

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2023/C 197/04)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

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

n. UE: PDO-FR-0428-AM02 – 29.11.2021

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni)**

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

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1-5 Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'«Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è caratterizzato da aromi che richiamano la mandorla, il carciofo, il fieno, la frutta secca o la mela. Il colore varia dal paglierino al giallo chiaro, talvolta con riflessi verdi.

Alla prima immissione sul mercato, il piccante (denominato «pungente» ai sensi del presente documento unico) e l'amaro sono di grado inferiore o pari a 3 nella scala organolettica del Consiglio oleicolo internazionale (COI).

L'acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo 1,5 grammi per 100 grammi.

Nella fase di prima immissione sul mercato, l'indice di perossido è inferiore o pari a 16 milliequivalenti di ossigeno perossidico per 1 kg di olio d'oliva.

L'«Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» recante la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali») presenta le seguenti caratteristiche complementari: ha un gusto rotondo e pieno, con aromi caratteristici e dominanti quali le olive nere, il fieno secco, la frutta secca (mandorle, noci, nocciole), sentori floreali della macchia mediterranea, i funghi e il sottobosco.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Alla prima immissione sul mercato, il pungente e l'amaro sono inferiori o pari a 1 nella scala organolettica del COI.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Gli oli d'oliva sono ottenuti principalmente da olive delle varietà seguenti:

Sabine (chiamata anche Sabina, Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana (chiamata anche Ghjermana di Balagna, di Casinca, Nieladja), Capanace (chiamata anche Raspulada/Raspuluta), Zinzala (chiamata anche Pinzarole), Aliva Néra (chiamata anche Ghjermana meridionale, Alta Rocca), Curtinese (chiamata anche Pendola).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le operazioni di produzione della materia prima e di trasformazione dell'olio d'oliva sono effettuate nella zona geografica definita.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione*

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura degli oli tutelati dalla denominazione di origine «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» deve comprendere le seguenti indicazioni:

- la denominazione «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica»;
- la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali») immediatamente dopo la denominazione, per gli oli ottenuti da olive raccolte per caduta naturale;
- la dicitura «denominazione di origine protetta»;
- il simbolo DOP dell'Unione europea.

Queste indicazioni devono essere raggruppate nello stesso campo visivo.

Devono figurare con caratteri ben visibili, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi che, risaltando chiaramente sullo sfondo sul quale sono stampati, le facciano ben distinguere da tutte le altre indicazioni scritte e dalle altre immagini.

L'etichettatura degli oli recanti la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali») contiene l'informazione specifica che essi sono stati ottenuti da olive raccolte per caduta naturale.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica della denominazione d'origine «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» corrisponde a tutto il territorio corso, esclusi i seguenti comuni: 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, Mausolé, Mazzola, Muracciole, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Orto, Palmeca, 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. **Legame con la zona geografica**

Situata tra 41 e 43° di latitudine nord, a 160 km dalle coste della Provenza, la Corsica è un'isola montuosa allungata, orientata da nord a sud, con un'altitudine media di 568 metri e un aspetto orografico molto accidentato.

Dal punto di vista geologico, i suoli su cui sono impiantati gli olivi provengono essenzialmente dalla degradazione in loco di due rocce principali diverse (granito e scisto, roccia calcarea presente in cavità, unicamente nell'estremità sud). I tipi di suolo che ne derivano sono poveri a causa di un orizzonte di superficie poco profondo e di un basso contenuto d'argilla, ma anche aridi e con riserve idriche scarse. Per gli alberi l'apporto idrico dipende quindi totalmente dal volume delle precipitazioni che, pur molto variabili a seconda degli anni e delle microregioni, restano di tipo mediterraneo, con un lungo periodo di siccità estiva che si protrae per circa cinque mesi.

I suoli sono inoltre caratterizzati da fenomeni di erosione, che si accentuano con la pendenza.

Oltre alla siccità estiva, il clima è caratterizzato da temperature favorevoli alla coltura dell'olivo, con inverni miti, estati calde e una forte insolazione, ma anche con un apporto di umidità notevole dovuto all'influsso del mare.

Lo sviluppo dell'olivicoltura è condizionato anche dalla temperatura: oltre una certa altitudine media i rilievi elevati creano condizioni favorevoli alle gelate, anche se tale limite di altitudine può variare in funzione dell'esposizione dei versanti.

L'olivicoltura non si è sviluppata in zone potenzialmente soggette a gelate.

La principale zona di coltivazione dell'olivo si trova nel piano vegetazionale compreso tra 0 e 400 metri sui versanti poco esposti al sole (ubac) e fino a 600 metri sui versanti più esposti al sole (adret), caratterizzato dalla presenza di querceti da sughero e di lecceti, accompagnati da pino domestico, erica, corbezzolo, mirto, lentisco, sparpio spinoso e fillirea a foglie strette.

La storia dell'olivo nell'isola è antica e rappresenta la base su cui si è sviluppata la coltura olivicola insulare. In gran parte, l'origine delle varietà coltivate è spiegata proprio da questa storia: la «Sabine», la più diffusa in Corsica ma presente soprattutto nella regione della Balagne, è una varietà selezionata localmente, esclusivamente a partire da olivi selvatici. Analogamente, la «Capanace», varietà dominante nella regione di Capo Corso, è stata selezionata in loco. Tale varietà si è adattata apparentemente a condizioni piuttosto ostili. Gli olivi di «Capanace» presenti a Capo Corso, infatti, sono regolarmente esposti a forti venti e a salsedine marina.

Studi recenti hanno dimostrato che alcune varietà (la «Ghjermana» e la «Ghjermana di Balagna») sono di origine toscana, mentre altre, la «Zinzala» ad esempio, sono frutto di ibridazioni tra oleastri autoctoni e varietà introdotte.

Queste principali varietà hanno quindi attecchito, più spesso insieme, in zone con caratteristiche pedoclimatiche ad esse confacenti, in cui si sono moltiplicate. Oggi l'età degli olivi comprova che tali varietà, oltre ad essere incontestabilmente legate al territorio, sono adatte all'ambiente geografico in cui sono impiantate.

La produzione di «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» si basa su usanze antiche particolarmente consone all'ambiente:

- il sistema di coltivazione è stato ed è tuttora in stretto rapporto con l'ambiente: bassa densità di impianto e raccolta tardiva. Il mantenimento tardivo delle olive sull'albero accentua ulteriormente il fenomeno dell'alternanza produttiva;
- la raccolta delle olive si effettuava tradizionalmente per bacchiatura, raccolta sull'albero o a terra in funzione del distretto in cui si effettuava, del volume raccolto, delle varietà di olive e delle condizioni stagionali. La raccolta a terra era il metodo più frequente. Oggi i produttori l'hanno abbandonato e la raccolta si effettua su reti sospese o altri raccoglitori posti sotto l'albero.

Il periodo di raccolta delle olive è scaglionato nel tempo, a seconda delle date di fioritura delle diverse varietà;

- la molitura avviene in tempi molto più brevi che in precedenza. Tali tempi, che in gran parte erano la causa dell'acidità troppo elevata dell'olio, si sono oggi notevolmente ridotti grazie al miglioramento della capacità dei frantoi e al loro ammodernamento. Talvolta, tuttavia, restano superiori a quelli riscontrati sul continente, a causa della distanza degli oliveti e delle abitudini dei produttori.

Questo generale miglioramento dell'efficienza, sia nel metodo di raccolta che nei frantoi, ha permesso di migliorare la qualità degli oli di oliva.

L'«Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è caratterizzato dalla presenza moderata di pungente e di piccante. Gli aromi possono quindi sprigionarsi delicatamente, componendo una buona complessità.

La presenza di vegetazione spontanea varia in prossimità degli oliveti consente di percepire nel prodotto finito aromi di mandorla e fieno, nonché aromi complessi di macchia mediterranea nell'«Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» recante la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali»).

Utilizzato per l'alimentazione, la medicina curativa e molti riti religiosi o profani, l'olio è parte integrante della vita degli isolani ed è riconosciuto per la sua qualità.

L'originalità dell'olivicoltura corsa consiste anche nella diversità delle varietà antiche ed endemiche.

L'uso di varietà di olive di piccolo calibro e quindi poco adatte al consumo come olive da tavola, unitamente alla tradizione di produrre olio piuttosto che olive da tavola, spiega il motivo per cui tutti gli oliveti dell'insieme delle microregioni dell'area geografica interessata sono utilizzati esclusivamente per produrre olio d'oliva.

La tipicità dell'olio d'oliva denominato «Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» è la risultante del mantenimento di una data tradizione e dell'attuazione di metodi di produzione moderni, associati ad un ambiente naturale specifico.

L'olivo ha colonizzato spontaneamente spazi diversi, il che ha portato, per selezione e ibridazione, ad un gran numero di varietà in un territorio relativamente circoscritto – un'originalità rispetto ad altri distretti oleicoli mediterranei, più spesso monovarietali o plurivarietali con una varietà dominante.

Indipendentemente dalle loro caratteristiche specifiche, gli olivi sono coltivati secondo prassi comuni e in condizioni climatiche simili che determinano una maturazione lenta della materia prima, in un ambiente particolare.

Il mantenimento tardivo delle olive sull'albero, dovuto all'assenza di gelate nelle zone di impianto, è un fattore chiave nella tipicità dell'«Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica», poiché in tal modo l'oliva assorbe gli odori delle specie vegetali circostanti, più precisamente della macchia mediterranea – odori che si ritrovano così negli aromi particolari dell'«Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» recante la dicitura «récolte à l'ancienne» («raccolto con metodi tradizionali»).

Pertanto, l'interdipendenza tra i fattori naturali ed umani, locali e specifici contribuisce ad attenuare, nel prodotto, la parte di variabilità dovuta alla varietà, al suolo o alle esposizioni e conferisce all'«Huile d'olive de Corse» / «Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» caratteristiche originali comuni alla produzione oleicola dell'intera isola.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-321d4041-7315-4b9a-b481-75a9f3b43222
