ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 9/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

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

EU-nr: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

SUB (X) SGB ( )

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

Tfn +33 495566497
Fax +33 495551660
E-postadress: oliudicorsica@orange.fr

Syndicat de l’AOP ”Huile d’olive de Corse”/”Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” består av olivproducenter, bearbetningsföretag och bearbetnings- och distributionsföretag, och gruppen har ett berättigat intresse av att lämna in ansökan om ändring.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

— ☐ Produktens namn

— ☒ Produktbeskrivning

— ☐ Geografiskt område

— ☒ Bevis på ursprung

— ☒ Produktionsmetod

— ☒ Samband

— ☒ Märkning

— ☒ Annat [nationella krav, gruppens kontaktuppgifter, villkor för identifiering av skiften, kontrollstruktur]

4. **Typ av ändring(ar)**

— ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

— ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. **Ändring(ar)**

5.1 *Rubriken ”Produktbeskrivning”*

Avsnittet har preciserats och kompletterats för att på ett bättre sätt omfatta producenternas traditionella kunskaper och sedvänjor. Den förbättrade beskrivningen gör att man kan särskilja den olja som görs av oliver som skördats genom naturligt nedfall, med hjälp av den kompletterande beteckningen ”récolte à l’ancienne” (gammaldags skördemetod). Den oljan omfattades redan av den ursprungliga registreringen, som innehöll en ganska bred definition av produkten, men utan att identifieras som sådan. Den nya distinktionen kommer sig av att den ansökande gruppen vill karakterisera och identifiera produkten på ett bättre sätt och ge konsumenterna tydlig information om skördemetoden.

— På grundval av de kontroller som gjorts sedan denna beteckning godkändes har den organoleptiska beskrivningen kompletterats med nyckelord som gör det lättare att identifiera produkten. Beskrivningen av produktens färg ändras inte.

Den ursprungliga beskrivningen:

”’Huile d’olive de Corse’/’Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica’ är en olivolja som är mjuk och rund i smaken och som i princip är befriad från både skarphet och bitterhet. Aromerna är raffinerade och påminner om torkad frukt, bakverk och macchiavegetation. Den är halmgul till ljusgul i färgen och kan ha stråk av grönt.”

ska ersättas med: ”Olivoljan ’Huile d’olive de Corse’/’Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica’ kännetecknas av aromer som påminner om mandel, kronärtskocka, hö, nötter eller äpple. Den är halmgul till ljusgul i färgen och kan ha stråk av grönt.”

Införandet av beteckningen ”récolte à l’ancienne”, för olja från oliver som skördats genom naturligt nedfall, medför ytterligare organoleptiska kännetecken, som har med skördemetoden att göra: Den är rund och rik i smaken, och de karaktäristiska och dominerande aromerna är svarta oliver, torrt hö, nötter (mandel, valnöt, hasselnöt), blommande macchiavegetation, svamp och undervegetation.

— Bitterhet och skarphet (eller styrka) definieras och införs i produktspecifikationen: ”Huile d’olive de Corse”/”Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” kännetecknas av att värdena för bitterhet och skarphet ska vara högst 3 på Internationella olivrådets organoleptiska skala (från 0 till 10). Den ursprungliga beskrivningen ”i princip befriad från både skarphet och bitterhet” har ändrats något på grund av nyplanteringar och modernisering av olivlundarna. Användandet av mekaniska skördemetoder innebär att de oliver som används är lite mindre mogna, vilket ger en olja med något högre bitterhet och skarphet. Oljor som omfattas av beteckningen ”récolte à l’ancienne” kommer från oliver som skördats med naturligt nedfall, och som därmed är mer mogna. Den olja som erhålls är relativt mild, dvs. med en skarphet och bitterhet som är högst 1 på Internationella olivrådets organoleptiska skala.

— För att slå vakt om produktens kvalitet fastställs ett peroxidtal i produktspecifikationen. Mot bakgrund av analyser av produkten fastställs peroxidtalet till högst 16 milliekvivalenter peroxidsyra per 1 kg olivolja vid den första saluföringen.

5.2 *Rubriken ”Bevis på ursprung”*

På grund av förändringar i den nationella lagstiftningen har avsnittet ”Faktorer som bevisar att produkten har sitt ursprung i det geografiska området” konsoliderats och där anges nu bland annat de skyldigheter avseende deklaration och registrering som gäller produktens spårbarhet och efterlevnaden av produktionsvillkoren.

Här föreskrivs särskilt att kontrollorganet ska ge aktörerna en behörighet, som intygar deras förmåga att uppfylla produktspecifikationens krav.

Dessutom har avsnittet kompletterats med flera bestämmelser om register och intyg som gör det möjligt att garantera spårbarhet och kontrollera att produkterna uppfyller produktspecifikationens krav.

5.3 *Rubriken ”Produktionsmetod”*

Ändringar angående framställningsmetoden har gjorts enligt följande:

Olivsorter

Tidtabellen i omställningsplanen för de olivsorter som får användas vid framställning av produkten med ursprungsbeteckning stryks (sortlistan förblir oförändrad), eftersom majoriteten av de berörda producenterna redan följer de minimiprocentsatser i fråga om använda sorter som skulle ha uppnåtts 2025.

Det innebär att den ursprungliga texten:

”Olivodlingar som planterats före offentliggörandet av den nationella rättsakt i vilken beteckningen definieras och som inte uppfyller sortkraven får fortsätta att använda beteckningen ’Huile d’olive de Corse’/’Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica’ förutsatt att de berörda odlingsföretagen undertecknar en individuell omställningsplan för de berörda odlingarna hos Institut Nationale des Appellations d’Origine. I omställningsplanen för olivodlingarna skall det föreskrivas att andelen olivträd av ovannämnda sorter skall vara minst 30 % 2010, 40 % 2015, 50 % 2020 och 70 % 2025.

Från och med skörden 2010 får oliver från dessa odlingar användas för framställning av olivolja med ursprungsbeteckning, förutsatt att oliverna blandas med åtminstone en av ovannämnda sorter.”

ska ersättas med:

”Olivodlingar som planterats före offentliggörandet av den nationella rättsakt i vilken beteckningen definieras, dvs. den 26 november 2004, och som inte uppfyller sortkraven får fortsätta att använda beteckningen ’Huile d’olive de Corse’/’Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica’ förutsatt att andelen olivträd av ovannämnda sorter är minst 70 %.

Oliver från dessa odlingar får användas för framställning av olivolja med ursprungsbeteckning, förutsatt att oliverna blandas med åtminstone en av de ovannämnda sorterna.”

Vissa aktörer har dock inom tidsfristen för det nationella invändningsförfarandet invänt mot att omställningsplanen stryks. Aktörer som uppfyller kraven i artikel 15.4 i förordning (EU) nr 1151/2012 får omfattas av en övergångsperiod som löper ut den 31 december 2025.

Tillåtna pollinerande sorter (i olivodlingar och olja)

I den ursprungliga texten föreskrevs att andelen pollinerande sorter inte fick överstiga 5 % av träden i olivodlingen, och att andelen oliver från pollinerande sorter inte heller fick överstiga 5 % i oljan.

Mot bakgrund av svårigheterna att kontrollera bestämmelsen om maximal andel oliver från pollinerande sorter i oljan (huvudsakligen via dokumentkontroll) och det faktum att dessa kvantiteter är mycket små, föreslås att denna bestämmelse stryks från produktspecifikationen. Bestämmelsen om förekomsten av pollinerande sorter i olivodlingarna kvarstår dock.

Bevattning

För att begränsa sen bevattning och optimera frukternas mognadsförhållanden föreslås att meningen ändras till ”Bevattning under olivträdets växtperiod är tillåten fram till dess att frukterna börjar mogna” för att precisera bestämmelsen.

Trädtäthet

Bestämmelserna om trädtäthet förblir oförändrade: En yta på minst 24 m² ska avsättas för varje träd. Av tydlighetsskäl och för att bestämmelsen ska kunna kontrolleras har sättet att beräkna denna yta preciserats (multiplicering av de två avstånden mellan raderna och mellanrummet mellan träden). Det minsta avståndet mellan träden ska fortsatt vara 4 meter.

Skördedatum/avkastning

Ursprungligen fastställdes datum för skördens första dag genom ett dekret från prefekten, och ökning eller minskning av avkastningen vid ovanliga klimatförhållanden fastställdes genom ett ministerdekret, båda på förslag från Institut National des Appellations d’Origine (INAO) efter yttrande från gruppen.

För att förenkla de administrativa förfarandena föreslås att datum för skördens första dag ska fastställas genom beslut av direktören för INAO enligt ett motiverat förslag från gruppen.

Vidare har bestämmelserna om undantag vid ovanliga klimatförhållanden strukits i enlighet med bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012.

Olivskörden

För att precisera villkoren för användning av beteckningen ”récolte à l'ancienne” ska följande läggas till: ”Beteckningen 'récolte à l'ancienne' får bara användas på olja från oliver som skördats genom naturligt nedfall där frukten fångas upp i nät eller andra uppsamlingsredskap.”

Olivernas hygieniska kvalitet

För att slå vakt om olivernas hygieniska kvalitet fastställs att oliverna ska levereras till pressningsanläggningen i gott hygieniskt skick. För att förtydliga begreppet ”oskadda” i den registrerade produktspecifikationen fastställs att högst 10 % av oliverna får vara angripna av skadedjur, frost eller hagel.

Det innebär att den ursprungliga texten: ”De oliver som tillvaratas ska vara oskadda” ska kompletteras enligt följande:

”De ska levereras till pressningsanläggningen i gott hygieniskt skick. De oliver som tillvaratas ska vara oskadda. Högst 10 % av oliverna i varje parti som bearbetas får vara angripna av skadedjur, frost eller hagel.”

Olivernas mognadsgrad

För att skärpa bestämmelsen och underlätta kontroll ska kraven angående olivernas mognadsgrad anges för bearbetningsfasen och inte längre för leveransen till pressningsanläggningen.

Bestämmelsen har även ändrats med hänsyn till utvecklingen av nya planteringar som skördas mekaniskt och där oliverna skördas mindre mogna.

Stycket ”Olivoljan kommer från oliver som skördats i helt moget tillstånd. Den samlade olivleveransen till pressningsanläggningen per skörd och odlingsföretag skall innehålla högst 20 % gröna oliver och minst 50 % svarta oliver” ska ersättas med:

”Varje parti oliver som bearbetas ska innehålla minst 50 % nästan mogna oliver (*olives tournantes*).

För olja som utöver 'Huile d'olive de Corse'/'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' även har beteckningen 'récolte à l'ancienne' ska varje parti oliver som bearbetas innehålla mer än 50 % svarta oliver.”

Behandling och utvinningsförfarande

De nuvarande bestämmelserna i produktspecifikationen angående utvinningsmetoder bibehålls (endast mekaniska processer får förekomma och inga tillsatser utom vatten får användas) men förteckningen över tillåtna behandlingar har utökats för att göra den uttömmande och ta hänsyn till alla etapper i framställningen. Följande läggs därför till: avlägsnande av blad, malning, blandning, utvinning genom centrifugering eller pressning. Det är de tekniker som används för närvarande.

Vidare flyttas bestämmelsen om innehållet om fria fettsyror, uttryckt i oljesyra, till avsnittet ”Produktbeskrivning”. Uppgiften om att oljan är ”jungfrulig” stryks, då denna angivelse endast har samband med oljans analytiska egenskaper. ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” kan tillhöra kategorierna ”jungfrulig” eller ”extra jungfrulig”.

5.4 *Rubriken ”Samband”*

Avsnittet under rubriken ”Samband” har uppdaterats, sammanfattats och utökats för att bättre beskriva sambandet mellan egenskaperna hos ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica”, det geografiska området och yrkeskunskaperna. Nya stycken om ”produktens särskilda egenskaper” och ”orsakssamband” har lagts till i överensstämmelse med hur avsnittet ”Produktbeskrivning” har utvecklats. Här tas bland annat produktens karaktäristiska aromer upp, som mandel, hö, de komplexa aromerna från macchiavegetationen och den begränsade skarpheten och styrkan som hänger samman med införandet av olika nivåer av bitterhet och skarphet under rubriken ”Produktbeskrivning”.

5.5 *Rubriken ”Märkning”*

De uppgifter i märkningen som är specifika för beteckningen har anpassats till bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012 (användning av Europeiska unionens symbol för skyddade ursprungsbeteckningar). Beteckningen ”skyddad ursprungsbeteckning” hör dessutom även till de uppgifter som är obligatoriska i märkningen av produkter med skyddad ursprungsbeteckning.

För oljor som framställs av oliver som skördats genom naturligt nedfall har kravet införts att lägga till beteckningen ”récolte à l'ancienne” direkt efter namnet på ursprungsbeteckningen. Märkningen av dessa oljor ska även innehålla information om att oljan framställts av oliver som skördats genom naturligt nedfall.

5.6 *Annat*

Vad gäller utvecklingen i fråga om nationella lagar och regler innehåller avsnittet ”Nationella krav” en tabell med de viktigaste kontrollpunkterna samt referensvärden och bedömningsmetoder för kontrollerna.

Gruppens kontaktuppgifter har uppdaterats.

I avsnittet under rubriken ”Kort beskrivning av det geografiska området” har de etapper som ska äga rum inom det geografiska området för ursprungsbeteckningen förtydligats: ”Oliverna ska skördas och bearbetas inom det geografiska område som omfattar följande kommuner:”.

I produktspecifikationen har också fel i en del namn på kommuner som ingår i det geografiska området för ursprungsbeteckningen korrigerats, men dessa ändringar påverkar inte gränserna för det geografiska produktionsområdet, som förblir desamma. Gränserna för det geografiska området har förts in i fastighetsregistret för de kommuner som omfattas delvis och ritningarna har lämnats in till de berörda kommunförvaltningarna. Vidare har metoder för identifiering av skiften preciserats.

Slutligen har avsnittet ”Hänvisningar till kontrollorganen” uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

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

EU-nr: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

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

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.5 Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Huile d’olive de Corse”/”Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” kännetecknas av aromer som påminner om mandel, kronärtskocka, hö, nötter eller äpple. Den är halmgul till ljusgul i färgen och kan ha stråk av grönt.

Vid första saluföringen ska styrkan (som i detta sammanfattande dokument betecknas ”skarphet”) och bitterheten vara högst 3 på Internationella olivrådets organoleptiska skala.

De fria fettsyrorna, uttryckt i oljesyra, ska uppgå till högst 1,5 gram per 100 gram olivolja.

Vid den första saluföringen ska peroxidtalet vara högst 16 milliekvivalenter peroxidsyra per 1 kg olivolja.

”Huile d’olive de Corse”/”Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” med beteckningen ”récolte à l’ancienne” (gammaldags skördemetod) kännetecknas ytterligare av följande egenskaper: Den är rund och rik i smaken, och de karaktäristiska och dominerande aromer man kan känna är svarta oliver, torrt hö, nötter (mandel, valnöt, hasselnöt), blommande macchiavegetation, svamp och undervegetation.

Vid första saluföringen ska skarphet och bitterhet vara högst 1 på Internationella olivrådets organoleptiska skala.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Följande olivsorter ska huvudsakligen användas vid produktion av oljan:

Sabine (också kallad Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (också kallad Ghjermana du Sud) och Curtinese.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga moment i samband med produktion av råvara och framställning av olivoljan ska äga rum inom det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska oljor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” märkas med följande:

— Ursprungsbeteckningen ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica”.

— Beteckningen ”récolte à l'ancienne” omedelbart efter ursprungsbeteckningen, för oljor som framställts av oliver som skördats genom naturligt nedfall.

— Uppgiften ”Skyddad ursprungsbeteckning”.

— EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB).

Dessa uppgifter ska placeras så att de är synliga på samma gång.

Uppgifterna ska anges med tydlig, läsbar, outplånlig och tillräckligt stor text som kontrasterar väl mot bakgrunden, så att de är klart urskiljbara från övriga uppgifter i ord och bild.

Märkningen av oljor med beteckningen ”récolte à l'ancienne” ska även innehålla information om att oljan framställts av oliver som skördats genom naturligt nedfall.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” omfattar hela Korsika utom följande kommuner: 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. **Samband med det geografiska området**

Specifika uppgifter om det geografiska området

Korsika ligger mellan breddgraderna 41 och 43°N, 16 mil utanför den provencalska kusten. Ön är avlång i nord-sydlig riktning, terrängen är bergig och mycket kuperad, och den genomsnittliga höjden över havet är 568 meter.

Ur geologisk synvinkel har de jordar där olivträd planterats huvudsakligen uppstått genom nedbrytning på plats av två huvudbergarter (granit och skiffer, samt enstaka kalkstensfickor på öns sydspets). De jordmåner som uppstått på det sättet är magra, på grund av den relativt tunna jordskorpan och den låga halten av lera. Jordarna är också torra, med låga vattenreserver. Trädens vattenförsörjning är därför helt beroende av nederbörden, som varierar mycket mellan olika år och mellan de olika mikroregionerna. Dessutom har Korsika ett Medelhavsklimat, med en lång sommartorka som varar omkring fem månader.

Jordens egenskaper präglas också av erosion, som förstärks av markens lutning.

Utöver sommartorkan kännetecknas klimatet av temperaturer som gynnar olivodling, med milda vintrar, varma somrar, mycket sol och påverkan från havet, som tillför mycket fuktighet.

Olivträdens utveckling påverkas också av temperaturen – de höga höjderna innebär att frost kan förekomma över en viss genomsnittlig höjd, som dock varierar beroende på i vilket väderstreck sluttningarna ligger.

I de områden som kan vara utsatta för frost har inga olivodlingar utvecklats.

Det huvudsakliga området för olivodling ligger i växtzonen mellan 0 och 400 meter över havet på skuggsidorna och upp till 600 meter över havet på solsidan. Växtzonen kännetecknas av lundar med korkek och stenek, pinjeträd, ljung, smultronträd, myrten, mastixbuske, calicotome och smalbladig stenlind.

Olivträdets historia på Korsika är gammal och ligger till grund för odlingen av oliver på ön. Historien förklarar också till stor del de planterade sorternas ursprung – sorten Sabine som är den vanligaste på Korsika, men som framför allt finns i regionen Balagne, är en sort som valts ut lokalt enbart på grundval av vilda olivträd. Sorten Capanace, som dominerar i regionen Cap Corse är också ett lokalt urval. Just den sorten verkar vara särskilt väl anpassad till relativt stränga förhållanden. De Capanace-träd som växer i Cap Corse utsätts regelbundet för hårda vindar och dimma från havet.

Studier som nyligen gjorts har visat att en del sorter har toskanskt ursprung (Ghjermana och Ghjermana di Balagna) medan andra, exempelvis Zinzala, är hybrider av lokala olivsorter och införda sorter.

Dessa huvudsakliga sorter har alltså etablerats och förökats, vanligtvis tillsammans, i de områden där klimat- och markförhållandena bäst gynnat dem. Trädens ålder vittnar i dag om sorternas lämplighet för den geografiska miljö där de växer och om ett obestridligt samband med området.

Produktionen av ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” vilar på gamla sedvänjor som är särskilt anpassade till omgivningen:

— Odlingsmetoderna har varit och förblir i nära samklang med naturen – glest mellan träden i olivodlingarna och sen skörd. Det faktum att oliverna får sitta kvar länge på träden förstärker ytterligare fenomenet med produktionsfluktuationen.

— Traditionellt har oliverna skördats med hjälp av käppar, plockning direkt från träden eller uppsamling av nedfallna frukter på marken, beroende på sektor, skördevolymer, olivsorter och olika väderförhållanden. Uppsamling av fallfrukt på marken var tidigare den vanligaste skördemetoden. Nu använder producenterna i stället hängande nät eller andra uppsamlingsredskap under träden.

  Skördeperioden för oliver är utsträckt i tiden beroende på de olika sorternas blomningstid.

— Sorteringen görs nu mycket snabbare efter skörden än tidigare. De dröjsmål som var en stor del av orsaken till att oljan fick för hög syrahalt har i dag minskat betydligt tack vare modernisering av pressanläggningarna och ökning av deras kapacitet. Dröjsmålen är dock fortfarande längre än vad som är vanligt på fastlandet, på grund av de avsides belägna olivodlingarna och producenternas sedvänjor.

Den allmänna förbättringen av såväl skördemetoder som pressanläggningar har bidragit till att öka oljans kvalitet.

Produktens särskilda egenskaper

”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” kännetecknas av en begränsad skarphet och styrka. Det gör att aromerna kan komma till uttryck med finess och skapa en god komplexitet.

Den vilda växtligheten kring olivodlingarna gör att man i slutprodukten kan ana aromer från mandel och hö, liksom sammansatta aromer från macchiavegetationen i den olja som utöver ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” även har beteckningen ”récolte à l'ancienne”.

Oljan används för matlagning, egenvård och många religiösa och profana riter, och den är en integrerad del av öbornas liv. Den är vida känd för sin kvalitet.

Det specifika i den korsikanska olivodlingen ligger också i mångfalden av gamla och endemiska sorter.

Användningen av småfruktiga sorter – som alltså lämpar sig mindre bra som bordsoliver – och traditionen med oljeframställning snarare än produktion av matoliver, är förklaringen till varför alla odlingar i det geografiska områdets mikroregioner endast används för produktion av olivolja.

Orsakssamband

Särdragen i olivolja med beteckningen ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” är resultatet av man bibehållit vissa traditioner och samtidigt genomfört moderna produktionsmetoder, allt i kombination med en specifik naturmiljö.

Olivträdet har spontant koloniserat olika områden, vilket genom urval och hybridisering har lett till att det finns många olika sorter på ett relativt begränsat område. Det är ett särdrag i förhållande till andra olivodlingsområden kring Medelhavet, som oftare bara innehåller en sort, eller flera sorter men då med en dominerande sort.

Oberoende av trädens egna särdrag sköts de på liknande sätt och delar de klimatförhållanden som leder till att råvaran utvecklas långsamt i en specifik miljö.

Tack vare avsaknaden av frost i odlingsområdena får oliverna sitta kvar länge på träden, vilket är en nyckelfaktor för det typiska hos ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica”, eftersom oliverna fångar upp dofterna från den omgivande växtligheten, bland annat macchiavegetationen vars aromer man särskilt återfinner i den olja som utöver ”Huile d'olive de Corse”/”Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” även har beteckningen ”récolte à l'ancienne”.

Samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer samt lokala och specifika särdrag bidrar till att utjämna de variationer som kan komma av skillnader mellan sorter, jordmån och solbelysning, och ger ”Huile d’olive de Corse”/”Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” en originell karaktär, som är gemensam för olivoljeproduktionen på hela ön.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

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