

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 9/12)

Ez a közzététele az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**„HUILE D’OLIVE DE CORSE”/„HUILE D’OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA”****EU-szám: PDO-FR-02123 – 2016.2.24.****OEM (X) OFJ ()****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

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

Tel.: +33 495566497

Fax: +33 495551660

E-mail: oliudicorsica@orange.fr

Az „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” OEM szakszervezete olajbogyó-termesztőkből, feldolgozókból és feldolgozó-forgalmazókból áll, és jogos érdeke fűződik a módosításra irányuló kérelem benyújtásához.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata— A termék elnevezése— A termék leírása— Földrajzi terület— A származás igazolása— Az előállítás módja— Kapcsolat— Címkézés— Egyéb [nemzeti előírások, a csoportosulás kapcsolattartási adatai, parcella-azonosítási feltételek, ellenőrző szerv]**4. A módosítás típusa**— Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

5.1. rovat – „A termék leírása”

E rovat pontosításainak és kiegészítéseinek célja a termelők hagyományos szaktudásának és bevett módszereinek megfelelőbb figyelembevételére. A jobb jellemzés révén megkülönböztetésre került a természetes lehullás következtében betakarított olajbogyóból előállított olaj a „régimódszer szerinti betakarítás” kiegészítő felirattal. Ez az olaj már az eredetileg bejegyzett, meglehetősen tág termékmeghatározáson alapuló elnevezés hatálya alá tartozott, de különállóan nem került meghatározásra. A különbségtétel a kérelmező csoportosulás azon szándékát tükrözi, hogy jobban jellemezze és meghatározza a terméket, és egyértelmű tájékoztatást nyújtson a fogyasztónak a betakarítási módszerről.

- Az e megjelölés elismerése óta végrehajtott ellenőrzések alapján az érzékszervi tulajdonságok leírása kiegészült a termék jobb meghatározását lehetővé tevő leíró elemekkel. A termék színére vonatkozó rendelkezések változatlanok maradnak.

Így:

„Az »Huile d'olive de Corse«, másképpen »Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« olyan olívaolaj, amely jellemzően lágy ízérzetet kelt, szinte semmi csípős vagy fanyar íze nincs. Kifinomult zamatai szárított gyümölcsre, süteményre és bozótira emlékeztetnek. Az olaj szalmaszín és halványsárga közötti árnyalatú, néha zöld fényben játszik.”

eredeti szövegváltozat helyébe a következő szöveg lép: „Az »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« olívaolajat mandulára, articsókára, szénára, száraz gyümölcsökre vagy almára emlékeztető zamatok jellemzik. Az olaj szalmaszín és halványsárga közötti árnyalatú, néha zöld fényben játszik.”

A természetes lehullás következtében betakarított olajbogyóból előállított olaj esetében a „régimódszer szerinti betakarítás” felirat bevezetése a betakarítási módszerhez kapcsolódó kiegészítő érzékszervi tulajdonságokat eredményez: kerek és tartalmas ízérzetet kelt, a benne megtalálható jellegzetes és domináns zamatok a következők: fekete olajbogyó, száraz széna, száraz gyümölcsök (mandula, dió, mogyoró), bozótok virágillata, gomba és avar.

- A fanyarság és a csípősség (vagy pikánság) mértéke meghatározásra került és bekerült a termékleírásba: az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj fanyarsági és csípősségi határértéke a Nemzetközi Olívatanács (0-tól 10-ig terjedő) minősítési értékskáláján legfeljebb 3. Az eredeti jellemzés szerint „szinte semmi csípős vagy fanyar íze nincs”, az érték enyhe emelkedése az újabb telepítések fejlődéséhez és az ültetvények korszerűsítéséhez kapcsolódik. A gépi betakarítási módszerek igénybevétele némileg éretlenebb olajbogyókat eredményez, az olajnak pedig kissé enyhébb a csípős vagy fanyar íze. A „régimódszer szerinti betakarítás” felirattal ellátott olaj a természetes lehullás következtében, tehát érettebben betakarított olajbogyóból származik. Az előállított olaj meglehetősen lágy, csípős és fanyar íze tehát legfeljebb 1 a Nemzetközi Olívatanács skáláján.
- A termék minőségének megőrzése érdekében peroxidszámot határoztak meg, és az bekerült a termékleírásba. A termékeken végzett elemzések alapján a peroxidszám az első forgalombahozatali szakaszban 1 kg olívaolajban legfeljebb 16 mEq oxigén.

5.2. rovat – „A származás igazolása”

A nemzeti jogalkotási és szabályozási változásokra tekintettel „A terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemek” rovat szövegét egységesítették, és ez többek között a termék és előállítási feltételei nyomonkövethetőségére vonatkozó jelentéstételi és nyilvántartási kötelezettségeket tartalmazza.

Ennek keretében a termékleírás többek között arról rendelkezik, hogy a gazdasági szereplők a termékleírás előírásainak való megfelelésüket elismerő engedélyt kapnak az engedélyező szervtől.

Emellett ez a rovat több, a termék nyomonkövethetőségét és a termékleírás előírásainak való megfelelés ellenőrzését lehetővé tevő nyilvántartásokra és nyilatkozatokra vonatkozó rendelkezéssel egészült ki.

5.3. rovat – „Az előállítás módja”

Módosult az előállítás módja; a módosítások a következőkre vonatkoznak:

Olajbogyófajták

Az eredetmegjelölés igénybevételéhez alkalmazandó olajbogyófajtákra vonatkozó átállási ütemtervet törölték (a fajták felsorolása változatlan), mivel az érintett termelők többsége betartja az előforduló fajták minimális százalékos arányát, bár ezt az arányt 2025-re kellett volna elérni.

Így az eredeti szövegváltozat helyébe:

„Mindazonáltal továbbra is forgalmazható »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« eredetmegjelöléssel azon ültetvények termése, amelyek az eredetmegjelölés meghatározásáról szóló tagállami jogszabály kihirdetésének napját megelőzően létesültek és nem teljesítik a fajtákra vonatkozó előírásokat, feltéve, hogy az érintett gazdaságok az Institut national des appellations d'origine felé elkötelezték magukat, hogy egyéni átállási ütemtervet követnek. Az ütemtervnek elő kell írnia, hogy 2010-ben a felsorolt fajtákhoz tartozó olajfák a gazdaság ültetvényeinek 30 %-át, 2015-ben 40 %-át, 2020-ban 50 %-át, 2025-ben pedig 70 %-át tegyék ki.

A 2010. évi betakarítástól fogva akkor szabad ezen ültetvények olajbogyóterméséből eredetmegjelöléssel ellátott olívaolajat készíteni, ha a felhasznált olajbogyókat legalább az egyikkel keverik az előbb felsorolt olajbogyófajták közül.”

a következő szöveg lép:

„Mindazonáltal továbbra is forgalmazható »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« eredetmegjelöléssel azon ültetvények termése, amelyek telepítésére az eredetmegjelölés meghatározásáról szóló tagállami jogszabály 2004. november 26-i kihirdetésének napját megelőzően került sor, és amelyek nem teljesítik a fajtákra vonatkozó előírásokat, feltéve, hogy a fentiekben felsorolt fajtájú olajfák a gazdaság ültetvényeinek legalább 70 %-át teszik ki.

Ezen ültetvények olajbogyóterméséből akkor szabad eredetmegjelöléssel ellátott olívaolajat készíteni, ha a felhasznált olajbogyókat legalább az egyikkel keverik a fentiekben felsorolt olajbogyófajták közül.”

Egyes gazdasági szereplők azonban a tagállami kifogásolási időszakban kifogást emeltek az átállási ütemterv megszüntetése ellen. Az 1151/2012/EU rendelet 15. cikkének (4) bekezdésében foglalt feltételeket teljesítő gazdasági szereplőkre 2025. december 31-ig bezárólag átmeneti időszak vonatkozik.

Megengedett porzó fajták (ültetvények és olaj)

Az eredeti szövegváltozat arról rendelkezett, hogy a porzó fajták legfeljebb 5 %-ban fordulhatnak elő az ültetvényekben és az olajban is.

A porzó fajtákból származó olajbogyók olajban megengedett legnagyobb mennyiségét szabályozó rendelkezés ellenőrzésének (alapvetően dokumentumellenőrzés) végrehajtása során tapasztalt nehézségekre, valamint arra való tekintettel, hogy e fajták aránya csekély, e rendelkezést érdemes törölni a termékleírásból. A porzó fajták ültetvényeken való előfordulására vonatkozó rendelkezés ugyanakkor érvényben marad.

Öntözés

A késői öntözés korlátozása és a gyümölcsök megfelelő feltételek melletti érésének lehetővé tétele érdekében a következő mondat módosítását javasolták, hogy az pontosabb legyen: „Az olajfa növekedési időszakában az öntözés a gyümölcserés kezdetéig engedélyezett”.

Ültetési sűrűség

Az ültetési sűrűsége vonatkozó rendelkezések változatlanok: minden fa körül legalább 24 négyzetméter terület kell hagyni. A rendelkezés egyértelművé tétele és ellenőrzése érdekében a termékleírás pontosítja e terület számításának módját (a sorok közötti távolság és a fák közötti távolság szorzata). A fák közötti 4 méteres minimális távolság nem változik.

Betakarítás időpontja/Terméshozam

A betakarítás kezdő időpontját eredetileg prefektusi rendelet, a rendkívüli időjárási viszonyok esetén történő terméshozam-növelést vagy -csökkentést pedig miniszteri rendelet határozta meg az Institut national des appellations d'origine javaslata alapján, a csoportosulás véleményének kikérését követően.

A nemzeti közigazgatási eljárások egyszerűsítése keretében azt javasolták, hogy a betakarítás időpontját az INAO igazgatójának határozata állapítsa meg a csoportosulás indokolással ellátott javaslata alapján.

Ezenfelül a rendkívüli időjárási viszonyok esetére előírt rendelkezéseket az 1151/2012/EU rendeletben előírt rendelkezéseknek megfelelően törölték.

Olajbogyó-betakarítás

A „régí módszer szerinti betakarítás” felirat használati feltételeinek pontosítása érdekében a termék-leírás a következőkkel egészül ki: „Kizárólag a természetes lehullás következtében, a fa alá helyezett hálóval vagy más felfogóeszközzel betakarított olajbogyóból előállított olajon tüntethető fel a »régí módszer szerinti betakarítás« felirat”.

Az olajbogyók egészségügyi minősége

Az olajbogyók egészségügyi minőségének biztosítása érdekében a termék-leírás pontosítja, hogy az olajbogyókat jó egészségi állapotban kell a sajtolóüzembe szállítani. Az „egészséges” olajbogyók bejegyzett termék-leírásban szereplő fogalmának konkretizálása érdekében a kártevők, fagykár vagy jégkár miatt elváltozott olajbogyók maximális aránya 10 % lehet.

Így az eredeti szövegváltozat – „A feldolgozott olajbogyóknak egészségesnek kell lenniük” – a következőképpen egészül ki:

„Az olajbogyókat jó egészségi állapotban kell a sajtolóüzembe szállítani. A feldolgozott olajbogyóknak egészségesnek kell lenniük. A kártevők, fagykár vagy jégkár miatt elváltozott olajbogyók maximális aránya összesen 10 % lehet.”

Az olajbogyók érettsége

A rendelkezés szigorítása és az ellenőrzésének elősegítése érdekében az olajbogyók érettségi fokára vonatkozó előírásokat a feldolgozás szakaszában, nem pedig a sajtolóüzembe szállításkor határozták meg, az eddigiektől eltérően.

Ez a rendelkezés is módosult, a gépi betakarítási módszereket alkalmazó, kevésbé érett olajbogyó újabb telepítések fejlődésére tekintettel.

Így „Az olaj kellően éretten betakarított olajbogyóból készül. Olajbogyó-termesztési évenként és gazdaságonként az olajsajtolóba kerülő olajbogyóknak legfeljebb 20 százaléka lehet zöld és legalább 50 százalékuknak feketének kell lennie.” bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„Minden egyes feldolgozott olajbogyó-tételnek legalább 50 %-ban színváltó olajbogyót kell tartalmaznia.

A »régí módszer szerinti betakarítás« felirattal ellátott »Huile d'olive de Corse«/»Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica« olívaolaj esetén minden egyes feldolgozott olajbogyó-tételnek 50 % feletti arányban fekete olajbogyót kell tartalmaznia.”

Kezelések és kivonási eljárások

A jelenlegi termék-leírás kivonási módszerekre (kizárólag gépi eljárásokkal és a vízen kívül más segédanyagot nem használva végzett kivonásra) vonatkozó rendelkezéseinek megtartása mellett az engedélyezett kezelések felsorolása kiegészült annak érdekében, hogy kimerítő legyen és valamennyi gyártási szakaszt figyelembe vegyen. Így a szöveg a következőkkel egészült ki: a tisztítás, a zúzás, a gyúrás és a centrifugálással vagy sajtolással végzett kivonás. Ezek jelenleg is alkalmazott eljárások.

Ezenfelül az olajsavban kifejezett szabadzsírsav-tartalomra vonatkozó rendelkezés átkerült „A termék leírása” rovatba. Az olaj „szűz” jellegére vonatkozó információt törölték, mivel ez a jelleg kizárólag az olaj analitikai jellemzőihez kapcsolódik, és az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj „szűz” vagy „extra szűz” kategóriájú lehet.

5.4. rovat – „Kapcsolat”

A „Kapcsolat” rovatot naprakészé tették, tömörítették és kiegészítették annak érdekében, hogy jobban kifejezze az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj tulajdonságai, a földrajzi terület és a szaktudás közötti kapcsolatot. A „termék sajátosságait” és az „ok-okozati kapcsolatot” ismertető információk kerültek a szövegbe „a termék leírása” rovat módosításaival összhangban. Tartalmazzák többek között a termék jellegzetes zamatait, például a mandulára, a szénára emlékeztető zamatot, a bozótra emlékeztető összetett zamatokat, valamint a fanyarság és csípősség „a termék leírása” rovatba bekerült mértékéhez kapcsolódó, mérsékelt csípős és pikáns íz.

5.5. rovat – „Címkézés”

Az eredetmegjelölésre vonatkozó egyedi címkefeliratok összhangba kerültek az 1151/2012/EU rendelet rendelkezéseivel, amelyek szerint fel kell tüntetni az Európai Unió OEM szimbólumát. Az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat szintén az eredetmegjelöléssel ellátott termékek címkéjén kötelezően fel tüntetendő elemek között szerepel.

A természetes lehullás következtében betakarított olajbogyóból előállított olajok esetén a termék-leírás kiegészült azzal a kötelezettséggel, hogy közvetlenül az eredetmegjelölés neve után fel kell tüntetni a „régí módszer szerinti betakarítás” feliratot. Ezen olajok címkézésének tartalmaznia kell azt pontosító információkat is, hogy az olajokat természetes lehullás következtében betakarított olajbogyóból állították elő.

5.6. Egyéb

A nemzeti jogszabályok és rendelkezések módosítására tekintettel a „Nemzeti előírások” rovat táblázatos formában mutatja be a főbb ellenőrizendő pontokat, azok referenciaértékeit és az értékelési módszerüket.

A csoportosulás kapcsolattartási adatait frissítették.

„A földrajzi terület meghatározása” rovatban egyértelművé tették az eredetmegjelölés földrajzi területén belül végrehajtható műveletszakaszokat: „Az olajbogyó-betakarítás és -feldolgozás az alábbi települések területére kiterjedő földrajzi területen történik”.

Ezenfelül az eredetmegjelölés földrajzi területéhez tartozó települések nevében előforduló hibákat kijavították, ezek a javítások azonban nem módosítják az előállítás földrajzi területének határait, amelyek változatlanok maradnak. Pontosították azt, hogy a földrajzi terület határai szerepelnek a részben figyelembe vett települések olajfakataszterében, valamint azt, hogy a grafikus dokumentumokat az érintett polgármesteri hivatalokban helyezik letétbe. Emellett pontosították a parcellaazonosítási feltételeket.

Végezetül „Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok” rovatot frissítették.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

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

EU-szám: PDO-FR-02123 – 2016.2.24.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés(ek)**

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

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolajat mandulára, articsókára, szénára, száraz gyümölcsökre vagy almára emlékeztető zamatok jellemzik. Az olaj szalmaszín és halványsárga közötti árnyalatú, néha zöld fényben játszik.

Az első forgalomba hozatalkor a pikánság (ezen egységes dokumentum szerint „csípősség”) és a fanyarság értéke a Nemzetközi Olívatánács érzékszervi skálája szerint legfeljebb 3.

Az olívaolaj olajsavban kifejezett szabad savtartalma 100 grammonként legfeljebb 1,5 gramm.

Az első forgalombahozatali szakaszban a peroxidszám 1 kg olívaolajra vetítve nem haladja meg a 16 mEq oxigén értéket.

A „régí módszer szerinti betakarítás” felirattal ellátott „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj a következő kiegészítő tulajdonságokkal rendelkezik: kerek és tartalmas ízérzetet kelt, a benne megtalálható jellegzetes és domináns zamatok a következők: fekete olajbogyó, száraz széna, száraz gyümölcsök (mandula, dió, mogyoró), bozótok virágillata, gomba és avar.

Az első forgalomba hozatalkor a csípősség és a fanyarság értéke a Nemzetközi Olívatánács érzékszervi skáláján legfeljebb 1.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az olívaolajok túlnyomórészt a következő fajtákból származnak:

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

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az alapanyag termelésével és az olívaolaj előállításával kapcsolatos valamennyi műveletet a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az élelmiszerek címkézésére és kizserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt, kötelezően feltüntetendő feliratokon kívül az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölésű olajok címkéjén a következő információkat kell feltüntetni:

- az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölés,
- a természetes lehullás következtében betakarított olajbogyóból előállított olajok esetében közvetlenül az eredetmegjelölés neve után a „régí módszer szerinti betakarítás” felirat,
- az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat,
- az Európai Unió „OEM” szimbóluma.

Ezeket az információkat ugyanazon látómezőben kell feltüntetni.

E jelzésekhez jól látható, olvasható, eltávolíthatatlan és megfelelően nagyméretű írásjeleket kell használni, oly módon, hogy világosan kiváljanak a keretből, amelyre nyomtatták őket, hogy így egyértelműen elkülönüljenek az összes többi, írott vagy rajzolt jelzéstől.

A „régí módszer szerinti betakarítás” felirattal ellátott olajok címkézésének tartalmaznia kell azt pontosító információkat is, hogy az olajok természetes lehullás következtében betakarított olajbogyóból származnak.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölés földrajzi területe a következő települések kivételével Korzika egész területét magában foglalja: 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. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Az északi szélesség 41° és 43° között, a provence-i partvidéktől 160 km-re fekvő Korzika hosszúkas formájú, hegyekkel tarkított, észak-dél irányban elnyúló, átlagosan 568 méter tengerszint feletti magasságban fekvő, és rendkívül szabdalt domborzattal rendelkező sziget.

Geológiai szempontból az olajfával beültetett talajok alapvetően két különböző fő kőzet (gránit és pala, illetve kizárólag a legdélebbi országrészben foltokban mészkő) helyszíni lemorzsolódásából származnak. Az így létrejött talajtípusok a sekély termőréteg és az alacsony agyagtartalom miatt tápanyagban szegények, ugyanakkor egyúttal sülevényesek és kevés víztartalékkal rendelkeznek. A fák vízellátása tehát teljes mértékben a csapadékmennyiségtől függ, amely annak ellenére, hogy évektől és mikrorégióktól függően igen ingadozó, mégis mediterrán éghajlat szerinti, vagyis hosszú ideig, mintegy öt hónapig tartó nyári szárazság jellemző rá.

E talajokat ráadásul a lejtők fokával arányos mértékű, erőteljes eróziós jelenségek jellemzik.

Az éghajlatot a nyári szárazságon kívül az olajfának kedvező hőmérséklet jellemzi: enyhe a tél, forró a nyár, sok a napsütés, de a tenger hatása is érezhető, amely magas légnedvességet biztosít.

Az olajfa fejlődését a hőmérséklet is szabályozza: a magas domborzat fagyveszélyes körülményekkel jár egy bizonyos átlagos tengerszint feletti magasságon túl; e magassághatár a hegyoldalak fekvésétől függően változik.

Ahol a körülmények fagyveszélyesek lehetnek, nem fejlődtek ki az olajfatermesztő területek.

A fő olajfatermesztő régió az északi hegyoldalokon a 0 és 400 méter közötti vegetációs szinten, a déli hegyoldalakon pedig akár 600 méterig terjedő vegetációs szinten fekszik, amelyeken jellemzően paratölgy és örökzöld tölgy alkotta sorok találhatók, amelyek mellett mandulafenyő, hanga, szamócafa, mirtusz, masztixfa, seprűbokor és keskenylevelű olajfagyul fordul elő.

Az olajfa nagy múltra tekint vissza a szigeten, és ez teremtette meg a régióban az olajfatermesztés egyedi kultúrájának alapját. Jórészt a múltban rejlik a telepített fajták eredetének magyarázata is: így a Korzikán legerjedtebb, de elsősorban Balagne régióban előforduló „Sabine” kizárólag vadolajfából, helyileg nemesített fajta. A Cap Corse régióban domináns „Capanace” fajtát szintén helyileg nemesítették. Úgy tűnik, hogy ez a fajta alkalmazkodott a meglehetősen mostoha körülményekhez. Ily módon a Cap Corse régióban előforduló „Capanace” fajtájú fák rendszeresen ki vannak téve heves szellőkészeknek és párás ködnek.

Közelmúltbeli szakmunkák rámutattak, hogy egyes fajták Toszkánából származnak (a „Ghjermana” és a „Ghjermana di Balagna”), míg mások, mint a „Zinzala”, a helyi ezüsfák és a betelepített fajták keresztezéséből származnak.

Ezek a fő fajták tehát megtelepedtek, és azokat a számukra alkalmas talaj- és éghajlati viszonyokkal rendelkező vidékeken a leggyakrabban növénytársulásban szaporították. A fák életkora napjainkban arról tanúskodik, hogy e fajták összeegyeztethetők azzal a földrajzi környezettel, ahová betelepítették őket, és hogy vitathatatlan a kapcsolatuk a területtel.

Az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj előállítására a környezethez különösen alkalmazkodó régi szokásokon alapul:

- A művelési mód szoros kapcsolatban volt és marad a környezettel: ritka az ültetési sűrűség az ültetvényeken és késői a szüretelés. Az, hogy az olajbogyókat későig a fán hagyják, tovább fokozza az alternancia (szakaszos terméshozás) jelenségét.
- Az olajbogyókat hagyományosan leveréssel, a fáról történő szedéssel vagy földről történő felszedéssel végezték, a körzettől, a betakarított mennyiségtől, az olajbogyófajtáktól és az adott szezon feltételeitől függően. A földről történő felszedés volt a leggyakrabban alkalmazott betakarítási mód. Napjainkra a termelők felhagytak vele, a fa alatt kifeszített hálóval vagy más felfogóeszközzel szedik fel az olajbogyókat.

Az olajbogyók betakarítási időszaka – a különböző fajták virágzási időpontjához igazodva – időben elhúzódik.

- A sajtolást sokkal rövidebb időn belül végzik, mint régen. Ez a sajtolási idő, amely nagymértékben felelős volt az olaj túlzott savasságáért, a sajtolóüzemek kapacitásának javulása és korszerűsödése miatt napjainkra jelentősen lecsökkent. A sajtolási idő az olajfaligetek távolsága és a termelők szokásai miatt azonban néha meghaladja a kontinensen szokásosakat.

A betakarítási mód és a sajtolóüzemek teljesítményének általános javulása lehetővé tette az olívaolaj minőségének javítását.

A termék sajátosságai

Az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolajat mérsékelten csípős és pikáns íz jellemzi. A zamatok tehát kifinomultan kifejezésre juthatnak és kellően összetetté válhatnak.

Az olajfaültetvények mentén található növények spontán előfordulása lehetővé teszi, hogy a késztermékben is fellelhetőek legyenek a mandulára és szénára emlékeztető zamatok, a „régimódszer szerinti betakarítás” felirattal ellátott „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolajban pedig a bozótra emlékeztető összetett zamatok.

Az étkezési, ápolási célra, illetve számos vallási és világi rítushoz felhasznált olívaolaj a szigetlakók életének szerves részét képezi, és a minőségét elismerik.

A korszikai olajfatermesztés eredeti jellege a régi és őshonos fajták változatosságában is rejlik.

A kisméretű olajbogyójú, tehát az étkezési olajbogyóként történő fogyasztásra kevésbé alkalmas fajták használata, az olívaolaj, nem pedig az étkezési olajbogyó előállításának hagyománya a magyarázata annak, hogy a földrajzi terület valamennyi mikrorégiójában található ültetvényeket kizárólag olívaolaj előállítására használják.

Ok-okozati kapcsolat

Az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölésű olívaolaj jellegzetessége egy bizonyos fokú hagyományőrzésnek, valamint a sajátos természeti környezettel ötvöződő termelési módszerek alkalmazásának az eredménye.

Az olajfa spontán módon nőtt be különféle területeket, ami a nemesítésből és a keresztezésből adódóan számos fajtát eredményezett egy elég szűk területen: ez eredeti jelleg más mediterrán olajfatermesztő vidékekkel szemben, ahol inkább egyetlen fajtát termesztettek, vagy több fajta mellett egy fajta domináns.

A fákra a sajátosságaiktól függetlenül közös művelési módot alkalmaznak, és azokat ugyanazok az éghajlati viszonyok érik, amelyek következtében az alapanyag lassan fejlődik egy sajátos környezetben.

Az, hogy az olajbogyókat – abból adódóan, hogy az olajfa telepítési vidékén elő nem fordul elő fagykár – későig a fán hagyják, kulcsfontosságú az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj jellegzetességében, amennyiben az olajbogyó így átveszi a környező növényfajok, különösen a bozót illatát, amely következőképp megtalálható a „régimódszer szerinti betakarítás” felirattal ellátott „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj sajátos zamataiban is.

Ily módon a helyi és sajátos természeti és emberi tényezők összefüggése hozzájárul ahhoz, hogy a termékben mérseklődjön a fajtának, a talajnak vagy a fekvésnek betudható változékony jelleg, és az „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolajnak az egész sziget olívaolaj-termelésében közös, eredeti tulajdonságokat kölcsönöz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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