

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 9/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (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

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

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

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

Związek ChNP „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” składa się z producentów oliwek, przetwórców i przetwórców wprowadzających do obrotu i ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [wymogi krajowe, dane kontaktowe grupy, zasady identyfikacji działek, struktura kontroli]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Opis produktu”

Punkt ten został uściślony i uzupełniony w celu lepszego uwzględnienia tradycyjnych umiejętności i zwyczajowych praktyk producentów. Ta lepsza charakterystyka umożliwiła rozróżnienie oliwy uzyskanej z oliwek zebranych z naturalnego opadania poprzez dodatkowe określenie „zbiór dawnymi metodami”. Oliwa ta była już objęta pierwotną rejestracją, która opierała się na dość szerokiej definicji produktu, ale nie była zidentyfikowana jako taka. Wspomniane rozróżnienie jest wyrazem woli grupy składającej wniosek, aby zapewnić lepszą charakterystykę i identyfikację produktu oraz wyraźną informację na temat techniki zbioru przeznaczoną dla konsumenta.

- Na podstawie kontroli przeprowadzonych od czasu uznania przedmiotowej nazwy opis cech organoleptycznych uzupełniono o określenia umożliwiające lepszą identyfikację produktu. Postanowienia dotyczące barwy produktu pozostają niezmienione.

W związku z tym następujące zdania pierwotnego tekstu:

„Huile d'olive de Corse» lub »Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« jest oliwą z oliwek delikatną w smaku, pozbawioną prawie całkowicie ostrego smaku i goryczy. Aromaty są delikatne, przypominające suszone owoce, ciastka i makię. Oliwa ma kolor od żółtego słomkowego do jasnożółtego, z ewentualnymi zielonymi odcieniami.”

zastępuje się zdaniami: „Oliwa »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« charakteryzuje się aromatem przypominającym migdały, karczochy, siano, orzechy lub jabłka. Oliwa ma kolor od żółtego słomkowego do jasnożółtego, z ewentualnymi zielonymi odcieniami.”

Wprowadzenie określenia „zbiór dawnymi metodami” w odniesieniu do oliw uzyskanych z oliwek zebranych z naturalnego opadania prowadzi do uwzględnienia dodatkowych cech organoleptycznych związanych z techniką zbioru: oliwa ma pełny, obfity smak; można w niej rozpoznać charakterystyczne i dominujące aromaty takie jak: aromat czarnych oliwek, suchego siana, orzechów (migdałów, orzechów włoskich, orzechów laskowych), kwiatowe nuty makii, aromat grzybów i podszytu.

- Określa się i wprowadza się do specyfikacji produktu poziomy goryczy i ostrego smaku (lub pikantności): maksymalne poziomy goryczy i ostrego smaku oliwy „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” wynoszą najwyżej 3 w skali wartości opartej na klasyfikacji Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (od 0 do 10). Chociaż pierwotnie oliwę scharakteryzowano jako „pozbawioną prawie całkowicie ostrości i goryczy”, to niewielkie podwyższenie poziomów jest związane z rozwojem nowych plantacji i modernizacją gajów. Korzystanie z mechanicznych technik zbioru skutkuje tym, że oliwki są nieco mniej dojrzałe, a oliwa charakteryzuje się nieco mniej łagodną goryczą i ostrością. Oliwy opatrzone określeniem „zbiór dawnymi metodami” uzyskuje się z oliwek zebranych z naturalnego opadania, a więc bardziej dojrzałych. Uzyskana oliwa jest raczej łagodna, w związku z czym jej ostrość i gorycz wynosi najwyżej 1 w skali wartości Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek.
- W celu ochrony jakości produktu określa się i wprowadza się do specyfikacji produktu liczbę nadtlenkową. Na podstawie przeprowadzonych analiz produktów wskaźnik ten ogranicza się do 16 miliekwivalentów aktywnego tlenu na 1 kg oliwy z oliwek na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu.

5.2. Punkt „Dowód pochodzenia”

W świetle zmian w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych skonsolidowano i przereformowano punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”, w szczególności zawarte w nim wymogi w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów związanych z identyfikowalnością produktu i monitorowaniem warunków produkcji.

W związku z tym przewidziano w szczególności, że organ kontrolny wydaje podmiotom gospodarczym upoważnienia, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu.

Ponadto w punkcie tym dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności i kontroli zgodności produktów z wymogami specyfikacji.

5.3. Punkt „Metoda produkcji”

W odniesieniu do metody uzyskiwania wprowadzono zmiany, które dotyczą niżej wymienionych elementów.

Odmiany oliwek

Wykreśla się harmonogram rekonwersji związany z odmianami oliwek, które należy stosować w celu korzystania z nazwy pochodzenia (wykaz odmian pozostaje bez zmian), ponieważ większość zainteresowanych producentów przestrzega wymogu dotyczącego minimalnego udziału procentowego stosowanych odmian, chociaż odnośny poziom miał zostać osiągnięty w 2025 r.

W związku z tym następujące zdania pierwotnego tekstu:

„Jednakże gaje oliwne zasadzone przed datą publikacji statutu krajowego dotyczącego definicji nazwy, które nie spełniają przepisów dotyczących odmian, nadal korzystają z obejmującej ich zbioru nazwy »Huile d'olive de Corse« lub »Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« pod warunkiem że dane gospodarstwa zgłoszą do Krajowego Instytutu ds. Nazw Pochodzenia indywidualny harmonogram rekonwersji danego gospodarstwa. Zgodnie z harmonogramem drzewa oliwkowe pochodzące z odmian powyżej wymienionych muszą stanowić minimalnie 30 % gajów oliwnych gospodarstwa w 2010 r., 40 % w 2015 r., 50 % w 2020 r. i 70 % w 2025 r.

Począwszy od zbioru w 2010 r., dopuszcza się wykorzystanie oliwek pochodzących z tych gajów oliwnych do produkcji oliwy objętej nazwą pod warunkiem że zebrane oliwki będą pochodziły z co najmniej jednej z powyżej wymienionych odmian.”

zastępuje się zdaniami:

„Jednakże w odniesieniu do zbiorów z gajów oliwnych zasadzonych przed datą publikacji krajowego aktu wykonawczego dotyczącego określenia nazwy, tj. przed dniem 26 listopada 2004 r., niespełniających wymogów w zakresie odmian, możliwe jest dalsze korzystanie z prawa do nazwy »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica«, pod warunkiem że drzewa oliwne pochodzące z wyżej wymienionych odmian stanowią co najmniej 70 % gajów oliwnych w danym gospodarstwie.

Dopuszcza się wykorzystanie oliwek pochodzących z tych gajów oliwnych do wytwarzania oliwy objętej nazwą, pod warunkiem że oliwki te zostaną połączone z oliwkami pochodzącymi z co najmniej jednej z wymienionych wyżej odmian.”

Niektóre podmioty gospodarcze zgłosiły jednak sprzeciw dotyczący wykreślenia tego harmonogramu podczas krajowej procedury sprzeciwu. Podmioty gospodarcze, które spełniają warunki określone w art. 15 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, korzystają z okresu przejściowego kończącego się w dniu 31 grudnia 2025 r.

Dopuszczalne odmiany zapyłające (gaje oliwne i oliwa)

W pierwotnym tekście przewidziano maksymalny udział procentowy odmian zapyłających wynoszący 5 %, zarówno w gajach oliwnych, jak i w oliwie.

Ze względu na trudności we wdrażaniu kontroli przestrzegania postanowienia regulującego maksymalną ilość w oliwie oliwek pozyskanych z odmian zapyłających (głównie kontrola dokumentów) oraz w związku z faktem, że ilości te są nieznaczne, proponuje się skreślenie tego postanowienia w specyfikacji produktu. Postanowienie dotyczące samego występowania odmian zapyłających w gajach oliwnych zostaje natomiast zachowane.

Nawadnianie

W celu ograniczenia późnego nawadniania i umożliwienia dojrzewania owoców w dobrych warunkach oraz uściślenia odnośnego postanowienia proponuje się zmianę zdania, w którym jest ono zawarte, i nadanie mu następującego brzmienia: „Nawadnianie w okresie wegetacji drzew oliwnych jest dozwolone do rozpoczęcia dojrzewania.”

Gęstość sadzenia

Postanowienia dotyczące sadzenia pozostają niezmienione: minimalna powierzchnia przypadająca na każdą roślinę nie może być mniejsza niż 24 metry kwadratowe. Uściśla się sposób obliczania tej powierzchni (mnożenie obu odległości między rzędami i odstępów między drzewami) w celu wyjaśnienia tego postanowienia i ułatwienia kontroli jego przestrzegania. Minimalna odległość między drzewami wynosząca 4 metry pozostaje niezmieniona.

Data zbiorów/Plony

Początkowo daty rozpoczęcia zbiorów oraz zwiększenie lub zmniejszenie plonów w przypadku wyjątkowej sytuacji klimatycznej były określane odpowiednio zarządzeniem prefekta i rozporządzeniem ministra na wniosek krajowego instytutu ds. nazw pochodzenia (Institut national des appellations d'origine, INAO) po zapoznaniu się z opinią grupy.

W ramach uproszczenia procedur administracyjnych proponuje się, aby data rozpoczęcia zbiorów była ustalana decyzją dyrektora INAO na uzasadniony wniosek grupy.

Ponadto skreślono postanowienia przewidziane na okoliczność wyjątkowej sytuacji klimatycznej zgodnie z przepisami przewidzianymi w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.

Zbiory oliwek

W celu uściślenia warunków stosowania określenia „zbiór dawnymi metodami” dodaje się następujące zdanie: „Jedynie oliwy uzyskane z oliwek z naturalnego opadania zebranych na siatkę lub do innych zbiorników umieszczonych pod drzewem mogą być opatrzone określeniem »zbiór dawnymi metodami«”.

Jakość sanitarna oliwek

W celu zapewnienia jakości sanitarnej oliwek uściśła się, że oliwki są dostarczane do olejarni w dobrym stanie sanitarnym. W celu wyraźnego określenia pojęcia „zdrowych” oliwek zastosowanego w zarejestrowanej specyfikacji produktu maksymalny udział oliwek uszkodzonych przez szkodniki, mróz lub grad ustala się na poziomie 10 %.

W związku z tym następujące zdanie pierwotnego tekstu: „Oliwki wykorzystywane w procesie produkcji muszą być zdrowe.” zastępuje się zdaniami:

„Oliwki są dostarczane do olejarni w dobrym stanie sanitarnym. Oliwki wykorzystywane w procesie produkcji są zdrowe. Maksymalny całkowity udział w partii oliwek uszkodzonych przez szkodniki, mróz lub grad ustala się na poziomie 10 %.”.

Dojrzałość oliwek

W celu podkreślenia odnośnego postanowienia i ułatwienia kontroli jego przestrzegania ustalone wymogi dotyczące stopnia dojrzałości oliwek dotyczą etapu ich wykorzystania w procesie produkcji oliwy, a nie etapu dostaw do olejarni.

Postanowienie to zostało zmienione, biorąc również pod uwagę rozwój nowych plantacji, na których stosuje się mechaniczne techniki zbioru, przy czym oliwki z nich pozyskiwane mają niższy stopień dojrzałości.

W związku z tym akapit: „Oliwy otrzymuje się z dojrzałych oliwek. Całkowita dostawa dostarczona do olejarni na rok produkcyjny oliwek musi stanowić dla każdego gospodarstwa maksymalnie 20 % oliwek zielonych i minimalnie 50 % oliwek czarnych.” otrzymuje brzmienie:

„Każda partia oliwek wykorzystywana w procesie produkcji oliwy musi zawierać co najmniej 50 % oliwek, których dojrzewanie się rozpoczęło, ale które nie osiągnęły pełnej dojrzałości.

W przypadku oliwy »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« oznaczonej określeniem »zbiór dawnymi metodami« każda partia oliwek wykorzystywanych w produkcji zawiera ponad 50 % oliwek czarnych.”.

Procesy obróbki i ekstrakcji

Utrzymując postanowienia obecnej specyfikacji produktu w zakresie metod ekstrakcji (ekstrakcja przeprowadzana jedynie mechanicznie i bez wykorzystania dodatków innych niż woda), uzupełniono wykaz dozwolonych procesów obróbki, aby miał on charakter wyczerpujący i uwzględniał wszystkie etapy produkcji. W związku z tym dodano: usuwanie liści, rozdrabnianie, rozcieranie i ekstrakcję poprzez odwirowywanie lub wytłaczanie. Są to techniki obecnie stosowane.

Ponadto do punktu „Opis produktu” przeniesiono postanowienie dotyczące poziomu wolnej kwasowości, wyrażonej jako zawartość kwasu oleinowego. Skreślono określenie „z pierwszego tłoczenia”, ponieważ określenie to dotyczy wyłącznie właściwości analitycznych oliwy, a oliwa „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” może należeć do kategorii „z pierwszego tłoczenia” lub „najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”.

5.4. Punkt „Związek z obszarem geograficznym”

Treść punktu „Związek z obszarem geograficznym” została zaktualizowana, zsyntetyzowana i wzbogacona w celu wyraźniejszego określenia związku między właściwościami oliwy „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica”, obszarem geograficznym i umiejętnościami. Wprowadzono elementy dotyczące „specyfiki produktu” i „związku przyczynowego” zgodnie ze zmianami w treści punktu „Opis produktu”. Powtórzono w nich w szczególności informacje dotyczące charakterystycznych aromatów produktu, takich jak aromaty migdałów, siana, złożone aromaty makii, oraz umiarkowaną ostrość i pikantność związaną z wprowadzeniem poziomów goryczy i ostrości w punkcie „Opis produktu”.

5.5. Punkt „Etykietowanie”

Określenia stosowane w ramach etykietowania specyficzne dla chronionej nazwy pochodzenia dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 (stosowanie symbolu ChNP Unii Europejskiej). Ponadto wśród obowiązkowych elementów etykietowania produktów objętych chronioną nazwą znajduje się określenie „appellation d'origine protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”).

W przypadku oliw uzyskanych z oliwek zebranych z naturalnego opadania dodano obowiązek umieszczenia określenia „récolte à l'ancienne” („zbiór dawnymi metodami”) bezpośrednio po chronionej nazwie pochodzenia. Etykietowanie tych oliw musi również zawierać informację, że oliwy uzyskano z oliwek zebranych z naturalnego opadania.

5.6. *Inne*

W świetle zmian w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych w punkcie „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli główne punkty kontroli, ich wartości referencyjne i metodę oceny.

Zaktualizowano dane kontaktowe grupy.

W punkcie „Określenie obszaru geograficznego” wyjaśniono kwestię etapów produkcji, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym objętym chronioną nazwą pochodzenia: „Oliwki są zbierane i przetwarzane na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin”.

Ponadto poprawiono błędy w nazwach gmin należących do obszaru geograficznego chronionej nazwy pochodzenia, lecz poprawki te nie wpływają na granice obszaru geograficznego produkcji, które pozostają niezmienione. Uściślono, że granice obszaru geograficznego zostają wprowadzone do rejestru gruntów gmin częściowo objętych obszarem geograficznym i że odnośne dokumenty graficzne składa się w odpowiednich urządach gmin. Uściślono także zasady identyfikacji działek.

Ponadto zaktualizowano punkt „Odniesienie do organu kontrolnego”.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Oliwa „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” charakteryzuje się aromatem przypominającym migdały, karczochy, siano, orzechy lub jabłka. Oliwa ma kolor od żółtego słomkowego do jasnożółtego, z ewentualnymi zielonymi odcieniami.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu pikantność (zwana „ostrością” w rozumieniu niniejszego jednolitego dokumentu) i gorycz wynoszą najwyżej 3 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Wolna kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego, wynosi najwyżej 1,5 grama na 100 gramów.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu wskaźnik peroksydacji nie może przekraczać 16 miliekwiwaleńtów aktywnego tlenu na 1 kg oliwy z oliwek.

Oliwa „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” oznaczona określeniem „zbiór dawnymi metodami” posiada następujące dodatkowe właściwości: oliwa ma pełny, obfity smak; można w niej rozpoznać charakterystyczne i dominujące aromaty takie jak: aromat czarnych oliwek, suchego siana, orzechów (migdałów, orzechów włoskich, orzechów laskowych), kwiatowe nuty makii, aromat grzybów i podszytu.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu ostrość i gorycz wynoszą najwyżej 1 w skali organoleptycznej IOC.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwy z oliwek wytwarza się z owoców należących w większości do następujących odmian:

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

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie czynności związane z produkcją surowca i z wytwarzaniem oliwy z oliwek muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oprócz obowiązkowych elementów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta oliwy objętej ChNP „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” zawiera następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica”,
- określenie „récolte à l'ancienne” („zbiór dawnymi metodami”) umieszczone bezpośrednio po nazwie pochodzenia – w przypadku oliw uzyskanych z oliwek zebranych z naturalnego opadania,
- określenie: „appellation d'origine protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”),
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

Informacje te znajdują się w tym samym polu widzenia.

Przedstawia się je widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, dobrze wyróżniającą się na etykiecie, na której są wydrukowane, tak aby informacje te wyraźnie odróżniały się od wszystkich pozostałych informacji tekstowych lub znaków graficznych.

Etykiety oliw oznaczonych określeniem „zbiór dawnymi metodami” zawierają informację, że oliwy te uzyskiwane są z oliwek zebranych z naturalnego opadania.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” obejmuje całe terytorium Korsyki z wyłączeniem następujących gmin: 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, Zicavo.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Korsyka jest położona między 41° a 43° szerokości północnej w odległości 160 km od wybrzeża prowansalskiego; jest górzystą, podłużną wyspą, położoną południkowo; średnia wysokość nad poziomem morza wynosi 568 metrów; wyspa cechuje się bardzo nieregularnym ukształtowaniem terenu.

Z geologicznego punktu widzenia gleby, na których sadi się drzewa oliwne, pochodzą głównie z erozji dwóch głównych skał o odmiennych właściwościach (granitu i łupka oraz skał wapiennych zgromadzonych w skupiskach wyłącznie na krańcu południowym). Gleby utworzone w ten sposób są glebami ubogimi ze względu na płytką warstwę wierzchnią i niską zawartość gliny, lecz są to również gleby suche o niskich zasobach wody. Zaopatrzenie drzew w wodę jest zatem w pełni uzależnione od opadów deszczu, które mimo dużej zmienności na przestrzeni lat i w mikroregionach są opadami typowymi dla klimatu śródziemnomorskiego charakteryzującego się długim okresem letniej suszy trwającym około pięć miesięcy.

Właściwości tych gleb wiążą się dodatkowo ze zjawiskiem erozji, które przybiera na sile w zależności od nachylenia terenu.

Klimat charakteryzuje się, poza okresem letniej suszy, temperaturami korzystnymi dla drzew oliwnych ze względu na łagodne zimy, gorące lata i silne nasłonecznienie, a także wpływem morza, który zapewnia dużą wilgotność.

Rozwój drzewa oliwnego zależy również od temperatury: ukształtowanie terenu cechujące się znacznymi wysokościami wiąże się z występowaniem mrozów powyżej pewnej średniej wysokości, która różni się w zależności od ekspozycji stoku na promienie słoneczne.

Strefy uprawy drzew oliwnych nie rozwijały się, jeżeli istniała możliwość wystąpienia mrozów.

Główna strefa uprawy drzew oliwnych znajduje się na piętrze roślinności od 0 do 400 m na stoku zacienionym i do 600 m na stoku nasłonecznionym, które charakteryzuje się skupiskami dębów korkowych i dębów ostrolistnych, a także występowaniem sosny pinii, wrzosowców, chruścin jagodnych, mirt, pistacji kleistych, roślin z rodzaju *Calicotome* i filirei wąskolistnych.

Drzewa oliwne na wyspie mają długą historię, która stanowi podstawę rozwoju wyspiarskiej uprawy drzew oliwnych do produkcji oliwy z oliwek. Historia ta dostarcza również w dużej mierze wyjaśnienie pochodzenia sadzonych odmian: odmiana „Sabine”, najbardziej rozpowszechniona na Korsyce, jednak obecna przede wszystkim w regionie Balagne, jest odmianą wyselekcjonowaną lokalnie, wyłącznie z dzikich drzew oliwnych. Również odmiana „Capanace”, dominująca w regionie Cap Corse, została wyselekcjonowana lokalnie. Wydaje się, że odmiana ta przystosowała się do raczej niekorzystnych warunków. Drzewa odmiany „Capanace” rosnące w regionie Cap Corse są bowiem regularnie narażone na gwałtowne wiatry i mgłę solną.

Ostatnie prace badawcze wykazały, że niektóre odmiany są pochodzenia toskańskiego („Ghjermana” i „Ghjermana di Balagna”), a inne, takie jak „Zinzala”, pochodzą z krzyżowania lokalnych drzew oliwnych i odmian introdukowanych.

Te główne odmiany utrwały się więc i były rozmnażane, najczęściej wspólnie, w strefach o odpowiadających im warunkach glebowych i klimatycznych. Wiek drzew świadczy dziś o tym, że odmiany te są dostosowane do środowiska geograficznego, w którym występują, oraz o tym, że ich związek z obszarem jest niepodważalny.

Produkcja oliwy „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” opiera się na zastosowaniu dawnych praktyk szczególnie dostosowanych do środowiska:

- sposób uprawy był i pozostał w ścisłym związku ze środowiskiem: charakteryzuje się niskim zagęszczeniem sadów i późnym zbiorem owoców. To długie pozostawianie oliwek na drzewie jeszcze bardziej wzmacnia zjawisko przemienności produkcji;
- zbiór oliwek tradycyjnie przeprowadzany był przez otrząsanie, zrywanie z drzewa lub zbieranie z ziemi w zależności od sektora, wielkości zbiorów, odmian oliwek i warunków sezonowych. Najczęściej stosowaną metodą zbioru było zbieranie z ziemi. Obecnie producenci zrezygnowali z tej metody na rzecz zbierania oliwek na podwieszonych siatkach lub w innych pojemnikach znajdujących się pod drzewem.

Okres zbioru oliwek jest rozłożony w czasie odpowiednio do dat kwitnienia różnych odmian;

- miążdżenie odbywa się w o wiele krótszym terminie niż miało to miejsce dawniej. Termin ten, który kiedyś był główną przyczyną nadmiernej kwasowości oliwy, został obecnie znacznie ograniczony w związku ze zwiększeniem zdolności produkcyjnych olejarni i ich modernizacją. Jest on jednak niekiedy dłuższy od czasu wymaganego na kontynencie z powodu oddalenia gajów oliwnych oraz zwyczajów producentów.

Ta ogólna poprawa skuteczności sposobu zbioru i wydajności olejarni pozwoliła na poprawę jakości oliw z oliwek.

Specyfika produktu

Oliwa „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” charakteryzuje się umiarkowaną ostrością i pikantnością. Aromaty mogą zatem rozwijać się w sposób delikatny oraz tworzyć złożoną i kompletną całość.

Obecność dziko rosnącej, zróżnicowanej roślinności w otoczeniu gajów oliwnych umożliwia rozpoznanie w produkcie końcowym aromatów migdałów i siana oraz złożonych aromatów maki w oliwie „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” oznaczonej określeniem „zbiór dawnymi metodami”.

Oliwa ta, wykorzystywana do celów spożywczych, pielęgnacyjnych oraz w wielu rytuałach religijnych lub świeckich, stanowi integralną część życia mieszkańców wyspy i jest uznana ze względu na swoją jakość.

Oryginalność korsykańskiej uprawy drzew oliwnych oraz produkcji oliwek i oliwy opiera się również na różnorodności dawnych i endemicznych odmian.

Wykorzystanie odmian dających owoce niewielkie, a więc nieprzystosowane do spożycia jako oliwki stołowe, oraz tradycja wytwarzania oliwy, a nie oliwek stołowych, sprawiają, że wszystkie gaje oliwne ze wszystkich mikroregionów obszaru geograficznego wykorzystywane są wyłącznie do produkcji oliwy z oliwek.

Związek przyczynowy

Typowe właściwości oliwy z oliwek objętej nazwą pochodzenia „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” wynikają z utrzymania określonej tradycji i stosowania nowoczesnych metod produkcji w połączeniu ze szczególnym środowisku naturalnym.

Drzewo oliwne spontanicznie skolonizowało różne obszary, co w związku z selekcją i krzyżowaniem spowodowało powstanie dużej liczby odmian na dość ograniczonym terytorium; stanowi to oryginalność Korsyki w porównaniu do innych śródziemnomorskich obszarów produkcji oliwy z oliwek, na których występuje zwykle jedna odmiana lub wiele odmian, ale z jedną odmianą dominującą.

Niezależnie od własnych cech charakterystycznych drzewa poddawane są jednakowym czynnościom uprawowym i rosną w tych samych warunkach klimatycznych, które zapewniają powolne dojrzewanie surowca w szczególnym środowisku.

W związku z brakiem przymrozków w strefach sadzenia drzew oliwnych długie pozostawianie oliwek na drzewie jest kluczowym czynnikiem wpływającym na typowe właściwości oliwy „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica”, ponieważ oliwa ta przejmuje w ten sposób zapachy gatunków roślin znajdujących się w otoczeniu, w szczególności maki; zapachy te można odnaleźć w szczególnych aromatach oliwy „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” oznaczonej określeniem „zbiór dawnymi metodami”.

W związku z tym współzależność lokalnych i specyficznych czynników naturalnych i ludzkich przyczynia się do złagodzenia występującego w produkcji elementu zmienności związanego z odmianą, glebą i nasłonecznieniem oraz nadaje oliwie „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” oryginalne właściwości wspólne dla produkcji oliwy z oliwek na całej wyspie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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