kuriem definē cilmes vietas nosaukumu, arī turpmāk dos tiesības izmantot apzīmējumu *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* attiecībā uz šo biržu ražu ar nosacījumu, ka iepriekš uzskaitīto šķirņu olīvkoki ir vismaz 70 % no saimniecības olīvbirzīm.

Šajās olīvbirzīs novāktās olīvas var izmantot, lai ražotu olīveļļu ar šo cilmes vietas nosaukumu, ja šīs olīvas ir maisījumā ar vismaz vienas iepriekšminētās šķirnes olīvām."

Atsevišķi uzņēmēji tomēr valsts iebildumu iesniegšanas laikā ir iesnieguši iebildumus par šā grafika svītrošanu. Uzņēmējiem, kuri atbilst Regulas (ES) Nr. 1151/2012 15. panta 4. punkta nosacījumiem, paredz pārejas laiku līdz 2025. gada 31. decembrim.

Pieļaujamās apputeksnētājšķirnes (olīvbirzis un eļļa)

Sākotnējā redakcijā tika paredzēts, ka olīvbirzīs un arī eļļā maksimālā apputeksnētājšķirņu klātbūtne nepārsniedz 5 %.

Ņemot vērā grūtības īstenot uzraudzību noteikumam, ar ko nosaka maksimālo no apputeksnētājšķirnēm iegūto olīvu daudzumu eļļā (galvenokārt dokumentāla uzraudzība), un faktu, ka šie apjomi ir niecīgi, tiek ierosināts šo noteikumu no specifikācijas svītrot. Noteikums par apputeksnētājšķirņu klātbūtni olīvbirzīs tiek saglabāts.

Apūdeņošana

Nolūkā ierobežot novēlotu apūdeņošanu un ļaut augļiem nogatavoties labos apstākļos, teikuma precizēšanas nolūkos tiek ierosināts to grozīt šādi: "Kamēr olīvu koki lapo, birzi var apūdeņot, līdz olīvas nogatavojas"

Stādījumu blīvums

Noteikumi, kas attiecas uz stādījumu blīvumu, paliek nemainīgi – ap katru koku ir vismaz 24 kvadrātmetru platība. Lai padarītu skaidrāku šā noteikuma pārbaudes veikšanu, tiek precizēta šīs platības aprēķināšanas kārtība (divkārša rindstarpu attāluma reizināšana ar atstatumu starp kokiem). Tas, ka starp kokiem jābūt vismaz 4 metru atstatumam, mainīts netiek.

Ražas novākšanas datums / Ražība

Sākotnēji datumu ražas novākšanas sākumam un ražības rādītāja pieaugumam vai samazinājumam ārkārtēju laikapstākļu gadījumā attiecīgi precizēja ar prefekta un ministrijas rīkojumu pēc *Institut national des appellations d'origine* ierosinājuma, ko veica pēc grupas atzinuma saņemšanas.

Saistībā ar administratīvo procedūru vienkāršošanu ir ierosināts ražas ievākšanas datumu noteikt ar *INAO* direktora lēmumu pēc ražotāju grupas pamatota ierosinājuma saņemšanas.

Turklāt noteikumi, kas paredzēti ārkārtēju laikapstākļu gadījumam, tika izslēgti atbilstoši Regulā (ES) Nr. 1151/2012 paredzētajām tiesību normām.

Olīvu novākšana

Lai precizētu nosacījumus norādes "senlaicīga ražas novākšanas metode" izmantošanai, specifikācija papildināta šādi: "Tikai attiecībā uz eļļām, kas iegūtas no olīvām, kuras novāktas pēc to dabiskas nokrišanas tīklos vai citās ierīcēs zem koka," var lietot norādi "senlaicīga ražas novākšanas metode".

Olīvu sanitārā kvalitāte

Olīvu sanitārās kvalitātes nodrošināšanas labad precizēts, ka olīvas tiek nogādātas eļļas spiestuvēs labā sanitārajā stāvoklī. Lai izskaidrotu reģistrētajā specifikācijā atrodamo jēdzienu olīvas "bez bojājumiem", tiek noteikta augstākā pieļaujamā augu kaitēkļu, sala vai krusas bojāto olīvu apjoma robeža 10 % apmērā.

Tādējādi sākotnējā redakcija: "Izmantojamajām olīvām ir jābūt bez bojājumiem" tiek papildināta šādi:

"Tās tiek nogādātas spiestuvēs labā sanitārajā stāvoklī. Izmantotās olīvas ir bez bojājumiem. Augstākā pieļaujamā augu kaitēkļu, sala vai krusas bojātu olīvu apjoma robeža izmantojamajā partijā tiek noteikta 10 % apmērā."

Olīvu gatavība

Lai pastiprinātu noteikumu un atvieglotu tā uzraudzību, prasības, kas attiecas uz olīvu gatavības pakāpi, tika noteiktas attiecībā uz posmu, kurā notiek izmantošana, nevis eļļas spiestuvju posmu.

Šis noteikums tika grozīts, arī ņemot vērā ar jaunajiem stādījumiem saistīto attīstību, kurā, ieviešot ražas novākšanas paņēmienu mehanizāciju, olīvām ir zemāka gatavības pakāpe.

Tādējādi punkts: "Eļļu ražo no olīvām, kas novāktas nogatavojušās. Eļļas gadā katras saimniecības piegādēs eļļas spiestuvēm nedrīkst būt vairāk par 20 % zaļo olīvu un jābūt vismaz 50 % melno olīvu." tiek aizstāts ar:

"Katrā izmantojamo olīvu partijā ir jābūt vismaz 50 % mainīgas krāsas olīvu.

Attiecībā uz *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ar norādi "senlaicīga ražas novākšanas metode" katrā izmantojamo olīvu partijā jābūt vismaz 50 % melno olīvu".

Pārstrādes un eļļas ekstrakcijas paņēmieni

Saglabājot šā brīža specifikācijas noteikumus par eļļas ekstrakcijas metodēm (ekstrakcija vienīgi ar mehāniskiem paņēmieniem un neizmantojot nekādu citu palīgvielu, izņemot ūdeni), atļauto apstrādes metožu saraksts papildināts, lai tas būtu visaptverošs un lai tiktu ņemti vērā visi ražošanas posmi. Tādējādi pievienoti šādi paņēmieni: atlapošana, malšana, maisīšana, ekstrakcija ar centrifugēšanu vai presēšanu. Runa ir par šobrīd izmantotajiem paņēmieniem.

Turklāt noteikums par oleīnskābē izteikto brīvo taukskābju saturu ir pārvietots uz nodaļu "Produkta apraksts". Svītrota norāde par to, ka eļļa ir "neapstrādāta" (*vierge*), jo šis raksturlielums ir saistīts vienīgi ar eļļas analītiskajām īpašībām, un *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* var pieskaitīt pie kategorijas "neapstrādāta" (*vierge*) vai kategorijas "neapstrādāta augstākā labuma" (*vierge extra*).

5.4. *Nodaļa "Saikne"*

Nodaļa "Saikne" ir atjaunota, sintezēta un papildināta, lai labāk izskaidrotu saikni starp *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* īpašībām, ģeogrāfisko apgabalu un zinātību. Elementi "produkta specifika" un "saikne starp" ir ieviesti atbilstīgi izmaiņām nodaļā "Produkta apraksts". Tajos tiek atkārtoti norādīti produktam raksturīgie aromāti, tādi kā mandeļu, siena, kompleksie Korsikas krūmāja aromāti, un mērena dedzinošas un sīvas piegaršas klātbūtne saistībā ar rūgtās un dedzinošās piegaršas līmeņu iekļaušanu punktā "produkta apraksts".

5.5. *Nodaļa "Marķējums"*

Veikti pasākumi, lai ar šo nosaukumu apzīmētā produkta marķējuma specifiskās norādes atbilstu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 noteikumiem (Eiropas Savienības ACVN simbola izmantošana). Turklāt norāde *appellation d'origine protégée* (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) lietota kā daļa no obligātajām norādēm, kurām jābūt ar aizsargātiem nosaukumiem apzīmētu produktu marķējumā.

Attiecībā uz eļļu, kura iegūta no olīvām, kas tiek novāktas pēc dabiskas nokrišanas, specifikācijas teksts papildināts ar pienākumu pievienot norādi "senlaicīga ražas novākšanas metode" uzreiz pēc cilmes vietas nosaukuma. Šo eļļu marķējumā ir jāiekļauj arī informācija, ar ko precizē, ka eļļas ir iegūtas no olīvām, kuras tiek novāktas pēc to dabiskas nokrišanas.

5.6. *Cits*

Ņemot vērā izmaiņas valsts tiesību aktos, nodaļa "Valsts prasības" sakārtota tabulas veidā, norādot galvenos aspektus, kas ir jāpārbauda, to atsauces vērtības un vērtēšanas metodi.

Atjaunināta grupas kontaktinformācija.

Nodaļā "Ģeogrāfiskā apgabala noteikšana" precizēts, kādi ražošanas posmi ir jāveic ar aizsargāto nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā: "Olīvas tiek novāktas un pārstrādātas ģeogrāfiskajā apgabalā, kas atrodas turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritorijā."

Turklāt labotas kļūdas to pašvaldību nosaukumos, kuras pieder pie šā cilmes vietas nosaukuma produkta ražošanas ģeogrāfiskā apgabala, taču šie labojumi negroza ražošanas ģeogrāfiskā apgabala robežas, kas netiek mainītas. Precizēts, ka ģeogrāfiskā apgabala robežas tiek pārnestas uz tajā tikai daļēji iekļauto pašvaldību kadastru un ka kartes ir iesniegtas attiecīgajām pašvaldībām. Turklāt precizēta zemesgabalu identifikācijas kārtība.

Visbeidzot, atjaunināta nodaļa "Atsauces pārbaudes struktūrai".

VIENOTS DOKUMENTS

HUILE D'OLIVE DE CORSE* JEB *HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA

ES Nr.: PDO-FR-02123 – 24.2.2016.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi:**

Huile d'olive de Corse jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica*

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Huile d'olive de Corse jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ir olīveļļa, kurai ir raksturīgi aromāti, kas atgādina mandeles, artišokus, sienu, riekstus vai ābolus. Krāsa – no salmu dzeltenas līdz dzidri dzeltenai, var būt zaļi lāsumi.

Pirmajā tirdzniecības posmā "sīvums" (turpmāk vienotajā dokumentā saukts par "dedzinošu piegaršu") un rūgtums Starptautiskās Olīvu padomes (SOP) organoleptiskajā skalā nepārsniedz 3.

Oleīnskābē izteikto brīvo taukskābju saturs nepārsniedz 1,5 gramus uz 100 gramiem olīveļļas.

Pirmajā tirdzniecības posmā peroksīda skaitlim jābūt ne lielākam par 16 miliekvivalentiem aktīvā skābekļa uz vienu kilogramu olīveļļas.

Huile d'olive de Corse jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ar norādi "senlaicīga ražas novākšanas metode" ir raksturīgas šādas papildu īpašības – piesātināta un pilnīga garša, tajā atpazīstamie raksturīgie un dominējošie aromāti ir melnās olīvas, sauss siens, rieksti (mandeles, valrieksti, lazdu rieksti), Korsikas krūmāju ziedu smaržas, sēnes un pamežs.

Pirmajā tirdzniecības posmā eļļas dedzinošā un rūgtā piegarša SOP organoleptiskajā skalā nepārsniedz 1.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Olīveļļa lielākoties tiek ražota no šādu šķirņu olīvām:

'Sabine' (saukta arī 'Aliva Bianca' un 'Biancaghja'), 'Ghjermana', 'Capanace', 'Raspulada', 'Zinzala', 'Aliva Néra' (zināma arī kā 'Ghjermana du Sud'), 'Curtinese'.

3.4. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visas darbības, kas attiecas uz izejvielas ražošanu un olīveļļas pagatavošanu, tiek veiktas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus obligātajām norādēm, kas paredz prasības pārtikas produktu marķējumam un noformējumam, ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* apzīmētās eļļas marķējums ietver šādas norādes:

— cilmes vietas nosaukumu *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica*,

— eļļām, kas iegūtas no olīvām, kuras novāktas pēc to dabiskas nokrišanas, uzreiz aiz cilmes vietas nosaukuma – norādi "senlaicīga ražas novākšanas metode",

— norādi *appellation d'origine protégée* (aizsargāts cilmes vietas nosaukums),

— Eiropas Savienības ACVN simbols.

Visām šīm norādēm jābūt vienkopus un labi redzamām.

Lai šīs norādes pietiekami skaidri izceltos starp citām rakstveida norādēm un attēliem, tās veido ar labi saskatāmām, salasāmām, neizdzēšamām un pietiekami lielām rakstzīmēm, kuras ir labi redzamas uz drukāšanai izmantotā fona.

Eļļām ar norādi "senlaicīga ražas novākšanas metode" marķējumā ietver informāciju, ar ko precizē, ka eļļa ir iegūta no olīvām, kas ir novāktas pēc to dabiskas nokrišanas.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar cilmes vietas nosaukumu *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas visā Korsikas teritorijā, izņemot šādu pašvaldību teritorijas: *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. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Korsika, kas atrodas starp 41° un 43 °Z platuma, 160 km attālumā no Provansas krasta, ir kalnaina, iegarena sala, kurs orientēta ziemeļu–dienvidu virzienā, kuras vidējais augstums virs jūras līmeņa ir 568 metri un kuras reljefs ir ļoti nelīdzens.

No ģeoloģiskā viedokļa augsne, kurā audzē olīvkokus, pārsvarā radusies, šajā vietā sadēdot diviem dažādiem galvenajiem iežiem (granītam un slāneklim, bet kaļķakmens iegulas – vienīgi galējos dienvidos). Šādi radušās augsnes ir nabadzīgas seklās virskārtas un zemā māla satura dēļ, turklāt tās ir arī sausas augsnes ar mazām ūdens rezervēm. Koku apgāde ar ūdeni tādējādi ir pilnībā atkarīga no nokrišņu daudzuma, kas, lai arī būdams ļoti mainīgs atkarībā no gada un no mikroreģiona, tomēr ir atbilstošs Vidusjūras klimatam ar ilgu vasaras sausuma periodu, kas ilgst aptuveni piecus mēnešus.

Šīs augsnes īpašības visvairāk raksturo erozijas parādības, kas ir izteiktākas atkarībā no nogāzes slīpuma.

Līdztekus vasaras sausuma periodam klimatam ir raksturīga temperatūra, kas labvēlīgi ietekmē olīvkoku augšanu (siltas ziemas, karstas vasaras, audzēšanas zonās gandrīz nav sala), liels saulesgaismas daudzums, bet arī jūras ietekme, kas nodrošina nozīmīgu mitruma daudzumu.

Olīvkoku attīstību nosaka arī temperatūra: augstais reljefs nodrošina apstākļus, kuros virs noteikta vidējā augstuma virs jūras līmeņa ir iespējamas salnas, šī augstuma robeža ir atšķirīga atkarībā no tā, pret kuru debespusi ir vērsta nogāze.

Olīvkoku audzēšanas apgabali nav attīstījušies tur, kur ir iespējamas salnas.

Galvenā olīvkoku audzēšanas teritorija atrodas veģetācijas līmenī no 0 līdz 400 metru augstumam virs jūras līmeņa ēnainākā nogāzē un līdz 600 metru augstumam saulainākā nogāzē, kurai ir raksturīgas korķozolu un akmeņozolu audzes, kopā ar tām Itālijas kalnu priedes, virši, zemeņkoks, mirte, mastikas koks, kalikotome un šaurlapu filereja.

Olīvkoka vēsture salā iesniedzas tālā pagātnē un pārstāv pašus olīvu audzēšanas pamatus. Tā ir vēsture, kas arī lielā mērā izskaidro iestādīto šķirņu izcelsmi, piemēram, 'Sabine', kas ir visizplatītākā Korsikā, bet galvenokārt aug Balaņas (*Balagne*) reģionā, vietējās selekcijas šķirne, kurai izmantoti vienīgi savvaļas olīvkoki. Tāpat Korsikas zemesragā dominējošā šķirne 'Capanace' tika selekcionēta uz vietas. Var teikt, ka šī šķirne ir pielāgojusies apstākļiem, kas ir drīzāk nelabvēlīgi. Tādējādi Korsikas zemesragā esošie 'Capanace' koki tiek regulāri pakļauti spēcīgiem vējiem un sāls miglām.

Nesenos pētījumos ir atklāts, ka dažas šķirnes ir Toskānas izcelsmes ('ghjermana' un 'ghjermana di Balagna') un ka citas, piemēram, 'Zinzala' esot cēlušās no hibridizācijas starp vietējiem savvaļas olīvkokiem un ievestajām šķirnēm.

Šīs galvenās šķirnes tādējādi ir iedzīvojušās un savairojušās, visbiežāk mijiedarbībā, apgabalos, kuru klimatiskie apstākļi tās apmierina. Koku vecums šobrīd liecina par šo šķirņu saderību ar ģeogrāfisko vidi, kurā tie ir iestādīti, un par neapšaubāmu saikni ar apgabala zemi.

Huile d'olive de Corse jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ražošanas pamatā ir senas paražas, kas ir īpaši pielāgotas videi:

— audzēšanas metode bija un paliek cieši saistīta ar vidi – neliels stādījumu blīvums un vēlīna augļu novākšana. Šī ilgā olīvu atstāšana kokā papildus akcentē to, ka ražošana notiek vienmērīgi,

— olīvu novākšana notika tradicionālā veidā, tās nopurinot, nolasot no koka vai salasot uz zemes, atkarībā no teritorijas, ražas apmēra, olīvu šķirnēm, gadalaiku apstākļiem. Uzlasīšana no zemes bija visbiežāk izmantotā ražas novākšanas metode. Šobrīd ražotāji to vairs neizmanto, novākšana notiek no iekārtiem tīkliem vai citām ierīcēm zem koka.

Olīvu novākšanas laika posms ir izvērsts atbilstoši datumiem, kad dažādas šķirnes zied,

— eļļas spiešanu veic daudz īsākos termiņos nekā agrāk. Šie termiņi, kas lielā mērā bija iemesls pārāk lielam eļļas skābumam, šobrīd ir būtiski samazināti, jo ir uzlabota eļļas spiestuvju jauda un tās ir modernizētas. Tomēr olīvu audžu attāluma un ražotāju ieradumu dēļ tie dažreiz ir ilgāki par tiem, kas tiek praktizēti kontinentā.

Šāda vispārēja ražas novākšanas metožu un spiestuvju darbības uzlabošana ir ļāvusi uzlabot olīveļļas kvalitāti.

Produkta specifika

Produktam *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ir raksturīga mērena dedzinošas un sīvas piegaršas klātbūtne. Tādējādi aromāti var izpausties neuzbāzīgi un veidot veiksmīgu sajaukumu.

Dažādie un dabiski ap olīvbirzīm klātesošie augi ļauj galaproduktā *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* ar norādi "senlaicīga ražas novākšanas metode" atpazīt mandeļu un siena aromātus, kā arī kompleksos Korsikas krūmāju aromātus.

Šo eļļu izmanto uzturā, skaistumkopšanā, neskaitāmos reliģiskos un nereliģiskos rituālos, tā ir neatņemama salas iedzīvotāju dzīves sastāvdaļa un tā ir iecienīta tās kvalitātes dēļ.

Korsikas olīvkopības oriģinalitāte slēpjas arī seno un endēmisko šķirņu daudzveidībā.

Izmantojot sīkogu šķirņu olīvas, kuras tātad nav piemērotas lietošanai kā galda olīvas, un kopjot tradīciju ražot eļļu nevis galda olīvas, ir iemesls tam, ka visas olīvbirzis ģeogrāfiskā apgabala mikroreģionu kopumā tiek izmantotas tikai olīveļļas ražošanai.

Cēloniskā saikne

Ar cilmes vietas nosaukumu *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* apzīmētās olīveļļas tipiskums izriet no noteiktu tradīciju saglabāšanas un modernu ražošanas metožu izmantošanas savienojumā ar īpašiem dabas apstākļiem.

Olīvkoks izplatījās dažādās teritorijās pats, selekcijas un hibridizācijas rezultātā radās liels skaits šķirņu diezgan ierobežotā teritorijā, kas ir neparasti salīdzinājumā ar citām Vidusjūras olīvkoku audzēšanas teritorijām, kurām drīzāk ir raksturīgi audzēt vienu šķirni vai vairākas šķirnes, starp kurām viena ir dominējoša.

Neatkarīgi no individuālajām īpašībām, kokus kopj vienādi un tie ir pakļauti vienādiem klimatiskajiem apstākļiem, kā rezultātā izejviela īpašā vidē pamazām nobriest.

Ilgāka olīvu atstāšana kokā, jo olīvkoku audzēšanas vietās nav sala, ir *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* tipiskuma galvenais faktors, ciktāl šādi olīvas piesūcas ar apkārtesošo sugu augu un it īpaši Korsikas krūmāju smaržām, ko attiecīgi pāriet ar nosaukumu *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* un norādi "senlaicīga ražas novākšanas metode" apzīmētā produkta īpašajos aromātos.

Tādējādi dabas faktoru, cilvēkfaktoru, vietējo un specifisko faktoru mijiedarbība mazina produkta neviendabīgumu, kam par iemeslu ir šķirņu dažādība, augsnes atšķirības un atrašanās vietas dažādais vērsums pret debespusēm, un piešķir *Huile d'olive de Corse* jeb *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* neparastas īpašības, kas ir kopējas visas Korsikas salas olīveļļas produkcijai.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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