ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 9/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

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

EU-nr.: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

BOB (X) BGA ( )

1. **Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

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

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

   Het syndicaat van de BOB „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" bestaat uit olijfproducenten, verwerkers en handelaren en heeft een rechtmatig belang bij het indienen van de wijzigingsaanvraag.

2. **Lidstaat of derde land**

   Frankrijk

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

   — ☐ Naam van het product

   — ☒ Beschrijving van het product

   — ☐ Geografisch gebied

   — ☒ Bewijs van oorsprong

   — ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

   — ☒ Verband

   — ☒ Etikettering

   — ☒ Overige [nationale eisen, gegevens van de organisatie, voorschriften voor de identificatie van percelen, controlestructuren]

4. **Aard van de wijziging(en)**

   — ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

— ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

5.1. *Rubriek „Beschrijving van het product"*

Deze beschrijving is verduidelijkt en aangevuld om beter rekening te houden met de traditionele knowhow en de gewoonten van de producenten. Deze betere omschrijving van de eigenschappen heeft door de aanvullende uitdrukking „geoogst zoals weleer" geleid tot het onderscheid van olijfolie gewonnen uit olijven die vanzelf gevallen zijn. Deze olie viel reeds onder de aanvankelijke registratie die stoelde op een vrij ruime definitie van het product, maar was niet als zodanig vastgesteld. Met dit onderscheid wordt gehoor gegeven aan de wens van de aanvragende groepering om de eigenschappen van het product beter te omschrijven en het beter te definiëren, en de consument duidelijke informatie te verstrekken over de oogsttechniek.

— Op grond van controles die sinds de erkenning van deze benaming zijn verricht, is de organoleptische beschrijving aangevuld met omschrijvingen waarmee het product beter kan worden geïdentificeerd. De bepalingen met betrekking tot de kleur van het product blijven ongewijzigd.

Zo is de aanvankelijke beschrijving:

„Olijfolie van Corsica („Huile d'olive de Corse" of „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica") heeft een zachte smaak, nagenoeg zonder scherpe of bittere tonen. Het aroma van de olie is verfijnd en herinnert aan gedroogd fruit, gebak en de maquis. De kleur van de olie is strogeel tot lichtgeel, met soms een groene tint."

vervangen door: „De „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" wordt gekenmerkt door aroma's die herinneren aan amandelen, artisjok, hooi, gedroogd fruit of appel. De kleur van de olie is strogeel tot lichtgeel, met soms een groene tint.".

De introductie van de vermelding „geoogst zoals weleer" voor olie uit olijven die vanzelf gevallen zijn, leidt tot aanvullende organoleptische kenmerken, betrekking hebbend op de oogsttechniek: de olie is rond en vol in de mond, de kenmerkende en overheersende aroma's die herkend kunnen worden, zijn: zwarte olijven, droog hooi, gedroogd fruit (amandelen, walnoten, hazelnoten), bloemige geuren van de maquis, paddenstoelen en onderhout.

— De mate van bitterheid, scherpte (pittigheid) wordt gedefinieerd en vastgelegd in het productdossier: de „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" wordt gekenmerkt door een bittere en scherpe smaak van ten hoogste 3 op de waardeschaal van de Internationale Olijfolieraad (0-10). In eerste instantie werd deze gekenmerkt door „een nagenoeg ontbrekende scherpte en bitterheid", maar de lichte toename is gerelateerd aan de ontwikkeling van nieuwe aanplant en de modernisering van de boomgaarden. Het gebruik van mechanische oogsttechnieken voert tot iets minder rijpe olijven en een olie waarvan de bitterheid en scherpte iets minder zwak zijn. De olie die de vermelding heeft van „geoogst zoals weleer", is gewonnen uit olijven die vanzelf gevallen, dus rijper zijn. De aldus verkregen olie is veeleer zoet, de scherpte en bitterheid zijn dus ten hoogste 1 op de schaal van de Internationale Olijfolieraad.

— Teneinde de kwaliteit voor de consument te behouden is een peroxidegetal vastgesteld en in het productdossier opgenomen. Gebaseerd op analyses van de producten is de grens van deze index 16 milli-equivalent peroxidezuurstof per kg olijfolie bij de eerste verkoop.

5.2. *Rubriek „Bewijs van oorsprong"*

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied is de rubriek „Elementen waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is" geconsolideerd; ze bevat nu met name de aangifteverplichtingen en de verplichte registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden.

In dit kader is met name voorzien in autorisatie van marktdeelnemers door de controle-instantie, waarmee wordt erkend dat zij kunnen voldoen aan de eisen van het productdossier voor de benaming waarvoor zij in aanmerking willen komen.

Daarnaast is deze rubriek uitgebreid en aangevuld met diverse bepalingen in verband met de registers en de aangiftedocumenten waarmee de traceerbaarheid van de producten wordt gewaarborgd en kan worden nagegaan of de producten aan de eisen van het productdossier voldoen.

5.3. *Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product"*

In de methode van winning zijn wijzigingen aangebracht betreffende:

Olijvenvariëteiten

Het tijdschema dat gevolgd moest worden voor omschakeling naar olijvenvariëteiten om een beschermde oorsprongsbenaming te kunnen krijgen (de lijst van variëteiten is niet gewijzigd) is afgeschaft omdat de meerderheid van de betrokken producenten zich houdt aan het minimumpercentage van bestaande rassen, een percentage dat in 2025 moest worden bereikt.

Zo wordt de aanvankelijke formulering:

„Toch kunnen ook boomgaarden die vóór de datum van bekendmaking van de nationale voorschriften betreffende de benaming zijn aangeplant, en die niet voldoen aan de bepalingen inzake variëteiten, voor hun oogst nog steeds de benaming „Huile d'olive de Corse" of „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" gebruiken op voorwaarde dat de betrokken bedrijven bij het Institut national des appellations d'origine een individueel tijdschema voor de omschakeling van het bedrijf indienen. In dit tijdschema moet worden vastgelegd dat tegen 2010 ten minste 30 % van de bomen op het bedrijf tot bovengenoemde variëteiten behoren, tegen 2015 ten minste 40 %, tegen 2020 ten minste 50 % en tegen 2025 ten minste 70 %.

Vanaf de oogst van 2010 mogen olijven van deze bedrijven worden gebruikt voor de vervaardiging van olijfolie met de beschermde oorsprongsbenaming indien daarbij olijven van ten minste één van bovengenoemde variëteiten worden gebruikt."

vervangen door:

„Toch kunnen ook boomgaarden die zijn aangeplant vóór de datum van bekendmaking van de nationale voorschriften betreffende de benaming (26 november 2004) en die niet voldoen aan de bepalingen inzake variëteiten, voor hun oogst nog steeds de benaming „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" gebruiken op voorwaarde dat de olijfbomen van de hierboven opgesomde variëteiten minimaal 70 % van de boomgaarden van het bedrijf vertegenwoordigen.

Olijven van deze boomgaarden mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van olijfolie met de beschermde oorsprongsbenaming indien die olijven worden gemengd met ten minste één van de bovengenoemde variëteiten.".

Toch hebben sommige exploitanten gedurende de nationale bezwaartermijn een bezwaarschrift ingediend tegen de afschaffing van dit tijdschema. De verwerkers die voldoen aan de voorwaarden van artikel 15, lid 4, van de Verordening (EU) nr. 1151/2012, beschikken over een overgangsperiode die eindigt op 31 december 2025.

Toegelaten bestuivingsvariëteiten (boomgaarden en olie)

De oorspronkelijke tekst voorzag in een maximum van 5 % bestuivingsvariëteiten, in de boomgaarden en ook in de olie.

Gezien de problemen bij de uitvoering van de controle van de bepaling over de maximale hoeveelheid olijven van bestuivingsvariëteiten in de olie (voornamelijk documentaire controle) en het feit dat deze hoeveelheden minimaal zijn, is er voorgesteld deze bepaling uit het productdossier te schrappen. De bepaling met betrekking tot de aanwezigheid van bestuivingsvariëteiten in de boomgaarden blijft bestaan.

Irrigatie

Om een late bevloeiing te beperken en de vrucht onder gunstige omstandigheden te laten rijpen, is de volgende meer nauwkeurige zin voorgesteld: „Irrigatie gedurende de groeiperiode van de olijfboom is toegestaan tot aan het begin van de rijping.".

Plantdichtheid

De bepalingen met betrekking tot de dichtheid zijn ongewijzigd: elke boom beschikt over een oppervlakte van minimaal 24 vierkante meter. De wijze van berekening van deze oppervlakte is gepreciseerd (vermenigvuldiging van de twee afstanden tussen de rijen en de ruimte tussen de bomen) ten behoeve van de duidelijkheid en voor de controle van de naleving van de bepaling. De minimale afstand van 4 meter tussen bomen blijft ongewijzigd.

Datum van de oogst/Opbrengst

Aanvankelijk werd de datum waarop de oogst kon beginnen en de verhoging of verlaging van de opbrengst in geval van uitzonderlijke weersomstandigheden gespecificeerd bij departementaal en ministerieel besluit op voorstel van het Institut national des appellations d'origine (nationaal instituut tot bescherming van de oorsprongsbenamingen) na advies van de groepering.

In het kader van een vereenvoudiging van de administratieve procedures is er voorgesteld om de begindatum van de oogst te laten bepalen bij besluit van de directeur van het INAO op gemotiveerd voorstel van de groepering.

Daarnaast zijn de bepalingen met betrekking tot uitzonderlijke weersomstandigheden geschrapt overeenkomstig de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Olijvenoogst

Om de voorwaarden voor het gebruik van de vermelding „geoogst zoals weleer" nader te omschrijven is er toegevoegd: „De vermelding „geoogst zoals weleer" mag alleen worden gebruikt voor olie die gewonnen wordt uit olijven die vanzelf vallen en onder de boom worden opgevangen met vangnetten of andere vergaarmiddelen.".

Gezondheidskwaliteit van de olijven

Om de gezondheidskwaliteit van de olijven te waarborgen, is gepreciseerd dat de olijven in gezonde staat aan de molens moeten worden afgeleverd. Om het concept van „gezonde" olijven in het geregistreerde productdossier expliciet te maken, is een maximumdrempel van door vorst of hagel aangetaste olijven vastgesteld op 10 %.

Zo wordt de aanvankelijke formulering: „De olijven bedoeld voor verwerking moeten gezond zijn" als volgt aangevuld:

„Ze worden in een gezonde staat aan de molens afgeleverd. De olijven bedoeld voor verwerking zijn gezond. Het maximale percentage olijven dat aangetast mag zijn door vernielers van gewassen, vorst of hagel per te verwerken partij, is 10 %.".

Rijpheid van de olijven

Om de bepaling te consolideren en de controle ervan te vergemakkelijken, worden de eisen voor de mate van rijpheid van de olijven vastgesteld in de fase van verwerking en niet meer bij het binnenbrengen in de molen.

Deze bepaling is ook gewijzigd rekening houdend met de ontwikkeling van nieuwe aanplantingen die mechanisch worden geoogst en waarvan de olijven minder rijp zijn.

Zo is de paragraaf „De olie is afkomstig van olijven die worden geoogst wanneer zij rijp zijn. De totale hoeveelheid olijven die ieder oogstseizoen ter persing wordt aangeboden, moet per bedrijf bestaan uit: — maximaal 20 % groene olijven, — minimaal 50 % zwarte olijven" vervangen door:

„Elke verwerkte partij olijven moet minimaal uit 50 % van kleur veranderende olijven bestaan.

Voor de „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" met de vermelding „geoogst zoals weleer" moet elke partij verwerkte olijven uit meer dan 50 % zwarte olijven bestaan.".

De behandelingen en extractieprocedés

De eerdere bepalingen over de extractiemethoden blijven bestaan (extractie uitsluitend via mechanische procedés met water als enige hulpstof), maar de lijst met toegestane methoden is gepreciseerd om deze volledig te maken en om rekening te houden met alle stadia van het productieproces. Toegevoegd zijn: ontbladeren, vermalen, kneden en extractie door centrifugeren of persen. Dit zijn de technieken die momenteel worden gebruikt.

Daarnaast is de bepaling met betrekking tot het gehalte aan vrije zuren, uitgedrukt in oliezuur, naar de rubriek „Beschrijving van het product" verplaatst. De vermelding van het kenmerk „eerste persing" van de olie is verwijderd, dit kenmerk is alleen gekoppeld aan de analytische kenmerken van de olie en „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" kan vallen onder de categorie „eerste persing" of „extra olijfolie van de eerste persing".

5.4. *Rubriek „Verband"*

De rubriek „Verband" is bijgewerkt, samengevat en uitgebreid om de relatie tussen de kenmerken van „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica", het geografische gebied en de knowhow explicieter te formuleren. De elementen „productspecificatie" en „oorzakelijk verband" zijn geïntroduceerd in lijn met de ontwikkelingen van de rubriek „Beschrijving van het product". Ze nemen met name weer de kenmerkende aroma's op van het product, zoals amandel, hooi, de complexe aroma's van de maquis en een matige scherpte en pittigheid samen met de invoering van de mate van bitterheid en scherpte onder „Beschrijving van het product".

5.5. *Rubriek „Etikettering"*

De voor de oorsprongsbenaming specifieke vermeldingen op het etiket zijn in overeenstemming gebracht met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (gebruik van het BOB-symbool van de Europese Unie). Verder behoort ook de aanduiding „beschermde oorsprongsbenaming" tot de verplichte vermeldingen op het etiket van de producten met de oorsprongsbenaming.

Voor olie die gewonnen wordt uit olijven die vanzelf gevallen zijn, is de verplichting toegevoegd om de term „geoogst zoals weleer" onmiddellijk na de naam van de beschermde oorsprongsbenaming te vermelden. De etiketten van deze olie moet ook informatie bevatten waaruit blijkt dat de olie afkomstig is van olijven die vanzelf gevallen zijn.

5.6. *Overige*

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied wordt de rubriek „Nationale eisen" gepresenteerd in de vorm van een tabel met de belangrijkste te controleren punten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethode.

De gegevens van de groepering zijn bijgewerkt.

In de rubriek „Afbakening van het geografische gebied" zijn de fasen die moeten worden doorlopen binnen het geografische gebied van de oorsprongsbenaming duidelijker aangegeven: „De olijven worden geoogst en verwerkt binnen het geografische gebied dat zich uitstrekt over het grondgebied van de volgende gemeenten.".

Bovendien zijn de fouten in de namen van de gemeenten die behoren tot het geografisch gebied van de oorsprongsbenaming gecorrigeerd, maar deze correcties veranderen evenwel niets aan de grenzen van het geografische productiegebied. Er is bepaald dat de grenzen van het geografische gebied op het kadaster van de betreffende gemeenten worden vastgelegd en dat de grafische documenten bij de betrokken gemeentehuizen worden gedeponeerd. Bovendien is de wijze van identificatie van de percelen duidelijker gemaakt.

Ten slotte is de rubriek „Verwijzingen betreffende de controlestructuur" bijgewerkt.

ENIG DOCUMENT

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

EU-nr.: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/namen**

„Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, oliën, enz.).

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing* is

De „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" wordt gekenmerkt door aroma's die herinneren aan amandelen, artisjok, hooi, gedroogd fruit of appel. De kleur van de olie is strogeel tot lichtgeel, met soms een groene tint.

Bij de eerste verkoop zijn de pikantheid (hierna aangeduid als „scherpte" in de zin van dit enig document) en de bitterheid ten hoogste 3 op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (OIR).

Het gehalte aan vrije zuren, uitgedrukt in oliezuur, is ten hoogste 1,5 g per 100 g.

Bij de eerste verkoop is het peroxydegetal ten hoogste 16 milli-equivalent peroxidezuurstof per kg olijfolie.

De „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica", gevolgd door de vermelding „geoogst zoals weleer", bevat de volgende aanvullende kenmerken: de olie is rond en vol in de mond, de kenmerkende en overheersende aroma's die herkend kunnen worden zijn: zwarte olijven, droog hooi, gedroogd fruit (amandelen, walnoten, hazelnoten), bloemige geuren van de maquis, paddenstoelen en onderhout.

Bij de eerste verkoop zijn de scherpte en de bitterheid ten hoogste 1 op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De olijfolie is voornamelijk afkomstig van de volgende variëteiten:

Sabine (ook bekend als Aliva Bianca, Biancaghja) Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala Aliva Nera (ook bekend als Zuid-Ghjermana), Curtinese.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Elke handeling met betrekking tot het produceren en het verwerken van de grondstof moet worden uitgevoerd binnen het afgebakende geografische grondgebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

In aanvulling op de door de regelgeving inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen verplichte vermelding, bevatten de etiketten van de olie die in aanmerking komt voor de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" de volgende aanduidingen:

— de naam van de beschermde oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica";

— de vermelding „geoogst zoals weleer" onmiddellijk na de naam van de benaming voor de olie die geperst is uit olijven die vanzelf gevallen zijn;

— de vermelding: „beschermde oorsprongsbenaming";

— het BOB-symbool van de Europese Unie.

De bovenstaande vermeldingen moeten duidelijk bij elkaar op hetzelfde etiket worden geplaatst.

Daarbij moeten de letters opvallend, leesbaar, onuitwisbaar en groot genoeg zijn, zodat ze goed op het etiket naar voren komen, en duidelijk verschillen van de overige vermeldingen en afbeeldingen.

De etiketten van deze olie met de vermelding „geoogst zoals weleer" moeten informatie bevatten waaruit blijkt dat de olie afkomstig is van olijven die vanzelf gevallen zijn.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" betreft het gehele Corsicaanse grondgebied, met uitsluiting van de volgende gemeenten: 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. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

Corsica is gelegen tussen de 41e en 43e breedtegraad, 160 km van de Provençaalse kust. Het is een bergachtig langwerpig eiland, noord/zuid gericht, met een gemiddelde hoogte van 568 meter met een grillig reliëf.

Vanuit een geologisch oogpunt heeft de bodem waarop de olijfbomen staan, zich voornamelijk gevormd uit de erosie van twee verschillende gesteenten (graniet en leisteen; kalksteenlagen alleen in het uiterste zuiden). De aldus gevormde bodem bestaat uit arme grond door een ondiepe bovengrond en een laag gehalte aan klei, maar het zijn ook droge bodems met weinig waterreserve. De vochttoevoer voor de bomen is dus volledig afhankelijk van de hoeveelheid neerslag die, hoewel deze van jaar tot jaar en per regio sterk wisselt, niettemin die is van een mediterraan klimaat met een lange periode van zomerse droogte gedurende ongeveer vijf maanden.

De bijzondere eigenschappen van deze bodems worden bovendien gekenmerkt door erosiefenomenen die toenemen naarmate de helling steiler is.

Naast de zomerdroogte wordt het klimaat gekenmerkt door gunstige temperaturen voor de olijfboom met milde winters, warme zomers, vele zonne-uren, maar ook de maritieme invloeden die voor een hoge luchtvochtigheid zorgen.

De groei van de olijfboom wordt ook bepaald door de temperatuur: de hoge ligging brengt blootstelling aan vorst met zich mee boven een bepaalde gemiddelde hoogte, waarbij de hoogtelimiet ook afhangt van de helling.

De olijventeelt heeft zich niet ontwikkeld in gebieden waar vorstschade kan ontstaan.

Het belangrijkste olijventeeltgebied is te vinden in de vegetatiegordel van 0 tot 400 meter aan de schaduwzijde en tot 600 meter aan de zonzijde van de helling, gekenmerkt door rijen van kurk- en steeneiken, vergezeld van pijnbomen, heide, aardbeibomen, mirte, mastiekbomen, doornheidebrem en steenlinde.

De olijfboom heeft een lange geschiedenis op het eiland en dankzij deze geschiedenis heeft de olijventeelt zich op het eiland kunnen ontwikkelen. Het is ook deze geschiedenis die voor een groot gedeelte de oorsprong van variëteiten verklaart: ook de Sabine, de meest voorkomende op Corsica maar vooral in de regio Balagne, is een variëteit die lokaal geselecteerd is van wilde olijfbomen. Zo is ook de Capanace, een overheersende variëteit in de regio Cap Corse, lokaal geselecteerd. Het schijnt dat deze variëteit geschikt is voor ruwere omstandigheden. Zo worden ook de bomen van „Capanace" die in de Cap Corse te vinden zijn, regelmatig blootgesteld aan hevige wind en stuifwater.

Uit recent onderzoek is gebleken dat sommige variëteiten van Toscaanse oorsprong zijn („ghjermana" en „ghjermana di Balagna") en dat anderen, zoals de Zinzala voortkomen uit een kruising van lokale wilde olijven en ingevoerde variëteiten.

Deze belangrijkste variëteiten hebben zich aldus gevestigd en vermenigvuldigd, meestal in combinatie met elkaar, in gebieden waar de bodem- en weersomstandigheden gunstig waren. De leeftijd van de bomen getuigt van hun aanpassing aan de geografische omgeving waar ze geplant zijn en van een onmiskenbare band met de streek.

De productie van „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" is gebaseerd op oude gebruiken die in het bijzonder aangepast zijn aan de omgeving:

— De teeltwijze stond en staat nog steeds in nauwe relatie met de omgeving: lage dichtheid van de boomgaarden en een late oogst. Dit lang aan de boom laten hangen van olijven versterkt het fenomeen van wisselende opbrengst.

— De olijven werden traditioneel geoogst door afslaan, plukken of rapen, afhankelijk van het gebied, de hoeveelheid, de soorten olijven en de seizoensgebonden omstandigheden. Het rapen was de meest voorkomende oogstmethode. Tegenwoordig hebben de producenten daarvan afgezien; het verzamelen gebeurt nu met vangnetten of andere vergaarmiddelen onder de boom.

  De periode van de olijvenoogst wordt over de tijd gespreid, afgestemd op de bloeitijden van de verschillende variëteiten.

— Het vermalen wordt in een veel korter tijdsbestek uitgevoerd dan vroeger. Dit tijdsbestek, dat voor een groot deel de oorzaak was van een te hoge zuurgraad, is nu aanzienlijk verminderd als gevolg van de verbeterde capaciteit van de molens en hun modernisering. Toch duurt het nog soms langer dan op het vasteland door de verre ligging van de olijfboomgaarden en vanwege de gewoonten van de producenten.

Doordat de oogst- en persmethoden tegenwoordig sterk zijn verbeterd, is de kwaliteit van de olie nog beter geworden.

Specificiteit van het product

De „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" wordt gekenmerkt door een matige scherpte en pittigheid. De aroma's komen zo met finesse tot hun recht en zijn complex.

De aanwezigheid van spontane gevarieerde vegetatie langs de rand van de olijfboomgaarden maakt dat in het eindproduct aroma's van amandel en hooi terug te vinden zijn, en ook complexe aroma's van de maquis in de „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" met de vermelding „geoogst zoals weleer".

De olie wordt bij de voedselbereiding, de verzorging en de vele religieuze of seculiere rituelen gebruikt en maakt zo integraal deel uit van het leven van de eilandbewoners; voorts staat zij bekend om haar kwaliteit.

Het bijzondere van de Corsicaanse olijventeelt ligt in de diversiteit van oude en inheemse variëteiten.

Het gebruik van kleine olijvenvariëteiten, dus weinig geschikt als tafelolijf, en de traditie van olieproductie en niet van tafelolijven verklaren dat alle boomgaarden van alle microregio's van het geografische gebied uitsluitend worden gebruikt voor de productie van olijfolie.

Causaal verband

Typisch voor de olijf met de benaming „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" is dat een bepaalde traditie wordt gehandhaafd, maar dat tegelijk ook moderne productiemethoden worden toegepast, dit alles in combinatie met een bijzonder natuurlijk milieu.

De olijfboom heeft zich spontaan over verschillende gebieden verspreid, wat door selectie en kruising heeft geresulteerd in een groot aantal variëteiten in een relatief klein gebied, hetgeen bijzonder is ten opzichte van andere sectoren van de mediterrane olijventeelt, waar meestal wordt gewerkt met één variëteit, dan wel met verschillende variëteiten waarbij er één overheersend is.

Afgezien van de eigen kenmerken worden alle bomen op dezelfde wijze gesnoeid en hebben zij met dezelfde weersomstandigheden te maken, die zorgen voor een langzame groei van de grondstof in een bijzondere omgeving.

Dat de olijven lang aan de boom kunnen blijven omdat in de gebieden waar de olijfbomen staan, geen vorst voorkomt, is het meest typische kenmerk van de „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica": hierdoor kunnen de olijven immers de geur van de omliggende plantensoorten in zich opnemen, met name die van de maquis; die geuren vindt men dan ook terug in „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" met de vermelding „geoogst zoals weleer".

Zo draagt de wisselwerking tussen natuurlijke, menselijke, omgevings- en specifieke factoren bij aan het afzwakken, in het product, van de door verschillen in variëteit, bodem of blootstelling veroorzaakte variabiliteit, waardoor de „Huile d'olive de Corse" of „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" de originele eigenschappen krijgt die gemeenschappelijk zijn voor de olijfolieproductie van het hele eiland.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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