OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 9/12)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (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. **Agrupación solicitante e interés legítimo**

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

   Tel. +33 495566497.
   Fax +33 495551660.
   Correo electrónico: oliudicorsica@orange.fr

   El sindicato de la DOP «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» se compone de productores de aceituna, de transformadores y de transformadores comercializadores, y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

2. **Estado miembro o tercer país**

   Francia

3. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

   — ☐ Denominación del producto

   — ☒ Descripción del producto

   — ☐ Zona geográfica

   — ☒ Prueba del origen

   — ☒ Método de obtención

   — ☒ Vínculo

   — ☒ Etiquetado

   — ☒ Otros [requisitos nacionales, datos de la agrupación, modalidades de identificación de las parcelas, estructura de control]

4. **Tipo de modificación**

   — ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

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

— ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

5.1. *Apartado «Descripción del producto»*

Se ha precisado y completado este apartado, a fin de tener en cuenta más adecuadamente los conocimientos tradicionales y los usos de los productores. Como consecuencia de esta descripción más apropiada, se introduce la distinción, mediante la mención «récolte à l'ancienne» (recolección mediante métodos tradicionales), del aceite obtenido de aceitunas recolectadas tras su caída natural. Este aceite ya estaba protegido por el registro inicial, que se basaba en una definición bastante amplia del producto, pero no era identificado como tal. Esta distinción responde al deseo de la agrupación solicitante de describir e identificar mejor el producto y proporcionar una información clara al consumidor sobre la técnica de recolección.

— Sobre la base de los controles efectuados desde el reconocimiento de esta denominación, se ha completado la descripción organoléptica con descriptores que mejoran la identificación del producto. No se modifican las disposiciones sobre el color del producto.

Por consiguiente, la redacción inicial:

«El aceite de oliva "Huile d'olive de Corse" o "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" se caracteriza en la cata por su suavidad y por estar prácticamente ausentes el picor y la amargura. Los aromas son finos y recuerdan los frutos secos, la repostería y el matorral. El color del aceite varía de amarillo paja a amarillo claro y puede contener reflejos verdes.»

se sustituye por: «El aceite de oliva "Huile d'olive de Corse" o "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" se caracteriza por aromas que evocan la almendra, la alcachofa, el heno, los frutos secos o la manzana. El color del aceite varía de amarillo paja a amarillo claro y puede contener reflejos verdes.».

La introducción de la mención «récolte à l'ancienne» para los aceites obtenidos de aceitunas recolectadas tras su caída natural conlleva unas características organolépticas complementarias, asociadas a la técnica de recolección: gusto redondo y amplio; los aromas característicos y predominantes que se pueden encontrar son los siguientes: aceitunas negras, heno seco, frutos secos (almendra, nuez, avellana), aromas florales de la vegetación de matorral, champiñón y sotobosque.

— Se definen e introducen en el pliego de condiciones los niveles de amargor y de picor (o picante): el «Huile d'olive de Corse» o «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» se distingue por unos límites de amargor y picor iguales o inferiores a 3 en la escala de valoración del Consejo Oleícola Internacional (de 0 a 10). Caracterizado inicialmente «por estar prácticamente ausentes el picor y la amargura», este ligero aumento se debe al desarrollo de nuevas plantaciones y a la modernización de los olivares. La utilización de técnicas de recolección mecánicas da lugar a que las aceitunas estén algo menos maduras y a un aceite cuyo amargor y picor son un poco más acusados. Los aceites que llevan la mención «récolte à l'ancienne» se han obtenido de aceitunas recolectadas tras su caída natural, estando por lo tanto más maduras. El aceite obtenido es más bien dulce y, en consecuencia, el picor y el amargor son iguales o inferiores a 1 en la escala del Consejo Oleícola Internacional.

— A fin de preservar la calidad del producto, se define e introduce en el pliego de condiciones un índice de peróxidos. Sobre la base de los análisis efectuados de los productos, este índice se limita a 16 miliequivalentes de oxígeno peroxídico por 1 kg de aceite de oliva, en la fase de la primera comercialización.

5.2. *Apartado «Prueba del origen»*

Teniendo en cuenta la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado el apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica», que reúne, en particular, las obligaciones en materia de declaración y teneduría de registros en relación con la trazabilidad del producto y el seguimiento de las condiciones de producción.

En este contexto, se prevé, en particular, que el organismo de control otorgue una habilitación a los operadores por la que se reconozca su aptitud para cumplir los requisitos del pliego de condiciones.

Por otro lado, este apartado se ha completado con varias disposiciones adicionales relativas a los registros y a los documentos declarativos que permiten garantizar la trazabilidad y el control de la conformidad de los productos con los requisitos del pliego de condiciones.

5.3. *Apartado «Método de obtención»*

Se han introducido modificaciones en el método de obtención, que se refieren a lo siguiente:

Variedades de aceituna

Se suprime el calendario de reconversión relativo a las variedades de aceituna que deben utilizarse para poder beneficiarse de la denominación (la lista de variedades no se modifica), dado que la mayor parte de los productores interesados respeta el porcentaje mínimo de variedades presentes, aunque ese porcentaje debía alcanzarse en 2025.

Por consiguiente, la redacción inicial:

«Ahora bien, los olivares plantados antes de la fecha de publicación del texto reglamentario nacional en el que se define la denominación y que no cumplan las disposiciones sobre las variedades seguirán acogiéndose al derecho de adoptar la denominación "Huile d'olive de Corse" o "Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica", siempre que las explotaciones afectadas suscriban ante el *Institut national des appellations d'origine* un calendario individual de reconversión de la explotación. Dicho calendario deberá prever que los olivos procedentes de las variedades indicadas anteriormente representen al menos un 30 % de los olivares de la explotación en el año 2010, un 40 % en el 2015, un 50 % en el 2020 y un 70 % en el 2025.

A partir de la recolección de 2010, se admitirá la utilización de aceitunas procedentes de estos olivares para la elaboración de aceite de oliva con denominación, siempre que las aceitunas procedentes de dichos olivares se asocien al menos a una de las variedades indicadas.»

se sustituye por:

«Ahora bien, los olivares plantados antes de la fecha de publicación del texto reglamentario nacional en el que se define la denominación, el 26 de noviembre de 2004, y que no cumplan las disposiciones sobre las variedades seguirán acogiéndose al derecho de adoptar la denominación "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica", a condición de que los olivos procedentes de las variedades indicadas anteriormente representen al menos un 70 % de los olivares de la explotación.

Se admitirá la utilización de aceitunas procedentes de estos olivares para la elaboración de aceite de oliva con denominación, siempre que las aceitunas procedentes de dichos olivares se asocien al menos a una de las variedades indicadas.».

No obstante, algunos operadores han presentado una oposición respecto de la supresión de ese calendario durante el período nacional de oposición. Los operadores, que cumplen las condiciones del artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, disponen de un período transitorio que finaliza el 31 de diciembre de 2025.

Variedades polinizadoras autorizadas (olivares y aceite)

La redacción inicial preveía un porcentaje máximo de presencia de variedades polinizadoras del 5 % en los olivares y también en el aceite.

Habida cuenta de las dificultades que genera la aplicación del control de la disposición sobre la cantidad máxima de aceitunas de estas variedades polinizadoras en el aceite (control documental, fundamentalmente) y del hecho de que estas cantidades son mínimas, se propone que se suprima esta disposición en el pliego de condiciones. Por su parte, se mantiene la disposición relativa a la presencia de variedades polinizadoras en los olivares.

Riego

Con objeto de limitar el riego tardío y permitir la maduración de los frutos en buenas condiciones, se propone modificar la frase del siguiente modo «El riego se autoriza durante el período de vegetación del olivo hasta el inicio del envero.», a fin de que resulte más precisa.

Densidad de plantación

No se modifican las disposiciones relativas a la densidad: cada olivo dispone de una superficie mínima de 24 metros cuadrados. Se especifica el método de cálculo de esta superficie (multiplicación de las dos distancias entre hileras y la separación entre los árboles) a efectos de clarificación y control de la disposición. No se modifica la distancia mínima de cuatro metros entre los árboles.

Fecha de recolección/rendimiento

En un principio, la fecha del inicio de la recolección y el aumento o la disminución del rendimiento en caso de condiciones climáticas excepcionales se fijaban, respectivamente, mediante orden prefectoral y orden ministerial, a propuesta de los servicios del *Institut national des appellations d'origine* (INAO), previa consulta de la agrupación.

En el marco de la simplificación de los procedimientos administrativos, se propone que la fecha del inicio de la recolección sea fijada por decisión del Director del INAO, a propuesta motivada de la agrupación.

Además, se han suprimido las disposiciones previstas en caso de condiciones climáticas excepcionales, conforme a lo establecido en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Recolección de las aceitunas

Con el fin de precisar la utilización de la mención «récolte à l'ancienne», se añade lo siguiente: «Únicamente puede figurar la mención "récolte à l'ancienne" (recolección mediante métodos tradicionales) en los aceites obtenidos de aceitunas recolectadas tras su caída natural, recogiéndose los frutos en redes u otros receptáculos colocados bajo los árboles.».

Calidad sanitaria de las aceitunas

A fin de garantizar la calidad sanitaria de las aceitunas, se precisa que las aceitunas se entregan a las almazaras en buenas condiciones sanitarias. Para precisar el concepto de aceitunas «sanas» que figura en el pliego de condiciones, el umbral máximo de aceitunas alteradas por plagas, heladas o granizo se fija en el 10 %.

Por consiguiente, la redacción inicial: «Las aceitunas utilizadas deben ser aceitunas sanas» se completa del siguiente modo:

«Se entregan a las almazaras en buenas condiciones sanitarias. Las aceitunas utilizadas son aceitunas sanas. El umbral máximo total de aceitunas alteradas por plagas, heladas o granizo por lote utilizado se fija en el 10 %».

Madurez de las aceitunas

Con objeto de reforzar la disposición y facilitar su control, los requisitos relativos al nivel de madurez de las aceitunas se fijan con respecto a la fase de utilización, en lugar de a nivel de las entregas realizadas a las almazaras.

Esta disposición se ha modificado, asimismo, teniendo en cuenta la evolución de las nuevas plantaciones, en las que se utilizan técnicas de recolección mecánica y las aceitunas están menos maduras.

Por lo tanto, el párrafo «Los aceites proceden de la recolección de aceitunas bien maduradas. El conjunto de las entregas a la almazara por campaña oleícola debe ser, para cada explotación, de un máximo de 20 % de aceitunas verdes y un mínimo de 50 % de aceitunas negras.» se sustituye por el texto siguiente:

«Cada lote de aceitunas utilizado debe contener al menos un 50 % de aceitunas enveradas.

En el caso del "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" acompañado de la mención "récolte à l'ancienne", cada lote de aceitunas utilizado debe contener más de un 50 % de aceitunas negras.».

Tratamientos y procedimientos de extracción

Se completa la lista de los tratamientos autorizados, conservando, no obstante, las disposiciones del actual pliego de condiciones sobre los métodos de extracción (extracción únicamente mediante procedimientos mecánicos y sin utilizar coadyuvantes, salvo el agua), con objeto de hacerla exhaustiva y tener en cuenta todas las etapas de fabricación. Por lo tanto, se ha añadido lo siguiente: deshojado, molienda, batido y extracción por centrifugación o por presión. Se trata de las técnicas que se utilizan en la actualidad.

Además, la disposición relativa al contenido de acidez libre, expresado en ácido oleico, se desplaza al apartado «Descripción del producto». Se suprime la indicación de la clasificación «virgen» del aceite, ya que está vinculada únicamente a las características analíticas del aceite y el «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» puede pertenecer a la categoría «virgen» o «virgen extra».

5.4. *Apartado «Vínculo»*

El apartado «Vínculo» se actualiza, sintetiza y enriquece con objeto de poner de manifiesto más claramente el vínculo entre las características del «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», la zona geográfica y los conocimientos tradicionales. Se introducen los epígrafes «Carácter específico del producto» y «Relación causal», en consonancia con la evolución que ha experimentado el apartado «Descripción del producto». En ellos se incluyen, en particular, los aromas característicos del producto, como la almendra, el heno, los aromas complejos de la vegetación de matorral y la presencia moderada de picor y picante como consecuencia de la introducción de niveles de amargor y picor en el punto «Descripción del producto».

5.5. *Apartado «Etiquetado»*

Las indicaciones de etiquetado específicas de la denominación se han adaptado a las disposiciones del Reglamento (EU) n.º 1151/2012 [utilización del símbolo AOP (DOP) de la Unión Europea]. Además, la indicación «appellation d'origine protégée» figura también entre las indicaciones obligatorias de etiquetado de los productos con denominación.

En el caso de los aceites obtenidos de aceitunas recolectadas tras su caída natural, se añade la obligación de que la mención «récolte à l'ancienne» figure inmediatamente después del nombre de la denominación. En el etiquetado de estos aceites se informará asimismo de que los aceites se han obtenido de aceitunas recolectadas tras su caída natural.

5.6. *Otros*

A la luz de la evolución legislativa y reglamentaria nacional, el apartado «Requisitos nacionales» presenta en forma de cuadro los principales puntos que deben controlarse, sus valores de referencia y el método de evaluación.

Se han actualizado los datos de la agrupación.

Además, en el apartado «Descripción de la zona geográfica» se aclaran las fases que deben desarrollarse dentro de la zona geográfica de la denominación: «Las aceitunas son recolectadas y transformadas en la zona geográfica que se extiende por el territorio de los municipios siguientes:»

Se han corregido determinados errores en el nombre de los municipios de la zona geográfica de la denominación de origen, pero estas correcciones no modifican los límites de la zona geográfica de producción, que permanecen inalterados. Se precisa que los límites de la zona geográfica quedan registrados en el catastro de los municipios incluidos parcialmente y que los documentos gráficos estarán depositados en los ayuntamientos afectados. Además, se han precisado las modalidades de identificación de las parcelas.

Por último, se ha actualizado el contenido del apartado «Referencias relativas a la estructura de control».

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. **Nombre**

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

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.5, «Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El aceite de oliva «Huile d'olive de Corse» o «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» se caracteriza por aromas que evocan la almendra, la alcachofa, el heno, los frutos secos o la manzana. El color del aceite varía de amarillo paja a amarillo claro y puede contener reflejos verdes.

En la primera comercialización, el picante (llamado «picor» en el presente documento único) y el amargor son iguales o inferiores a 3 en la escala organoléptica del Consejo Oleícola Internacional (COI).

La acidez libre, expresada en ácido oleico, es de 1,5 gramos por cada 100 gramos como máximo.

En la fase de la primera comercialización, el índice de peróxidos es igual o inferior a 16 miliequivalentes de oxígeno peroxídico por 1 kg de aceite de oliva.

El «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» acompañado de la mención «récolte à l'ancienne» (recolección mediante métodos tradicionales) presenta las siguientes características complementarias: gusto redondo y amplio; los aromas característicos y predominantes que se pueden encontrar son los siguientes: aceitunas negras, heno seco, frutos secos (almendra, nuez, avellana), aromas florales de la vegetación de matorral, champiñón y sotobosque.

En la primera comercialización, el picor y el amargor son iguales o inferiores a 1 en la escala organoléptica del COI.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Los aceites de oliva proceden mayoritariamente de las siguientes variedades:

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

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las operaciones relacionadas con la producción de la materia prima y la elaboración del aceite de oliva se realizan dentro de la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere la denominación registrada*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas de los aceites con denominación de origen «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» deben incluir las indicaciones siguientes:

— el nombre de la denominación «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica»;

— la mención «récolte à l'ancienne» inmediatemente después del nombre de la denominación, en el caso de los aceites obtenidos de aceitunas recolectadas tras su caída natural;

— la mención: «appellation d'origine protégée»;

— el símbolo AOP (DOP) de la Unión Europea.

Dichas indicaciones deben estar agrupadas en el mismo campo visual.

Además, deben presentarse en caracteres aparentes, legibles, indelebles y lo suficientemente grandes, que destaquen bien sobre el fondo en el que estén impresos a fin de que dichas indicaciones se distingan nítidamente del conjunto formado por el resto de indicaciones escritas y dibujos.

En el etiquetado de los aceites que lleven la mención «récolte à l'ancienne» se informará de que los aceites se han obtenido de aceitunas recolectadas tras su caída natural.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de la denominación de origen «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» abarca la totalidad del territorio Córcega, excepto los municipios siguientes: 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, Guiterales-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 y Zicavo.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

Situada entre 41 y 43.° de latitud norte, a 160 km de las costas provenzales, Córcega es una isla montañosa alargada, con orientación Norte/Sur y una altitud media de 568 m, con un relieve muy accidentado.

Desde el punto de vista geológico, los suelos en que se implantan los olivares proceden sobre todo de la degradación *in situ* de dos rocas principales diferentes (granito y pizarra; algunas cavidades calcáreas, únicamente en el extremo sur). Los tipos de suelos resultantes son suelos pobres, debido a que el horizonte de superficie es poco profundo y con un escaso contenido en arcilla, y también áridos, con pocas reservas de agua. Por consiguiente, desde el punto de vista hídrico los árboles son totalmente dependientes de la pluviometría que, si bien presenta una gran variabilidad según los años y las microrregiones, es la típica de un régimen mediterráneo, con un largo período de sequía estival que dura aproximadamente cinco meses.

Las características de estos suelos se ven afectadas, además, por la influencia de los fenómenos de erosión, acentuados en función de la pendiente.

Aparte de la sequía estival, el clima se caracteriza por temperaturas que favorecen al olivo, con inviernos suaves, veranos calurosos y una fuerte insolación, así como por las influencias marítimas que garantizan una higrometría importante.

El desarrollo del olivo también se ve condicionado por la temperatura: el relieve elevado implica unas condiciones en que pueden producirse heladas más allá de una determinada altitud media, si bien este límite de altitud puede variar en función de la exposición de las vertientes.

La olivicultura no se ha desarrollado en zonas donde pueden producirse heladas.

La principal zona de cultivo del olivo se sitúa en el piso de vegetación de 0 a 400 m en umbría y hasta 600 m en solana, caracterizado por la presencia de alcornoques y encinas, acompañados de pino piñonero, brezal, madroño, mirto, lentisco, aliaga y labiérnago.

La historia del olivo en esta isla es antigua y constituye la base de la cultura oleícola insular. La historia también explica en buena medida el origen de las variedades plantadas: la *sabine*, la más extendida en Córcega, pero presente principalmente en la región de Balagne, es una variedad seleccionada a nivel local y exclusivamente a partir de olivos silvestres. La *capanace*, variedad dominante en la región de Cap Corse, también ha sido seleccionada localmente. Al parecer, esta variedad se ha adaptado a unas condiciones predominantemente desfavorables. Los árboles de la variedad «Capanace» que se encuentran en el Cap Corse soportan habitualmente vientos violentos y rociones.

Según estudios recientes, determinadas variedades son de origen toscano («ghjermana» y «ghjermana di Balagna»), mientras que otras, como la *zinzala,* proceden de hibridaciones entre acebuches locales y variedades introducidas.

Por lo tanto, estas variedades principales se establecieron y se multiplicaron, con mucha frecuencia asociadas entre sí, en zonas con unas características edafoclimáticas favorables. La edad de los árboles hoy en día demuestra la adecuación de estas variedades al medio geográfico donde están implantadas y el indiscutible vínculo con el territorio.

La producción del «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica» se basa en unos usos ancestrales especialmente adaptados al medio:

— El modo de cultivo ha tenido, y mantiene, una estrecha relación con el medio: baja densidad en los olivares y recolección tardía. El mantenimiento prolongado de las aceitunas en el árbol acentúa aún más el fenómeno de alternancia de la producción.

— La recolección de las aceitunas se realizaba tradicionalmente por vareo, recogida en el árbol o recogida en el suelo en función del sector, del volumen de las cosechas, de las variedades de aceituna y de las condiciones estacionales. La recogida en el suelo era el método de recolección que se practicaba con más frecuencia. En la actualidad, los productores lo han abandonado y la recogida se efectúa en redes suspendidas u otros receptáculos colocados bajo los árboles.

  El período de recolección de la aceituna se extiende a lo largo del tiempo en función de las fechas de floración de las distintas variedades.

— La trituración se realiza en plazos mucho más cortos que antes. Estos plazos, que eran en buena medida la causa de que el aceite fuese demasiado ácido, se han reducido considerablemente en la actualidad debido a la mejora de la capacidad de las almazaras y su modernización. No obstante, en ocasiones siguen siendo superiores a los del continente, debido a la lejanía de los olivares y las costumbres de los productores.

Esta mejora general de las prácticas de recolección y del rendimiento de las almazaras ha permitido aumentar la calidad de los aceites de oliva.

Carácter específico del producto

El «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» se caracteriza por una presencia moderada de picor y picante. En consecuencia, ello permite que se manifiesten unos aromas finos y de una adecuada complejidad.

La variada vegetación espontánea que rodea a los olivares permite encontrar en el producto acabado aromas de almendra y heno, así como aromas complejos de matorral en el «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» acompañado de la mención «récolte à l'ancienne».

Utilizado en la alimentación, la cosmética y numerosos ritos religiosos o profanos, forma parte integrante de la vida de los isleños y es reconocido por su calidad.

La originalidad de la oleicultura corsa radica asimismo en la diversidad de las variedades antiguas y endémicas.

La utilización de variedades de aceitunas de pequeño calibre, poco aptas, por consiguiente, para el consumo como aceitunas de mesa, y la tradición de la fabricación de aceite en lugar de la elaboración de aceitunas de consumo explican que todos los olivares del conjunto de microrregiones de la zona geográfica se exploten exclusivamente para la producción de aceite de oliva.

Relación causal

La tipicidad del aceite de oliva con la denominación «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica» es el resultado de la conservación de unas determinadas tradiciones y de la aplicación de métodos de producción modernos, combinándose todo ello con un medio natural específico.

El olivo ha colonizado espontáneamente espacios diversos, lo que ha dado lugar, como consecuencia de la selección y de la hibridación, a un gran número de variedades en un territorio bastante limitado, lo que es un rasgo original en comparación con otros sectores oleícolas mediterráneos, en los que se da generalmente una sola variedad o diversas variedades con una variedad dominante.

Al margen de sus características consustanciales, los árboles son objeto de unas prácticas de manejo comunes y comparten unas condiciones climáticas que dan lugar a una evolución lenta de la materia prima, en un entorno particular.

El mantenimiento prolongado de las aceitunas en el árbol, debido a la ausencia de heladas en las zonas de implantación del olivo, es un factor clave de la tipicidad del «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica» en la medida en que la aceituna capta los olores de las especies vegetales del entorno, y, en particular, los del matorral, que están presentes en los aromas característicos del «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» acompañado de la mención «récolte à l'ancienne».

Así pues, la interdependencia de factores naturales y humanos, locales y específicos contribuye a atenuar en el producto la parte de la variabilidad que se debe a la variedad, al terreno o a la exposición y confiere al «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica» unas características originales comunes a la producción oleícola de toda la isla.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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