OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 9/12)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

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

N.º UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupo requerente e interesse legítimo**

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

   Tel. +33 495566497
   Fax +33 495551660
   Correio eletrónico: oliudicorsica@orange.fr

   A associação da DOP «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» é composta por produtores, transformadores e transformadores-negociantes e tem interesse legítimo em apresentar o pedido de alteração.

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

   França

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

   — ☐ Nome do produto

   — ☒ Descrição do produto

   — ☐ Área geográfica

   — ☒ Prova de origem

   — ☒ Método de obtenção

   — ☒ Relação

   — ☒ Rotulagem

   — ☒ Outras [exigências nacionais, endereço do agrupamento, modo de identificação das parcelas, estrutura de controlo]

4. **Tipo de alterações**

   — ☒ A alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— ☐ A alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não é considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alterações**

5.1. *Rubrica «Descrição do produto»*

Especifica-se e completa-se a descrição de modo a contemplar melhor os saberes tradicionais e os usos dos produtores. Esta melhoria da caracterização permite distinguir, através da menção complementar «récolte à l'ancienne» (colheita à antiga), os azeites obtidos de azeitonas colhidas por queda natural. O azeite em causa já era abrangido pelo registo inicial, baseado numa definição bastante dilatada do produto, mas não era identificado enquanto tal. Esta distinção responde a uma vontade do agrupamento requerente, que pretende caracterizar e identificar melhor o produto e fornecer ao consumidor informações claras sobre a técnica de colheita.

— Completou-se a descrição organolética para melhor identificação do produto, com base nos controlos efetuados desde o reconhecimento da denominação. As disposições relativas à cor do produto permanecem inalteradas.

Assim, a redação original:

«O azeite "Huile d'olive de Corse" ou "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" caracteriza-se por um sabor doce, sendo praticamente desprovido de sabor picante e amargo. Os aromas são subtis, evocando os frutos secos, a doçaria e o *maquis* (mato). Tem cor amarela-palha a amarela-clara, por vezes com reflexos verdes.»

é substituída por: «O azeite "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" caracteriza-se por aromas que evocam a amêndoa, a alcachofra, o feno, os frutos secos ou a maçã. Tem cor amarela-palha a amarela-clara, por vezes com reflexos verdes.»

A introdução da menção «récolte à l'ancienne» para os azeites provenientes de azeitonas colhidas por queda natural traduz características organoléticas complementares, relacionadas com a técnica de colheita: é redonda e ampla na boca, os aromas característicos e dominantes que se detetam são os seguintes: azeitonas pretas, feno seco, frutos secos (amêndoas, nozes, avelãs), aromas florais de mato, cogumelos e vegetação arbustiva.

— Definem-se e introduzem-se no caderno de especificações os níveis de amargo e picante: O azeite «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» caracteriza-se por limites de amargo e picante iguais ou inferiores a 3 na escala de valores da notação do Comité Oleícola Internacional (0 a 10). Inicialmente caracterizado pela ausência quase total dos sabores picante e amargo, este ligeiro aumento está ligado ao desenvolvimento de novas plantações e à modernização dos olivais. O recurso a técnicas mecânicas conduz à colheita de azeitonas um pouco menos maduras e um óleo cujos sabores amargo e picante são ligeiramente menos intensos. Os azeites que ostentem a menção «récolte à l'ancienne» provêm de azeitonas colhidas por queda natural, portanto mais maduras. O azeite obtido é suave; o seu amargo e o seu picante são iguais ou inferiores a 1 na escala do Conselho Oleícola Internacional.

— Na preocupação de preservar a qualidade do produto, define-se e introduz-se no caderno de especificações um índice de peróxidos. Com base em análises efetuadas aos produtos, este índice limita-se a 16 meq de oxigénio peroxídico por 1 kg de azeite, na fase de primeira comercialização.

5.2. *Rubrica «Prova de origem»*

No respeito da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», a qual refere agora, nomeadamente, as declarações obrigatórias, a manutenção de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

Neste âmbito, prevê-se, nomeadamente, a habilitação dos operadores pelo organismo de controlo, reconhecendo a sua aptidão para satisfazerem os requisitos do caderno de especificações.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e complementos de várias disposições relativas ao registo de declarações que permitem garantir a rastreabilidade e o controlo da conformidade dos produtos com o caderno de especificações.

5.3. *Rubrica «Método de obtenção»*

Foram introduzidas alterações no método de obtenção, que incidem no seguinte:

Variedades de azeitonas

É retirado o calendário de reconversão relativo às variedades de azeitonas a utilizar para beneficiar da denominação (a lista das variedades não é alterada), uma vez que a maioria dos produtores interessados respeita a percentagem mínima de variedades presentes, que deveria ser atingida em 2025.

Assim, a redação original:

«No entanto, relativamente ao azeite proveniente da colheita dos olivais plantados antes da data de publicação do texto regulamentar nacional de definição da denominação e que não cumpram as disposições relativas às variedades, a denominação "Huile d'olive de Corse" ou "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" pode continuar a ser atribuída desde que as explorações agrícolas em causa subscrevam junto dos serviços do *Institut national des appellations d'origine* um calendário individual de reconversão da exploração em causa. Esse calendário deve prever que as oliveiras das variedades acima enumeradas representem, no mínimo, 30 % dos olivais da exploração em 2010, 40 % em 2015, 50 % em 2020 e 70 % em 2025.

A partir da colheita de 2010, é autorizada a utilização das azeitonas proveniente desses olivais na elaboração de azeite com denominação desde que tais azeitonas sejam misturadas com, pelo menos, uma das variedades supramencionadas.»

é substituída por:

«No entanto, relativamente ao azeite proveniente da colheita dos olivais plantados antes da data de publicação do texto regulamentar nacional de definição da denominação (26 de novembro de 2004) e que não cumpram as disposições relativas às variedades, a denominação "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" pode continuar a ser atribuída, desde que os olivais da exploração sejam constituídos por, pelo menos, 70 % de oliveiras pertencentes às variedades atrás referidas.

É autorizada a utilização das azeitonas provenientes desses olivais na elaboração de azeite com denominação desde que tais azeitonas sejam misturadas com, pelo menos, uma das variedades supramencionadas».

Durante o período de oposição a nível nacional, alguns operadores opuseram-se, contudo, à supressão do calendário. Os operadores que preencham as condições estabelecidas no artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 beneficiam de um período transitório que termina em 31 de dezembro de 2025.

Variedades polinizadoras admissíveis (olivais e azeite)

A redação original previa uma percentagem máxima de 5 % de oliveiras de variedades polinizadoras nos olivais, bem como no azeite obtido a partir das azeitonas dessas oliveiras.

Atendendo às dificuldades na implementação do controlo da norma que regulamenta a quantidade máxima de azeitonas provenientes de variedades de oliveiras polinizadoras no azeite (controlo documental) e ao facto de essas quantidades serem mínimas, propõe-se suprimir a disposição em causa do caderno de especificações. Mantém-se a disposição relativa à presença de variedades polinizadoras nos olivais.

Irrigação

No intuito de limitar a rega tardia para permitir a maturação dos frutos em boas condições, propõe-se alterar a frase do seguinte modo: «A irrigação durante o período vegetativo da oliveira é autorizada até ao início da maturação», de modo a torná-la mais precisa.

Densidade de plantação

As disposições relativas ao enfardamento mantêm-se inalteradas: cada pé deve dispor de uma superfície mínima de 24 m^2. Especifica-se o modo de cálculo dessa superfície (multiplicação das duas distâncias interfilas e do espaçamento entre árvores), de modo a clarificar e facilitar o controlo da disposição. A distância mínima de 4 metros entre árvores permanece inalterada.

Data da colheita/rendimento

Na versão original, a data de início da colheita e o aumento ou diminuição do rendimento em caso de situação climática excecional eram especificados, respetivamente, por despacho do prefeito e por decreto ministerial, sob proposta do *Institut national des appellations d'origine*, após parecer do agrupamento.

No âmbito da simplificação dos procedimentos administrativos, propõe-se que a data de início da colheita seja fixada por decisão da direção do INAO, sob proposta justificada do agrupamento.

Além disso, as disposições previstas em caso de situação climática excecional foram suprimidas em conformidade com as disposições do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Colheita das azeitonas

A fim de especificar as condições de utilização da menção «récolte à l'ancienne», introduz-se a seguinte disposição complementar: «Apenas podem beneficiar da menção "récolte à l'ancienne" os azeites obtidos a partir de azeitonas colhidas por queda natural, sendo a receção dos frutos feita por meio de redes ou de outros recetáculos colocados sob a árvore».

Qualidade sanitária das azeitonas

No intuito de garantir a qualidade sanitária das azeitonas, precisa-se que as mesmas são entregues aos lagares em bom estado sanitário. A fim de clarificar a noção de azeitona «sã» presente no caderno de especificações registado, fixa-se em 10 % o limite máximo de azeitonas alteradas por pragas, gelo ou granizo.

Assim, a redação original: «As azeitonas laboradas devem ser sãs» é substituída pelo seguinte:

«São entregues aos lagares em bom estado sanitário. As azeitonas laboradas são sãs. O limite máximo total de azeitonas alteradas por pragas, gelo ou granizo, por lote laborado, é fixado em 10 %».

Maturação das azeitonas

A fim de reforçar a disposição e facilitar o seu controlo, os requisitos relativos ao nível de maturação das azeitonas foram fixados na fase de laboração e não de entrega no lagar.

Esta disposição foi também alterada para ter em conta o desenvolvimento de novas plantações com técnicas de colheita mecânicas, cujas azeitonas apresentam níveis de maturação menores.

Assim, o parágrafo «Os azeites provêm de azeitonas colhidas num bom estado de maturação. As entregas totais de cada exploração ao lagar devem ser constituídas por 20 %, no máximo, de azeitonas verdes e 50 %, no mínimo, de azeitonas pretas» é substituído pelo seguinte:

«Cada lote de azeitonas laborado deve ser constituído por, no mínimo 50 %, de azeitonas "que estão a dar a volta".

No caso do azeite "Huile d'olive de Corse" ou "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" com a menção "récolte à l'ancienne", cada lote de azeitonas laborado deve apresentar mais de 50 % de azeitonas pretas».

Tratamentos e processos de extração

Embora mantenha as disposições do atual caderno de especificações relativas aos métodos de extração (extração por processos exclusivamente mecânicos que não utilizem adjuvantes além da água), a lista dos tratamentos autorizados foi complementada de forma a tornar-se exaustiva e abranger todas as fases relevantes do processo de obtenção. Foram, assim, aditadas a limpeza de folhas, a trituração, a mistura e a extração por centrifugação ou por prensagem. Trata-se das técnicas atualmente utilizadas.

Além disso, a disposição relativa ao teor de acidez livre, expresso em ácido oleico, é transferida para a rubrica «Descrição do produto». Suprime-se a indicação do caráter «virgem» do azeite, visto estar associado unicamente às características analíticas do azeite, e o «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» poder inserir-se na categoria «virgem» ou «virgem extra».

5.4. *Rubrica «Relação»*

A rubrica «relação» é atualizada, sintetizada e enriquecida, para melhor explicitar a relação entre as características do azeite «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica», a área geográfica e o saber local. Os elementos de «especificidade do produto» e «relação causal» são introduzidos em consonância com a evolução da rubrica «Descrição do produto». Incluem, nomeadamente, os aromas característicos do produto, como a amêndoa, o feno, os aromas complexos do mato e a presença moderada de ardor e picante devida à introdução de níveis de amargo e picante no ponto «Descrição do produto».

5.5. *Rubrica «Rotulagem»*

Harmonizaram-se as menções no rótulo específicas da denominação com o disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (utilização do símbolo «DOP» da União Europeia). Além disso, a menção «Appellation d'Origine Protégée» é obrigatória nos produtos da denominação.

Para os azeites provenientes de azeitonas colhidas por queda natural, foi acrescentada a obrigação de apor a menção «récolte à l'ancienne» imediatamente após a denominação. A rotulagem destes azeites deve incluir igualmente a informação de que provêm de azeitonas colhidas por queda natural.

5.6. *Outras*

Nos termos da evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a ser apresentada em forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

Atualizam-se as coordenadas do agrupamento.

Na rubrica «Delimitação da área geográfica», precisam-se as etapas que se devem desenrolar na área geográfica da denominação: «As azeitonas são colhidas e transformadas na área geográfica que abrange o território das seguintes subdivisões administrativas (comunas)»:

Corrigiram-se erros relativamente ao nome de subdivisões administrativas (comunas) pertencentes à área geográfica da denominação de origem, sabendo que estas correções não alteram os limites da área geográfica de produção, mantidos inalterados. Especifica-se que os limites da área geográfica constam do cadastro das comunas apenas parcialmente abrangidas e que os documentos gráficos são depositados junto dos municípios em causa. Além disso, especificam-se os modos de identificação das parcelas.

Por último, atualizou-se a rubrica «Referências sobre a estrutura de controlo».

DOCUMENTO ÚNICO

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

N.º UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O azeite «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» caracteriza-se por aromas que evocam a amêndoa, a alcachofra, o feno, os frutos secos ou a maçã. Tem cor amarela-palha a amarela-clara, por vezes com reflexos verdes.

Na primeira comercialização, os sabores picante (denominado «ardor», na aceção do presente documento único) e amargo são iguais ou inferiores a 3 na escala organolética do Conselho Oleícola Internacional (COI).

O teor de ácidos livres, expresso em ácido oleico, é inferior ou igual a 1,5 gramas por 100 gramas.

Na fase de primeira comercialização o índice de peróxidos deve ser igual ou inferior a 16 mEq de oxigénio peroxídico por 1 kg de azeite.

No caso do azeite «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» com a menção «récolte à l'ancienne», cada lote de azeitonas laborado deve apresentar as seguintes características complementares: é redonda e ampla no palato, os aromas característicos e dominantes que se detetam são os seguintes: azeitonas pretas, feno seco, frutos secos (amêndoas, nozes, avelãs), aromas florais de mato, cogumelos e vegetação arbustiva.

Na primeira comercialização, os sabores picante e amargo são iguais ou inferiores a 1 na escala organolética do COI.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Os azeites provêm, na sua maioria, das seguintes variedades:

Sabine (também denominada Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (também denominada Ghjermana du Sud), Curtinese.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as operações relativas à produção da matéria-prima e à elaboração do azeite são realizadas na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além das menções obrigatórias, previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação de géneros alimentícios, os rótulos do azeite que beneficia da denominação de origem protegida «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» devem conter as seguintes indicações:

— o nome da denominação «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica»,

— a menção «récolte à l'ancienne», imediatamente após o nome da denominação, para os azeites provenientes de azeitonas colhidas por queda natural.

— a menção «appellation d'origine protégée».

— o símbolo DOP da União Europeia.

Estas indicações devem ser agrupadas no mesmo campo visual.

A fim de se distinguirem nitidamente das demais indicações escritas e de ilustrações, devem ser apresentadas em carateres visíveis, legíveis, indeléveis e com dimensões tais que sobressaiam claramente no quadro onde estão impressas.

A rotulagem dos azeites que beneficiam da menção «récolte à l'ancienne» deve incluir a informação de que provêm de azeitonas colhidas por queda natural.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica da denominação de origem «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» corresponde a todo o território da Córsega, com exceção das seguintes comunas: 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. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

Situada entre 41º e 43º de latitude norte, a 160 km da costa da Provença, a Córsega é uma ilha montanhosa alongada, com orientação norte/sul, de altitude média de 568 metros e que apresenta um relevo muito recortado.

Do ponto de vista geológico, os solos em que estão implantadas as oliveiras resultam sobretudo da degradação dos dois tipos de rochas principais (granito e xisto, bem como bolsas calcárias, mas unicamente no extremo sul). Os tipos de solos assim formados são solos pobres, devido ao horizonte superficial pouco profundo e de baixo teor de argila, sendo igualmente áridos, com baixas reservas de água. A alimentação hídrica das árvores é, portanto, totalmente dependente da pluviosidade, que, embora variando de forma considerável consoante os anos e as microrregiões, não deixa de ser característica de um sistema mediterrânico, com um longo período de seca estival de cerca de cinco meses.

As características dos solos são, além disso, marcadas pelos fenómenos de erosão, agravados em função do declive.

Além da seca estival, o clima é caracterizado por temperaturas favoráveis às oliveiras, com invernos amenos, verões quentes e uma forte insolação, mas também pela influência marítima que assegura uma higrometria importante.

O desenvolvimento das oliveiras é também afetado pela temperatura: o relevo acentuado implica a existência de condições de fraturação pelo gelo acima de uma determinada altitude média, limite de altitude este que é relativizado consoante a exposição das encostas.

O cultivo da oliveira não se desenvolveu em zonas com condições passíveis de fraturação pelo gelo.

A principal área de cultivo da oliveira situa-se no andar de vegetação compreendido entre 0 a 400 metros à sombra e 600 metros em exposição solar, caracterizado pelo sobreiro e a azinheira, acompanhados do pinheiro pinhão, da urze, do medronheiro, da murta, do lentisco, do calicotome e do lentisco de folha alongada.

A história da oliveira na ilha é antiga e constitui a base em que se alicerçou a cultura oleícola insular. A história explica também, em grande parte, a origem das variedades plantadas: assim, a variedade «sabine», que constitui a mais disseminada na Córsega, estando presente sobretudo na região da Balagne, é uma variedade de seleção local, exclusivamente a partir de oliveiras selvagens. A variedade «capanace», dominante na região de Cap Corse, foi também selecionada localmente. Parece ter-se adaptado a condições bastante hostis. As oliveiras «capanace» existentes em Cap Corse são regularmente sujeitas a ventos violentos e à humidade marítima.

Trabalhos recentes demonstraram que determinadas variedades («ghjermana» e «ghjermana di balagna») são de origem toscana e outras, como a «zinzala», derivam de hibridações entre variedades locais e variedades introduzidas.

Assim, as principais variedades instalaram-se e multiplicaram-se, de modo geral, em associação, em zonas de características edafoclimáticas propícias. A idade das árvores demonstra a adequação destas variedades ao meio geográfico onde estão implantadas, com uma relação incontestável com o território.

A produção de «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» baseia-se em tradições antigas particularmente adaptadas ao meio:

— O modo de cultivo desenvolveu-se e mantém-se em estreita relação com o meio (densidade baixa nos olivais e colheita tardia). A manutenção tardia das azeitonas na árvore acentua o fenómeno de alternância de produção.

— A colheita das azeitonas realizava-se tradicionalmente por varejamento, apanha em árvore ou em terra, em função do setor, do volume das colheitas, das variedades de azeitonas e as condições sazonais. A apanha no solo era o modo de colheita mais frequentemente praticado. Foi abandonada pelos produtores e, atualmente, a colheita efetua-se por recurso a redes suspensas ou outros recetáculos colocados sob a árvore.

  O período de colheita das azeitonas é escalonado no tempo, de acordo com as datas de floração das diversas variedades.

— A moagem é efetuada num prazo muito mais curto que anteriormente. Estes prazos, que contribuíam, em grande parte, para a acidez excessiva do azeite, foram consideravelmente reduzidos pelo aumento da capacidade dos lagares e a sua modernização. Contudo, permanecem, por vezes, superiores aos praticados no continente, devido à localização dos olivais e aos hábitos dos produtores.

A melhoria global do modo de colheita e o aperfeiçoamento dos lagares permitiram melhorar a qualidade do azeite.

Especificidade do produto

O azeite «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» caracteriza-se pela presença moderada dos sabores acre e picante. Os aromas podem, exprimir-se com precisão e apresentarem uma boa complexidade.

A presença de vegetação espontânea variada nas imediações dos olivais permite detetar no produto acabado aromas a amêndoas e feno, bem como aromas complexos de mato, no azeite «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» com a menção «récolte à l'ancienne».

Utilizado para a alimentação, os cuidados e muitos ritos religiosos ou profanos, faz parte integrante da vida dos habitantes da ilha e é reconhecido pela sua qualidade.

A originalidade da oleicultura corsa reside igualmente na diversidade das variedades antigas e endémicas.

A utilização de variedades de azeitona de pequeno calibre, pouco adaptadas ao consumo como azeitonas de mesa, e a tradição de produção de azeite em vez de azeitonas de mesa explicam que todos os olivais do conjunto das microrregiões da área geográfica sejam utilizados exclusivamente para a produção de azeite.

Relação causal

A tipicidade do azeite de denominação «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» resulta da manutenção de uma certa tradição e da aplicação de métodos de produção modernos combinados com um meio natural específico.

A oliveira colonizou espontaneamente uma diversidade de espaços, tendo produzido, por meio de seleção e de hibridação, um grande número de variedades num território relativamente restrito, facto original em relação a outros setores oleícolas mediterrânicos essencialmente monovarietais ou plurivarietais com uma variedade dominante.

Independentemente das suas características próprias, as árvores são sujeitas a modos de condução comuns e partilham as condições climáticas que conduzem à evolução lenta da matéria-prima, num ambiente específico.

A manutenção tardia das azeitonas na árvore, devido à ausência de geadas nas zonas de implantação da oliveira, é um fator-chave para as características do «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica», na medida em que as azeitonas captam os aromas das espécies vegetais circundantes, nomeadamente do mato, que se exprimem nos aromas específicos do «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» com a menção «récolte à l'ancienne».

Deste modo, a interdependência dos fatores naturais e humanos, locais e específicos contribuem para atenuar, no produto, a contribuição da variabilidade devida à variedade, ao solo ou às exposições e confere ao «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» características originais comuns à produção oleícola de toda a ilha.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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