

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2017/C 9/12)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)  
br. 1151/2012****„HUILE D’OLIVE DE CORSE”/„HUILE D’OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA”****EZ br.: PDO-FR-02123 – 24.2.2016.**

ZOI ( X ) ZOZP ( )

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i pravni interes**

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

Tel. +33 495566497  
Telefaks +33 495551660  
E-pošta: oliudicorsica@orange.fr

Društvo za ZOI ulja „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” čine proizvođači, prerađivači i prerađivači-distributeri maslina te ono ima pravni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Francuska

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje (primjenjuju) izmjena (izmjene)**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo [državni zahtjevi, podaci o skupini, načini identifikacije čestica, kontrolno tijelo]

**4. Vrsta izmjene (izmjena)**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

## 5. Izmjena (izmjene)

### 5.1. Rubrika „Opis proizvoda”

Ova se rubrika dodatno pojašnjuje i dopunjuje kako bi se više uzeli u obzir tradicionalno znanje i iskustvo te običaji proizvođača. Tim boljim opisom omogućeno je s pomoću dodatnog natpisa „tradicionalna berba” razlikovanje ulja dobivenog od maslina sakupljenih prirodnim opadanjem. To je ulje već bilo obuhvaćeno početnom registracijom koja se zasnivala na dosta opširnoj definiciji proizvoda, ali nije bilo identificirano kao takvo. Ovo razlikovanje rezultat je želje skupine koja podnosi zahtjev da bolje opiše i identificira proizvod te da potrošaču navede jasnu informaciju o tehnici berbe.

- Na temelju kontrola provedenih od priznavanja ove oznake organoleptički opis dopunjen je opisima kojima se bolje identificira proizvod. Odredbe koje se odnose na boju proizvoda ne mijenjaju se.

Prema tome, početni tekst:

„Huile d'olive de Corse” ili „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” jest ulje kojemu je svojstven blagi okus, a ljutine i gorčine gotovo da i nema. Arome su blage te podsjećaju na suho voće, pecivo i makiju. Njegova boja je slamnatožuta do svijetložuta, uz zelene odsjaje.”

zamjenjuje se sljedećim: „Huile d'olive de Corse” ili „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” jest ulje kojemu su svojstvene arome koje podsjećaju na bademe, artičoke, sijeno, suho voće ili jabuku. Njegova boja je slamnatožuta do svijetložuta, uz zelene odsjaje.”

Uvođenjem natpisa „tradicionalna berba” za ulja dobivena od maslina sakupljenih prirodnim opadanjem uvode se dodatna organoleptička svojstva koja se odnose na tehniku berbe: punog je i bogatog okusa, a svojstvene su mu sljedeće karakteristične i dominantne arome: crnih maslina, suhog sijena, suhog voća (badem, orah, lješnjak), cvjetnih mirisa makije, gljiva i niskog raslinja.

- U specifikaciji određene su i uvedene razine gorčine i ljutine (ili pikantnosti): Ulju „Huile d'olive de Corse” ili „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” svojstvene su gorčina i ljutina niže ili jednake 3 na ljestvici vrijednosti (od 0 do 10) Međunarodnog vijeća za masline (IOC). U odnosu na početan opis koji je glasio: „ljutine i gorčine gotovo da i nema”, ovo blago povišenje razine povezano je s razvojem novih nasada i modernizacijom maslinika. Upotrebom tehnika strojnog branja dobivaju se malo manje zrele masline i ulje malo veće gorčine i ljutine. Ulja koja imaju natpis „tradicionalna berba” dobivaju se od maslina sakupljenih prirodnim opadanjem, odnosno zrelijih maslina. Dobiveno ulje je blaže, odnosno ljutine i gorčine niže ili jednake vrijednosti 1 na ljestvici Međunarodnog vijeća za masline (IOC).
- U cilju očuvanja kvalitete proizvoda određen je peroksidni broj i uključen u specifikaciju. Na osnovi analiza proizvoda, u prvoj fazi stavljanja na tržište taj se broj ograničava na 16 miliekvivalenata (meq) peroksidnog kisika po kilogramu maslinovog ulja.

### 5.2. Rubrika „Dokaz o podrijetlu”

U skladu s razvojem nacionalnih zakona i propisa tekst rubrike „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja” pročišćen je i sadržava prije svega obveze prijavljivanja i vođenja evidencije o sljedivosti proizvoda te o praćenju uvjeta proizvodnje.

U okviru toga, kontrolno tijelo propisuje ovlaštenje izvođača, kojim bi se potvrdila njihova sposobnost ispunjavanja zahtjeva specifikacije.

Usto, toj se rubrici dodaje i nekoliko odredaba o evidencijama i deklaracijama kojima se jamči sljedivost i kontrola usklađenosti proizvoda sa zahtjevima specifikacije.

### 5.3. Rubrika „Način proizvodnje”

Izmjene se uvode u način izrade i odnose se na:

#### Sorte maslina

Vremenski okvir za preusmjeravanje na sorte maslina kojima se ostvaruje pravo na upotrebu oznake (s obzirom na to da popis sorti nije izmijenjen) ukida se jer većina predmetnih proizvođača poštuje minimalni postotak prisutnih sorti, iako bi se ta stopa trebala ostvariti do 2025.

Prema tome, početni tekst:

„Međutim, maslinici posađeni prije datuma objave teksta nacionalnog propisa o definiciji oznake, koji nisu u skladu s odredbama o sortama, i dalje imaju pravo na oznaku „Huile d'olive de Corse” ili „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” za svoj urod pod uvjetom da predmetna gospodarstva Nacionalnom institutu za oznake izvornosti (Institut national des appellations d'origine) dostave pojedinačni vremenski okvir za preusmjeravanje navedenog gospodarstva na odgovarajuće sorte. Tim vremenskim okvirom treba se propisati da stabla masline prethodno navedenih sorti čine najmanje 30 % maslinika na gospodarstvu 2010., 40 % 2015., 50 % 2020. i 70 % 2025.

Počevši od berbe 2010., upotreba maslina iz ovih maslinika dopušta se za proizvodnju maslinovog ulja s oznakom ako su te masline kombinirane barem s jednom od prethodno navedenih sorti.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Međutim, maslinici posađeni prije datuma objave teksta nacionalnog propisa o definiciji oznake, 26. studenoga 2004., koji nisu u skladu s odredbama o sortama, i dalje imaju pravo na oznaku „Huile d'olive de Corse” ili „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” za svoj urod pod uvjetom da stabla masline prethodno navedenih sorti čine najmanje 70 % maslinika na gospodarstvu.

Upotreba maslina iz ovih maslinika dopušta se za proizvodnju maslinovog ulja s oznakom ako su te masline kombinirane barem s jednom od prethodno navedenih sorti”.

Neki proizvođači podnijeli su prigovor na ukidanje tog vremenskog okvira za vrijeme roka za nacionalni postupak prigovora. Proizvođači koji zadovoljavaju uvjete utvrđene člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012 imaju pravo na prijelazno razdoblje zaključno s 31. prosinca 2025.

#### Prihvaćene sorte oprašivača (maslinici i ulje)

U početnom tekstu bilo je predviđeno maksimalno 5 % sorti oprašivača u maslinicima i ulju.

S obzirom na poteškoće u provedbi kontrole iz odredbe o maksimalnoj količini maslina nastalih od sorti oprašivača u ulju (osobito provjera dokumentacije) te s obzirom na to da je riječ o minimalnim količinama, predlaže se da se u specifikaciji ukine ta odredba. Međutim, odredba o prisutnosti sorti oprašivača u maslinicima zadržava se.

#### Navodnjavanje

Kako bi se ograničilo kasno navodnjavanje i omogućilo dozrijevanje plodova u povoljnim uvjetima, predlaže se da se radi preciznosti rečenica izmijeni i glasi: „Za vrijeme vegetacije stabla masline navodnjavanje je dopušteno do početka dozrijevanja”.

#### Gustoća sadnje

Odredbe o gustoći ostaju neizmijenjene: za svako stablo mora se predvidjeti površina od najmanje 24 kvadratna metra. Načini izračuna te površine precizirani su (umnožak dviju udaljenosti između redova i razmaka među stablima) u svrhu pojašnjenja i kontrole odredbe. Najmanja udaljenost od 4 metra između stabala ostaje neizmijenjena.

#### Datum berbe/prinos

Najprije su datum početka berbe i povećanje ili smanjenje prinosa u iznimnim klimatskim prilikama bili određeni odlukom prefekta ili ministra u vezi s prijedlozima Nacionalnog instituta za oznake izvornosti (Institut national des appellations d'origine) na temelju mišljenja skupine.

U okviru pojednostavnjenja administrativnih postupaka predlaže se da se taj datum utvrđuje odlukom ravnatelja Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (INAO) na temelju obrazloženog prijedloga skupine.

Nadalje, propisane odredbe u slučaju iznimnih klimatskih prilika brišu se u skladu s odredbama propisanim Uredbom (EU) br. 1151/2012.

### Berba maslina

Kako bi se precizirali uvjeti upotrebe natpisa „tradicionalna berba”, dodaje se: „Samo ulja dobivena od maslina sakupljenih prirodnim opadanjem prikupljanjem plodova s pomoću mreža ili drugih spremnika ispod stabla imaju pravo na natpis „tradicionalna berba””.

### Zdravstvena kvaliteta maslina

Kako bi se osigurala zdravstvena kvaliteta maslina, precizira se da se masline trebaju dostaviti u mlinove u dobrom zdravstvenom stanju. U svrhu pojašnjenja pojma „zdravih” maslina iz registrirane specifikacije, određen je maksimalan prag od 10 % za broj maslina oštećenih štetnicima, mrazom ili tučom.

Prema tome, početni tekst: „Korištene masline moraju biti u zdrave” nadopunjuje se i glasi:

„U mlinove se dostavljaju u dobrom zdravstvenom stanju. Upotrebljavaju se zdrave masline. Ukupni maksimalni prag maslina oštećenih štetnicima, mrazom ili tučom u seriji za preradu ograničen je na 10 %”.

### Zrelost maslina

Kako bi se osnažila odredba i olakšala kontrola, zahtjevi o stupnju zrelosti maslina utvrđeni su za fazu prerade, a ne više za fazu dostave u mlin.

Ova se odredba mijenja i s obzirom na razvoj novih nasada s mehaničkim tehnikama berbe pri kojima su masline nižeg stupnja zrelosti.

Prema tome, odlomak „Ulje se dobiva od maslina koje su ubrane zrele. Za svako gospodarstvo ukupna količina dostavljena u mlin tijekom sezone maslina mora sadržavati: - maksimalno 20 % zelenih maslina, - minimalno 50 % crnih maslina” zamjenjuje se sljedećim:

„Svaka serija obrađenih maslina mora sadržavati minimalno 50 % maslina koje poprimaju boju.

Za ulje „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” s natpisom „tradicionalna berba” svaka serija obrađenih maslina mora sadržavati više od 50 % crnih maslina.”

### Obrada i postupci ekstrakcije

Uz zadržavanje odredbi aktualne specifikacije o načinima ekstrakcije (ekstrakcija isključivo mehaničkim postupcima bez dodataka osim vode), nadopunjuje se i popis odobrenih postupaka obrade kako bi bio iscrpan i kako bi se uzele u obzir sve faze proizvodnje. Prema tome, dodaje se: uklanjanje listova, drobljenje, miješanje, ekstrakcija centrifugiranjem ili prešanjem. Riječ je o tehnikama koje se trenutačno upotrebljavaju.

Nadalje, odredba o udjelu slobodnih masnih kiselina, izraženom kao oleinska kiselina, premješta se pod rubriku „Opis proizvoda”. Briše se oznaka za ulje „djevičansko” jer se to svojstvo odnosi isključivo na analitička svojstva ulja, a maslinovo ulje „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” može biti „djevičansko” ili „ekstradjevičansko”.

#### 5.4. Rubrika „Povezanost”

Rubrika „Povezanost” ažurirana je, sažeta i dopunjena kako bi se bolje pojasnila povezanost između svojstava ulja „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica”, zemljopisnog područja te znanja i iskustva proizvodnje. Uvode se podaci „posebnost proizvoda” i „uzročna povezanost” u skladu s promjenama rubrike „opis proizvoda”. Poglavitno se odnose na arome proizvoda, kao što su badem, sijeno, složene arome makije i umjerenu ljutinu i pikantnost koje su povezane s uvođenjem stupnjeva gorčine i ljutine pod točkom „opis proizvoda”.

#### 5.5. Rubrika „Označivanje”

Natpisi na etiketi specifični za oznaku izvornosti usklađeni su s odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012 (korištenje oznake ZOI Europske unije). Osim toga, oznaka „Zaštićena oznaka izvornosti” u skladu je i s obveznim natpisima na etiketi proizvoda oznake izvornosti.

Uvodi se obveza dodavanja natpisa „tradicionalna berba” neposredno nakon naziva oznake na uljima koja se dobivaju od maslina sakupljenih prirodnim opadanjem. Označivanje tih ulja mora sadržavati i informaciju kojom se pojašnjuje da su navedena ulja dobivena od maslina sakupljenih prirodnim opadanjem.

5.6. *Ostalo*

Uzevši u obzir izmjene nacionalnih zakona i propisa, rubrika „Nacionalni zahtjevi” sastavljena je u obliku tablice s glavnim točkama koje je potrebno nadzirati, njihovim referentnim vrijednostima i načinom njihova ocjenjivanja.

Ažurirani su podaci o skupini.

U rubrici „Određivanje zemljopisnog područja” pojašnjene su faze koje se moraju provoditi na zemljopisnom području oznake izvornosti: „Masline se beru i prerađuju na zemljopisnom području koje obuhvaća područja sljedećih općina.”

Nadalje, u specifikaciji su ispravljene pogreške u nazivu općina koje su obuhvaćene zemljopisnim područjem oznake izvornosti, ali tim se ispravcima nisu izmijenile granice zemljopisnog područja proizvodnje koje ostaju neizmijenjene. Precizira se da su granice zemljopisnog područja prijavljene katastru općina koje su djelomično prihvaćene i da je grafička dokumentacija predana u odgovarajućoj vijećnici. Precizirani su i načini identifikacije čestica.

Na kraju je ažurirana rubrika „Informacije o kontrolnom tijelu”.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

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

**EZ br.: PDO-FR-02123 – 24.2.2016.**

**ZOI ( X ) ZOZP ( )**

**1. Naziv (nazivi)**

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

**2. Država članica ili treća zemlja**

Francuska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda****3.1. Vrsta proizvoda**

Klasa 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulja itd.)

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Za ulje „Huile d’olive de Corse” ili „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” svojstvene su arome koje podsjećaju na badem, artičoku, sijeno, suho voće ili jabuku. Njegova boja je slamnatožuta do svijetložuta, uz zelene odsjaje.

Pri prvom stavljanju na tržište, pikantnost (označeno kao „ljutina” u smislu ovog jedinstvenog dokumenta) i gorčina niže su od ili jednake vrijednosti 3 na organoleptičkoj ljestvici Međunarodnog vijeća za masline (COI).

Slobodna kiselost, izražena u oleinskoj kiselini, iznosi najviše 1,5 grama na 100 grama maslinova ulja.

U fazi prvog stavljanja na tržište indeks peroksida mora biti niži od ili jednak 16 miliekvivalenata peroksidnog kisika po kilogramu maslinovog ulja.

Ulje „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” s natpisom „tradicionalna berba” ima sljedeća dodatna svojstva: punog je i bogatog okusa, a svojstvene su mu sljedeće karakteristične i dominantne arome: crnih maslina, suhog sijena, suhog voća (badem, orah, lješnjak), cvjetnih mirisa makije, gljiva i niskog raslinja.

Pri prvom stavljanju na tržište, ljutina i gorčina niže su ili jednake vrijednosti 1 po organoleptičkoj ljestvici Međunarodnog vijeća za masline (COI).

**3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)**

Maslinova ulja dobivaju se prije svega od sljedećih sorti:

Sabine (upotrebljava se i naziv Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (drugog naziva Ghjermana du Sud), Curtinese.

**3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području**

Svi postupci proizvodnje, od proizvodnje sirovine do proizvodnje maslinova ulja, provode se na određenom zemljopisnom području.

**3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv**

—

### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Osim obveznih oznaka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa ulja s oznakom izvornosti „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” sadržava sljedeće oznake:

- naziv oznake za „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olives de Corse – Oliu di Corsica”,
- natpis „tradicionalna berba” neposredno nakon naziva oznake, za ulja dobivena od maslina sakupljenih prirodnim opadanjem.
- natpis: „Zaštićena oznaka izvornosti”.
- oznaku ZOI-ja Europske unije.

Ti natpisi nalaze se u istom vidnom polju.

Navode se uočljivim, čitljivim, neizbrisivim slovima koja su dovoljno velika da se dobro ističu u okviru u kojem su ispisana i da ih se može jasno razlikovati od svih drugih pismenih navoda i znakova.

Označivanje ulja s pravom na natpis „tradicionalna berba” sadržava informaciju kojom se pojašnjuje da su ulja dobivena od maslina sakupljenih prirodnim opadanjem.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje oznake izvornosti ulja „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olives de Corse – Oliu di Corsica” odgovara ukupnom području Korzike, osim sljedećih općina: 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, Zicavo.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### *Posebnosti zemljopisnog područja*

Smještena između 41° i 43° sjeverne zemljopisne širine, 160 km od provansalskih obala, Korzika je izduženi planinski otok koji se proteže u smjeru sjever-jug, s prosječnom nadmorskom visinom od 568 metara i veoma razvedenog reljefa.

S geološkog viđenja, tla na kojima su smješteni maslinici nastala su poglavito razgradnjom dviju glavnih različitih stijena (granit i škriljavac, vapnenačka stijena s udubljenjima, jedino na samom jugu). Tipovi tla koji su nastali ovim procesima siromašna su tla s obzirom na to da su dosta plitka i s niskim udjelom gline, ali su i suha sa slabim rezervama vode. Opskrba vodom stoga potpuno ovisi o padalinama i, iako količina padalina varira tijekom godina i ovisno o mikroregijama, činjenica je da je riječ o mediteranskom sustavu s dugim sušnim ljetnim razdobljima u trajanju od otprilike pet mjeseci.

Ta tla posebno karakteriziraju erozivne pojave, koje su naglašene na padinama.

Osim ljetne suše, klimu karakteriziraju temperature koje su pogodne za maslinike, blage zime, vruća ljeta, velika insolacija i maritimni utjecaji koji osiguravaju izrazitu vlažnost zraka.

Razvoj maslina ovisi i o temperaturi: visoki reljef podrazumijeva izloženost mrazu iznad određene prosječne visine, a granica te visine mijenja se ovisno o izloženosti padina.

Na područjima izloženima mrazu uzgoj maslina nije se razvio.

Glavno područje na kojem se uzgajaju masline nalazi se u vegetacijskom području od 0 do 400 metara na sjevernim padinama (osojnim) i do 600 metara na južnim padinama (prisojnim), i karakteriziraju ga redovi hrasta plunjaka i crnike, uz pinj, vrijesak, maginju, mirtu, tršlju, hlapiniku i uskolisnu komoriku.

Stabla maslina na Korzici sežu daleko u povijest i na njima se zasniva otočki uzgoj maslina. I podrijetlo zasađenih sorti može se u velikoj mjeri objasniti povijesnim čimbenicima: tako je sorta Sabine, najrasprostranjenija na Korzici i uglavnom prisutna na području Balagne, sorta lokalne selekcije koja se dobiva isključivo od divljih stabala masline. Capanace je sorta koja prevladava na području Cap Corse te je isto lokalne selekcije. Ta se sorta izgleda prilagodila dosta nepovoljnim uvjetima. Isto tako, stabla sorte „Capanace” na području Cap Corse izložena su u pravilu jakim vjetrovima i prskanju mora.

Nedavna istraživanja pokazala su da su neke sorte podrijetlom iz Toskane (Ghjermana i Ghjermana di Balagna), a druge, kao Zinzala dobivene su križanjem lokalnih maslina i uvezenih sorti.

Te glavne sorte ustalile su se i raširile, najčešće kombinacijom, na područjima na kojima su im pogodni uvjeti tla i klime. Starost stabala i danas svjedoči o podudarnosti tih sorti i zemljopisne sredine na kojoj su posađena te o neupitnoj povezanosti s terenom.

Proizvodnja ulja „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olives de Corse – Oliu di Corsica” zasniva se na starim običajima koji su posebno prilagođeni sredini:

- Način kultiviranja bio je i ostao usko povezan sa sredinom: slaba gustoća u maslinicima i kasna berba. To dugo zadržavanje maslina na stablima još više naglašava razliku u proizvodnji.
- Berba maslina obavljala se tradicionalno trešnjom, berbom izravno sa stabla ili sakupljanjem na zemlji ovisno o području, opsegu berbe, sorti maslina i sezonskim uvjetima. Najčešće korištena metoda bilo je sakupljanje s tla. Danas su je proizvođači napustili, a sakupljanje se obavlja visećim mrežama ili uz pomoć drugih spremnika za sakupljanje ispod stabla.

Vrijeme berbe maslina proteže se na dulji vremenski period u skladu s razdobljima cvata različitih sorti.

- Mljevenje se obavlja u mnogo kraćim rokovima nego nekad. Ti rokovi koji su uvelike bili uzrok prejake kiselosti ulja, danas su znatno skraćeni zahvaljujući poboljšanom kapacitetu i modernizaciji mlinova. Ipak su ponekad duži od onih u kontinentalnom dijelu zbog udaljenosti maslinika i običaja proizvođača.

To globalno poboljšanje realizacije načina berbe i mlinova omogućilo je bolju kvalitetu maslinovih ulja.

#### *Posebnosti proizvoda*

Ulju „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olives de Corse – Oliu di Corsica” svojstvene su blaga ljutina i pikantnost. Arome se stoga mogu izraziti u finoći i postići dobru složenost.

Nasumična raznovrsna vegetacija u okolici maslinika doprinosi prisutnosti arome badema, sijena i složenih aroma makije u konačnom proizvodu „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olives de Corse – Oliu di Corsica” s natpisom „tradicionalna berba”.

Upotrebljava se za prehranu, njegu, brojne religijske ili svjetovne rituale te je sastavni dio života otočana i poznato je po svojoj kvaliteti.

Posebnost korzikanskog maslinarstva proizlazi i iz raznovrsnosti starih i endemičnih sorti.

Upotreba sorti s manjim plodovima, koje su slabo prilagođene konzumaciji kao stolne masline, i tradicija proizvodnje ulja, a ne stolnih maslina, objašnjava činjenicu da se maslinici svih mikroregija zemljopisnog područja upotrebljavaju isključivo za proizvodnju maslinovog ulja.

#### *Uzročna povezanost*

Specifičnost maslinovog ulja naziva „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olives de Corse – Oliu di Corsica” proizlazi iz očuvanja određene tradicije i modernih tehnika proizvodnje u kombinaciji sa specifičnom prirodnom sredinom.

Stablo masline spontano je nastanilo različite prostore, što je zbog selekcije i križanja doprinijelo razvoju velikog broja sorti na relativno malom prostoru, a to je posebnost u odnosu na druga mediteranska uzgojna područja maslina na kojima je uglavnom prisutna jedna sorta ili više sorti s jednom dominantnom sortom.

Neovisno o vlastitim pojedinim karakteristikama, stabla su izložena zajedničkim modelima djelovanja i dijele klimatske uvjete koji uzrokuju spor razvoj sirovine, u specifičnoj okolini.

Dugo zadržavanje maslina na stablu zbog izostanka mraza na područjima nasada maslinika ključni je čimbenik u specifičnosti ulja „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olives de Corse – Oliu di Corsica” jer maslina poprima mirise vegetacijskih vrsta iz okoline, osobito makije; mirise koji se tako osjete u osebnim aromama ulja „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olives de Corse – Oliu di Corsica” s natpisom „tradicionalna berba”.

Prema tome, međuovisnost prirodnih i ljudskih, lokalnih i specifičnih čimbenika doprinosi ublažavanju različitosti proizvoda uzrokovane sortom, tlom ili izloženošću te daje ulju „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olives de Corse – Oliu di Corsica” autentična svojstva zajednička maslinarskoj proizvodnji cijelog otoka.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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

---