

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 9/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**«HUILE D'OLIVE DE CORSE»/«HUILE D'OLIVE DE CORSE — OLIU DI CORSICA»****N° UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016****AOP (X) IGP ()****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Syndicat AOC Oliu di Corsica
26 quartier de la Poste
20260 Lumio
FRANCE

Tél. +33 495566497
Fax +33 495551660
Courriel: oliudicorsica@orange.fr

Le syndicat de l'AOP «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» est composé de producteurs d'olives, de transformateurs et de transformateurs-metteurs en marché et présente un intérêt légitime à porter la demande de modification.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres (exigences nationales, coordonnées du groupement, modalités d'identification des parcelles, structure de contrôle)

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

5.1. Rubrique «Description du produit»

Cette rubrique a été précisée et complétée afin de mieux tenir compte des savoir-faire traditionnels et des usages des producteurs. Cette meilleure caractérisation a conduit à la distinction, par la mention complémentaire «récolte à l'ancienne», de l'huile issue d'olives récoltées par chute naturelle. Cette huile était déjà couverte par l'enregistrement initial qui s'appuyait sur une définition assez large du produit, mais n'était pas identifiée en tant que telle. Cette distinction répond à une volonté du groupement demandeur de mieux caractériser et identifier le produit et d'apporter une information claire au consommateur sur la technique de récolte.

- Sur la base des contrôles effectués depuis la reconnaissance de cette appellation, le descriptif organoleptique a été complété de descripteurs permettant de mieux identifier le produit. Les dispositions relatives à la couleur du produit restent inchangées.

Ainsi, la rédaction initiale:

«L'«Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» est une huile d'olive caractérisée par sa douceur en bouche, l'ardence et l'amertume étant quasiment absentes. Les arômes sont fins, rappelant les fruits secs, la pâtisserie et le maquis. Sa couleur est jaune paille à jaune clair, voire avec des reflets verts»

est remplacée par: «L'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» est caractérisée par des arômes rappelant l'amande, l'artichaut, le foin, les fruits secs ou la pomme. Sa couleur est jaune paille à jaune clair, voire avec des reflets verts.»

L'introduction de la mention «récolte à l'ancienne» pour les huiles issues d'olives récoltées par chute naturelle conduit à des caractéristiques organoleptiques complémentaires, liées à la technique de récolte: elle est ronde et ample en bouche, les arômes caractéristiques et dominants que l'on peut retrouver sont: olives noires, foin sec, fruits secs (amande, noix, noisette), senteurs florales du maquis, champignon et sous-bois.

- Des niveaux d'amertume et d'ardence (ou de piquant) sont définis et introduits dans le cahier des charges: l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» est caractérisée par des limites d'amertume et d'ardence inférieures ou égales à 3 sur l'échelle de valeurs issues de la notation du Comité oléicole international (de 0 à 10). Initialement caractérisée par «une ardensité et une amertume quasiment absentes», cette légère augmentation est liée au développement des nouvelles plantations et à la modernisation des vergers. Le recours à des techniques de récolte mécaniques conduit à des olives un peu moins mûres et à une huile dont l'amertume et l'ardence sont un peu moins faibles. Les huiles bénéficiant de la mention «récolte à l'ancienne» sont issues d'olives récoltées par chute naturelle, donc plus mûres. L'huile obtenue est plutôt douce, son ardensité et son amertume sont donc inférieures ou égales à 1 sur l'échelle du Comité oléicole international.
- Dans un souci de préservation de la qualité du produit, un indice de peroxyde est défini et introduit dans le cahier des charges. En s'appuyant sur des analyses effectuées sur les produits, cet indice est limité à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kilogramme d'huile d'olive au stade de la première commercialisation.

5.2. Rubrique «Preuve de l'origine»

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Dans ce cadre, il est notamment prévu une habilitation des opérateurs, par l'organisme de contrôle, reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et de compléments de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité et le contrôle de la conformité des produits avec les exigences du cahier des charges.

5.3. Rubrique «Méthode de production»

Des modifications ont été apportées dans la méthode d'obtention, celles-ci portent sur:

Les variétés d'olives

L'échéancier de reconversion relatif aux variétés d'olives à utiliser pour bénéficier de l'appellation (la liste des variétés étant non modifiée) est retiré car la majorité des producteurs concernés respecte le pourcentage minimum de variétés présentes alors que ce taux devait être atteint en 2025.

Ainsi la rédaction initiale:

«Toutefois, les vergers plantés avant la date de publication du texte réglementaire national de définition de l'appellation qui ne respectent pas les dispositions relatives aux variétés continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation "Huile d'olive de Corse" ou "Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" sous réserve que les exploitations concernées souscrivent auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine un échéancier individuel de reconversion de l'exploitation concernée. Cet échéancier doit prévoir que les oliviers provenant des variétés listées ci-dessus représentent au minimum 30 % des vergers de l'exploitation en 2010, 40 % en 2015, 50 % en 2020 et 70 % en 2025.

À compter de la récolte 2010, l'utilisation des olives issues de ces vergers est admise pour l'élaboration d'huile d'olive d'appellation à condition que ces olives soient assemblées avec au moins une des variétés listées ci-dessus.»

est remplacée par:

«Toutefois, les vergers plantés avant la date de publication du texte réglementaire national de définition de l'appellation le 26 novembre 2004 qui ne respectent pas les dispositions relatives aux variétés continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation "Huile d'olive de Corse"/"Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica" sous réserve que les oliviers provenant des variétés listées ci-dessus représentent au minimum 70 % des vergers de l'exploitation.

L'utilisation des olives issues de ces vergers est admise pour l'élaboration d'huile d'olive d'appellation à condition que ces olives soient assemblées avec au moins une des variétés listées ci-dessus.»

Certains opérateurs ont toutefois déposé une opposition relative à la suppression de cet échéancier pendant la période nationale d'opposition. Les opérateurs, qui remplissent les conditions de l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012, bénéficient d'une période transitoire s'achevant le 31 décembre 2025.

Les variétés pollinisatrices tolérées (vergers et huile)

La rédaction initiale prévoyait un pourcentage maximum de présence de variétés pollinisatrices de 5 %, dans les vergers et également dans l'huile.

Compte tenu des difficultés dans la mise en œuvre du contrôle de la disposition encadrant la quantité maximale d'olives issues de variétés pollinisatrices dans l'huile (contrôle documentaire essentiellement) et du fait que ces quantités sont minimales, il est proposé de supprimer cette disposition dans le cahier des charges. La disposition concernant la présence de variétés pollinisatrices dans les vergers est, quant à elle, conservée.

L'irrigation

Dans un souci de limiter les irrigations tardives et de permettre la maturation des fruits dans de bonnes conditions, il est proposé de modifier la phrase comme suit «L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à au début de la véraison» afin de la rendre plus précise.

Densité de plantation

Les dispositions relatives à la densité sont inchangées: chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés. Les modalités de calcul de cette superficie sont précisées (multiplication des deux distances interrangs et de l'espacement entre les arbres) à des fins de clarification et de contrôle de la disposition. La distance minimale de 4 mètres entre les arbres reste inchangée.

Date de récolte/Rendement

Initialement, la date d'ouverture de la récolte et l'augmentation ou la diminution du rendement en cas de situation climatique exceptionnelle étaient spécifiées respectivement par arrêté préfectoral et par arrêté ministériel, sur propositions de l'Institut national des appellations d'origine après avis du groupement.

Dans le cadre d'une simplification des procédures administratives, il est proposé que la date d'ouverture de la récolte soit fixée par décision du directeur de l'INAO sur proposition motivée du groupement.

De plus, les dispositions prévues en cas de situation climatique exceptionnelle ont été supprimées conformément aux dispositions prévues par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Récolte des olives

Afin de préciser les conditions d'utilisation de la mention «récolte à l'ancienne», il est ajouté que: «Seules les huiles issues d'olives récoltées par chute naturelle avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre peuvent bénéficier de la mention “récolte à l'ancienne”.»

La qualité sanitaire des olives

Dans un souci d'assurer la qualité sanitaire des olives, il est précisé que les olives sont livrées aux moulins en bon état sanitaire. Afin d'explicitier la notion d'olives «saines» présente dans le cahier des charges enregistré, un seuil maximal d'olives altérées par les ravageurs, le gel ou la grêle est fixé à 10 %.

Ainsi la rédaction initiale: «Les olives mises en œuvre doivent être saines» est complétée comme suit:

«Elles sont livrées aux moulins en bon état sanitaire. Les olives mises en œuvre sont saines. Le seuil maximal total d'olives altérées par des ravageurs, le gel ou la grêle par lot mis en œuvre est fixé à 10 %».

Maturité des olives

Afin de renforcer la disposition et de faciliter son contrôle, les exigences relatives au niveau de maturité des olives ont été fixées au stade de la mise en œuvre et non plus au niveau des apports réalisés au moulin.

Cette disposition a également été modifiée en prenant en compte le développement des nouvelles plantations aux techniques de récolte mécaniques dont les olives présentent des niveaux de maturité moindre.

Ainsi l'alinéa «Les huiles proviennent d'olives récoltées à bonne maturité. L'ensemble des apports réalisés au moulin au cours de la campagne oléicole doit présenter pour chaque exploitation: — au maximum 20 % d'olives vertes, — au minimum 50 % d'olives noires» est remplacé par:

«Chaque lot d'olives mis en œuvre doit présenter au minimum 50 % d'olives tournantes.

Pour l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» suivie de la mention “récolte à l'ancienne”, chaque lot d'olives mis en œuvre présente plus de 50 % d'olives noires».

Les traitements et procédés d'extraction

Tout en conservant les dispositions de l'actuel cahier des charges sur les méthodes d'extraction (extraction par des procédés mécaniques uniquement et n'utilisant pas d'adjuvant en dehors de l'eau), la liste des traitements autorisés a été complétée pour la rendre exhaustive et pour tenir compte de toutes les étapes de fabrication. Ainsi, ont été ajoutés: l'effeuillage, le broyage, le malaxage et l'extraction par centrifugation ou par pressage. Il s'agit des techniques actuellement utilisées.

De plus, la disposition relative à la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est déplacée à la rubrique «Description du produit». L'indication du caractère «vierge» de l'huile est supprimée, ce caractère étant uniquement lié aux caractéristiques analytiques de l'huile et l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» pouvant relever de la catégorie «vierge» ou «vierge extra».

5.4. Rubrique «Lien»

La rubrique «Lien» est actualisée, synthétisée et enrichie afin de mieux expliciter le lien entre les caractéristiques de l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica», l'aire géographique et les savoir-faire. Les éléments de «spécificité du produit» et de «lien causal» sont introduits en cohérence avec les évolutions de la rubrique «description du produit». Ils reprennent notamment les arômes caractéristiques du produit tels que l'amande, le foin, les arômes complexes du maquis et la présence modérée d'ardence et de piquant liée à l'introduction de niveaux d'amertumes et d'ardence au point «description du produit».

5.5. Rubrique «Étiquetage»

Les mentions d'étiquetage spécifiques à l'appellation ont été mises en conformité avec les dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012 (emploi du symbole AOP de l'Union européenne). Par ailleurs, la mention «appellation d'origine protégée» figure également au titre des mentions obligatoires d'étiquetage des produits d'appellation.

Pour les huiles issues d'olives récoltées par chute naturelle, l'obligation d'apposer la mention «récolte à l'ancienne» immédiatement après le nom de l'appellation a été ajoutée. L'étiquetage de ces huiles doit également comporter une information précisant que les huiles sont issues d'olives récoltées par chute naturelle.

5.6. *Autres*

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» présente sous forme d'un tableau les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

Les coordonnées du groupement ont été mises à jour.

Dans la rubrique «Délimitation de l'aire géographique», les étapes devant se dérouler au sein de l'aire géographique de l'appellation ont été clarifiées: «Les olives sont récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes».

De plus, des erreurs dans le nom des communes appartenant à l'aire géographique de l'appellation d'origine ont été corrigées mais ces corrections ne modifient pas les limites de l'aire géographique de production qui restent inchangées. Il est précisé que les limites de l'aire géographique sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie et que les documents graphiques sont déposés auprès des mairies concernées. Par ailleurs, les modalités d'identification des parcelles ont été précisées.

Enfin, la rubrique «Références concernant la structure de contrôle» a été actualisée.

DOCUMENT UNIQUE

«HUILE D'OLIVE DE CORSE»/«HUILE D'OLIVE DE CORSE — OLIU DI CORSICA»

N° UE: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

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

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» est caractérisée par des arômes rappelant l'amande, l'artichaut, le foin, les fruits secs ou la pomme. Sa couleur est jaune paille à jaune clair, voire avec des reflets verts.

À la première commercialisation, le piquant (dénommé «ardence» au sens du présent document unique) et l'amertume sont inférieures ou égales à 3 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI).

L'acidité libre, exprimée en acide oléique est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kilogramme d'huile d'olive.

L'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» suivie de la mention «récolte à l'ancienne» présente les caractéristiques complémentaires suivantes: elle est ronde et ample en bouche, les arômes caractéristiques et dominants que l'on peut retrouver sont: olives noires, foin sec, fruits secs (amande, noix, noisette), senteurs florales du maquis, champignon et sous-bois.

À la première commercialisation, l'ardence et l'amertume sont inférieures ou égales à 1 sur l'échelle organoleptique du COI.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les huiles d'olive proviennent majoritairement des variétés suivantes:

Sabine (également dénommée Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (autrement dénommée Ghjermana du Sud), Curtinese.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration de l'huile d'olive sont réalisées au sein de l'aire géographique définie.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» comporte les indications suivantes:

- le nom de l'appellation «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica»,
- la mention «récolte à l'ancienne» immédiatement après le nom de l'appellation, pour les huiles issues d'olives récoltées par chute naturelle,
- la mention: «appellation d'origine protégée»,
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

L'étiquetage des huiles bénéficiant de la mention «récolte à l'ancienne» comporte une information précisant que les huiles sont issues d'olives récoltées par chute naturelle.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» correspond à l'ensemble du territoire corse à l'exclusion des communes suivantes: 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. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

Située entre 41 et 43° de latitude nord, à 160 kilomètres des côtes provençales, la Corse est une île montagneuse allongée, orientée Nord/Sud, d'une altitude moyenne de 568 mètres et qui présente un relief très découpé.

D'un point de vue géologique, les sols sur lesquels sont implantés les oliviers proviennent essentiellement de la dégradation sur place de deux roches principales différentes (granite et schiste, roche calcaire par poche, uniquement dans l'Extrême-Sud). Les types de sols ainsi obtenus sont des sols pauvres du fait d'un horizon de surface peu profond et d'une faible teneur en argile, mais ce sont également des sols arides avec une faible réserve en eau. L'alimentation hydrique des arbres est donc totalement dépendante de la pluviométrie qui, bien que présentant une grande variabilité suivant les années et suivant les microrégions, n'en reste pas moins celle d'un régime méditerranéen, avec une longue période de sécheresse estivale sur environ cinq mois.

Les caractéristiques de ces sols sont de plus marquées par les phénomènes d'érosion, accentués en fonction de la pente.

Outre la sécheresse estivale, le climat est marqué par des températures favorables à l'olivier avec des hivers doux, des étés chauds, une forte insolation, mais aussi par les influences marines qui assurent une hygrométrie importante.

Le développement de l'olivier est également conditionné par la température: le relief élevé implique des conditions gélives au-delà d'une certaine altitude moyenne, cette limite d'altitude étant nuancée en fonction de l'exposition des versants.

Les zones de culture des oliviers ne se sont pas développées dès lors que les conditions pouvaient être gélives.

La principale zone de culture de l'olivier se situe dans l'étage de végétation de 0 à 400 mètres en ubac, et jusqu'à 600 mètres en adret, caractérisé par les séries du chêne liège et du chêne vert, accompagnés du pin pignon, de la bruyère, de l'arbousier, du myrte, du lentisque, du calicotome et du filaire à feuilles étroites.

L'histoire de l'olivier dans l'île est ancienne et constitue la base sur laquelle s'est construite la culture oléicole insulaire. C'est l'histoire qui explique aussi pour une grande partie l'origine des variétés plantées: ainsi la sabine, la plus répandue en Corse mais principalement présente dans la région de la Balagne, est une variété sélectionnée localement, uniquement à partir d'oliviers sauvages. De même, la capanace, variété dominante dans la région du Cap Corse a été sélectionnée localement. Il semblerait que cette variété se soit adaptée à des conditions plutôt hostiles. Ainsi, les arbres de «Capanace» présents dans le Cap Corse sont régulièrement soumis à des vents violents et aux embruns.

Des travaux récents ont montré que certaines variétés sont d'origine toscane («ghjermana» et «ghjermana di Balagna») et que d'autres, comme la zinzala, sont issues d'hybridations entre oléastres locaux et variétés introduites.

Ces principales variétés se sont donc installées et ont été multipliées, le plus souvent en association, dans des zones dont les caractères pédoclimatiques leur convenaient. L'âge des arbres témoigne aujourd'hui de l'adéquation de ces variétés avec le milieu géographique où ils sont implantés et d'un lien au terroir incontestable.

La production d'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» s'appuie sur des usages anciens particulièrement adaptés au milieu:

- Le mode de culture a été et reste en étroite relation avec le milieu: densité faible dans les vergers et ramassage tardif. Ce maintien tardif des olives sur l'arbre accentue encore le phénomène d'alternance de production.
- La récolte des olives se réalisait traditionnellement par gaulage, cueillette sur l'arbre ou ramassage à terre en fonction du secteur, du volume des récoltes, des variétés d'olives et des conditions saisonnières. Le ramassage au sol était le mode de récolte le plus fréquemment pratiqué. Aujourd'hui, les producteurs l'ont abandonné, le ramassage s'effectue sur filets suspendus ou autres réceptacles sous l'arbre.

La période de récolte des olives est étalée dans le temps en adéquation avec les dates de floraison des différentes variétés.

- La trituration est réalisée dans des délais beaucoup plus brefs qu'anciennement. Ces délais qui étaient en grande partie la cause d'une acidité de l'huile trop forte, se sont aujourd'hui considérablement réduits du fait de l'amélioration de la capacité des moulins et de leur modernisation. Ils restent néanmoins parfois supérieurs à ceux pratiqués sur le continent, du fait de l'éloignement des oliveraies et des habitudes des producteurs.

Cette amélioration globale des performances du mode de récolte et des moulins a permis d'accroître la qualité des huiles d'olive.

Spécificité du produit

L'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» est caractérisée par une présence modérée d'ardence et de piquant. Les arômes peuvent donc s'exprimer en finesse et composer une bonne complexité.

La présence de végétation spontanée variée aux abords des vergers oléicoles permet de retrouver dans le produit fini des arômes d'amande et de foin, ainsi que des arômes complexes de maquis dans l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» suivie de la mention «récolte à l'ancienne».

Utilisée pour l'alimentation, les soins et de nombreux rites religieux ou profanes, elle fait partie intégrante de la vie des insulaires et est reconnue pour sa qualité.

L'originalité de l'oléiculture corse réside également dans la diversité des variétés anciennes et endémiques.

L'utilisation de variétés d'olives de petits calibres, donc peu adaptées à la consommation en olives de table, la tradition de fabrication d'huile et non d'olives de bouche expliquent que tous les vergers de l'ensemble des micro-régions de l'aire géographique soient utilisés exclusivement pour la production d'huile d'olive.

Lien causal

La typicité de l'huile d'olive d'appellation «Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» est la résultante du maintien d'une certaine tradition et de la mise en œuvre de méthodes de production modernes combinés à un milieu naturel spécifique.

L'olivier a colonisé spontanément des espaces divers, ce qui a entraîné, du fait de la sélection et de l'hybridation, un grand nombre de variétés sur un territoire assez restreint, ce qui est une originalité face à d'autres secteurs oléicoles méditerranéens, qui sont plutôt monovariétaux ou plurivariétaux à variété dominante.

Indépendamment de leurs caractéristiques propres, les arbres sont soumis à des modes de conduite communs et partagent des conditions climatiques qui conduisent à une évolution lente de la matière première, dans un environnement particulier.

Le maintien tardif des olives sur l'arbre, du fait de l'absence de gelées dans les zones d'implantation de l'olivier, est un facteur clé dans la typicité de l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» dans la mesure où l'olive capte ainsi les odeurs des espèces végétales environnantes et notamment celles du maquis, odeurs que l'on retrouve ainsi dans les arômes particuliers de l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» suivie de la mention «récolte à l'ancienne».

Ainsi, l'interdépendance des facteurs naturels et humains, locaux et spécifiques contribuent à atténuer, dans le produit, la part de la variabilité due à la variété, au sol ou aux expositions et confère à l'«Huile d'olive de Corse»/«Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» des caractères originaux communs à la production oléicole de toute l'île.

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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