INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 9/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 [1].

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

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

EÚ č.: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

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

Profesionálny syndikát CHOP „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" pozostáva z pestovateľov olív, ich spracovateľov a spracovateľov, ktorí sú zároveň dodávatelia na trh, a má oprávnený záujem podať žiadosť o zmenu.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka**

— ☐ Názov výrobku

— ☒ Opis výrobku

— ☐ Zemepisná oblasť

— ☒ Dôkaz o pôvode

— ☒ Spôsob výroby

— ☒ Súvislosť

— ☒ Označovanie

— ☒ Iné [vnútroštátne požiadavky, kontaktné údaje skupiny, spôsoby identifikácie pozemkov, kontrolné štruktúry]

4. **Druh zmeny (zmien)**

— ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

[1] Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

— ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument)

5. **Zmena (zmeny)**

5.1. *Položka „Opis výrobku“*

Táto položka bola spresnená a doplnená s cieľom lepšie zohľadniť tradičné skúsenosti a zvyklosti pestovateľov. Lepšia charakterizácia viedla k rozlíšeniu dodatočným označením „zber pôvodnou metódou“ pri oleji z olív zbieraných po prirodzenom opadnutí. Tento olej už bol zahrnutý v pôvodnej registrácii, ktorá bola založená na pomerne širokej definícii výrobku, ale nebol identifikovaný ako taký. Rozlíšenie je reakciou na ochotu skupiny žiadateľov lepšie charakterizovať a identifikovať produkt a poskytnúť jasné informácie spotrebiteľom o spôsobe zberu.

— Na základe kontrol vykonaných od uznania tohto označenia sa opis organoleptických vlastností doplnil o deskriptory, ktoré umožňujú lepšiu identifikáciu výrobku. Ustanovenia týkajúce sa farby produktu zostávajú nezmenené.

Rovnako aj počiatočné znenie:

„Olej „Huile d'olive de Corse“ alebo „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ je olivový olej vyznačujúci sa sladkou chuťou prakticky bez akejkoľvek ostrosti a horkosti. Má jemnú vôňu pripomínajúcu sušené ovocie, pečivo a macchie. Má slamovožltú až svetložltú farbu, niekedy aj so zeleným odleskom.“

sa nahrádza takto: „Olej „Huile d'olive de Corse“ alebo „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ sa vyznačuje vôňou pripomínajúcou mandle, artičoky, seno, sušené ovocie alebo jablká. Má slamovožltú až svetložltú farbu, niekedy aj so zeleným odleskom.“

Uvedenie informácie „zber pôvodnou metódou“ pre olej z olív zbieraných po prirodzenom opadnutí odkazuje na doplňujúce organoleptické vlastnosti, ktoré súvisia so spôsobom zberu: má okrúhlu a plnú chuť, typickú a dominantnú vôňu čiernych olív, suchého sena, suchých plodov (ako sú napríklad mandle, orechy, lieskové orechy), kvetov macchie, húb a lesného podrastu.

— Úrovne horkosti a ostrosti (alebo pikantnosti) sú definované a zavedené v špecifikácii: olej „Huile d'olive de Corse“ alebo „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ sa vyznačuje limitmi horkosti a ostrosti menšími alebo rovnými 3 na stupnici hodnôt podľa Medzinárodnej rady pre olivy (od 0 do 10). Pôvodne sa jeho chuť charakterizovala ako „prakticky bez ostrosti a horkosti“ a tento mierny nárast súvisí s rozvojom nových výsadieb a modernizáciou sadov. Použitie techniky mechanického zberu viedlo k zberu menej zrelých olív a tým sa mierne zvýšila horkosť a ostrosť oleja. Olej s označením „zber pôvodnou metódou“ je vyrobený z olív, ktoré sa zbierajú po prirodzenom opadnutí a preto sú zrelšie. Olej z nich je skôr sladký, úroveň ostrosti a horkosti je menšia alebo rovná 1 na stupnici Medzinárodnej rady pre olivy.

— V záujme zachovania kvality výrobku je v špecifikácii stanovená a zavedená hodnota peroxidového čísla. Na základe uskutočnených analýz výrobkov je toto číslo obmedzené na 16 miliekvivalentov peroxidového kyslíka na 1 kg olivového oleja v prvej fáze predaja.

5.2. *Položka „Dôkaz o pôvode“*

Pokiaľ ide o zmeny vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov, došlo ku konsolidácii položky „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“, ktorá obsahuje najmä povinnosť nahlasovania a vedenia registrov týkajúcich sa vysledovateľnosti výrobku a monitorovania výrobných podmienok.

V tomto rámci sa očakáva najmä osvedčenie prevádzkovateľov orgánmi kontroly uznávajúce ich schopnosť spĺňať požiadavky špecifikácie.

Okrem toho sa do tejto položky pridali a doplnili viaceré ustanovenia týkajúce sa registrov a nahlasovacích dokumentov, ktoré umožňujú zabezpečiť vysledovateľnosť a kontrolu súladu výrobkov s požiadavkami špecifikácie.

5.3. *Položka „Spôsob výroby“*

Medzi zmeny, ktoré boli zapracované do spôsobu výroby, patria zmeny, ktoré sa týkajú týchto položiek:

Odrody olív

Plán premeny vo vzťahu k odrodám olív, ktoré možno použiť v rámci chráneného označenia (zoznam odrôd sa nemení), bol zrušený, pretože väčšina uvedených pestovateľov rešpektuje minimálny percentuálny podiel prítomných odrôd, pričom túto úroveň je potrebné dosiahnuť do roku 2025.

Rovnako aj počiatočné znenie:

„Sady zasadené pred dátumom zverejnenia vnútroštátnej právnej definície označenia, ktoré nezodpovedajú ustanoveniam o odrodách, môžu aj naďalej využívať právo označovania „Huile d'olive de Corse“ alebo „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ za predpokladu, že príslušné poľnohospodárske podniky si v Národnom inštitúte pre označovanie pôvodu zaregistrujú individuálny plán premeny podniku. Tento plán musí stanovovať, že olivovníky uvedených odrôd predstavujú minimálne 30 % zo sadu poľnohospodárskeho podniku v roku 2010, 40 % v roku 2015, 50 % v roku 2020 a 70 % v roku 2025.

Od zberu v roku 2010 je používanie olív z týchto sadov povolené na výrobu olivového oleja s označením pôvodu pod podmienkou, že sa tieto olivy zmiešajú s olivami aspoň jednej z uvedených odrôd.“

sa nahrádza takto:

„Sady zasadené pred dátumom zverejnenia vnútroštátnej právnej definície označenia, t. j. 26. novembra 2004, ktoré nezodpovedajú ustanoveniam o odrodách, môžu aj naďalej využívať právo označovania „Huile d'olive de Corse“ alebo „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ za predpokladu, že olivovníky uvedených odrôd predstavujú minimálne 70 % sadov poľnohospodárskeho podniku.

Používanie olív z týchto sadov na výrobu olivového oleja s označením pôvodu je povolené pod podmienkou, že sa tieto olivy zmiešajú s olivami aspoň jednej z uvedených odrôd.“

Niektorí prevádzkovatelia však môžu podať námietku na zrušenie tohto plánu počas vnútroštátnej lehoty na podanie námietky. Prevádzkovatelia, ktorí splnia podmienky článku 15 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, môžu využiť prechodné obdobie do 31. decembra 2025.

Prípustné opeľujúce odrody (sady a olej)

Pôvodný návrh stanovoval maximálny percentuálny podiel prítomnosti opeľujúcich odrôd 5 % v sadoch a tiež v oleji.

Vzhľadom na ťažkosti pri vykonávaní kontroly ustanovenia upravujúceho maximálne množstvo olív získaných z opeľujúcich odrôd v oleji (v podstate ide o kontrolu dokumentácie) a skutočnosť, že tieto množstvá sú minimálne, navrhuje sa vypustiť toto ustanovenie zo špecifikácie. Samotné ustanovenie týkajúce sa prítomnosti opeľujúcich odrôd v sadoch sa naopak ponecháva.

Zavlažovanie

S cieľom obmedziť neskoré závlahy a umožniť dozrievanie plodov za dobrých podmienok sa navrhuje upraviť a spresniť znenie vety takto: „Zavlažovanie počas vegetačného obdobia olivovníka je povolené až do začiatku dozrievania“.

Hustota výsadby

Ustanovenia týkajúce sa hustoty výsadby zostávajú nezmenené: každý kmeň musí mať k dispozícii minimálnu plochu 24 metrov štvorcových. Stanovené sú spôsoby výpočtu tejto plochy (násobok dvoch vzdialeností medzi riadkami a vzdialenosti medzi stromami) na objasnenie a kontrolu ustanovenia. Minimálna vzdialenosť 4 metre medzi stromami zostáva nezmenená.

Dátum zberu úrody/výnos

Pôvodne dátum začatia zberu a jeho posunutie na skôr či neskôr v prípade mimoriadnych klimatických podmienok špecifikovala príslušná vyhláška prefekta a ministerstva na základe návrhov Národného inštitútu pre označovanie pôvodu po prijatí stanoviska skupiny.

V rámci zjednodušovania administratívnych postupov sa navrhuje, aby sa tento dátum stanovoval rozhodnutím riaditeľa Národného inštitútu pre označovanie pôvodu (INAO) na základe odôvodneného návrhu skupiny.

Okrem toho sa vypustili ustanovenia týkajúce sa mimoriadnych klimatických podmienok v súlade s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Zber olív

S cieľom vyjasniť podmienky použitia označenia „zber pôvodnou metódou“ sa uvádza, že: „Označenie „zber pôvodnou metódou“ možno použiť len pre olej vyrobený z olív zbieraných po prirodzenom opadnutí zachytávaním plodov do sietí alebo iných nádob pod stromom.“

Zdravotná kvalita olív

Na účely zabezpečenia zdravotnej kvality olív je stanovené, že olivy sa dodávajú do lisovní v zdravom stave. S cieľom objasniť pojem „zdravé“ olivy uvedený v zaregistrovanej špecifikácii je maximálny limit olív poškodených škodcami, mrazom alebo krupobitím stanovený na 10 %.

Rovnako aj počiatočné znenie: „Použité olivy musia byť zdravé.“ sa dopĺňa takto:

„Dodávajú sa do lisovní v zdravom stave. Použité olivy sú zdravé. Maximálny celkový prahový limit olív poškodených škodcami, mrazom alebo krupobitím na šaržu je stanovený na 10 %.“

Zrelosť olív

S cieľom posilniť ustanovenie a uľahčiť jeho kontrolu boli požiadavky na úrovni zrelosti olív stanovené vo fáze realizácie, a nie vo fáze dodania do lisovne.

Toto ustanovenie sa tiež upravilo po zohľadnení vývoja nových plantáží s mechanickým spôsobom zberu, pri ktorom sa zberajú menej zrelé olivy.

Rovnako aj odsek: „Oleje pochádzajú z olív zbieraných v zrelom stave. Celkové dodávky do lisovne počas hospodárskeho roka pre olivy musia pre každý poľnohospodársky podnik predstavovať: – maximálne 20 % zelených olív, minimálne 50 % čiernych olív“ sa nahrádza znením:

„Každá šarža spracovaných olív musí predstavovať minimálne 50 % dozrievajúcich olív (ktoré menia farbu).

V prípade označenia „Huile d'olive de Corse“ alebo „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, za ktorým sa uvádza označenie „zber pôvodnou metódou“, musí každá šarža spracovávaných olív obsahovať minimálne 50 % čiernych olív.“

Spracovanie a spôsoby extrakcie

Pri zachovaní ustanovení platnej špecifikácie pre spôsoby extrakcie (extrakcia mechanickým spôsobom a bez použitia pomocných látok okrem vody) bol vypracovaný úplný zoznam povolených spôsobov spracovania, ktorý zohľadňuje všetky výrobné kroky. Dopĺňa sa tiež: odstraňovanie listov, drvenie, miesenie a extrakcia odstreďovaním alebo lisovaním. Týka sa to aktuálne používaných techník.

Okrem toho sa ustanovenie týkajúce sa obsahu voľných kyselín vyjadreného obsahom kyseliny olejovej presúva do položky „Opis výrobku“. Z označenia oleja je odstránené slovo panenský, pričom táto vlastnosť jednoznačne súvisí s analytickými charakteristikami oleja „Huile d'olive de Corse“ alebo „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, ktorý môže patriť do kategórie panenský alebo extra panenský.

5.4. *Položka „Súvislosť“*

Položka „Súvislosť“ bola aktualizovaná, syntetizovaná a rozšírená tak, aby lepšie vysvetľovala súvislosť medzi charakteristikami oleja „Huile d'olive de Corse“ alebo „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, zemepisnou oblasťou a know-how. V súlade s rozpracovaním položky „Opis výrobku“ sú uvedené prvky „špecifickosť výrobku“ a „príčinná súvislosť“. Patria sem najmä charakteristické vône výrobku, ako sú vône mandlí, sena, komplexná vôňa macchie a prítomnosť miernej ostrosti a pikantnosti spojenej so zavedením úrovní horkosti a ostrosti v časti „Opis výrobku“.

5.5. *Položka „Označovanie“*

Údaje označovania špecifické pre toto označenie pôvodu sa zosúladili s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 (použitie symbolu CHOP Európskej únie). Okrem toho medzi povinnými údajmi na štítku produktov s označením pôvodu musí figurovať aj slovné spojenie „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu.

Pri olejoch z olív zbieraných po prirodzenom opadnutí sa pridala povinnosť uvádzať údaj „zber pôvodnou metódou“ bezprostredne po názve označenia pôvodu. Označenie týchto olejov musí tiež obsahovať informáciu o tom, že oleje pochádzajú z olív zbieraných po prirodzenom opadnutí.

5.6. *Iné*

V položke „Vnútroštátne požiadavky“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov v tabuľke uvádzajú hlavné body, ktoré majú byť predmetom kontroly, ich referenčné hodnoty a metóda ich hodnotenia.

Aktualizovali sa kontaktné údaje skupiny.

V položke „Vymedzenie zemepisnej oblasti“ boli objasnené kroky, ktoré sa majú vykonať v rámci zemepisnej oblasti označenia: „Olivy sú zbierané a spracované v zemepisnej oblasti, ktorá sa rozprestiera na území nasledujúcich obcí.“

Okrem toho sa opravili chyby, pokiaľ ide o názvy obcí situovaných v zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu, ale tieto opravy nemenia hranice zemepisnej oblasti výroby, ktoré zostávajú nezmenené. Uvádza sa, že hranice zemepisnej oblasti sú čiastočne uvedené v katastri sledovaných obcí a grafická dokumentácia je uložená na príslušných radniciach. Ďalej sa spresnili spôsoby identifikácie parciel.

A napokon sa aktualizovala položka „Odkazy na kontrolné štruktúry“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

EÚ č.: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (Názvy)**

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

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.).

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Olej „Huile d’olive de Corse“ alebo „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“ sa vyznačuje vôňou pripomínajúcou mandle, artičoky, seno, sušené ovocie alebo jablká. Má slamovožltú až svetložltú farbu, niekedy aj so zeleným odleskom.

Pri prvom uvedení na trh je pikantnosť (nazývaná „ostrosť“ v súlade s týmto jednotným dokumentom) a horkosť nižšia alebo sa rovná 3 na stupnici zmyslového hodnotenia Medzinárodnej rady pre olivy (IOC).

Voľná kyslosť vyjadrená obsahom kyseliny olejovej je maximálne 1,5 gramu na 100 gramov.

Vo fáze prvého uvedenia na trh je hodnota peroxidového čísla nižšia alebo sa rovná 16 miliekvivalentom peroxidového kyslíka na 1 kg olivového oleja.

Olej „Huile d’olive de Corse“ alebo „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“ s následným označením „zber pôvodnou metódou“ má tieto doplňujúce vlastnosti: oblá a plná chuť, typická a dominantná vôňa charakteristická pre: čierne olivy, suché seno, suché plody (mandle, orechy, lieskové orechy), kvety macchie, huby a lesný podrast.

Pri prvom uvedení na trh je ostrosť a horkosť nižšia alebo sa rovná 1 na stupnici zmyslového hodnotenia podľa IOC.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Olivový olej pochádza najmä z týchto odrôd:

Sabine (tiež označovaná ako Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (inak označovaná ako Ghjermana du Sud), Curtinese.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky úkony týkajúce sa produkcie surovín a výroby olivového oleja sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa olejov s chráneným označením pôvodu „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" obsahovať tieto informácie:

— názov označenia „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica",

— údaj „zber pôvodnou metódou" bezprostredne za názvom označenia pre oleje z olív zbieraných po prirodzenom opadnutí,

— údaj: „appellation d'origine protégée" (chránené označenie pôvodu),

— symbol CHOP Európskej únie.

Tieto údaje musia byť uvedené v tom istom zornom poli.

Musia byť napísané viditeľným, čitateľným, nezmazateľným a dostatočne veľkým písmom, ktoré musí na ploche, na ktorej je vytlačené, dobre vynikať, aby sa tieto údaje dali jasne odlíšiť od všetkých ostatných písomných alebo obrázkových informácií.

Štítok s údajom „zber pôvodnou metódou" obsahuje informáciu o tom, že tieto oleje pochádzajú z olív zbieraných po prirodzenom opadnutí.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Huile d'olive de Corse"/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" zodpovedá celému územiu Korziky okrem týchto obcí: 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Korzika sa nachádza medzi 41. a 43. stupňom severnej šírky, 160 km od pobrežia Provence. Je to hornatý, predĺžený ostrov orientovaný v smere sever – juh s priemernou nadmorskou výškou 568 metrov a veľmi členitým terénom.

Z geologického hľadiska pôdy, na ktorých sa pestujú olivovníky, pochádzajú najmä z rozpadu dvoch hlavných odlišných hornín (žuly a bridlice, vápencovej hlušiny vo výplniach, len v najjužnejšej časti). Výsledné pôdne druhy sú chudobné pôdy s plytkým horizontom a nízkym obsahom hliny, no tiež vyprahnuté pôdy s nízkou zásobou vody. Zásobovanie stromov vodou je tak úplne závislé od množstva zrážok, výrazne kolísajúceho v závislosti od rokov a mikroregiónov, pre ktoré je charakteristická prevládajúca stredomorská klíma s dlhým obdobím sucha v letnom období trvajúcim asi päť mesiacov.

Vlastnosti týchto pôd sú výrazne poznačené eróziou, podporenou sklonom svahu.

Okrem letného sucha sa klíma vyznačuje teplotami priaznivými pre olivovník, miernymi zimami, horúcimi letami, silným slnečným žiarením, ale aj vplyvom mora, ktoré poskytuje dôležitú vlhkosť.

Úrodu olivovníkov tiež podmieňuje teplota: vyššie položený terén implikuje výskyt mrazu od určitej priemernej nadmorskej výšky, pričom tento výškový limit závisí od expozície svahov.

Oblasti pestovania olivovníkov sa tam nerozvinuli z dôvodu výskytu mrazov.

Hlavná zóna pestovania olivovníkov sa nachádza vo vegetačnom stupni od 0 do 400 metrov na severnom svahu a do 600 metrov na južnom svahu, charakterizuje ju pásmo duba korkového a duba cezmínového s borovicou píniou, vresom, jahodovcom, myrtou, rakytníkom, čimilkou a jamovcom úzkolistým.

Olivovník má na ostrove dlhú históriu, ktorá predstavuje základ pestovania olivovníka na ostrove. Táto história tiež vysvetľuje do značnej miery pôvod pestovaných odrôd: Sabine, ktorá je najrozšírenejšia na Korzike, no najmä sa nachádza v regióne Balagne, je odroda z miestneho výberu a pochádza výlučne z divých olivovníkov. Podobne odroda Capance, ktorá je dominantná v regióne Cap Corse, vzišla z miestneho výberu. Zdá sa, že táto odroda sa dokáže prispôsobiť menej priaznivým podmienkam. Stromy odrody Capance nachádzajúce sa v regióne Cap Corse pravidelne čelia silným vetrom a jemným dažďom.

Najnovšie práce ukázali, že niektoré odrody sú toskánskeho pôvodu („Ghjermana“ a „Ghjermana di Balagna“) a iné, ako napríklad Zinzala, pochádzajú z hybridizácie medzi miestnymi divokými olivovníkmi a zavedenými odrodami.

Tieto hlavné odrody sa tak usadili a rozmnožili najčastejšie spoločne v oblastiach s vyhovujúcimi pôdnymi a klimatickými podmienkami. Vek stromov dnes potvrdzuje súlad týchto odrôd so zemepisným prostredím, v ktorom sa nachádzajú, a nespornú súvislosť s územím.

Výroba oleja s označením „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ je založená na pôvodných metódach zvlášť prispôsobených prostrediu:

— Spôsob pestovania bol a zostáva naďalej v úzkom vzťahu s prostredím: nízka hustota v sadoch a neskorý zber. Ponechanie olív na strome do neskorých fáz ešte zvýrazňuje jav nepravidelnej produkcie (úrody).

— Olivy sa zbierali tradične zrážaním, zberom priamo zo stromu alebo zberom zo zeme v závislosti od sektora, objemu zberu, odrôd olív a sezónnych podmienok. Zber zo zeme bol najčastejšie používaný spôsob zberu. V súčasnosti ho už pestovatelia nepoužívajú a na zber im slúžia siete alebo iné nádoby zavesené pod stromom.

  Obdobie zberu olív nastáva v čase v súlade s časom kvitnutia rôznych odrôd.

— Mletie sa dnes vykonáva omnoho rýchlejšie ako pôvodne. Táto dĺžka času, ktorá bola v značnej miere príčinou vysokej kyslosti oleja, sa dnes výrazne znížila vďaka lepšej kapacite a modernizácii lisovní. Niekedy je však dlhšia ako na kontinente v dôsledku odľahlosti olivových sadov a zvyklostí pestovateľov.

Celkové zlepšenie výkonnosti spôsobu zberu a lisovní umožnilo zvýšiť kvalitu olivového oleja.

Špecifickosť výrobku

Olej „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ sa vyznačuje miernou ostrosťou a pikantnosťou. Vôňa môže byť jemná a komplexná.

Vďaka výskytu rozličnej prirodzenej vegetácie v blízkosti olivových sadov možno v konečnom výrobku objaviť vôňu mandlí a sena, ako aj komplexnú vôňu macchie v oleji s označením „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, po ktorom nasleduje údaj „zber pôvodnou metódou“.

Olej sa používa na výživu, liečbu a mnohé náboženské alebo svetské rituály, tvorí neoddeliteľnú súčasť života na ostrove a je uznávaný pre svoju kvalitu.

Osobitosť pestovania olivovníkov na Korzike spočíva tiež v rozmanitosti starých a endemických odrôd.

Odrody olív malých veľkostí, ktoré sú menej vhodné na priamu spotrebu, tradícia výroby oleja a nie olív na priamu konzumáciu sú faktory, ktoré vysvetľujú využitie všetkých sadov v mikroregiónoch tejto zemepisnej oblasti výlučne na výrobu olivového oleja.

Príčinná súvislosť

Typické vlastnosti olivového oleja s označením „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ sú výsledkom kombinácie zachovania určitej tradície a zavedenia modernej výroby v konkrétnom prirodzenom prostredí.

Olivovník prirodzene kolonizoval rôzne oblasti, z čoho vyplynul aj v dôsledku selektívneho výberu a hybridizácie veľký počet odrôd na relatívne malom území, čo predstavuje osobitosť v porovnaní s inými stredomorskými olivovníkovými oblasťami, ktoré sú skôr jednoodrodové alebo viacodrodové s dominantnou odrodou.

Bez ohľadu na vlastné charakteristiky sú stromy obhospodarované rovnakým spôsobom a majú rovnaké klimatické podmienky, z čoho vyplýva pomalý vývoj surovín v osobitnom prostredí.

Ponechanie olív na strome do neskorých fáz, keďže v týchto oblastiach pestovania olivovníka sa nevyskytujú mrazy, je jedným z kľúčových faktorov pre typické vlastnosti oleja „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, vďaka čomu olivy získajú vône okolitých druhov vegetácie, najmä macchie, teda vône, ktoré sú špecifické pre olej s označením „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ a následným údajom „zber pôvodnou metódou“.

Vzájomná závislosť miestnych a špecifických prírodných a ľudských zložiek prispieva v prípade produktu k zníženiu miery premenlivosti, ktorá je daná odrodou, pôdou alebo expozíciou a pripisuje oleju „Huile d'olive de Corse“/ „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ originálne rysy spoločné pre výrobu oleja na celom ostrove.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 odsek 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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