

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 9/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

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

EU-nr.: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

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

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

Konsortiet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« består af olivenproducenter og forarbejdningsvirksomheder og forarbejdnings-/markedsføringsvirksomheder og har en legitim interesse i ændringsansøgningen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [nationale krav, kontaktoplysninger til den ansøgende sammenslutning, vilkår for identifikation af parcellerne, kontrolinstans]

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændringer

5.1. Afsnittet »Beskrivelse af produktet«:

Dette afsnit er blevet præciseret og suppleret for bedre at tage hensyn til producenterens traditionelle viden og praksis. Denne forbedrede beskrivelse har medført, at man ved hjælp af den supplerende angivelse »récolte à l'ancienne« (høstet på traditionel vis) kan kende denne olie, der fremstilles af oliven, der er høstet ved naturligt nedfald. Denne olie var allerede omfattet af den første registrering, som var baseret på en ret bred definition af produktet, men det blev ikke identificeret som sådant. Denne sondring skyldes et ønske fra den ansøgende sammenslutning om en bedre beskrivelse og identifikation af produktet og om at give forbrugerne præcise oplysninger om høstteknikken.

- På grundlag af kontroller udført siden anerkendelsen af denne betegnelse er den organoleptiske beskrivelse blevet suppleret med oplysninger, der muliggør en bedre identifikation af produktet. Bestemmelserne om produktets farve forbliver uændrede.

Den oprindelige affattelse:

»Huile d'olive de Corse« eller »Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« er en olivenolie, som er kendetegnet ved dens mildhed i munden, idet den stort set ikke er skarp og bitter. Aromaerne er fine og minder om tørrede frugter, bagværk og maki. Produktets farve er strågul til lysegul og kan have et grønt skær.«

erstattes med: »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« er kendetegnet ved aromaer af mandel, artiskok, hør, tørrede frugter eller æble. Produktets farve er strågul til lysegul og kan have et grønt skær.«

Tilføjelsen af angivelsen »récolte à l'ancienne« for olier af oliven, der er høstet ved naturligt nedfald, indebærer supplerende organoleptiske egenskaber, som er forbundet med høstteknikken: olien er rund og fyldig og kendetegnet ved følgende karakteristiske og dominerende aromaer: sorte oliven, tørt hør, tørrede frugter (mandel, valnød, hasselnød), blomsterdufte fra makien, champignon og underskov.

- Niveauerne for bitterhed og skarphed er blevet fastlagt og indført i varespecifikationen: »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« er kendetegnet ved grænserne for bitterhed og skarphed på højst tre på Den Internationale Olivenoliekomité's værdiskala (fra 0-10). Olien var først kendetegnet ved, at den stort set hverken var skarp eller bitter, og denne lette forøgelse skyldes udviklingen af nye beplantninger og moderniseringen af olivenlundene. Anvendelsen af mekaniske høstteknikker resulterer i lidt mindre modne oliven og en olie, som er en anelse mindre bitter og skarp. Olier med angivelsen »récolte à l'ancienne« stammer fra oliven, der er høstet ved naturligt nedfald og derfor er mere modne. Den fremstillede olie er mild, og dens skarphed og bitterhed er derfor højst 1 på Den Internationale Olivenoliekomité's skala.
- Med henblik på at bevare produktets kvalitet fastsættes der et peroxidtal i varespecifikationen. På grundlag af analyser af produkterne er dette tal begrænset til 16 milliækvivalenter oxygenperoxid pr. 1 kg olivenolie ved den første markedsføring.

5.2. Afsnittet »Bevis for oprindelse«:

I lyset af udviklingen i de nationale love og forskrifter er afsnittet »Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område« blevet konsolideret og omfatter nu blandt andet forpligtelser til indberetning og registrering, der skal sikre produktets sporbarhed og muliggøre tilsyn med produktionsforholdene.

Det bliver f.eks. indført, at kontrolinstansen skal godkende producenterne for at bekræfte, at de kan opfylde kravene i varespecifikationen.

Der indføres desuden tilføjelser til dette afsnit, og det suppleres med flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter, som skal sikre sporbarheden og kontrollen med, at produkterne opfylder kravene i varespecifikationen.

5.3. Afsnittet »Produktionsmetode«:

Der er tilføjet følgende ændringer til fremstillingsmetoden:

Olivensorter

Tidsplanen for omlægning vedrørende de olivensorter, der skal anvendes for at kunne anvende betegnelsen (listen over sorter forbliver uændret) trækkes tilbage, da størstedelen af de berørte producenter overholder minimumsandel for anvendte sorter, da denne andel skulle være nået i 2025.

Den oprindelige affattelse:

»Olivensorter, der er plantet før datoen for offentliggørelse af den nationale lovtækt, der definerer betegnelsen, og som ikke overholder bestemmelserne om sorter, har fortsat i forbindelse med olivenhøsten ret til at anvende oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Corse« eller »Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica«, forudsat at de berørte bedrifter hos det nationale institut for oprindelsesbetegnelser forpligter sig til en individuel tidsplan for omlægning af den pågældende bedrift. Denne tidsplan skal fastsætte, at oliventræer, der stammer fra de ovennævnte sorter, udgør mindst 30 % af bedriftens olivensorter i 2010, 40 % i 2015, 50 % i 2020 og 70 % i 2025.

Fra høståret 2010 er det tilladt at anvende oliven fra disse olivensorter til fremstilling af olivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, forudsat at disse oliven suppleres med mindst en af de ovennævnte sorter.«

erstattes med:

»Olivensorter, der er plantet før datoen for offentliggørelse af den nationale lovtækt, der definerer betegnelsen, dvs. den 26. november 2004, og som ikke overholder bestemmelserne om sorter, har fortsat i forbindelse med olivenhøsten ret til at anvende betegnelsen »Huile d'olive de Corse« eller »Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica«, forudsat at de ovennævnte sorter udgør mindst 70 % af bedriftens olivensorter.

Det er tilladt at anvende oliven fra disse olivensorter til fremstilling af olivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, forudsat at disse oliven suppleres med mindst en af de ovennævnte sorter.«

Nogle producenter har imidlertid indgivet en indsigelse mod afskaffelsen af denne tidsplan i den nationale indsigelsesperiode. Producenter, der opfylder betingelserne i artikel 15, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012, er omfattet af en overgangsperiode, der udløber den 31. december 2025.

De tilladte bestøvende sorter (olivenlunde og olie)

Den oprindelige affattelse foreskrev en forekomst på højst 5 % af bestøvende sorter i olivenlundene og i olien.

På grund af problemer med gennemførelsen af kontrollen med bestemmelsen om den maksimale mængde oliven fra bestøvende sorter, som olien må indeholde (hovedsageligt ved dokumentationskontrol), og den omstændighed, at disse mængder er ganske små, foreslås det at lade denne bestemmelse udgå fra varespecifikationen. Bestemmelsen om forekomsten af bestøvende sorter i olivenlundene bevares dog.

Vanding

Med henblik på at begrænse sene vandinger og muliggøre frugternes modning under gode betingelser foreslås det at formulere sætningen således: »Vanding i oliventræets vækstperiode er tilladt indtil modningens begyndelse« for at gøre den mere præcis.

Beplantningstæthed

Bestemmelserne om tætheden forbliver uændrede: Hver rod skal råde over et areal på mindst 24 m². Metoderne til beregning af dette areal er blevet præciseret (forøgelse af de to afstande mellem rækkerne og afstanden mellem træerne) med henblik på tydeliggørelse og kontrol af bestemmelsen. Afstanden på mindst 4 m mellem træerne forbliver uændret.

Høstdato/udbytte

Oprindeligt blev startdatoen for høsten fastsat ved præfektorens afgørelse og en udbyttetigning eller -nedsættelse i forbindelse med ekstraordinære klimaforhold ved ministeriel anordning efter forslag fra det nationale institut for oprindelsesbetegnelser (INAO) og efter udtalelse fra sammenslutningen.

Med henblik på at forenkle de administrative procedurer foreslås det, at startdatoen for høsten fastsættes ved en beslutning truffet af direktøren for INAO efter begrundet forslag fra sammenslutningen.

Desuden udgår bestemmelserne om ekstraordinære klimaforhold i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Høst af oliven

Med henblik på at præcisere betingelserne for anvendelse af angivelsen »récolte à l'ancienne« er følgende tilføjet: »Angivelsen »récolte à l'ancienne« kan kun anvendes til olie af oliven, der er høstet ved naturligt nedfald, hvor frugterne falder ned i net eller andre beholdere under træet.«

Olivenenes sundhedsmæssige kvalitet

Med henblik på at sikre olivenenes sundhedsmæssige kvalitet præciseres det, at olivenene skal leveres til møllerne i god sundhedsmæssig stand. For at forklare begrebet »sunde« oliven, som er nævnt i den registrerede varespecifikation, er der fastsat en maksimumstærskel på 10 % for oliven, der er beskadiget af skadedyr, frost eller hagl.

Den oprindelige affattelse: »De oliven, der forarbejdes, skal være sunde« suppleres med følgende:

»De leveres til møllerne i god sundhedsmæssig stand. De oliven, der forarbejdes, er sunde. Den samlede maksimumstærskel for oliven, der er beskadiget af skadedyr, frost eller hagl for hvert parti, der forarbejdes, fastsættes til 10 %.«

Olivenenes modenhed

Med henblik på at styrke bestemmelsen og gøre det lettere at kontrollere den er kravene til olivenenes modenhedsniveau blevet fastsat i forarbejdningsfasen og ikke i forbindelse med leveringerne til møllen.

Denne bestemmelse er ligeledes blevet ændret under hensyntagen til udviklingen af nye olivenlunde, hvor der anvendes mekaniske høstteknikker, og hvor olivenene er mindre modne.

Således erstattes afsnittet »Olierne kommer fra oliven, der er høstet, når de er velmodnede. Alle leveringerne til møllen i løbet af olivenproduktionsåret skal for hver bedrift omfatte: — højst 20 % grønne oliven, — mindst 50 % sorte oliven« med:

»Hvert parti oliven, der forarbejdes, skal indeholde mindst 50 % oliven uden farveskift.

For »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« med angivelsen »récolte à l'ancienne« indeholder hvert parti oliven, der forarbejdes, mere end 50 % sorte oliven.«

Behandling og ekstraktionsprocesser

Samtidig med at bestemmelserne i den nuværende varespecifikation om ekstraktionsmetoderne (ekstraktion udelukkende med mekaniske processer og uden anvendelse af tilsætningsstoffer, bortset fra vand) bevares, er listen over tilladte behandlinger blevet suppleret for at gøre den udtømmende og for at tage højde for alle fremstillingsetaperne. Derfor er følgende tilføjet: bladfjernelse, formaling, blanding og ekstraktion ved centrifugering eller presning. Der er tale om teknikker, der anvendes for øjeblikket.

Desuden flyttes bestemmelsen om indholdet af frie syrer, udtrykt i oliesyre, til afsnittet »Beskrivelse af produktet«. Angivelsen af at der er tale om jomfruolie, udgår, da dette udelukkende vedrørte oliens analytiske egenskaber, og »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« kan høre til kategorien »jomfru« eller »ekstra jomfru«.

5.4. Afsnittet »Tilknytning«:

Afsnittet »Tilknytning« er blevet ajourført, sammenfattet og forbedret med henblik på at tydeliggøre tilknytningen mellem de egenskaber, som »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« har, og det geografiske område og producenternes knowhow. Elementerne i »Produktets egenart« og »Årsagssammenhængen« er tilføjet i overensstemmelse med udviklingen i afsnittet »Beskrivelse af produktet«. Her omhandles især produktets karakteristiske aromaer såsom mandel, hønse, makiens komplekse aromaer og begrænsede skarphed, der hænger sammen med tilføjelsen af niveauerne for bitterhed og skarphed i punktet »Beskrivelse af produktet«.

5.5. Afsnittet »Mærkning«:

Oplysningerne om mærkningen af de produkter, der bærer oprindelsesbetegnelsen, er bragt i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012 (anvendelse af EU's BOB-symbol). Desuden figurerer angivelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« også blandt de obligatoriske oplysninger på mærkningen af produkter med oprindelsesbetegnelsen.

For olier af oliven, der er høstet ved naturligt nedfald, har man tilføjet forpligtelsen til at påføre angivelsen »récolte à l'ancienne« umiddelbart efter navnet på oprindelsesbetegnelsen. Mærkningen af disse olier skal desuden omfatte en oplysning om, at olierne af oliven, der er høstet ved naturligt nedfald.

5.6. *Andet:*

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning præsenteres afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« i form af en tabel, hvoraf de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetode fremgår.

Kontaktoplysningerne til den ansøgende sammenslutning er blevet ajourført.

I afsnittet »Afgrensning af det geografiske område« er de etaper af produktionen, som skal finde sted i det geografiske område, blevet præciseret: »Olivene høstes og forarbejdes i det geografiske område, der omfatter følgende kommuner.«

Nogle fejl i navnene på de kommuner, der hører til det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen, er blevet rettet, men rettelserne ændrer ikke grænserne for det geografiske produktionsområde, som altså forbliver uændrede. Det præciseres, at grænserne for det geografiske område er indberettet til matrikelregistret i de kommuner, der er delvist omfattet, og at de grafiske dokumenter er deponeret på de berørte kommunekontorer. Desuden er bestemmelserne om identifikation af parcellerne blevet præciseret.

Endelig er afsnittet »Henvisninger til kontrolinstansen« blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

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

EU-nr.: PDO-FR-02123 — 24.2.2016

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse(r)**

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

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.5: Fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« er kendetegnet ved aromaer af mandel, artiskok, hør, tørrede frugter eller æble. Produktets farve er strågul til lysegul og kan have et grønt skær.

Ved den første markedsføring er skarpheden og bitterheden mindst 3 på den organoleptiske skala fra Den Internationale Olivenoliekomité (COI).

De frie syrer, udtrykt i oliesyre, er på højst 1,5 g pr. 100 g.

Ved den første markedsføring er peroxidallet mindst 16 milliækvivalenter oxygenperoxid pr. 1 kg olivenolie.

»Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« med angivelsen »récolte à l'ancienne« har følgende supplerende kendetegn: den er rund og fyldig i smagen, og man kan finde følgende karakteristiske og dominerende aromaer: sorte oliven, tørt hør, tørrede frugter (mandel, valnød, hasselnød), blomsterdufte fra makien, champignon og underskov.

Ved den første markedsføring er skarpheden og bitterheden på mindst 1 på Den Internationale Olivenoliekomités organoleptiske skala.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Olivenolierne stammer primært fra følgende sorter:

Sabine (også kaldet Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (også kaldet den sydlige Ghjermana) og Curtinese.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle operationer i forbindelse med produktionen af råvaren og fremstillingen af olivenolien finder sted inden for det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen af olier med oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« følgende oplysninger:

- navnet på oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica«
- angivelsen »récolte à l'ancienne« umiddelbart efter navnet på oprindelsesbetegnelsen for olier fra oliven, der er høstet ved naturligt nedfald.
- angivelsen: »beskyttet oprindelsesbetegnelse«
- EU's BOB-symbol.

Disse oplysninger skal anbringes i samme synsfelt.

De skal trykkes med synlige, læselige, uudslettelige bogstaver, som træder klart frem fra den baggrund, de trykkes på, og er tilstrækkeligt store til, at oplysningerne tydeligt kan skelnes fra alle de øvrige skrevne angivelser og tegninger.

Mærkningen af olier med angivelsen »récolte à l'ancienne« omfatter en oplysning om, at olierne stammer fra oliven, der er høstet ved naturligt nedfald.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« omfatter hele Korsika, undtagen følgende kommuner: Aiti, Albertacce, Alzi, Asco, Aullène, Bastelica, Bocognano, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casamaccioli, Casanova, Ciamanacce, Corscia, Cozzano, Cristinacce, Erone, Evisa, Felce, Ghisoni, Guagno, Guitera-les-Bains, Lano, Lozzi, Mausoléo, Mazzola, Muracciole, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Orto, Palneca, Pastricciola, Perelli, Pianello, Piazzali, Piedipartino, Pie-d'Orezza, Pietricaggio, Piobetta, Pioggiola, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rusio, Saliceto, Sampolo, San-Lorenzo, Soccia, Tarrano, Tasso, Tavera, Tolla, Valle-d'Alesani, Vallica, Vivario og Zicavo.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Korsika ligger mellem 41 og 43° N, 160 km fra den provencalske kyst og er en bjergrig langstrakt ø, som er nord-/sydvendt, med en gennemsnitshøjde på 568 m, og den har meget skarpt aftegnede terrænforhold.

Ud fra et geologisk synspunkt stammer den jord, hvor oliventræerne vokser, primært fra nedbrydningen på stedet af to forskellige klippetyper (granit og skifer samt kalkstenslommer på øens sydspids). Jordbundstyperne er således af ringe bonitet på grund af en ikke særlig dyb overflade og et lavt lerindhold, men det er også en tør jordbund med en lille vandreserve. Træernes vandforsyning er derfor helt afhængig af regnmængden, som, selv om den varierer meget år for år og i de forskellige mikroregioner, ikke er mindre end i Middelhavsområdet, med en lang tørkeperiode om sommeren på ca. fem måneder.

Denne jordbunds egenskaber er desuden kendetegnet ved erosion, der forstærkes på grund af hældningen.

Ud over tørken om sommeren er klimaet præget af temperaturer, der er gunstige for oliventræet, med milde vintre, varme somre, mange solskinstimer, men hvor havet også påvirker klimaet ved at sikre en betydelig luftfugtighed.

Oliventræets udvikling er desuden betinget af temperaturen: det højtliggende terræn medfører frost over en vis gennemsnitshøjde, idet denne højdegrænse varierer i forhold til bjergsidernes beliggenhed.

Olivendyrkningen udvikles ikke i de områder, hvor der kan forekomme frost.

Det primære olivendyrkningsområde ligger i vegetationsniveauet på 0-400 m på en nordvendt bjergskråning og indtil 600 m på solsiden og er kendetegnet ved rækker af korkeg og steneg samt pinje, trælyng, jordbærtræ, myrte, mastikstræ, torngyvel og bevoksning med tætte blade.

Oliventræets historie på Korsika går langt tilbage og danner grundlag for olivendyrkningskulturen på øen. Det er historien, som også for en stor dels vedkommende forklarer de plantede sorters oprindelse: Således er Sabine, som er den mest udbredte sort på Korsika, men som primært forekommer i Balagne-regionen, en sort, der er udvalgt lokalt og udviklet udelukkende af vilde oliventræer. Capanace, som er den dominerende sort i Cap Corse-regionen, er også udvalgt lokalt. Denne sort ser ud til at have tilpasset sig til vanskelige forhold. Capanace-træerne i Cap Corse-regionen bliver regelmæssigt udsat for kraftige vinde og tåge.

Nyligt arbejde har vist, at visse sorter stammer fra Toscana (Ghjermana og Ghjermana di Balagna), og at andre sorter såsom Zinzala er krydsbefrugtninger mellem lokale vilde oliventræer og indførte sorter.

Disse hovedsorter har således etableret og bredt sig, oftest sammen, i områder, hvor jordbundsforholdene passede dem bedst. Træernes alder vidner i dag om disse sorters tilpasning til det geografiske miljø, hvor de vokser, og om en ubestridelig tilknytning til området.

Produktionen af »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« er baseret på gamle traditioner, som er velegnede til miljøet:

- Dyrkningsmåden har været og er stadig tæt knyttet til miljøet: lav tæthed i olivenlundene og sen indsamling. Denne sene bevarelse af olivenene på træerne understreger yderligere fænomenet med vekselproduktion.
- Olivenhøsten foregik traditionelt ved nedslåning, plukning på træet eller indsamling på jorden alt efter området, høstmængden, olivensorterne og sæsonforholdene. Indsamlingen på jorden var den mest almindelige høstmetode. I dag anvender producenterne den ikke længere, indsamlingen foregår på udspændte net eller andre beholdere under træet.

Høstperioden for oliven er fordelt tidsmæssigt i overensstemmelse med de forskellige sorters blomstringstidspunkter.

- Forarbejdningen gennemføres i løbet af kortere tid end førhen. Disse perioder, som for en stor dels vedkommende var årsagen til et for stort syreindhold i olien, er i dag blevet reduceret betydeligt, da møllerne er blevet moderniseret og kapaciteten forbedret. Perioderne er dog stadig somme tider længere end på fastlandet pga. olivenlundenes afsides beliggenhed og producenternes sædvaner.

Denne generelle forbedring af såvel høstmetoden som møllerne har bidraget til en højere kvalitet.

Produktets egenart

»Huile d'olive de Corse« eller »Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« er kendetegnet ved en begrænset skarphed. Aromaerne kommer derfor til udtryk med finesse og har en god kompleksitet.

Den tilfældige varierede vegetation omkring olivenlundene medfører mandel- og høraromaer samt komplekse aromaer af maki i »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« med angivelsen »récolte à l'ancienne«.

Olien anvendes til madlavning, pleje og mange religiøse eller verdslige ritualer og er derfor en integreret del af øboernes liv, og den er anerkendt for dens kvalitet.

Egenarten i olivendyrkningen på Korsika ligger desuden i de gamle og endemiske sorters forskellighed.

Anvendelsen af sorter med små oliven, som derfor ikke er egnet til spiseoliven, og traditionen for fremstilling af olie og ikke-spiseoliven forklarer, hvorfor samtlige olivenlunde i det geografiske områdes mikroregioner bliver anvendt udelukkende til produktion af olivenolie.

Årsagssammenhæng

De typiske træk for olivenolien med oprindelsesbetegnelsen »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« er resultatet af bibeholdelsen af en vis tradition og indførelsen af moderne produktionsmetoder kombineret med en særlig natur.

Oliventræet har spontant koloniseret forskellige områder, hvilket som følge af udvælgelse og krydsbefrugtning har ført til et stort antal sorter på et ret begrænset område, hvilket er et originalt træk i forhold til andre olivendyrkningsområder i Middelhavsområdet, som snarere dyrker en sort eller flere sorter med en dominerende sort.

Uafhængigt af træernes særlige egenskaber er de underlagt fælles dyrkningsmetoder og har de samme klimaforhold, hvilket medfører, at råvaren udvikler sig langsomt i et særligt miljø.

Da der ikke forekommer frost i de områder, hvor oliventræet vokser, får olivenene lov til at sidde længe på træerne, hvilket er afgørende for udviklingen af oliens typiske træk. Olivenene opfanger således duftene fra de omkringliggende plantesorter og især planterne i makien, og disse dufte genfindes i de særlige aromaer i »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« med af angivelsen »récolte à l'ancienne«.

Sammenhængen mellem de naturlige og menneskelige, lokale og specifikke faktorer bidrager til at understrege den variation, der kan forekomme i produktet som følge af de forskellige sorter, jordbunden og mængden af sollys, og som giver »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica« de originale egenskaber, som er fælles for olivenproduktionen på hele øen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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