ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 9/12)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1]

TALBA GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEGORAFIKA PROTETTA

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

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

Nru tal-UE: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

DOP (X) IĠP ( )

1. **Grupp applikant u interess leġittimu**

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

   Tel. +33 495566497
   Faks +33 495551660
   Posta elettronika: oliudicorsica@orange.fr

   It-trejdjunjin tad-DOP "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" hija magħmula minn produtturi taż-żebbuġ, proċessuri u proċessuri li jqiegħdu fis-suq u għandha interess leġittimu biex tressaq l-applikazzjoni għal emenda.

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

   Franza

3. **L-intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwat mill-emenda(i)**

   — ☐ Isem il-prodott

   — ☒ Deskrizzjoni tal-prodott

   — ☐ Żona ġeografika

   — ☒ Prova tal-oriġini

   — ☒ Metodu ta' produzzjoni

   — ☒ Rabta

   — ☒ Tikkettar

   — ☒ Oħrajn [rekwiżiti nazzjonali, id-dettalji ta' kuntatt tal-assoċjazzjoni, modalitajiet ta' identifikazzjoni tar-roqgħat, korp ta' spezzjoni]

4. **Tip ta' emenda(i)**

   — ☒ Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

— ☐ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li għaliha ma jkun ġie rreġistrat l-ebda dokument uniku (jew ekwivalenti) u li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

5. **Emenda(i)**

5.1 *Intestatura "Deskrizzjoni tal-prodott"*:

Din l-intestatura ġiet ikkjarifikata u kompluta sabiex jiġu kkunsidrati aħjar l-għarfien tradizzjonali u l-prattiki tal-produtturi. Din il-karatterizzazzjoni mtejba wasslet għad-distinzjoni, permezz tal-fraži addizzjonali "maħsud bil-metodu l-antik", taż-żejt magħmul miż-żebbuġ maħsud meta jaqgħu b'mod naturali. Dan iż-żejt diġà ġie kopert mir-reġistrazzjoni inizjali li kienet ibbażata fuq definizzjoni pjuttost wiesa' tal-prodott, iżda ma ġiex identifikat bħala tali. Din id-distinzjoni tirrifletti r-rieda tal-grupp applikant li jikkaratterizza u jidentifika aħjar il-prodott, u li l-konsumaturi jingħataw informazzjoni ċara dwar it-teknika tal-ħsad.

— Abbaži tal-kontrolli li twettqu wara r-rikonoxximent ta' din id-denominazzjoni, mad-deskrizzjoni organolettika ġew miżjuda aktar deskritturi sabiex il-prodott ikun jista' jiġi identifikat b'mod aħjar. Id-dispożizzjonijiet relatati mal-kulur tal-prodott ma jinbidlux.

Għaldaqstant, it-test inizjali:

"L-'Huile d'olive de Corse' jew 'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' huwa żejt taż-żebbuġa kkaratterizzat minn togħma ħelwa, kważi mingħajr ebda pikkantezza jew imrar. L-aromi tiegħu huma fini, ifakkru l-frott niexef, l-għaġina tal-ħelu u l-ġmiem. Il-kulur tiegħu huwa bejn isfar lewn it-tiben u isfar ċar, saħansitra b'riflessi ħodor"

għandu jinbidel b'dan: "L-'Huile d'olive de Corse'/'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' huwa kkaratterizzat minn aromi li jfakkru fil-lewż, il-qaqoċċ, il-ħuxlief, il-frott niexef jew it-tuffieħ. Il-kulur tiegħu huwa bejn isfar lewn it-tiben u isfar ċar, saħansitra b'riflessi ħodor."

L-introduzzjoni tal-fraži "maħsud bil-metodu l-antik" għaż-żjut li ġejjin minn żebbuġ maħsud meta jaqa' b'mod naturali twassal għal karatteristiki organolettiċi addizzjonali, marbuta mat-teknika tal-ħsad: dan għandu togħma rikka u sodisfaċenti, u l-aromi karatteristiċi u dominanti li wieħed jista' jsib fih huma: żebbuġ iswed, ħuxlief niexef, frott niexef (lewż, ġewż, ġellewż), irwejjaħ tal-fjuri tal-ġmiem, faqqiegħ u pjanti li jikbru taħt is-siġar kbar.

— Il-livelli tal-imrar u tal-pikkantezza ġew definiti u ddħaħħlu fl-Ispeċifikazzjoni: il-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" huwa kkaratterizzat minn limiti ta' mrar u pikkantezza ta' inqas minn jew ugwali għal 3 fuq l-iskala ta' valuri abbażi tal-klassifikazzjoni tal-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ (minn 0 sa 10). Il-livelli ġew miżjuda bi ftit mid-deskrizzjoni inizjali "pikkantezza u mrar kważi nieqsa", minħabba l-iżvilupp ta' pjantaġġuni ġodda u l-modernizzazzjoni tal-imsaġar. L-użu ta' tekniċi ta' ħsad mekkaniċi jwasslu għal żebbuġ ftit inqas misjur u għal żejt li huwa ftit inqas morr u pikkanti. Iż-żjut bl-indikazzjoni "maħsud bil-metodu l-antik" jiġu prodotti minn żebbuġ li jiġi maħsud meta jaqa' b'mod naturali, u li għalhekk ikun aktar misjur. Iż-żejt li jinkiseb b'dan il-mod ikollu togħma inqas b'saħħitha, u għalhekk il-pikkantezza u l-imrar tiegħu ikunu ta' inqas minn jew ugwali għal 1 fuq l-iskala tal-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ.

— Għall-finijiet ta' preservazzjoni tal-kwalità tal-prodott, ġie definit indiċi tal-perossidu, li ġie miżjud fl-Ispeċifikazzjoni. Fuq il-bażi ta' analiżijiet li twettqu fuq il-prodotti, dan l-indiċi ġie limitat għal 16-il milliekwivalent ta' perossidu tal-ossiġnu għal kull 1 kg ta' żejt taż-żebbuġa meta ż-żejt jiġi kkumerċjalizzat għall-ewwel darba.

5.2 *Intestatura "Prova tal-oriġini"*:

Rigward il-bidliet leġiżlattivi u regolatorji nazzjonali, l-intestatura "Provi li l-prodott joriġina fiż-żona ġeografika" ġiet ikkonsolidata u b'mod partikolari tiġbor l-obbligi ta' rappurtar u żamma ta' reġistri dwar it-traċċabilità tal-prodott u l-monitoraġġ tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni.

F'dan il-qafas, b'mod partikolari, ġiet prevista awtorizzazzjoni tal-operaturi mill-korp tal-kontroll li tirrikonoxxi l-kapaċità tagħhom li jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni.

Barra minn hekk, f'din it-taqsima żdiedu diversi dispożizzjonijiet relatati mar-reġistri u mad-dokumenti ta' dikjarazzjoni li jiggarantixxu t-traċċabilità u l-kontroll tal-konformità tal-prodotti mar-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni.

5.3 *Intestatura "Metodu ta' produzzjoni"*

Saru l-emendi li ġejjin b'rabta mal-metodu tal-kisba:

Il-varjetajiet ta' żebbuġ

L-iskeda ta' konverżjoni relatata mal-varjetajiet ta' żebbuġ li għandhom jintużaw biex tintuża d-denominazzjoni (il-lista tal-varjetajiet ma saritilha ebda bidliet) tneħħiet għaliex il-maġġoranza tal-produtturi kkonċernati jirrispettaw il-persentaġġ minimu ta' varjetajiet preżenti, filwaqt li din ir-rata għandha tinkiseb sal-2025.

Għaldaqstant, it-test inizjali:

"Madankollu, l-imsaġar imħawla qabel id-data tal-pubblikazzjoni tar-regoli nazzjonali li jiddefinixxu d-denominazzjoni li ma jirrispettawx id-dispożizzjonijiet dwar il-varjetajiet għandhom ikomplu jikkwalifikaw għad-dritt li għall-ħsad tagħhom tintuża d-denominazzjoni 'Huile d'olive de Corse' jew 'Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica' sakemm l-azjendi agrikoli kkonċernati jippreżentaw lill-Istitut Nazzjonali tad-Denominazzjonijiet tal-Oriġini skeda individwali ta' konverżjoni tal-azjenda agrikola kkonċernata. Din l-iskeda għandha tipprevedi li s-siġar taż-żebbuġ li ġejjin minn varjetajiet elenkati hawn fuq jirrappreżentaw mill-inqas 30 % tal-imsaġar tal-azjenda agrikola fl-2010, 40 % fl-2015, 50 % fl-2020 u 70 % fl-2025.

Mill-ħsad tal-2010 'l quddiem, l-użu taż-żebbuġ li ġej minn dawn l-imsaġar huwa permess għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa ta' din id-denominazzjoni sakemm dan iż-żebbuġ jiġi mħallat ma' mill-inqas varjetà waħda minn dawk elenkati hawn fuq."

għandu jinbidel b'dan:

"Madankollu, l-imsaġar imħawla qabel id-data tal-pubblikazzjoni tar-regoli nazzjonali li jiddefinixxu d-denominazzjoni fis-26 ta' Novembru 2004 li ma jirrispettawx id-dispożizzjonijiet dwar il-varjetajiet għandhom ikomplu jikkwalifikaw għad-dritt li għall-ħsad tagħhom tintuża d-denominazzjoni 'Huile d'olive de Corse'/'Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica' sakemm is-siġar taż-żebbuġ tal-varjetajiet elenkati hawn fuq jirrappreżentaw mill-inqas 70 % tal-imsaġar tal-azjenda agrikola.

L-użu taż-żebbuġ minn dawn l-imsaġar huwa permess għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa ta' din id-denominazzjoni sakemm dan iż-żebbuġ jinġabar mill-inqas ma' varjetà waħda minn dawk elenkati hawn fuq".

Ċerti operaturi madankollu ressqu oppożizzjoni b'rabta mat-tħassir ta' din l-iskeda matul il-perjodu nazzjonali ta' oppożizzjoni. L-operaturi li jissodisaw il-kundizzjonijiet tal-Artikolu 15.4 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ibbenefikaw minn perjodu tranżitorju li jiskadi fil-31 ta' Diċembru 2025.

Il-varjetajiet approvati għad-dakra (imsaġar u żejt)

It-test inizjali kien jipprevedi persentaġġ massimu ta' preżenza tal-varjetajiet għad-dakra ta' 5 % fl-imsaġar kif ukoll fiż-żejt.

Minħabba d-diffikultajiet fl-implimentazzjoni tal-kontroll tad-dispożizzjoni li tirregola l-kwantità massima ta' żebbuġ li ġej minn varjetajiet għad-dakra fiż-żejt (prinċipalment il-kontroll tad-dokumenti) u minħabba li dawn il-kwantitajiet huma minimi, ġie propost li din id-dispożizzjoni titħassar mill-Ispeċifikazzjoni. Madankollu, id-dispożizzjoni dwar il-preżenza ta' varjetajiet għad-dakra fl-imsaġar inżammet.

It-tisqija

Sabiex tiġi limitata t-tisqija mwaħħra u sabiex il-frott ikun jista' jsir f'kundizzjonijiet tajba, ġie propost li s-sentenza tiġi emendata għal "It-tisqija fil-perjodu ta' veġetazzjoni tas-siġra taż-żebbuġ hija aworizzata sal-bidu tal-maturazzjoni tal-frott", sabiex tkun aktar preċiża.

Id-densità tat-tħawwil

Id-dispożizzjonijiet dwar id-densità ma jinbidlux: kull pjanta għandu jkollha erja minima ta' 24 metru kwadru. Il-metodi ta' kalkolu ta' din l-erja ġew speċifikati (multiplikazzjoni taż-żewġ distanzi bejn ir-ringieli u l-ispazju bejn is-siġar) sabiex il-konformità mad-dispożizzjoni tkun tista' tiġi ċċarata u mmonitorjata. Id-distanza minima ta' 4 metri bejn siġra u oħra ma tinbidilx.

Id-data tal-ħsad/Ir-rendiment

Fil-bidu, id-data ta' ftuħ tal-ħsad u ż-żieda jew it-tnaqqis tar-rendiment f'każ ta' sitwazzjoni klimatika eċċezzjonali kienu ġew speċifikati rispettivament permezz ta' ordni prefettorali jew ordni ministerjali, fuq proposti tal-Istitut Nazzjonali tad-Denominazzjonijiet tal-Oriġini wara opinjoni tal-grupp.

Bil-għan li l-proċeduri amministrattivi fil-livell nazzjonali jiġu ssimplifikati, ġie propost li d-data tal-bidu tal-ħsad tiġi stabbilita permezz ta' deċiżjoni tad-Direttur tal-INAO fuq proposta ġġustifikata tal-grupp.

Barra minn hekk, id-dispożizzjonijiet stipulati fil-każ ta' sitwazzjonijiet klimatiċi eċċezzjonali għandhom jitħassru skont id-dispożizzjonijiet stabbiliti mir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Il-ħsad taż-żebbuġ

Sabiex jiġu speċifikati l-kundizzjonijiet ta' użu tal-frażi "maħsud bil-metodu l-antik", għandu jiżdied dan li ġej: "Iż-żejt li ġej biss minn żebbuġ maħsud meta jaqa' b'mod naturali billi l-frott jintlaqa' fi xbieki jew f'reċipjenti oħra taħt is-siġra jista' jkollu fuqu l-indikazzjoni 'maħsud bil-metodu l-antik'".

Il-kwalità tas-saħħa taż-żebbuġ

Sabiex tiġi żgurata l-kwalità tas-saħħa taż-żebbuġ, ġie speċifikat li ż-żebbuġ għandu jittieħed fl-imtieħen f'kundizzjoni tajba. Il-kunċett ta' żebbuġ "f'saħħtu" fl-Ispeċifikazzjoni rreġistrata ġie ċċarat billi l-limitu massimu ta' żebbuġ affettwat minn organiżmi ta' ħsara, mill-ġlata jew mis-silġ ġie stabbilit għal 10 %.

Għaldaqstant, it-test inizjali: "Iż-żebbuġ ipproċessat għandu jkun f'saħħtu" għandu jiġi supplimentat kif ġej:

"Għandu jittieħed lejn l-imtieħen fi stat tajjeb ta' saħħa. Iż-żebbuġ ipproċessat għandu jkun f'saħħtu. Il-limitu massimu totali ta' żebbuġ affettwat minn organiżmi ta' ħsara, mill-ġlata jew mis-silġ għal kull roqgħa huwa stabbilit għal 10 %".

Il-maturità taż-żebbuġ

Sabiex tissaħħaħ id-dispożizzjoni u jiġi ffaċilitat il-kontroll tagħha, ir-rekwiżiti relatati mal-livell tal-maturità taż-żebbuġ issa japplikaw għall-istadju tal-ipproċessar u mhux għall-kunsinna lejn il-mitħna.

Din id-dispożizzjoni ġiet emendata wkoll fid-dawl tal-iżvilupp ta' pjantaġġuni ġodda fejn l-użu ta' tekniki ta' ħsad mekkaniċi jirriżulta f'żebbuġ b'livelli ta' maturità inferjuri.

Għalhekk il-paragrafu "Iż-żejt jiġi prodott minn żebbuġ maħsud f'maturità tajba. Il-kunsinni kollha li jsiru lejn mitħna matul is-sena tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ għandu jkun fihom, għal kull azjenda agrikola: - massimu ta' 20 % ta' żebbuġ aħdar; - minimu ta' 50 % ta' żebbuġ iswed" għandu jinbidel b'dan:

"Kull lott ta' żebbuġ ipproċessat għandu jkun fih mill-inqas 50 % ta' żebbuġ li jkun għadu qed isir.

Għall-'Huile d'olive de Corse'/'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' segwit mill-indikazzjoni 'maħsud bil-metodu l-antik', kull lott ta' żebbuġ ipproċessat fih aktar minn 50 % ta' żebbuġ iswed".

It-trattamenti u l-proċessi ta' estrazzjoni

Filwaqt li jinżammu d-dispożizzjonijiet tal-Ispeċifikazzjoni attwali rigward il-metodi ta' estrazzjoni (jiġifieri l-estrazzjoni li tinvolvi l-użu ta' proċessi purament mekkaniċi u mingħajr l-użu ta' reaġent ħlief għall-ilma), il-lista' ta' trattamenti awtorizzati ġiet supplimentata biex issir eżawrjenti u biex tqis l-istadji kollha tal-manifattura. Għalhekk, żdiedet l-informazzjoni li ġejja: it-tneħħija tal-weraq, it-tħin, il-malassazzjoni u l-estrazzjoni permezz ta' ċentrifugazzjoni jew bl-għasir. Dawn huma tekniki użati attwalment.

Barra minn hekk, id-dispożizzjoni relatata mal-kontenut tal-aċidità libera, espress f'termini ta' aċidu olejku, tmexxiet għat-taqsima "Deskrizzjoni tal-prodott". L-indikazzjoni dwar in-natura "verġni" taż-żejt tneħħiet, peress li l-kwalità tirrigwarda biss il-karatteristiki analitiċi taż-żejt u l-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" jista' jappartjeni għall-kategorija "verġni" jew inkella "straverġni".

5.4 *It-taqsima "Rabta maż-żona ġeografika"*

L-intestatura "Rabta maż-żona ġeografika" ġiet aġġornata, sintetizzata u arrikkita sabiex tiġi spjegata aħjar ir-rabta bejn il-karatteristiki tal-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica", iż-żona ġeografika u l-għarfien lokali. L-elementi ta' "speċifiċità tal-prodott" u ta' "rabta kawżali" iddaħħlu b'mod konsistenti mal-bidliet tat-taqsima "Deskrizzjoni tal-prodott". Dawn ifakkru b'mod partikolari l-aromi karatteristiċi tal-prodott bħal-lewż, il-ħuxlief, l-aromi kumplessi tal-ġmiem u l-preżenza moderata ta' ardenza u pikkant marbuta mal-introduzzjoni tal-livelli ta' mrar u ardenza fil-punt "Deskrizzjoni tal-prodott".

5.5 *It-taqsima "Tikkettar"*

Il-frażijiet tat-tikketti li speċifikament jirreferu għad-denominazzjoni ġew immodifikati biex jibdew jikkonformaw mar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (użu tas-simbolu DOP tal-Unjoni Ewropea). Barra minn hekk, il-frażi "denominazzjoni ta' oriġini protetta" hija wkoll parti mir-rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar għall-prodotti b'din id-denominazzjoni.

Għaż-żejt li ġej minn żebbuġ maħsud meta jaqa' b'mod naturali, żdied l-obbligu li titqiegħed il-frażi "maħsud bil-metodu l-antik" eżatt wara l-isem tad-denominazzjoni. It-tikketta ta' dan iż-żejt għandha tinkludi wkoll informazzjoni li tispeċifika li ż-żejt ġej minn żebbuġ maħsud meta jaqa' b'mod naturali.

5.6 *Oħrajn:*

Rigward il-bidliet leġiżlattivi u regolatorji nazzjonali, l-intestatura "Rekwiżiti nazzjonali" tippreżenta fil-forma ta' tabella l-punti ewlenin li għandhom jiġu verifikati, il-valuri ta' referenza tagħhom u l-metodu ta' evalwazzjoni tagħhom.

Id-dettalji ta' kuntatt tal-grupp ġew aġġornati.

Fl-intestatura "Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika", ġew iċċarati l-passi li jridu jseħħu fiż-żona ġeografika tad-denominazzjoni: "Iż-żebbuġ huwa maħsud u pproċessat fiż-żona ġeografika li testendi sat-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin".

Barra minn hekk, ġew ikkoreġuti xi żbalji li nstabu fl-ismijiet tal-muniċipalitajiet li jinsabu fiż-żona ġeografika tad-denominazzjoni tal-oriġini iżda dawn l-emendi ma jibdlux il-limiti taż-żona ġeografika tal-produzzjoni, li jibqgħu l-istess. Ġie speċifikat li l-limiti taż-żona ġeografika huma miktubin fir-reġistru tal-artijiet li partijiet minnhom jiffurmaw ukoll parti mil-muniċipalitajiet, u li d-dokumenti grafiċi relatati ġew depożitati għand il-muniċipji kkonċernati. Barra minn hekk, ġew speċifikati l-metodi għall-identifikazzjoni tar-roqgħat.

Fl-aħħar nett, l-intestatura "Referenzi għall-korp ta' spezzjoni" ġiet aġġornata.

DOKUMENT UNIKU

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

Nru tal-UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem**

"Huile d'Olive de Corse"/"Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.5 Żjut u xaħmijiet (butir, marġerina, żejt, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" huwa kkaratterizzat minn aromi li jfakkru fil-lewż, il-qaqoċċ, il-ħuxlief, il-frott niexef jew it-tuffieħ. Il-kulur tiegħu huwa bejn isfar lewn it-tiben u isfar ċar, saħansitra b'riflessi ħodor.

Meta jiġi kkumerċjalizzat għall-ewwel darba, it-togħma pikkanti (imsemmija "pikkantezza" skont dan id-dokument uniku) u morra hija inqas minn jew daqs 3 fuq l-iskala organolettika tal-Kunsill Internazzjonali taż-Żebbuġ (IOC).

L-aċidità libera, espressa bħala aċidu olejku, għandha tkun ta' massimu ta' 1,5 gramma għal kull 100 gramma.

Fl-istadju meta jiġi kkumerċjalizzat għall-ewwel darba, l-indiċi tal-perossidu għandu jkun inqas minn jew ekwivalenti għal 16 milliekwivalenti ta' perossidu tal-ossiġnu għal kull 1 kg ta' żejt taż-żebbuġa.

L-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" segwit mill-fraži "maħsud bil-metodu l-antik" jippreżenta l-karatteristiki addizzjonali li ġejjin: huwa għandu togħma rikka u qawwija, u l-aromi karatteristiċi u dominanti tiegħu huma ta': żebbuġ iswed, ħuxlief niexef, frott niexef (lewż, ġewż, ġellewż), irwejjaħ tal-fjuri tal-ġmiem, faqqiegħ u pjanti li jikbru taħt is-siġar kbar.

Meta jiġi kkumerċjalizzat għall-ewwel darba, il-pikkantezza u l-imrar huma inqas minn jew daqs 1 fuq l-iskala organolettika tal-IOC.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Iż-żejt taż-żebbuġa jiġi prinċipalment mill-varjetajiet li ġejjin:

Sabine (magħrufa ukoll bħala Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (magħrufa wkoll bħala Ghjermana du Sud), Curtinese.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-materja prima u tal-ipproċessar taż-żejt taż-żebbuġa jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Apparti l-frażijiet obbligatorji stipulati fil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti taż-żejt tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" għandu jkollhom fuqhom l-indikazzjonijiet li ġejjin:

— l-isem tad-denominazzjoni "Huile d'Olive de Corse"/"Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica",

— il-fraži "maħsud bil-metodu l-antik" eżatt wara l-isem tad-denominazzjoni, għaż-żjut li ġejjin minn żebbuġ maħsud meta jaqa' b'mod naturali.

— il-fraži: "Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta".

— is-simbolu tal-Unjoni Ewropea għad-DOP.

Dawn l-indikazzjonijiet għandhom jingħataw kollha fl-istess kamp viżiv.

Dawn għandhom jiġu ppreżentati f'karattri viżibbli, leġibbli, li ma jitħassrux u li jkunu kbar biżżejjed u jispikkaw sew mill-isfond li fuqu jiġu stampati biex ikunu jingħarfu b'mod ċar mill-bqija tal-indikazzjonijiet l-oħra miktuba u mpinġija fuq it-tikketta.

It-tikketta taż-żejt bl-indikazzjoni "maħsud bil-metodu l-antik" għandha tinkludi wkoll informazzjoni li tispeċifika li ż-żejt ġej minn żebbuġ maħsud meta jaqa' b'mod naturali.

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" tikkorrispondi għat-territorju kollu tal-Korsika minbarra l-muniċipalitajiet li ġejjin: 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. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifiċità taż-żona ġeografika

Bejn 41 u 43° tal-latitudni tat-Tramuntana, 160 km mill-kosti ta' Provence, il-Korsika hija ġżira muntanjuża b'għamla għat-tul, orjentata mit-Tramuntana għan-Nofsinhar, b'altitudni medja ta' 568 metri u b'riżalt varjat ħafna.

Minn perspettiva ġeoloġika, il-ħamrija li fuqhom huma mħawla s-siġar taż-żebbuġ tirriżulta prinċipalment mid-degradazzjoni fuq il-post ta' żewġ blatiet prinċipali differenti (granit u shale, xi roqgħat ta' blat tal-franka, fit-tarf tan-Nofsinhar biss). It-tipi ta' ħamrija miksuba b'dan il-mod huma artijiet foqra minħabba l-profonda baxxa tal-ħamrija u l-kontenut baxx ta' tafal, iżda wieħed isib ukoll ħamrija niexfa b'riżervi baxxi ta' ilma. Il-provvista tal-ilma għas-siġar għalhekk tiddependi totalment mix-xita li, għalkemm varjat ħafna matul is-snin u skont il-mikroreġjuni, tibqa' madankollu waħda tipikament Mediterranja, b'perjodu twil ta' nixfa tas-sajf li jdum madwar ħames xhur.

Il-karatteristiki ta' din il-ħamrija huma enfasizzati aktar mill-fenomenu tal-erożjoni, li huwa aċċentwat aktar mill-artijiet pendili.

Minbarra n-nixfa tas-sajf, il-klima hija kkaratterizzata minn temperaturi favorevoli għas-siġra taż-żebbuġ bi xtiewi moderati, sjuf sħan, esponiment qawwi għax-xemx, iżda wkoll l-influwenzi tal-baħar li jiżguraw umdità sinifikanti.

L-iżvilupp tas-siġra taż-żebbuġ huwa affettwat ukoll mit-temperatura: ir-riżalt għoli jimplika kundizzjonijiet tas-silġ lil hinn minn ċerta altitudni medja, fejn dan il-limitu ta' altitudni ġie kklassifikat skont l-esponiment tal-ġnub.

Iż-żoni ta' kultivazzjoni tas-siġar taż-żebbuġ ma żviluppawx mill-mument li l-kundizzjonijiet setgħu kienu bis-silġ.

Iż-żona prinċipali ta' kultivazzjoni tas-siġra taż-żebbuġ tinsab fil-livell ta' veġetazzjoni minn 0 sa 400 metru fuq in-naħa tat-Tramuntana, u sa 600 metru fuq in-naħa tan-Nofsinhar, ikkaratterizzata mis-serje ta' siġar tas-sufra u tal-ballut, flimkien ma' arżnu, ġummar, *Arbutus unedo*, riħan, deru, *Calicotome* u *Phillyrea* b'weraq dritt.

L-istorja tas-siġra taż-żebbuġ fuq il-ġżira hija antika u tikkostitwixxi l-bażi li fuqha nbniet il-kultivazzjoni taż-żebbuġ fuq il-ġżira. Din l-istorja tispjega wkoll il-biċċa l-kbira tal-oriġini tal-varjetajiet imħawla: għalhekk is-sabine, l-aktar varjetà mifruxa fil-Korsika iżda prinċipalment preżenti fir-reġjun ta' Balagne, hija varjetà magħżula lokalment biss minn siġar taż-żebbuġ salvaġġ. Bl-istess mod, il-capanace, varjetà dominanti fir-reġjun ta' Cap Corse, ġiet magħżula lokalment. Jidher li din il-varjetà adattat ruħha għal kundizzjonijiet pjuttost ostili. Għalhekk, is-siġar ta' "Capanace" preżenti f'Cap Corse huma regolarment soġġetti għal irjiħat qawwija u r-raxx tal-baħar.

Xogħlijiet riċenti wrew li ċerti varjetajiet li oriġinaw mit-Toskana ("għjermana" u "għjermana di Balagna") u li oħrajn, bħaz-zinzala, irriżultaw minn ibridizzazzjonijiet bejn l-oleastri lokali u l-varjetajiet introdotti.

Dawn il-varjetajiet prinċipali għalhekk stabbilixxew ruħhom u mmultiplikaw, spiss flimkien, f'żoni li l-karatteristiċi pedoklimatiċi tagħhom kienu tajbin għalihom. L-età tas-siġar turi llum il-ġurnata l-adattament ta' dawn il-varjetajiet mal-ambjent ġeografiku fejn ġew imħawla u rabta inkontestabbli mal-ħamrija.

Il-produzzjoni ta' "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica" tiddependi fuq użi antiki adattati partikolarment għall-ambjent:

— Il-mod ta' kultivazzjoni kienet u għadha f'rabta diretta mal-ambjent: densità baxxa fl-imsaġar u ġbir tard. Dan id-dewmien taż-żebbuġ fuq is-siġar jenfasizza għal darb'oħra l-fenomenu ta' alternanza tal-produzzjoni.

— Il-ħsad taż-żebbuġ isir tradizzjonalment bid-daqqiet, ġbir minn fuq is-siġra jew ġbir minn mal-art skont is-settur, il-volum tal-ħsad, il-varjetajiet taż-żebbuġ u l-kundizzjonijiet staġunali. Il-ġbir mill-art kien l-aktar mod ta' ħsad komuni. Illum il-ġurnata, il-produtturi abbandunawh, billi l-ġbir isir bi xbieki mdendla jew reċipjenti oħra taħt is-siġar.

  Il-perjodu ta' ħsad taż-żebbuġ qabel kien jinfirex skont id-dati ta' fjoritura tal-varjetajiet differenti.

— It-tifrik isir f'perjodi ħafna aktar qosra minn qabel. Dawn il-perjodi, li ħafna mid-drabi kienu l-kawża ta' żejt aċiduż wisq, illum il-ġurnata naqsu ħafna minħabba t-titjib tal-kapaċità tal-imtieħen u l-modernizzazzjoni tagħhom. Dawn madankollu kultant jibqgħu superjuri għal dawk prattikati fil-kontinent, minħabba d-distanza tal-imsaġar taż-żebbuġ u d-drawwiet tal-produtturi.

Dan it-titjib globali fil-prestazzjoni tal-mod ta' ħsad u tal-imtieħen ippermetta li titjieb il-kwalità taż-żejt taż-żebbuġ.

Speċifiċità tal-prodott

L-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" huwa kkaratterizzat bħala moderatament ardenti u pikkanti. L-aromi għalhekk jistgħu jkunu fini u joħolqu kumplessità tajba.

Il-preżenza ta' veġetazzjoni spontanja varjata madwar l-imsaġar taż-żebbuġ tippermetti li jinsabu fil-prodott lest aromi ta' lewż u ħuxlief kif ukoll aromi kumplessi ta' ġmiem fl-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" segwita mill-fraži "maħsud bil-metodu l-antik".

Użat għall-ikel, għall-kura u għal ħafna riti reliġjużi u mhux reliġjużi, dan jagħmel parti integrali mill-ħajja tal-abitanti tal-gżejjer u huwa rikonoxxut għall-kwalità tiegħu.

L-oriġinalità tal-kultivazzjoni taż-żebbuġ tinsab ukoll fid-diversità tal-varjetajiet antiki u endemiċi.

L-użu ta' varjetajiet ta' żebbuġ ta' daqs żgħir, jiġifieri mhux adattati ħafna għall-konsum taż-żebbuġ fuq il-mejda, it-tradizzjoni ta' manifattura taż-żejt u mhux taż-żebbuġ għall-ikel jispeċifikaw li l-imsaġar kollha tal-mikroreġjuni taż-żona ġeografika jintużaw biss għall-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġ.

Rabta kawżali

It-tipiċità taż-żejt taż-żebbuġa tad-denominazzjoni "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica" hija r-riżultat taż-żamma ta' ċerta tradizzjoni u tal-implimentazzjoni ta' metodi ta' produzzjoni moderni magħquda ma' ambjent naturali speċifiku.

Is-siġra taż-żebbuġ ikkolonizzat spontanjament spazji differenti, li wassal, minħabba s-selezzjoni u l-ibridizzazzjoni, għal numru kbir ta' varjetajiet f'territorju pjuttost limitat, li huwa oriġinali meta mqabbel ma' setturi oħra taż-żebbuġ Mediterranji, li ġeneralment ikollhom varjetà waħda jew ħafna varjetajiet b'varjetà dominanti.

Minkejja l-karatteristiċi proprji tagħhom, is-siġar huma soġġetti għal modi ta' ġestjoni komuni u għandhom kundizzjonijiet klimatiċi komuni li jwasslu għal evoluzzjoni bil-mod tal-materja prima, f'ambjent partikolari.

Id-dewmien taż-żebbuġ fuq is-siġra, minħabba n-nuqqas ta' silġ fiż-żoni ta' tħawwil tas-siġar taż-żebbuġ, huwa fattur ewlieni fit-tipiċità tal-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica" sa fejn iż-żebbuġ maħsud kif ukoll l-irwejjaħ tal-ispeċi veġitali tal-madwar u partikolarment dawk tal-ġmiem, irwejjaħ li jinsabu wkoll fl-aromi partikolari tal-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" segwit mill-fraži "maħsud bil-metodu l-antik".

Għalhekk, l-interdipendenza tal-fatturi naturali u umani, lokali u speċifiċi jikkontribwixxu għall-mitigazzjoni, fil-prodott, tal-parti tal-varjabilità minħabba l-varjetà, il-ħamrija jew l-esponimenti, u tagħti l-"Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica" karatteristiċi oriġinali komuni fil-produzzjoni taż-żebbuġ tal-ġżira kollha.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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