

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2017/C 9/12)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”HUILE D’OLIVE DE CORSE” / ”HUILE D’OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA”****EU-nro: PDO-FR-02123–24.2.2016****SAN (X) SMM ()****1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

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

Puhelin +33 495566497
Faksi +33 495551660
Sähköposti: oliudicorsica@orange.fr

Syndicat de l'AOP "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" muodostuu oliivien tuottajista, jalostajista ja jalostajista ja markkinoille saattajista, ja sillä on oikeutettu etu muutoshakemuksen esittämiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu [kansalliset vaatimukset, hakijaryhmän yhteystiedot, viljelylohkojen tunnistusta koskevat yksityiskohtaiset säännöt, valvontaelin]

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

5.1 Kohta "Tuotteen kuvaus"

Tätä kohtaa on tarkistettu ja täydennetty, jotta tuottajien perinteinen taitotieto ja käytänteet tulevat paremmin huomioon otetuiksi. Tämä täsmällisempi luonnehdinta on johtanut erotteluun, jonka mukaisesti itsestään pudonneista oliiveista valmistettuun öljyyn viitataan lisämaininnalla "récolte à l'ancienne" (perinteinen sadonkorjuu). Jo alkuperäinen rekisteröinti, joka perustui tuotteen melko väljään määrittelmään, kattoi kyseisen kaltaisen öljyn, mutta sitä ei ollut yksilöity sellaiseksi. Hakijaryhmä haluaa, että tuotteet erotetaan toisistaan luonnehdinnan ja määrittelyn parantamiseksi, jotta kuluttaja saisi selkeää tietoa sadonkorjuumenetelmästä.

- Nimityksen hyväksymisen jälkeen tehtyjen tarkastusten perusteella aistinvaraista kuvausta on täydennetty tuotteen ominaisuuksien määrittelemiseksi paremmin. Tuotteen väriä koskevat määräykset säilyvät ennallaan.

Alkuperäinen sanamuoto

"Korsikan oliiviöljyn makua hallitsee pehmeä suutuntuma, josta puuttuu lähes täysin tiukkuus ja kitkeruus. Aromit ovat hienovaraisia ja tuovat mieleen kuivat hedelmät, leivonnaiset ja macchia-pensaikon. Öljyn väri on oljenkeltaisesta vaaleankeltaiseen, jossa voi olla vivahdus vihreää."

korvataan seuraavasti: "Korsikan oliiviöljylle ovat ominaisia aromit, jotka tuovat mieleen mantelin, latva-artisan, heinän, kuivat hedelmät tai omenan. Öljyn väri on oljenkeltaisesta vaaleankeltaiseen, jossa voi olla vivahdus vihreää."

Itsestään pudonneista oliiveista valmistettuja öljyjä koskevan maininnan "récolte à l'ancienne" käyttöönotto johtaa siihen, että kuvaukseen sisällytetään sadonkorjuumenetelmään liittyviä täydentäviä aistinvaraisia ominaisuuksia: maku on pyöreä ja täyteläinen, ja öljyn vallitsevia aromeja ovat mustat oliivit, kuiva heinä, kuivat hedelmät (manteli, saksanpähkinä, hasselpähkinä), macchia-pensaikon kukkaistuoksut, herkkusieni ja aluskasvillisuus.

- Karvaus- ja pistävyys- (tai terävyys-) arvot on määritelty ja sisällytetty eritelämään: Korsikan oliiviöljyn karvaus- ja pistävyysarvot saavat olla enintään 3 kansainvälisen oliivineuvoston luokitukseen (0-10) perustuvalla asteikolla. Alun perin ilmauksella "suutuntuma, josta puuttuu lähes täysin tiukkuus ja kitkeruus" luonnehditun makuarvon vähäinen nousu liittyy uusien viljelmien kehittämiseen ja oliivitarhojen nykyaikaistamiseen. Mekaanisten sadonkorjuumenetelmien käyttö johtaa siihen, että oliivit eivät ole niin kypsiä ja öljy on hieman karvaampaa ja pistävämpää. Öljyt, joista käytetään mainintaa "récolte à l'ancienne", on tehty itsestään pudonneista ja siten kypsemmistä oliiveista. Näin valmistettu öljy on verrattain makeaa; sen pistävyys ja karvaus ovat siten enintään 1 kansainvälisen oliivineuvoston asteikolla.
- Tuotteen laadun säilyttämiseksi on määritelty peroksidiluku, joka on sisällytetty eritelämään. Tuotetta koskevien analyysien perusteella on määrätty, että kyseinen luku saa olla enintään 16 milliekvivalenttia aktiivista happea oliiviöljykilogrammaa kohti, kun tuotetta pidetään kaupan ensimmäistä kertaa.

5.2 Kohta "Alkuperätodisteet"

Kohta "Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta" on konsolidoitu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella, ja siihen on erityisesti sisällytetty tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotanto-olojen seurantaan liittyvät ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet.

Muutokseen sisältyy erityisesti valvontaelimen antama valtuutus, jossa tunnustetaan, että toimijat pystyvät noudattamaan eritelmän vaatimuksia.

Lisäksi tähän kohtaan on tehty lisäyksiä ja täydennyksiä; ne liittyvät eräisiin rekistereitä ja ilmoitusasiakirjoja koskeviin määräyksiin, joiden avulla voidaan varmistaa tuotteiden jäljitettävyyden ja vaatimustenmukaisuuden tarkastaminen eritelmän vaatimusten mukaisesti.

5.3 Kohta "Tuotantomenetelmä"

Tuotantomenetelmän osalta on tehty muutoksia, jotka koskevat seuraavia seikkoja:

Oliivilajikkeet

Aikataulu siirtymisestä alkuperänimityksen mukaisiin oliivilajikkeisiin (lajikeluetteloa ei muuteta) poistetaan, sillä valtaosa asianomaisista tuottajista noudattaa viljeltävien lajikkeiden vähimmäisosuutta, vaikka se oli tarkoitus saavuttaa vuonna 2025.

Alkuperäinen sanamuoto

"Sellaiset oliivitarhat, jotka on istutettu ennen alkuperänimitysten määrittelemistä koskevan kansallisen asetuksen julkaisupäivämäärää ja joiden lajikkeet eivät ole säännöksiin mukaisia, voivat kuitenkin edelleen käyttää sadostaan alkuperänimitystä 'Huile d'olive de Corse' tai 'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' sillä ehdolla, että tilan hallitsija tekee alkuperänimitysten keskusvirastossa yksilöllisen aikataulun tilan siirtymisestä alkuperänimityksen mukaisiin lajikkeisiin. Aikataulussa on huomioitava, että edellä mainittujen lajikkeiden oliivipuuta on oltava oliivitarhassa vähintään 30 prosenttia vuonna 2010, 40 prosenttia vuonna 2015, 50 prosenttia vuonna 2020 ja 70 prosenttia vuonna 2025.

Vuoden 2010 sadosta lähtien näiden tilojen oliivien käyttö alkuperänimityksen saaneen öljyn valmistukseen on sallittua vain, jos oliivit yhdistetään edes yhteen edellä mainittuun lajikkeeseen."

korvataan seuraavasti:

"Sellaiset oliivitarhat, jotka on istutettu ennen alkuperänimitysten määrittelemistä koskevan kansallisen asetuksen julkaisupäivämäärää 26 marraskuuta 2004 ja joiden lajikkeet eivät ole säännöksiin mukaisia, voivat kuitenkin edelleen käyttää sadostaan alkuperänimitystä 'Huile d'olive de Corse' / 'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' sillä ehdolla, että oliivitarhan oliivipuista vähintään 70 prosenttia kuuluu edellä mainittuihin lajikkeisiin.

Näiden tilojen oliivien käyttö alkuperänimityksen saaneen öljyn valmistukseen on sallittua vain, jos oliivit yhdistetään edes yhteen edellä mainittuun lajikkeeseen."

Tietyt toimijat ovat kuitenkin esittäneet kansallisella vastaväitteiden esittämiskaudella vastaväitteen, joka koskee kyseisen aikataulun poistamista. Toimijoille, jotka täyttävät asetuksen (EU) N:o 1151/2012 15 artiklan 4 kohdan vaatimukset, on kuitenkin myönnetty siirtymäkausi, joka päättyy 31. joulukuuta 2025.

Sallitut pölyttäjälajikkeet (oliivitarhat ja öljy)

Alkuperäisen eritelmän mukaan pölyttäjälajikkeiden osuus sai olla enintään 5 prosenttia oliivitarhojen puiden lukumäärästä ja öljyn valmistuksessa.

Tämä määräys ehdotetaan poistettavaksi tuote-eritelmästä, koska pölyttäjälajikkeista peräisin olevien oliivien enimmäismäärää koskevan määräyksen valvonnan (erityisesti asiakirjatarkastusten) täytäntöönpanossa on ilmennyt ongelmia ja koska kyseiset määrät ovat erittäin pieniä. Pölyttäjälajikkeiden esiintymistä oliivitarhoissa koskeva määräys sen sijaan säilytetään.

Kastelu

Myöhäisen kastelun rajoittamiseksi ja jotta hedelmät voisivat kypsyä suotuisissa olosuhteissa, virke esitetään muutettavaksi tarkempaan muotoon "Oliivitarhoja voidaan kastella kasvukauden aikana oliivien kypsymisvaiheen alkuun saakka".

Istutustiheys

Tiheyttä koskevat määräykset säilyvät ennallaan: Jokaisella oliivipuulla on vähintään 24 m² maa-alaa. Määräyksen selkeyden ja valvonnan vuoksi annetaan yksityiskohtaiset säännöt tämän pinta-alan laskemiseksi (pinta-ala saadaan kertomalla rivien välinen etäisyys yksittäisten puiden välisellä etäisyydellä). Puiden välinen neljän metrin vähimmäisetäisyys säilyy ennallaan.

Sadonkorjuun ajankohta/Tuotos

Sadonkorjuun alkamisajankohta vahvistettiin alun perin prefektin määräyksellä ja satotason lisääminen tai vähentäminen poikkeuksellissa sääoloissa ministeriön päätöksellä alkuperänimitysten keskusviraston ehdotuksesta hakijaryhmän annettua lausuntonsa.

Hallintomenettelyjen yksinkertaistamiseen liittyen ehdotetaan, että sadonkorjuun alkamisajankohta vahvistetaan alkuperänimitysten keskusviraston INAO:n (Institut National de l'Origine et de la Qualité) johtajan päätöksellä, jonka tämä tekee hakijaryhmän perustellun ehdotuksen perusteella.

Lisäksi poikkeuksellisia sääoloja koskevat määräykset on poistettu asetuksen (EU) N:o 1151/2012 säännösten mukaisesti.

Oliivien korjuu

Maininnan "récolte à l'ancienne" käyttöedellytysten täsmentämiseksi on lisätty seuraava teksti: "Ainoastaan puun alla oleviin verkkoihin tai muihin astioihin itsestään pudonneista oliiveista valmistetuista öljyistä voidaan käyttää mainintaa 'récolte à l'ancienne' (perinteinen sadonkorjuu)".

Oliivien terveydellinen laatu

Oliivien terveydellisen laadun varmistamiseksi täsmennetään, että oliivit toimitetaan puristamoihin terveinä. Rekisteröidyssä eritelmässä olevan "terveiden" oliivien käsitteen selkiyttämiseksi tuhoeläinten, hallan tai rakeiden vaurioittamien oliivien sallituksi enimmäismääräksi vahvistetaan 10 prosenttia.

Alkuperäistä sanamuotoa "Puristamiseen käytettävien oliivien tulee olla terveitä" täydennetään seuraavasti:

"Ne toimitetaan puristamoihin terveinä. Puristamiseen käytettävät oliivit ovat terveitä. Tuhoeläinten, hallan tai rakeiden vaurioittamia oliiveja saa olla enintään 10 prosenttia."

Oliivien kypsyys

Kyseisen määräyksen lujittamiseksi ja sen valvonnan helpottamiseksi oliivien kypsyyttä koskevat vaatimukset on vahvistettu puristusvaihetta eikä puristamoon tuotuja eriä koskeviksi.

Määräystä on muutettu myös ottamalla huomioon mekaanisia sadonkorjuumenetelmiä käyttävien uusien viljelmien kehittyminen; tällaisten viljelmien oliivien kypsyystaso on matalampi.

Siten kohta "Öljyt valmistetaan kypsinä korjatuista oliiveista. Myllyyn tuoduissa erissä on yhteensä oltava joka tilalta vähintään 50 prosenttia mustia oliiveja ja enintään 20 prosenttia vihreitä oliiveja markkinavuotta kohti" korvataan seuraavasti:

"Kussakin puristusvaiheessa käytettävässä oliivierässä on oltava vähintään 50 prosenttia lähes kypsiä (tournantes) oliiveja.

Valmistettaessa maininnalla 'récolte à l'ancienne' varustettua 'Huile d'olive de Corse' / 'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' -oliiviöljyä kussakin puristusvaiheessa käytettävässä oliivierässä on oltava yli 50 prosenttia mustia oliiveja.)"

Öljynpuristukseen liittyvät käsittelyt ja menetelmät

Nykyisen tuote-eritelmän määräykset, jotka koskevat öljynpuristusmenetelmiä (puristamisessa saa käyttää ainoastaan mekaanisia menetelmiä, ja muiden lisäaineiden kuin veden käyttäminen on kiellettyä), säilytetään, mutta sallittujen käsittelyjen luetteloa on täydennetty sen kattavuuden varmistamiseksi ja kaikkien valmistusvaiheiden huomioon ottamiseksi. Eritelmään on siten lisätty seuraavat: "Lehtien poistaminen, oliivien murskaaminen ja sekoittaminen linkoamalla tai puristamalla." Kyseessä ovat nykyisin käytetyt menetelmät.

Lisäksi määräys, joka koskee vapaiden happojen enimmäispitoisuutta öljyhappona ilmaistuna, siirretään kohtaan "Tuotteen kuvaus". Ilmaisu "vierge" (neitsytöljy) poistetaan, koska tämä ominaisuus liittyy yksinomaan öljyn analyttisiin ominaisuuksiin, ja "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" -oliiviöljy voi olla luokkaa "vierge" (neitsytöljy) tai "vierge extra" (ekstra-neitsytöljy).

5.4 Kohta "Yhteys maantieteelliseen alkuperään"

Kohtaa "Yhteys maantieteelliseen alkuperään" ajantasaistetaan, tiivistetään ja parannetaan "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" -öljyn ominaisuuksien, maantieteellisen alueen ja taitotiedon välisen yhteyden selkiyttämiseksi. "Tuotteen erityisyyttä" ja "syy-yhteyttä" koskevat kohdat otetaan käyttöön, jotta teksti olisi yhtenäinen "tuotteen kuvausta" koskevan muutetun kohdan kanssa. Niihin sisältyvät erityisesti tuotteelle ominaiset aromit, kuten manteli, heinä, macchia-pensaikon monivivahteiset aromit ja kohtalainen pistävyys ja terävyys, jotka liittyvät karvaus- ja pistävyyssarvojen käyttöönottoon "tuotteen kuvausta" koskevassa kohdassa.

5.5 Kohta "Merkinnät"

Alkuperänimitystä koskevat maininnat päällysmarkkinöissä on saatettu asetuksen (EU) N:o 1151/2012 säännösten mukaisiksi (Euroopan unionin SAN-tunnuksen käyttö). Myös maininta "appellation d'origine protégée" (suojattu alkuperänimitys) kuuluu merkinnällä varustettujen tuotteiden pakollisiin päällysmarkkintoihin.

Itsestään pudonneista oliiveista valmistettujen öljyjen osalta on lisätty velvoite kiinnittää maininta "récolte à l'ancienne" heti alkuperänimityksen jälkeen. Näiden öljyjen merkinnöissä on oltava myös tieto, jossa täsmennetään, että öljyt on valmistettu itsestään pudonneista oliiveista.

5.6 Muuta

Kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen vuoksi kohdassa ”Kansalliset vaatimukset” esitetään taulukkona keskeiset valvottavat kohdat, niiden viitearvot ja arviointimenettely.

Ryhmän yhteystiedot on päivitetty.

Kohdassa ”Maantieteellisen alueen tarkka rajaus” on lisäksi selkiytetty tuotantovaiheita, joiden on tapahduttava alkuperänimityksen maantieteellisellä alueella: ”Oliivit korjataan ja jalostetaan maantieteellisellä alueella, joka kattaa seuraavien kuntien alueet”.

Lisäksi on korjattu alkuperänimityksen maantieteelliseen alueeseen kuuluvien kuntien nimissä olevat virheet. Korjaukset eivät kuitenkaan muuta maantieteellisen tuotantoalueen rajoja, vaan ne säilyvät ennallaan. Kohdassa täsmennetään, että maantieteellisen alueen rajat merkitään maantieteelliseen alueeseen osittain kuuluvien kuntien kiinteistörekisteriin ja että graafiset asiakirjat talletetaan asianomaisiin kunnanvirastoihin. Lisäksi on täsmennetty viljelylohkojen tunnistusta koskevia yksityiskohtaisia sääntöjä.

Lopuksi on ajantasaistettu kohtaa ”Valvontaelimen viitetiedot”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

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

EU-nro: PDO-FR-02123–24.2.2016

SAN (X) SMM ()

1. Nimi tai nimet

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

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.5. Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Huile d’olive de Corse” / ”Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” -öljylle ovat ominaisia aromit, jotka tuovat mieleen mantelin, latva-artisokan, heinän, kuivat hedelmät (pähkinät) tai omenan. Öljyn väri on oljenkeltaisesta vaaleankeltaiseen, jossa voi olla vivahdus vihreää.

Terävyys (johon viitataan tässä yhtenäisessä asiakirjassa termillä ”pistävyys”) ja karvaus ovat enintään 3 kansainvälisen oliivineuvoston (COI) käyttämän asteikon mukaan ilmaistuna, kun tuotetta pidetään kaupan ensimmäistä kertaa.

Vapaiden happojen pitoisuus öljyhappona ilmaistuna on enintään 1,5 grammaa 100 grammassa.

Peroksidiluku on enintään 16 milliekvivalenttia aktiivista happea oliiviöljykilogrammaa kohti silloin, kun tuotetta pidetään kaupan ensimmäistä kertaa.

Maininnalla ”récolte à l’ancienne” varustetulla ”Huile d’olive de Corse” / ”Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” -öljyllä on lisäksi seuraavat ominaisuudet: maku on pyöreä ja täyteläinen, ja öljyn vallitsevia aromeja ovat mustat oliivit, kuiva heinä, kuivat hedelmät (manteli, saksanpähkinä, hasselpähkinä), macchia-pensaikon kukkaistuksut, herkkusieni ja aluskasvillisuus.

Pistävyys ja karvaus ovat enintään 1 kansainvälisen oliivineuvoston (COI) käyttämän asteikon mukaan ilmaistuna, kun tuotetta pidetään kaupan ensimmäistä kertaa.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Oliiviöljyä saadaan pääosin seuraavista lajikkeista:

Sabine (voidaan käyttää myös nimiä Aliva Bianca ja Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (toiselta nimeltään Ghjermana du Sud) ja Curtinese.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki raaka-aineen tuotantoon ja oliiviöljyn valmistukseen liittyvät toimet toteutetaan määritellyn maantieteellisen alueen sisällä.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevassa lainsäädännössä edellytettyjen pakollisten merkintöjen lisäksi alkuperänimityksen "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" saaneiden oliiviöljyjen pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

- alkuperänimitys "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica"
- maininta "récolte à l'ancienne" heti alkuperänimityksen jälkeen, kun kyseessä ovat itsestään pudonneista oliiveista valmistetut öljyt
- maininta "appellation d'origine protégée"
- Euroopan unionin SAN-tunnus.

Tiedot kootaan samaan kenttään.

Ne esitetään painopinnalla selvästi näkyvin, luettavin, pysyvin ja riittävän suurin kirjaimin, jotta ne erottuvat selvästi muista kirjainmerkinnöistä ja kuvioista tai piirroksista.

Jos öljyjen merkinnöissä on maininta "récolte à l'ancienne", niissä täsmennetään myös, että öljyt on valmistettu itsestään pudonneista oliiveista.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Alkuperänimityksen "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" maantieteellinen alue vastaa koko Korsikan aluetta lukuun ottamatta seuraavia kuntia: 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, Poggiola, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rusio, Saliceto, Sampolo, San-Lorenzo, Soccia, Tarrano, Tasso, Tavera, Tolla, Valle-d'Alesani, Vallica, Vivario ja Zicavo.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys

Korsika sijaitsee välillä 41° ja 43° pohjoista leveyttä 160 km:n etäisyydellä Provençen rannikosta. Se on pitkänomainen pohjois-eteläsuuntainen vuoristosaari, jonka keskikorkeus on 568 metriä ja joka on topografialtaan jyrkkäpiirteinen.

Maaperä, jolle oliivipuut on istutettu, on muodostunut geologisesti lähinnä kahden erilaisen merkittävimmän paikallisen kivilajin eroosiosta (graniitti ja liuske sekä kalkkikerrostumat, joita esiintyy ainoastaan alueen eteläisimmässä osassa). Näin syntynyt maaperätyyppi on köyhää, koska maannoskerros on matala ja koska savea on vähän, mutta maaperä on myös kuivaa, ja vesivarat ovat vähäiset. Puiden vedensaanti on siten täysin riippuvainen sademääristä. Vaikka ne vaihtelevat hyvin paljon vuoden ja mikroalueen mukaan, alueella vallitsee Välimeren ilmasto, jolle on tyypillistä noin viiden kuukauden kuivuus kesäisin.

Kyseiselle maaperälle on ominaista myös eroosioherkkyys, jota maaston kaltevuus korostaa.

Kuivien kesien lisäksi ilmastolle ominainen piirre ovat oliivipuulle ihanteellinen lämpötila, leudot talvet, kuumat kesät ja voimakas auringonpolte, mutta sille on tyypillistä myös meren vaikutus, mikä takaa huomattavan kosteuden.

Oliivipuun kehittyminen on riippuvainen myös lämpötilasta: korkea pinnanmuodostus merkitsee olosuhteita, joissa tietyn keskikorkeuden yläpuolella esiintyy hallanvaara; tämä raja vaihtelee kunkin rinteen altistumisen mukaan.

Hallat ovat haitanneet oliivinviljelyalueiden kehitystä.

Pääasiallinen oliivinviljelyalue sijaitsee kasvillisuusvyöhykkeellä, jonka korkeus on 0–400 metriä pohjoispuolisilla ja 0–600 metriä eteläpuolisilla rinteillä. Sille ovat ominaisia korkki- ja rautatammirivit, hopeapinjat, kanerva, mansikkapuu, myrtti, mastiksipistaasi, piikkivihma ja kaitapiipensas.

Oliivipuita on ollut saarella jo pitkään, ja ne muodostavat perustan saaren oliivinviljelylle. Juuri historia selittää suurelta osin myös istutettujen lajikkeiden alkuperän: Sabine, joka on levinnein Korsikalla mutta jonka pääasiallinen esiintymisalue on Balagne, on paikallisesti valikoitunut lajike ja kehittynyt yksinomaan villioliiveista. Myös Cap Corsen alueen päälajike Capanace on valikoitunut paikallisesti. Vaikuttaa siltä, että kyseinen lajike on mukautunut melko ankariin olosuhteisiin. Cap Corsen "Capanace"-puut altistuvatkin usein voimakkaalle tuulille ja pärskeille.

Tuoreet tutkimukset ovat osoittaneet, että tietyt lajikkeet ovat peräisin Toscanasta ("Ghjermana" ja "Ghjermana di Balagna") ja että eräät muut lajikkeet, kuten Zinzala, ovat peräisin paikallisten villioliivien ja käyttöön otettujen uusien lajikkeiden välisestä ristipölytyksestä.

Nämä tärkeimmät lajikkeet ovat siis juurtuneet maaperä- ja ilmasto-oloiltaan niille soveltuville alueille ja lisääntyneet siellä rinnakkain. Puiden ikä on nykyään osoitus kyseisten lajikkeiden soveltuvuudesta siihen maantieteelliseen ympäristöön, johon ne on istutettu, ja kiistattomasta yhteydestä tuotantoalueeseen.

"Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" -öljyn tuotanto perustuu vanhoihin käytäntöihin, jotka soveltuvat erityisen hyvin kyseiseen ympäristöön:

- Viljelymenetelmä oli ja on edelleen kiinteästi sidoksissa ympäristöön: oliivitarhojen alhainen istutustiheys ja oliivien kerääminen myöhäisessä vaiheessa. Se, että oliivien annetaan olla puissa pitkään, korostaa entisestään tuotannon vaihtelun ilmiötä.
- Oliivien korjuu toteutettiin perinteisesti alueen, sadon koon, oliivilajikkeiden ja vuodenajan mukaan joko kopistelemalla puita, keräämällä suoraan puista tai keräämällä maasta. Maasta kerääminen oli yleisimmin käytetty sadonkorjuumenetelmä. Nykyään tuottajat ovat hylänneet sen, ja oliivit kerätään puun alle ripustetuista verkoista tai muista astioista.

Oliivien sadonkorjuukausi jakautuu ajanjaksolle, joka kattaa eri lajikkeiden kukinnan.

- Puristaminen suoritetaan paljon lyhyemmän ajan kuluessa kuin ennen. Puristamojen kapasiteetin lisääntymisen ja nykyaikaistamisen ansiosta kyseiset määräajat, jotka ennen olivat pääasiallinen syy öljyn liialliselle happopitoisuudelle, ovat nykyään paljon lyhyemmät. Oliivitarhojen kaukaisen sijainnin ja tuottajien viljelytapojen vuoksi ne ovat edelleen kuitenkin joskus pidempiä kuin mantereella noudatetut määräajat.

Tämä sadonkorjuutapojen ja puristamojen tehokkuuden yleinen paraneminen on parantanut oliiviöljyjen laatua.

Tuotteen erityisyys

"Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" -öljyn maku on kohtalaisen pistävä ja terävä. Aromit voivat siten olla hienostuneita ja monivivahteisia.

Oliivilehtojen läheisyydessä esiintyvän vaihtelevan luonnonvaraisen kasviston ansiosta lopputuotteessa on mantelin ja heinän aromeja, ja maininnalla "récolte à l'ancienne" varustetussa "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" -öljyssä on macchia-pensaikon monivivahteisia aromeja.

Tämä elintarvikkeena ja terveystuotteena sekä lukuisissa uskonnollisissa tai maallisemmissä rituaaleissa käytettävä öljy on olennainen osa saaristolaiselämää ja tunnettu laadustaan.

Korsikalaisen oliivinviljelyn ainutlaatuisuus johtuu myös vanhojen ja paikallisten lajien monipuolisuudesta.

Ruokaoliiveiksi huonommin soveltuvien pikkuoliivilajikkeiden käyttö ja öljyn, eikä syötäväksi tarkoitettujen oliivien, tuottamisen perinne ovat syynä siihen, että koko maantieteellisen alueen mikroalueiden kaikkia oliivitarhoja käytetään yksinomaan oliiviöljyn tuotantoon.

Syy-yhteys

Alkuperänimityksen "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" saaneen oliiviöljyn erityisluonne on seurausta tietyn perinteen säilymisestä ja nykyaikaisten tuotantomenetelmien käytöstä yhdistettynä erityiseen luonnonympäristöön.

Oliivipuun on levinnyt itsestään eri alueille, mikä on johtanut valinnan ja ristipölytyksen kautta lajikkeiden kirjoon melko rajatulla alueella. Tämä on erityispiirre verrattuna Välimeren alueen muihin oliivinviljelyalueisiin, joilla kasvaa yleensä yksi lajike tai useampi lajike, joista yksi on vallitseva.

Eri lajikkeiden ominaispiirteistä huolimatta puihin sovelletaan yhteisiä viljelytekniikoita, ja yhteisten ilmasto-olosuhteiden vaikutuksesta raaka-aine kypsyy hitaasti erityisessä ympäristössä.

Se, että oliivien annetaan olla puissa pitkään, koska oliivipuiden istutusalueilla ei esiinny hallaa, on "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" -öljyn erityisluonteen kannalta avaintekijä, koska oliivi kerää siten ympäröivien kasvilajikkeiden ja erityisesti macchia-pensaikon tuoksut, jotka ovat havaittavissa myös maininnalla "récolte à l'ancienne" varustetun "Huile d'olive de Corse" / "Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica" -öljyn erityisissä aromeissa.

Luonnon, ihmisten, sijainnin ja erityistekijöiden keskinäisestä vaikutuksesta ”Huile d’olive de Corse” / ”Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” -öljy ei siten ole kovin altis lajikkeesta, maaperästä tai altistumisista johtuvalle vaihtelulle, ja tuotteella on koko saaren oliivintuotannolle yhteisiä ominaispiirteitä.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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