

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2005/C 233/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

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

N° CE: FR/00428/11.11.2004

AOP (X) IGP ()

Cette fiche est un résumé établi aux fins d'information. Pour une information complète, en particulier pour les producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, il convient de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne ⁽¹⁾.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Institut National des Appellations d'Origine
Adresse: 138, Champs-Élysées — 75008 Paris
À compter du 1^{er} janvier 2005: 51, rue d'Anjou — 75 008 Paris
Tél.: 01 53 89 80 00
Fax: 01 42 25 57 97

2. *Groupement:*

2.1. Nom: Syndicat AOC Oliu di Corsica — Huile d'olive de Corse.

2.2. Adresse: Cutaghjolu. 20240 Ghisonaccia

Tél.: 04 95 56 64 97.

Email: oliudicorsica@free.fr

2.3. Composition: producteurs/transformateurs (X) Autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1-5 Huile d'olive

4. *Description du cahier des charges:*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: «Huile d'olive De Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica»

4.2. Description:

L'«Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» est une huile d'olive marquée 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.

La couleur de l'huile est jaune paille à jaune clair, pouvant contenir des reflets verts.

⁽¹⁾ Commission européenne, Direction Générale Agriculture, unité politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

4.3 Aire géographique:

L'aire géographique s'étend sur les 297 communes suivantes:

Département de Corse du sud: Afa; Ajaccio; Alata; Albitreccia; Altagene; Ambiegna; Appietto; Arbellara; Arbori; Argiusta-Moriccio; Arro; Azilone-Ampaza; Azzana; Balogna; Bastelicaccia; Belvedere-Campomoro; Bilia; Bonifacio; Calcatoggio; Campo; Cannelle; Carbini; Carbuccia; Cardo-Torgia; Cargese; Cargiaca; Casaglione; Casalabriva; Cauro; Coggia; Cognocoli-Monticchi; Conca; Corrano; Coti-Chiavari; Cuttoli-Corticchiato; Eccica-Suarella; Figari; Foce; Forciolo; Fozzano; Frasseto; Giuncheto; Granace; Grossa; Grosseto-Prugna; Guarguale; Lecci; Letia; Levie; Lopigna; Loreto-Di-Tallano; Marignana; Mela; Moca-Croce; Monacia-D'aullene; Murzo; Ocana; Olivese; Olmeto; Olmiccia; Osani; Ota; Partinello; Peri; Petreto-Bicchisano; Piana; Pianottoli-Caldarello; Pietrosella; Pila-Canale; Porto-Vecchio; Propriano; Rosazia; Salice; Sari-Solenzara; Sari-D'orcino; Sarrola-Carcopino; Sartene; Serra-Di-Ferro; Serra-Di-Scopamene; Serriera; Sollacaro; Sorbollano; Sotta; Sant'andrea-D'orcino; San-Gavino-Di-Carbini; Sainte-Lucie-De-Tallano; Santa-Maria-Figaniella; Santa-Maria-Siche; Tavaco; Ucciani; Urbalacone; Valle-Di-Mezzana; Vero; Vico; Viggianello; Villanova; Ze rubia; Zevaco; Zigliara; Zona; Zoza.

Département de Haute Corse: Aghione; Aland; Aleria; Algajola; Altiani; Ampriani; Antisanti; Aregno; Avapessa; Barbaggio; Barrettali; Bastia; Belgodere; Bigorno; Biguglia; Bisinchi; Borgo; Brande; Cagnano; Calenzana; Calvi; Campi; Campile; Campitello; Canale-Di-Verde; Canari; Canavaggia; Casabianca; Casalta; Casevecchie; Castellare-di-Casinca; Castellare-di-Mercurio; Castello-di-Rostino; Castifao; Castiglione; Castineta; Castirla; Cateri; Centuri; Cervione; Chiatra; Chisa; Corbara; Costa; Croce; Crocicchia; Erbajolo; Ersu; Farinole; Favalello; Feliceto; Ficaja; Focicchia; Furiani; Galeria; Gavignano; Ghisonaccia; Giocatojo; Giuncaggio; Ile-Rousse; Isolaccio-Di-Fiumorbo; Lama; Lavatoggio; Lento; Linguizzetta; Loreto-Di-Casinca; Lucciana; Lugo-Di-Nazza; Lumio; Luri; Manso; Matra; Meria; Moita; Moltifao; Monacia-D'orezza; Moncale; Monte; Montegrosso; Monticello; Morosaglia; Morsiglia; Murato; Muro; Nessa; Nocario; Noceta; Nonza; Novella; Occhiatana; Ogliastro; Olcani; Oletta; Olmeta-Di-Capocorso; Olmeta-Di-Tuda; Olmo; Omessa; Ortiporio; Palasca; Pancheraccia; Parata; Patrimonio; Penta-Acquata; Penta-Di-Casinca; Pero-Casevecchie; Piano; Piazzole; Piedicorte-Di-Gaggio; Piedicroce; Piedigriggio; Pietralba; Pietracorbara; Pietra-Di-Verde; Pietraserena; Pietroso; Pieve; Pigna; Pino; Poggio-Di-Nazza; Poggio-Di-Venaco; Poggio-D'Oletta; Poggio-Marinaccio; Poggio-Mezzana; Polveroso; Popolasca; Porri; Porta; Prato-Di-Giovellina; Prunelli-Di-Casacconi; Prunelli-Di-Fiumorbo; Pruno; Quercitello; Rapaggio; Rapale; Riventosa; Rogliano; Rospigliani; Rutali; Scata; Scolca; Sermano; Serra-Di-Fiumorbo; Silvareccio; Sisco; Solaro; Sorbo-Ocagnano; Sorio; Soveria; Speloncato; Stazzona; Sant'andrea-Di-Bozio; Sant'andrea-Di-Cotone; Sant'antonino; San-Damiano; Saint-Florent; San-Gavino-D'ampugnani; San-Gavino-Di-Fiumorbo; San-Gavino-Di-Tenda; San-Giovanni-Di-Moriani; San-Giuliano; San-Martino-Di-Lota; Santa-Lucia-Di-Mercurio; Santa-Lucia-Di-Moriani; Santa-Maria-Di-Lota; Santa-Maria-Poggio; San-Nicola; Santo-Pietro-Di-Tenda; Santo-Pietro-Di-Venaco; Santa-Reparata-Di-Balagna; Santa-Reparata-Di-Moriani; Taglio-Isolaccio; Talasani; Tallone; Tomino; Tox; Tralonca; Urtaca; Vallecalle; Valle-Di-Campoloro; Valle-Di-Rostino; Valle-D'Orezza; Velone-Orneto; Ventiseri; Venzolasca; Verdesi; Vescovato; Vezzani; Vignale; Ville-Di-Paraso; Ville-Di-Pietrabugno; Volpajola; Zalana; Zilia; Zuani.

Communes incluses en partie: Corte; Venaco.

Cette aire est constituée d'un grand nombre de bassins de production isolés en raison du relief très tourmenté de l'île, avec peu de zones planes et une part du territoire à plus de 1000 mètres d'altitude avec des axes de communication difficiles.

La géologie, essentiellement constituée de schistes et granites, et de quelques poches calcaires, a permis le façonnage du paysage, aux pentes fortes.

Les sols sur lesquels sont implantés les oliviers proviennent surtout de la dégradation des deux roches principales. Les types de sols ainsi obtenus ont pour caractéristiques communes un horizon de surface peu profond, ce qui signifie qu'ils sont plutôt pauvres et arides.

Le climat de la Corse est méditerranéen, marqué par une sécheresse estivale d'environ 5 mois, des températures favorables à l'olivier, (hivers doux, étés chauds, quasi-absence de gelées sur les zones d'implantation des oliviers), une forte insolation, mais aussi par les influences marines qui assurent une hygrométrie importante.

4.4 Preuve de l'origine:

Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par les textes réglementaires nationaux relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

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

Concernant la production de la matière première, la procédure prévoit:

- une identification parcellaire qui se traduit par l'édition de la liste des parcelles aptes à produire l'appellation «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica», qui respectent les critères relatifs au lieu d'implantation des oliviers et les conditions de production (variété, mode de conduite du verger),
- une déclaration de récolte rédigée annuellement par l'oléiculteur qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives (huilerie, lieu d'élaboration).

Concernant l'élaboration, la procédure prévoit:

- une déclaration de fabrication rédigée par l'opérateur qui déclare annuellement la quantité totale de produit élaboré,
- une demande de certificat d'agrément qui permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendus.

L'ensemble de la procédure est complété par un examen analytique et organoleptique permettant de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits.

En outre, chaque opérateur ayant obtenu un certificat d'agrément est tenu de rédiger annuellement une déclaration de stocks.

4.5 Méthode d'obtention:

Les olives doivent être produites et transformées dans l'aire de production définie au point 4-3.

Variétés

L'huile d'olive provient d'olives des variétés suivantes: Sabine (également dénommée Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capannace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (autrement dénommée Ghjermanane du Sud), Curtinese.

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.

À l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre de pieds du verger considéré. L'utilisation d'olives issues de ces variétés est admise pour la production de l'huile à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 p. 100 de la masse d'olives mise en œuvre.

Mode de conduite du verger:

Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 m² par arbre et la distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

La taille consiste à réduire l'arbre par l'élimination des vieux bois.

Les vergers doivent être entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés, ou pâturés tous les ans.

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à la véraison.

La production des vergers ne doit pas dépasser 8 tonnes d'olives à l'hectare. Toutefois, pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement peut être augmenté ou diminué. Il ne peut cependant en aucun cas dépasser 10 tonnes d'olives à l'hectare.

Les huiles d'olive sont élaborées qu'à partir d'olives provenant d'arbres âgés de cinq ans minimum.

Récolte:

Le début de la récolte est fixé par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine. Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles, les services de l'Institut national des appellations d'origine peuvent prévoir des dérogations.

Les huiles proviennent d'olives récoltées à bonne maturité. L'ensemble des apports réalisés au moulin par campagne oléicole doit présenter pour chaque exploitation 20 % maximum d'olives vertes et 50 % minimum d'olives noires.

Les olives doivent être récoltées directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou cueillies par gaulage traditionnel, par chute naturelle ou par des procédés mécaniques, avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre.

Les olives ramassées à même le sol ou celles tombant naturellement et provenant de la première et de la dernière vidange des filets ou d'autres réceptacles doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'élaboration d'huile d'olive d'appellation.

Les olives doivent être stockées et transportées dans des caisses ou palox à claire-voie.

Conditions d'élaboration:

La durée de conservation des olives entre la récolte et la mise en œuvre ne doit pas être supérieure à 9 jours, dont 2 jours maximum entre l'apport au moulin et la trituration.

Le procédé d'extraction ne doit faire intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 27° C.

Les seuls traitements autorisés sont le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

L'huile obtenue est une huile d'olive vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 grammes pour 100 grammes.

4.6 Lien:

L'histoire de l'olivier dans l'île est ancienne et constitue la base sur laquelle s'est construite la culture oléicole insulaire.

L'olivier sauvage ou oléastre est indigène en Corse et sa culture a probablement été développée par les civilisations grecques et romaines.

La présence de très nombreux oliviers centenaires dans le maquis témoignent d'un passé oléicole important, dont l'apogée se situe à la fin du 19^{ème} siècle. Ceci s'explique par un contexte pédo-climatique particulièrement favorable à la culture de l'olivier. Le climat, de type méditerranéen est clément (absence de gelée) dans les secteurs traditionnels oléicoles qui excluent les zones montagneuses au-delà de 800 mètres d'altitude. L'originalité de l'oléiculture corse réside également dans la diversité des variétés anciennes et endémiques, destinées exclusivement à la production d'huile.

Indépendamment des caractéristiques propres aux diverses variétés, les arbres sont soumis à des modes de conduite communs adaptés aux conditions pédo-climatique: chute naturelle des olives sur filets en relation notamment avec la grande taille des arbres, récolte tardive liée à l'absence de gelée et à l'évolution lente de la matière première.

Les modes d'élaboration sont caractérisés par une trituration à maturité des olives laquelle confère à l'huile d'olive de Corse sa typicité, marquée par une grande douceur.

Aujourd'hui, l'amélioration des performances du mode de récolte et des moulins à huile a permis d'améliorer la qualité des huiles tout en gardant leur typicité.

Ainsi, l'interdépendance des facteurs naturels et humains, locaux et spécifiques confère à l'huile d'olive d'appellation «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» des caractères originaux communs à la production oléicole de toute l'île.

4.7 Structure de contrôle:

Nom: I.N.A.O.

Adresse: 138, Champs Elysées, 75008 Paris
À compter du 1^{er} janvier 2005: 51, rue d'Anjou — 75 008 Paris

Nom: D.G.C.C.R.F.

Adresse: 59, Bd V. Auriol, 75703 Paris Cedex 13

4.8 Etiquetage:

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 contrôlée «Huile d'olive de Cors» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» comporte les indications suivantes:

- le nom de l'appellation «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica»
- la mention: «appellation d'origine contrôlée» ou «AOC». Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots: «appellation» et «contrôlée».

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

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.

4.9 Exigences nationales:

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Huile d'olive de Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica»
