

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2017/C 9/12)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„HUILE D'OLIVE DE CORSE“/„HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA“

EU č.: PDO-FR-02123 – 24. 2. 2016

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

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

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

Seskupení Syndicat A. O. C. „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ se skládá z producentů, ze zpracovatelů oliv a ze zpracovatelů, kteří uvádějí olivy na trh, a má oprávněný zájem na podání žádosti o změnu.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná [vnitrostátní požadavky, údaje o seskupení, podmínky identifikace parcel, kontrolní struktura]

4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změna (změny)

5.1. Část „Popis produktu“:

Tato část byla upřesněna a doplněna, aby se lépe zohlednily tradiční dovednosti a zvyklosti producentů. Díky této lepší charakterizaci a doplněním údaje „sklizeň po starém způsobu“ se olej odliší od oleje, který pochází z oliv sklizených přirozeným opadáním. Tento olej byl chráněn již v původní registraci, která byla založena na poměrně široké definici produktu, ale sám o sobě identifikován nebyl. Rozlišení je tak reakcí na ochotu seskupení žadatelů lépe charakterizovat a určit produkt a poskytnout spotřebiteli jasnou informaci o způsobu sklizně.

- Na základě kontrol, které proběhly od schválení tohoto označení, byl popis organoleptických vlastností doplněn o prvky, díky nimž lze produkt lépe určit. Ustanovení týkající se barvy produktu nezměnila

Původní znění:

„Huile d'olive de Corse' nebo ‚Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' je olivový olej, který se vyznačuje jemnou chutí v ústech téměř bez palčivosti a hořkosti. Má jemné aroma, které připomíná sušené ovoce, cukroví a křovinatý porost. Jeho barva je slámově žlutá až světle žlutá s případnými zelenými odlesky.“

se nahrazuje tímto: „Huile d'olive de Corse' / ‚Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' se vyznačuje aromaty připomínajícími mandle, artyčok, seno, suché plody nebo jablko. Jeho barva je slámově žlutá až světle žlutá s případnými zelenými odlesky.“

Zavedení údaje „sklizeň po starém způsobu“ u olejů pocházejících z oliv sklizených přirozeným opadáním vede k dalším organoleptickým vlastnostem, jež jsou spojeny se způsobem sklizně: je kulatý a plný v ústech, charakteristická a převládající aromata, jež v něm lze nalézt, jsou: černé olivy, suché seno, suché plody (mandle, ořech, lískový oříšek), květinové vůně křovinatého porostu, houby a lesní mláží.

- Stupně hořkosti a palčivosti (nebo štiplavosti) jsou definovány a uvedeny ve specifikacích produktu: „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ se vyznačuje stupni hořkosti a palčivosti nižšími než 3, nebo rovnými této hodnotě na stupnici hodnot, jež vycházejí z hodnocení Mezinárodní rady pro olivy (od 1 do 10). Ačkoliv byl původně charakterizován jako „téměř bez palčivosti a hořkosti“, je toto lehké zvýšení hodnoty spojeno s rozvojem výsadby a s modernizací olivových hájů. Použití mechanických způsobů sklizně má za následek, že jsou sklizené olivy o něco méně zralé a že produkovaný olej je o něco více hořký a palčivý. Oleje, které mají nárok na údaj „sklizeň po starém způsobu“, pocházejí z oliv sklizených přirozeným opadáním, tedy ze zralejších oliv. Získaný olej je spíše sladký, jeho palčivost a hořkost jsou tedy nižší, než je stupeň 1 na stupnici Mezinárodní rady pro olivy, nebo mu jsou rovny.
- Za účelem zachování kvality produktu je ve specifikaci produktu definováno a uvedeno peroxidové číslo. Na základě analýz provedených u produktů je toto číslo omezeno na 16 miliekvivalentů aktivního kyslíku na 1 kg olivového oleje ve stadiu prvního uvedení na trh.

5.2. Část „Důkaz původu“:

Část „Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“ byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů aktualizována a obsahuje zejména oznamovací povinnosti a povinnost vedení rejstříků týkajících se vysledovatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.

V tomto rámci se především předpokládá uznání způsobilosti producentů, jímž se ze strany kontrolního orgánu uznává schopnost producentů splnit požadavky specifikace produktu.

Tato část byla kromě toho doplněna o několik ustanovení týkajících se rejstříků a ohlašovacích dokumentů, jež umožňují zaručit zpětnou vysledovatelnost a kontrolu souladu produktů s požadavky specifikace.

5.3. Část „Metoda produkce“:

Došlo ke změnám v části metoda produkce, tyto změny zahrnují:

Odrůdy oliv

Harmonogram zpětného zavedení olivových odrůd, které je nutné využívat, aby se na ně mohlo vztahovat chráněné označení (aniž by však byl seznam odrůd změněn), byl odvolán, neboť většina dotčených producentů dodržuje minimální procento přítomných odrůd, i když tohoto podílu mělo být dosaženo v roce 2025.

Původní znění:

„Olivové háje vysázené před datem zveřejnění vnitrostátního právního předpisu, jímž se chráněné označení vymezuje, které nedodrží ustanovení o odrůdách, budou pro svou sklizeň však i nadále využívat práva na označení ‚Huile d'olive de Corse‘ nebo ‚Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica‘ pod podmínkou, že dotčená hospodářství podepíší u útvarů pro chráněná označení ústavu l'Institut national individuální plán na přeměnu hospodářství. Tento individuální plán musí stanovit, že olivovníky pocházející z odrůd z výše uvedeného seznamu představují nejméně 30 % olivových hájů z hospodářství v roce 2010, 40 % v roce 2015, 50 % v roce 2020 a 70 % v roce 2025.

Od sklizně v roce 2010 se k přípravě chráněných olejů povolí používání oliv pocházejících z těchto olivových hájů za podmínky, že tyto olivy budou smíchané nejméně s jednou z výše uvedených odrůd.“

se nahrazuje tímto zněním:

„Olivové háje vysázené před datem zveřejnění vnitrostátního právního předpisu ze dne 26. listopadu 2004, jímž se chráněné označení vymezuje, které nedodrží ustanovení o odrůdách, budou pro svou sklizeň však i nadále využívat právo na označení ‚Huile d'olive de Corse‘/‚Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica‘ pod podmínkou, že olivovníky pocházející z odrůd z výše uvedeného seznamu představují nejméně 70 % olivových hájů z hospodářství.

K přípravě olejů s chráněným označením se povolí používání oliv pocházejících z těchto olivových hájů za podmínky, že tyto olivy budou smíchané nejméně s jednou z výše uvedených odrůd.“

Nicméně někteří producenti podali během vnitrostátní lhůty k podávání námitek námítku týkající se zrušení tohoto harmonogramu. Producenti, kteří splňují podmínky čl. 15 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012, budou mít k dispozici přechodné období, které skončí 31. prosince 2025.

Tolerování opylovači (olivové háje a olej)

Původní znění stanovilo maximální procento výskytu opylovačů v olivových hájích a také v oleji na 5 %.

S ohledem na obtíže při kontrolách ustanovení, jež vymezuje maximální množství oliv pocházejících z opylovačů v oleji (hlavně kontroly písemnosti), a na základě skutečnosti, že tato množství jsou minimální, se navrhuje zrušení tohoto ustanovení ve specifikaci produktu. Ustanovení týkající se výskytu opylovačů v olivových hájích je však jako takové zachováno.

Zavlažování

S cílem omezit pozdní zavlažování a umožnit zrání plodů za příznivých podmínek se navrhuje upřesnit tuto větu následovně: „Zavlažování během vegetačního období olivovníku je povoleno až do počátku dozrání plodů“.

Hustota výsadby

Ustanovení týkající se hustoty nejsou změněna: každá pata stromu má k dispozici minimální plochu 24 metrů čtverečních. Jsou upřesněny způsoby výpočtu této plochy (vynásobení obou vzdáleností mezi řadami a rozestupu mezi stromy) za účelem objasnění a kontroly tohoto ustanovení. Minimální vzdálenost 4 metry mezi stromy zůstává nezměněna.

Datum sklizně/výnos

Původně bylo datum zahájení sklizně a zvýšení nebo snížení výnosu v případě mimořádných klimatických podmínek určováno jak rozhodnutím prefekta, tak ministerskou vyhláškou na návrh ústavu l'Institut national pro označení původu na základě stanoviska seskupení.

V zájmu zjednodušení správních postupů na vnitrostátní úrovni se navrhuje, aby bylo datum zahájení sklizně stanoveno rozhodnutím ředitele svazu INAO, a to na odůvodněný návrh seskupení.

Dále byla podle ustanovení stanovených nařízením (EU) č. 1151/2012 zrušena ustanovení stanovená pro případ mimořádných klimatických podmínek.

Sklizeň oliv

Aby se zpřesnily podmínky používání údaje „po starém způsobu“, doplňuje se, že: „Údaj ‚sklizeň podle starého postupu‘ může být použit pouze u olejů pocházejících z oliv sklizených přirozeným opadáním, přičemž plody se zachytávají do sítí nebo jiných sběrných prostředků pod stromem.“

Zdravotní stav oliv

S cílem zajistit kvalitu zdravotního stavu oliv se upřesňuje, že olivy se dodávají do lisoven v dobrém zdravotním stavu. Aby byl objasněn pojem „zdravé“ olivy, jenž se vyskytuje ve specifikaci produktu, byl stanoven maximální limit oliv narušených škůdci, mrazem nebo krupobitím na 10 %.

Původní znění: „Zpracovávají se olivy, které jsou zdravé“ se tak doplňuje následovně:

„Jsou dodávány do lisoven v dobrém zdravotním stavu. Zpracovávají se olivy, které jsou zdravé. Celkový maximální limit oliv narušených škůdci, mrazem a krupobitím ve zpracovávané šarži je stanoven na 10 %.“

Zralost oliv

K posílení ustanovení a zjednodušení jeho kontroly byly stanoveny požadavky týkající se stupně zralosti oliv ve stadiu zpracování, a nikoliv při dodání do lisoven.

Toto ustanovení bylo rovněž pozměněno, neboť byl vzat v úvahu rozvoj nové výsadby s mechanickými způsoby sklizně, při nichž olivy vykazují nižší stupně zralosti.

Odstavec „Oleje pocházejí z dostatečně zralých oliv. Všechny dodávky zpracované v lisovně během hospodářského roku musí pro každé hospodářství obsahovat: - maximálně 20 % zelených oliv, - minimálně 50 % černých oliv“ se nahrazuje zněním:

„Každá zpracovávaná šarže oliv musí obsahovat minimálně 50 % dozrávajících oliv.“

U olivového oleje ‚Huile d'olive de Corse‘/‚Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica‘, který je doplněn údajem ‚sklizeň po starém způsobu‘, obsahuje každá zpracovávaná šarže oliv více než 50 % černých oliv.“

Úpravy a extrakční postupy

I když se zachovávají ustanovení stávající specifikace extrakčních metod (extrakce pouze mechanickými postupy, při níž se nepoužívá žádná pomocná látka kromě vody), byl doplněn seznam povolených úprav, aby byl vyčerpávající a bral ohled na všechny výrobní etapy. Byly tak připojeny: odlišování, drčení, hnětení a extrakce odstřeďováním či lisováním. Jedná se o aktuálně používané techniky.

Dále ustanovení týkající se podílu volných kyselin, vyjádřeného jako podíl kyseliny olejové, bylo přemístěno do položky „Popis produktu“. Ruší se označení „panenský olivový olej“, neboť toto označení souvisí pouze s analytickými vlastnostmi oleje a „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ může spadat do kategorie „panenský“ nebo „extra panenský“.

5.4. Část „Souvislost“:

Část „Souvislost“ se aktualizuje, spojuje se v jeden celek a upravuje se, aby se byla lépe vysvětlena souvislost mezi vlastnostmi „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, zeměpisnou oblastí a know-how. Složky „Specifičnost produktu“ a „Příčinná souvislost“ jsou sladěny se změnami částí „Popis produktu“. Znovu se uvádějí zejména aroma charakteristická pro produkt, jako jsou mandle, seno, komplexní aroma křovinatého porostu a mírný výskyt palčivosti a štiplavosti spojené s uvedením stupňů hořkosti a palčivosti v bodě „Popis produktu“.

5.5. Část „Označování“:

Konkrétní údaje na etiketě používané k označení původu byly uvedeny do souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1151/2012 (použití symbolu CHOP Evropské unie). Kromě toho je rovněž závazné používat na etiketě produktu slova „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu).

U olejů pocházejících z oliv sklizených přirozeným opadáním byla připojena povinnost uvádět údaj „sklizeň po starém způsobu“ ihned za názvem označení. Označení těchto olejů musí zároveň obsahovat informaci, která upřesňuje, že oleje pocházejí z oliv sklizených přirozeným opadáním.

5.6. Jiná:

Vzhledem k vývoji vnitrostátních předpisů má část „Vnitrostátní požadavky“ formu tabulky shrnující hlavní kontrolované prvky, jejich referenční hodnoty a metodu hodnocení.

Kontaktní údaje seskupení byly aktualizovány.

V části „Vymezení zeměpisné oblasti“ se také objasňují kroky, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti: „Olivy se sklízí a zpracovávají v zeměpisné oblasti, která se rozkládá na území těchto obcí.“

Dále byly opraveny chyby v názvech obcí, jež spadají do vymezené zeměpisné oblasti chráněného označení původu, předmětné opravy však nijak nemění hranice produkční oblasti. Upřesňuje se, že hranice zeměpisné oblasti jsou uvedeny v katastru částečně zahrnutých obcí a že grafické dokumenty jsou uloženy na dotčených radnicích. Navíc se zpřesňují i způsoby označování pozemků.

Konečně byla aktualizována část „Odkaz týkající se kontrolního subjektu“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE CORSE“/„HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA“

EU č.: PDO-FR-02123 – 24. 2. 2016

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy)**

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.5 Oleje a tuky (másla, margarín, olej atd.).

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ se vyznačuje aromaty připomínajícími mandle, artyčok, seno, suché plody nebo jablko. Jeho barva je slámově žlutá až světle žlutá s případnými zelenými odlesky.

Při prvním uvedení na trh jsou štiplavost (nazývaná „palčivost“ ve smyslu tohoto jednotného dokumentu) a hořkost nižší, než je hodnota 3, nebo jsou rovné této hodnotě na stupnici hodnot, jež vychází z hodnocení Mezinárodní rady pro olivy (COI).

Obsah volných mastných kyselin, vyjádřený jako podíl kyseliny olejové, dosahuje nejvýše 1,5 g na 100 g oleje.

Peroxidové číslo je ve stadiu prvního uvedení na trh nižší než 16 miliekvivalentů aktivního kyslíku na 1 kg oleje, nebo je této hodnotě rovno.

Olivový olej „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, který je doplněn údajem „sklizeň po starém způsobu“, vykazuje tyto doplňující vlastnosti: je kulatý a plný v ústech, charakteristická a převládající aroma, jež v něm lze nalézt, jsou: černé olivy, suché seno, suché plody (mandle, ořech, lískový oříšek), květinové vůně křovinatého porostu, houby a lesní mlází.

Při prvním uvedení na trh jsou palčivost a hořkost na organoleptické stupnici COI nižší než 1 nebo rovné 1.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Olivové oleje pocházejí převážně z těchto odrůd:

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

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti se uskutečňují všechny kroky od produkce suroviny až po její zpracování na olivový olej.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě povinných údajů, jež vyplývají z právních předpisů v oblasti označování a prezentace potravin, se na štítcích olejů nesoucích chráněné označení původu „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ uvádí:

- název označení „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“,
- údaj „sklizeň po starém způsobu“ ihned za názvem označení, pokud jde o oleje pocházející z oliv sklizených přirozeným opadáním,
- údaj „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu),
- symbol Evropské unie pro CHOP.

Tato označení se uvádějí ve stejném optickém poli.

Jsou uvedena v dostatečně velkým, nesmazatelným, čitelným a viditelným písmem, písmena zřetelně vystupují z pozadí, na němž jsou vytištěna, aby se tyto údaje jasně odlišily od všech ostatních psaných údajů a kreseb.

Označení těchto olejů, používajících údaj „sklizeň po starém způsobu“, musí zároveň obsahovat informaci, která upřesňuje, že oleje pocházejí z oliv sklizených přirozeným opadáním.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast chráněného označení původu „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ odpovídá celému korsickému území vyjma těchto obcí: 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, Mausolóe, 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. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Korsika, která se nachází mezi 41° a 43° severní šířky, 160 km od provensálského pobřeží, je podlouhlý hornatý ostrov orientovaný severojižním směrem, s průměrnou nadmořskou výškou 568 metrů, který má velmi členitý reliéf.

Z geologického pocházejí hlediska půdy, na nichž jsou olivovníky vysázeny, hlavně z přeměny dvou místních odlišných hlavních hornin (žuly a břidlice, vápencové horniny ve formě kapes se nacházejí pouze na samém jihu ostrova). Takto vzniklé druhy půd jsou chudé kvůli mělkému povrchovému půdnímu horizontu a nízkému obsahu jílu, ale jsou to rovněž suché půdy s malou zásobou vody. Zásobování stromů vodou je tedy zcela závislé na množství srážek, které, ač vykazují velkou proměnlivost v závislosti na jednotlivých letech a mikroregionech, zůstávají přese vše srážkami středomořského typu s dlouhým obdobím letního sucha po dobu kolem pěti měsíců.

Vlastnosti těchto půd jsou nejvíce ovlivněny erozními jevy, jež jsou výraznější na svazích.

Kromě letního sucha se podnebí vyznačuje teplotami příznivými pro olivovník s mírnými zimami, teplými léty, intenzivním slunečním svitem, ale také přímořskými vlivy, jež zajišťují vysokou vlhkost vzduchu.

Vývoj olivovníku je rovněž podmíněn teplotou: vyvýšený reliéf má nad určitou průměrnou nadmořskou výškou za následek mráz, přičemž tato výšková hranice se liší v závislosti na expozici svahů.

Oblasti pěstování olivovníků se nerozvinuly tam, kde může mrznout.

Hlavní oblast pěstování olivovníku se nachází ve vegetačním stupni 0 až 400 m na svazích s nízkou expozicí slunečnímu svitu a ve vegetačním stupni až do 600 m na svazích s vysokou expozicí slunečnímu svitu, s charakteristickým výskytem korkového a cesmínového dubu, dále borovicí pinií, vřesem, planikou obecnou, myrťou, řešíkem lentiškem, čilimkou a jamovcem úzkolistým.

Historie olivovníku na ostrově je starodávná a představuje základ, na němž bylo utvářeno pěstování oliv na ostrově. Tato historie vysvětluje také z velké části původ vysazených odrůd: odrůda Sabine, která je nejrozšířenější na Korsice, ale se vyskytuje hlavně v oblasti Balagne, je odrůda vypěstovaná přímo na místě, a to pouze z planých olivovníků. Rovněž odrůda Capanace, převládající odrůda v oblasti Cap Corse, byla vypěstována přímo na místě. Zdá se, že tato odrůda se přizpůsobila poněkud nepříznivým podmínkám. Stromy odrůdy „Capanace“, které se vyskytují v oblasti Cap Corse, jsou pravidelně vystavovány prudkým větrům a mořské vodní tříšti.

Nedávné práce ukázaly, že určité odrůdy jsou toskánského původu („ghjermana“ a „ghjermana di Balagna“), a že ostatní odrůdy, jako například Zinzala, pocházejí z křížení místních planých olivovníků a přivezených odrůd.

Tyto hlavní odrůdy se nejčastěji společně usazovaly a rozmnožovaly v oblastech, jejichž půdní a klimatické vlastnosti jim vyhovovaly. Věk stromů dnes svědčí o tom, že tyto odrůdy jsou pro zeměpisné prostředí, kde jsou vysazeny, dobré, a o jejich nepopiratelném spojení s touto oblastí.

Produkce „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ se opírá o starobylé zvyklosti přizpůsobené právě tomuto prostředí:

- Způsob pěstování byl a zůstává v úzkém spojení s prostředím: nízká hustota výsadby v olivových hájích a pozdní sběr. Toto dlouhé ponechávání oliv na stromech zvýrazňuje navíc jev střídání výnosu.
- Olivы se tradičně sklízely sklepáváním, trháním na stromě nebo sběrem na zemi v závislosti na oblasti, objemu sklizně, odrůdách oliv a sezonních podmínkách. Sběr na zemi byl nejčastěji provozovaným způsobem sklizně. Dnes jej producenti neprovádí, olivy se sbírají na zavěšených sítích nebo jiných sběrných prostředcích pod stromem.

Období sklizně oliv je rozloženo v souladu s obdobím kvetení jednotlivých odrůd.

- Drcení je prováděno v mnohem kratších lhůtách než dříve. Tyto lhůty, které byly z velké části příčinou nadměrné kyselosti oleje, se dnes díky zvýšení kapacity lisoven a jejich modernizaci značně zkrátily. Nicméně často zůstávají delší, než jsou lhůty používané na kontinentě, kvůli rozestupu olivových hájů a zvyklostem producentů.

Toto celkové zvýšení výkonnosti u způsobu sklizně a lisoven umožnilo zvýšení kvality olivových olejů.

Specifičnost produktu

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ se vyznačuje mírnou palčivostí a štiplavostí. Aromata tak mohou být jemná a komplexní.

Díky rozmanité přirozené vegetaci v okolí olivových hájů je v konečném produktu „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, po němž následuje údaj „sklizeň po starém způsobu“, možné objevit aromata mandlí a sena, jakož i komplexní vůně křovinatého porostu.

Olej se využívá ke konzumaci, k léčbě a k četným náboženským a světským rituálům, je nedílnou součástí života ostrovanů a je uznáván pro svou kvalitu.

Originalita pěstování oliv na Korsice spočívá rovněž v rozmanitosti starobylých a endemických odrůd.

Používání odrůd olivovníku s malými plody, jež jsou méně vhodné k přímé spotřebě, tradice výroby oleje a ne oliv k přímé konzumaci, to jsou faktory, které vysvětlují, proč se olivové háje ve všech mikroregionech zeměpisné oblasti využívají výlučně k produkci olivového oleje.

Příčinná souvislost

Typické rysy olivového oleje s označením „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ jsou výslednicí zachování určité tradice a používání moderních výrobních metod ve specifickém přírodním prostředí.

Olivovník samovolně kolonizoval různé oblasti a to v důsledku selekce a křížení vedlo k tomu, že na poměrně omezeném území vznikla celá řada odrůd, což je oproti jiným oblastem Středomoří, kde se olivovník pěstuje, originální rys, protože tam se spíše vyskytuje jedna odrůda nebo více odrůd s jednou odrůdou převládající.

Bez ohledu na vlastní charakteristiky se stromy pěstují stejným způsobem a ve stejných klimatických podmínkách, které v tomto specifickém prostředí vedou k pomalému vývoji suroviny.

Protože se v oblastech, kde se olivovník pěstuje, nevyskytují mrazy, ponechávají se olivy na stromě déle, což je jedním z klíčových faktorů pro vznik typického rysu „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“; olivy totiž získají vůně okolní vegetace, zejména křovinatého porostu, tedy vůně, jež jsou pro olej „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, po němž následuje údaj „sklizeň po starém způsobu“, specifické.

Vzájemná závislost přírodních a lidských, místních a specifických faktorů přispívá u produktu ke snížení míry proměnlivosti, která je dána odrůdou, půdou nebo expozicí, a propůjčuje olivovému oleji „Huile d'olive de Corse“/ „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ originální rysy společné produkci oliv na celém ostrově.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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