ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 9/12)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

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

Nr. UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

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

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

Sindicatul DOP „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" este alcătuit din producători de măsline, prelucrători și prelucrători-comercianți și are un interes legitim de a prezenta cererea de modificare.

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

— ☐ Denumirea produsului

— ☒ Descrierea produsului

— ☐ Aria geografică

— ☒ Dovada originii

— ☒ Metoda de producție

— ☒ Legătura

— ☒ Etichetarea

— ☒ Altele [cerințe naționale, datele de contact ale grupului, modalități de identificare a parcelelor, structura de control]

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

— ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

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

— ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. **Modificare (modificări)**

5.1. *Rubrica „Descrierea produsului”*

S-au adus precizări cu privire la această rubrică, care a fost completată pentru a se ține mai bine seama de priceperea și de practicile tradiționale ale producătorilor. În urma acestei caracterizări ameliorate se distinge, prin mențiunea suplimentară „récolte à l'ancienne” (recoltare tradițională), uleiul produs din măsline recoltate prin cădere naturală. Acest tip de ulei făcea deja obiectul înregistrării inițiale, care se baza pe o definiție destul de cuprinzătoare a produsului, dar nu era identificat ca atare. Introducerea acestei distincții se datorează dorinței manifestate de grupul solicitant de a caracteriza și a identifica mai bine produsul și de a oferi consumatorului informații clare despre tehnica de recoltare.

— Pe baza controalelor efectuate din momentul recunoașterii acestei denumiri, descrierea organoleptică a fost completată cu descriptori care permit o mai bună identificare a produsului. Dispozițiile referitoare la culoarea produsului rămân neschimbate.

Astfel, formularea inițială:

„«Huile d'olive de Corse» sau «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» este un ulei de măsline caracterizat printr-un gust dulce, iuțeala și amăreala fiind aproape absente. Aromele sunt delicate și amintesc de fructele uscate, de produsele de patiserie și de maquis-ul mediteraneean. Culoarea sa variază de la galben pai la galben clar și poate conține reflexe verzi.”,

se înlocuiește cu următorul text: „«Huile d'olive de Corse» sau «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» se caracterizează prin aromele sale care amintesc de migdale, anghinare, fân, fructe uscate sau măr. Culoarea sa variază de la galben pai la galben clar și poate conține reflexe verzi.”

Prin introducerea mențiunii „récolte à l'ancienne” pentru uleiurile produse din măsline recoltate prin cădere naturală, se stabilesc caracteristici organoleptice suplimentare legate de tehnica de recoltare: are un gust suav și este plin de savoare, aromele caracteristice și dominante întâlnite fiind: măsline negre, fân uscat, fructe uscate (migdale, nuci, alune), arome florale de maquis, ciuperci și tufăriș.

— Nivelurile de amăreală și de iuțeală (sau de gust picant) sunt definite și introduse în caietul de sarcini: „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” se caracterizează prin limite ale amărelii și ale iuțelii mai mici sau egale cu 3 pe scara valorilor adoptate de Comitetul Oleicol Internațional (de la 0 la 10). Deși inițial s-a caracterizat prin „iuțeală și amăreală aproape absente”, această ușoară creștere este legată de dezvoltarea de noi plantații și de modernizarea livezilor. Prin utilizarea tehnicilor de recoltare mecanice, măslinele sunt ușor mai puțin coapte, iar uleiul prezintă o amăreală și o iuțeală puțin mai pronunțate. Uleiurile care sunt însoțite de mențiunea „récolte à l'ancienne” sunt produse din măslinele recoltate prin cădere naturală, așadar mai coapte. Uleiul astfel obținut este mai degrabă dulce, iar iuțeala și amăreala sa sunt prin urmare mai mici sau egale cu 1 pe scara Comitetului Oleicol Internațional.

— Din motive de păstrare a calității produsului, în caietul de sarcini se definește și se introduce un indice de peroxid. Pe baza analizelor efectuate asupra produselor, acest indice se limitează la 16 miliechivalenți de oxigen peroxidic la 1 kg de ulei de măsline în stadiul primei comercializări.

5.2. *Rubrica „Dovada originii”*

Având în vedere evoluțiile legislative și de reglementare naționale, rubrica „Elemente care dovedesc că produsul este originar din aria geografică” a fost consolidată și cuprinde, în special, obligațiile referitoare la declarare și la ținerea de registre privind trasabilitatea produsului și monitorizarea condițiilor de producție.

În această rubrică se prevede în special o autorizare a operatorilor de către autoritatea de control, prin care se recunoaște capacitatea acestora de a îndeplini cerințele caietului de sarcini.

De altfel, în cadrul acestei rubrici au fost adăugate și completate mai multe dispoziții referitoare la registrele și la documentele de declarare prin care se garantează trasabilitatea și controlul conformității produselor cu cerințele caietului de sarcini.

5.3. *Rubrica „Metoda de producție”*

S-au adus modificări în ceea ce privește metoda de obținere, referitoare la:

Soiurile de măsline

Calendarul de reconversie privind soiurile de măsline care trebuie utilizate pentru a beneficia de denumirea de origine (lista soiurilor nu este modificată) este retras, deoarece majoritatea producătorilor vizați respectă procentajul minim de soiuri prezente, în condițiile în care acest nivel trebuia atins până în 2025.

Astfel, formularea inițială:

„Cu toate acestea, livezile care au fost plantate înainte de data publicării reglementării naționale referitoare la definirea denumirii de origine și care nu respectă dispozițiile referitoare la soiuri beneficiază în continuare, pentru recolta lor, de dreptul de a utiliza denumirea «Huile d'olive de Corse» sau «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», cu condiția ca exploatațiile respective să transmită serviciilor Institutului național al denumirilor de origine un calendar individual de reconversie a exploatației în cauză. Acest calendar trebuie să prevadă că măslinii care aparțin soiurilor enumerate mai sus reprezintă cel puțin 30 % din livezile exploatației în 2010, 40 % în 2015, 50 % în 2020 și 70 % în 2025.

Începând cu recolta din 2010, utilizarea măslinelor provenind din aceste livezi la producerea uleiului de măsline care face obiectul denumirii este acceptată cu condiția ca aceste măsline să fie amestecate cu cel puțin unul dintre soiurile menționate mai sus.”

se înlocuiește cu următorul text:

„Cu toate acestea, livezile care au fost plantate înainte de data publicării reglementării naționale referitoare la definirea denumirii de origine, la 26 noiembrie 2004, și care nu respectă dispozițiile referitoare la soiuri beneficiază în continuare, pentru recolta lor, de dreptul de a utiliza denumirea «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», cu condiția ca măslinii provenind din soiurile enumerate mai sus să reprezinte cel puțin 70 % din livezile exploatației.

Utilizarea măslinelor provenind din aceste livezi la producerea uleiului de măsline care face obiectul denumirii este acceptată cu condiția ca aceste măsline să fie amestecate cu cel puțin unul dintre soiurile menționate mai sus.”

Cu toate acestea, anumiți operatori au transmis o opoziție cu privire la eliminarea acestui calendar, în decursul perioadei naționale de opoziție. Operatorii, care respectă condițiile prevăzute la articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, beneficiază de o perioadă tranzitorie, care se încheie la 31 decembrie 2025.

Soiuri polenizatoare tolerate (livezi și ulei)

Formularea inițială prevedea un procentaj maxim al prezenței soiurilor polenizatoare de 5 % în livezi și, respectiv, în ulei.

Având în vedere dificultățile întâmpinate în ceea ce privește efectuarea controlului privind dispoziția prin care se stabilește cantitatea maximă de măsline provenind din soiuri polenizatoare în ulei (în principal, controlul documentelor) și faptul că aceste cantități sunt minime, se propune eliminarea acestei dispoziții din caietul de sarcini. În schimb, dispoziția referitoare la prezența soiurilor polenizatoare în livezi se menține.

Irigarea

Pentru a limita irigațiile tardive și a permite coacerea fructelor în bune condiții, se propune modificarea frazei după cum urmează: „Irigarea în timpul perioadei de vegetație a măslinului este autorizată până la începutul coacerii”, pentru mai multă precizie.

Densitatea plantării

Dispozițiile referitoare la densitate rămân neschimbate: fiecare arbore dispune de o suprafață minimă de 24 de metri pătrați. În vederea clarificării și controlării acestei dispoziții, se precizează metodele de calcul al acestei suprafețe (înmulțirea celor două distanțe dintre rânduri și a spațiului dintre arbori). Distanța minimă de 4 metri dintre arbori rămâne neschimbată.

Data recoltării/Randament

Inițial, data de începere a recoltei și mărirea sau reducerea randamentului în cazul unor condiții climatice excepționale erau indicate într-o hotărâre a prefectului sau, respectiv, o hotărâre a ministrului, pe baza propunerilor înaintate de Institutul național al denumirilor de origine după obținerea unui aviz din partea grupului.

În contextul simplificării procedurilor administrative, se propune ca data de începere a recoltei să fie fixată printr-o hotărâre a directorului INAO, pe baza propunerii motivate a grupului.

În plus, dispozițiile prevăzute în cazul unor condiții climatice excepționale au fost eliminate, în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

Recoltarea măslinelor

Pentru a stabili condițiile de utilizare a mențiunii „récolte à l'ancienne", se adaugă următoarele precizări: „Numai uleiurile produse din măsline recoltate prin cădere naturală cu prinderea fructelor pe plase sau în alte recipiente amplasate sub arbore pot beneficia de mențiunea «récolte à l'ancienne»."

Calitatea măslinelor din punctul de vedere al sănătății

Pentru a asigura calitatea măslinelor din punctul de vedere al sănătății, se precizează că măslinele sunt livrate preselor de ulei în stare bună de sănătate. Pentru a explica noțiunea de măsline „sănătoase" inclusă în caietul de sarcini înregistrat, se stabilește pragul maxim al măslinelor afectate de dăunători, de îngheț sau de grindină, respectiv 10 %.

Astfel, formularea inițială: „Măslinele utilizate trebuie să fie sănătoase" este completată după cum urmează:

„Ele sunt livrate preselor de ulei în stare bună de sănătate. Măslinele folosite în producție sunt sănătoase. Pragul maxim total al măslinelor afectate de dăunători, de îngheț sau de grindină pentru fiecare lot folosit în producție este stabilit la 10 %."

Nivelul de coacere a măslinelor

Pentru a consolida această dispoziție și a facilita controlul aferent, cerințele referitoare la nivelul de coacere a măslinelor au fost stabilite în ceea ce privește etapa de utilizare în producție, și nu la nivelul livrărilor către presele de ulei.

De asemenea, această dispoziție a fost modificată ținând seama de dezvoltarea de noi plantații cu tehnici mecanice de recoltare în cadrul cărora nivelul de coacere a măslinelor este mai scăzut.

Astfel, paragraful „Uleiurile provin din măsline recoltate atunci când sunt bine coapte. Toate livrările către presa de ulei pe parcursul campaniei oleicole trebuie să conțină, pentru fiecare exploatație: – cel mult 20 % măsline verzi, – cel puțin 50 % măsline negre" se înlocuiește cu:

„Fiecare lot de măsline folosit în producție trebuie să conțină cel puțin 50 % măsline care își schimbă culoarea.

În cazul «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» însoțit de mențiunea «récolte à l'ancienne», fiecare lot de măsline folosit în producție trebuie să conțină peste 50 % măsline negre".

Tratamentele și procedeele de extracție

Menținând, în același timp, dispozițiile caietului de sarcini actual cu privire la metodele de extracție (extracție doar prin procedee mecanice și fără utilizarea altor adjuvanți în afară de apă), lista tratamentelor autorizate a fost completată pentru a deveni exhaustivă și pentru a ține seama de toate etapele de fabricație. Astfel, s-au adăugat: îndepărtarea frunzelor, zdrobirea, malaxarea și extracția prin centrifugare sau prin presare. Acestea sunt tehnici utilizate în prezent.

În plus, dispoziția referitoare la conținutul de aciditate liberă, exprimat în acid oleic, este mutată la rubrica „Descrierea produsului". Se elimină menționarea caracterului „virgin" al uleiului, deoarece această caracteristică este legată numai de caracteristicile analitice ale uleiului, iar „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" poate să aparțină categoriei „virgin" sau celei a uleiului „extravirgin".

5.4. *Rubrica „Legătura"*

Rubrica „Legătura" este actualizată, sintetizată și completată pentru a explica mai bine legătura dintre caracteristicile „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica", aria geografică și pricepere. Sunt introduse elementele „specificitatea produsului" și „legătura cauzală", pentru a reflecta evoluțiile rubricii „Descrierea produsului". Elementele reiau în special aromele caracteristice produsului, cum ar fi aromele de migdale, de fân, aromele complexe de maquis și prezența moderată a iuțelii și a gustului picant, legată de introducerea amărelii și a iuțelii la punctul „Descrierea produsului".

5.5. *Rubrica „Etichetarea"*

Mențiunile de etichetare specifice denumirii au fost puse în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (utilizarea simbolului DOP al Uniunii Europene). De altfel, mențiunea „denumire de origine protejată" face parte, de asemenea, din mențiunile obligatorii de etichetare a produselor cu denumire de origine.

În cazul uleiurilor produse din măslinele recoltate prin cădere naturală, s-a introdus obligația de a adăuga mențiunea „récolte à l'ancienne" imediat după denumirea de origine. De asemenea, etichetarea acestor uleiuri trebuie să conțină informații care să precizeze că uleiurile provin din măsline recoltate prin cădere naturală.

5.6. *Altele*

Având în vedere evoluțiile legislative și de reglementare naționale, rubrica „Cerințele naționale” prezintă, sub formă de tabel, principalele puncte care trebuie controlate, valorile de referință ale acestora și metodele de evaluare aferente.

Au fost actualizate datele de contact ale grupului.

În rubrica „Delimitarea ariei geografice”, s-au adus clarificări privind etapele care trebuie să se desfășoare în aria geografică a denumirii: „Măslinele sunt recoltate și prelucrate în aria geografică, care se întinde pe teritoriul următoarelor comune”.

În plus, au fost corectate unele greșeli privind denumirile localităților din aria geografică a denumirii de origine, dar aceste corecturi nu modifică limitele ariei geografice de producție, care rămân neschimbate. Se precizează că limitele ariei geografice se regăsesc în cărțile funciare ale comunelor incluse parțial și că documentele grafice sunt depuse la primăriile corespunzătoare. De asemenea, au fost specificate metodele de identificare a parcelelor.

În fine, rubrica „Trimiteri la structura de control” a fost actualizată.

DOCUMENT UNIC

„HUILE D’OLIVE DE CORSE”/„HUILE D’OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA”

Nr. UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile)**

„Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, uleiuri etc.).

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Huile d’olive de Corse” sau „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” se caracterizează prin aromele sale care amintesc de migdale, anghinare, fân, fructe uscate sau măr. Culoarea sa variază de la galben pai la galben clar și poate conține reflexe verzi.

La prima comercializare, gustul picant (denumit „iuțeală” în sensul prezentului document unic) și amăreala sunt inferioare sau egale cu 3 pe scara organoleptică a Consiliului Oleicol Internațional (COI).

Aciditatea liberă, exprimată în acid oleic, este de maximum 1,5 g/100 g.

În stadiul primei comercializări, indicele de peroxid este de maximum 16 miliechivalenți de oxigen peroxidic la 1 kg de ulei de măsline.

„Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” însoțit de mențiunea „récolte à l’ancienne” prezintă următoarele caracteristici suplimentare: are un gust suav și este plin de savoare, aromele caracteristice și dominante întâlnite fiind: măsline negre, fân uscat, fructe uscate (migdale, nuci, alune), arome florale de maquis, ciuperci și tufăriș.

La prima comercializare, iuțeala și amăreala sunt mai mici sau egale cu 1 pe scara organoleptică a COI.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Uleiurile de măsline provin majoritar din soiurile următoare:

„Sabine” (denumit și „Aliva Bianca”, „Biancaghja”), „Ghjermana”, „Capanace”, „Raspulada”, „Zinzala”, „Aliva Néra” (denumit și „Ghjermana du Sud”), „Curtinese”.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate operațiunile legate de producerea materiei prime și de producerea uleiului de măsline se realizează în cadrul ariei geografice definite.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În afara indicațiilor obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea uleiurilor cu denumirea de origine „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" include următoarele mențiuni:

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

— mențiunea „récolte à l'ancienne" imediat după denumire, pentru uleiurile produse din măsline recoltate prin cădere naturală;

— mențiunea: „denumire de origine protejată";

— simbolul DOP al Uniunii Europene.

Aceste mențiuni apar în același câmp vizual.

Ele sunt prezentate cu caractere clare, lizibile, indelebile și suficient de mari, care ies în evidență pe fondul pe care sunt imprimate, astfel încât să se poată distinge în mod clar de celelalte indicații sau ilustrații.

Etichetarea uleiurilor însoțite de mențiunea „récolte à l'ancienne" cuprinde informații care precizează faptul că uleiurile provin din măsline recoltate prin cădere naturală.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a denumirii de origine „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" corespunde întregului teritoriu al insulei Corsica, cu excepția următoarelor comune: 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. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Situată între 41 și 43° latitudine nord, la 160 km de coastele provensale, Corsica este o insulă montană alungită, orientată pe direcția nord-sud, cu o altitudine medie de 568 de metri, care prezintă un relief foarte abrupt.

Din punct de vedere geologic, solurile pe care sunt plantați măslinii provin în esență din degradarea accelerată a două roci principale diferite (granit și șist, sporadic roci calcaroase, doar în sudul extrem). Tipurile de soluri astfel obținute sunt soluri sărace, din cauza unui orizont de suprafață puțin adânc și a unui conținut slab de argilă, dar, în același timp, sunt și soluri aride cu o rezervă mică de apă. Astfel, alimentarea hidrică a arborilor depinde în totalitate de cantitatea de precipitații, care, deși prezintă o mare variabilitate în funcție de ani și de microregiuni, este oricum cea specifică unui regim mediteraneean, cu o perioadă lungă de secetă pe timpul verii, de aproximativ cinci luni.

Caracteristicile acestor soluri sunt din ce în ce mai marcate de fenomenele de eroziune, accentuate în funcție de pantă.

În afară de seceta estivală, clima este marcată de temperaturi favorabile măslinilor, cu ierni blânde, veri calde și soare puternic, dar și de influențele marine care asigură o umiditate importantă.

Dezvoltarea măslinilor este, de asemenea, condiționată de temperatură: relieful înalt se caracterizează prin condiții de îngheț peste o anumită altitudine medie, această limită de altitudine fiind nuanțată în funcție de expunerea versanților.

Zonele culturilor de măslini nu s-au dezvoltat în cazul în care condițiile puteau favoriza înghețul.

Principala zonă de cultivare a măslinilor se situează în etajul de vegetație 0-400 de metri pe versanții umbriți și până la 600 de metri pe versanții însoriți, caracterizându-se prin prezența arborilor de plută și a stejarilor de piatră, însoțiți de *Pinus pinea*, de ericacee, de *Arbutus*, de mirt, de mastic, de *Calicotome* și de *Phillyrea angustifolia*.

Istoria cultivării măslinilor pe insulă este îndepărtată și reprezintă baza pe care s-a construit cultura oleicolă insulară. De asemenea, istoria explică o mare parte din originea soiurilor plantate: astfel, soiul „Sabine", cel mai răspândit în Corsica, dar prezent mai ales în regiunea Balagne, este un soi selecționat la nivel local, exclusiv din măslini sălbatici. În mod similar, soiul „Capanace", dominant în regiunea Cap Corse, a fost selecționat la nivel local. Se pare că acest soi s-a adaptat la condiții mai degrabă ostile. Astfel, arborii din soiul „Capanace" întâlniți în regiunea Cap Corse sunt supuși periodic unor vânturi violente și aerosolilor.

Activitățile recente au demonstrat că anumite soiuri sunt de origine toscană („ghjermana” și „ghjermana di Balagna”) și că alte soiuri, cum ar fi „zinzala”, sunt soiuri hibride rezultate din încrucișarea soiurilor oleicole locale și a unor soiuri introduse.

Prin urmare, aceste soiuri principale s-au instalat și s-au înmulțit, cel mai adesea în asociere, în zonele favorabile din punctul de vedere al caracteristicilor pedoclimatice. Vârsta arborilor ilustrează gradul de compatibilitate al acestor soiuri cu mediul geografic în care au fost plantați și legătura incontestabilă cu regiunea.

Producția de „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” se bazează pe utilizări străvechi, adaptate la mediu.

— modul de cultivare a fost și rămâne în strânsă legătură cu mediul: densitate redusă a livezilor și colectare tardivă. Această păstrare tardivă a măslinelor pe arbore accentuează și mai mult fenomenul de alternare a producției;

— recolta măslinelor se realiza tradițional prin scuturare, culegere manuală sau colectare de pe jos, în funcție de sector, de volumul recoltelor, de soiurile de măsline și de condițiile sezoniere. Colectarea de pe jos era în trecut modul de recoltare cel mai des practicat. În prezent, producătorii au renunțat la această tehnică, colectarea efectuându-se pe plase suspendate sau în alte recipiente amplasate sub arbori.

  Perioada de recoltare a măslinelor este de lungă durată, în funcție de datele de înflorire a diferitelor soiuri;

— mărunțirea se realizează în termene mult mai scurte decât înainte. Aceste termene, care înainte reprezentau una dintre cauzele principale ale unei acidități foarte puternice a uleiului, au fost reduse semnificativ datorită ameliorării capacității preselor de ulei și a modernizării acestora. Totuși, aceste termene sunt în continuare mai mari decât cele practicate pe continent, din cauza distanței la care se află plantațiile de măslini și a obiceiurilor producătorilor.

Această îmbunătățire globală a performanțelor modului de recoltare și a preselor de ulei a permis sporirea calității uleiurilor de măsline.

Specificitatea produsului

„Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” se caracterizează printr-o prezență moderată a iuțelii și a gustului picant. Prin urmare, aromele se pot exprima în mod delicat și pot asigura o bună complexitate.

Datorită prezenței vegetației spontane variate în împrejurimile livezilor oleicole, în produsul finit se pot identifica arome de migdale și de fân, precum și arome complexe de maquis în „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” însoțit de mențiunea „récolte à l'ancienne”.

Utilizat în alimentație, în produse cosmetice și în numeroase ritualuri religioase sau profane, uleiul de măsline face parte din viața locuitorilor de pe insulă și este recunoscut pentru calitatea sa.

Originalitatea oleiculturii din Corsica constă, de asemenea, în diversitatea soiurilor vechi și a celor endemice.

Utilizarea soiurilor de măsline de mici dimensiuni, deci puțin adaptate la consumul de măsline de masă, precum tradiția fabricării uleiului și nu a măslinelor de masă explică motivul pentru care toate livezile din ansamblul microregiunilor din aria geografică sunt utilizate exclusiv pentru producția de ulei de măsline.

Legătura cauzală

Caracterul tipic al uleiului de măsline cu denumirea „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” este rezultatul păstrării unei anumite tradiții și a utilizării de metode de producție moderne, combinate cu un mediu natural specific.

Măslinul a colonizat în mod spontan diverse spații, ceea ce a condus, ca urmare a selecției și a hibridizării, la un număr mare de soiuri pe un teritoriu destul de mic, ceea ce reprezintă un element de originalitate față de alte sectoare oleicole mediteraneene, care sunt formate mai degrabă dintr-un singur soi sau din mai multe soiuri cu un soi dominant.

Independent de caracteristicile lor proprii, arborii fac obiectul unor metode de gestionare comune și se supun unor condiții climatice care conduc la o evoluție lentă a materiei prime, într-un mediu particular.

Păstrarea îndelungată a măslinelor pe arbore, dată fiind absența înghețurilor în zona de plantare a măslinului, este un factor-cheie al caracterului specific al „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica”, în măsura în care măslinele captează și aromele spațiilor vegetale înconjurătoare, în special cele de maquis, arome care se regăsesc astfel în aromele speciale ale „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” însoțit de mențiunea „récolte à l'ancienne”.

Prin urmare, interdependența factorilor naturali și umani, locali și specifici contribuie la atenuarea, în cadrul produsului, a unei componente a variabilității datorate soiului, solului sau expunerilor și conferă „Huile d'olive de Corse"/ „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" caracteristici originale comune producției oleicole de pe întreaga insulă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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