

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą
(2017/C 9/12)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą
„HUILE D’OLIVE DE CORSE“/„HUILE D’OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA“

ES Nr.: PDO-FR-02123–24.2.2016

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

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

Tel. +33 495566497
Faks. +33 495551660
E. paštas: oliudicorsica@orange.fr

SKVN „Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“ profesinę sąjungą sudaro alyvuogių augintojai, perdirbėjai ir perdirbėjai bei teikėjai rinkai. Ši profesinė sąjunga turi teisėtą interesą teikti pakeitimo paraišką.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos procesas
- Ryšys su geografine vietove
- Ženklinimas
- Kita [nacionaliniai reikalavimai, grupės koordinatės, žemės sklypų identifikavimo tvarka, kontrolės struktūra]

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

5.1 dalis „Produkto aprašymas“

Siekiant labiau atsižvelgti į tradicinę augintojų praktinę patirtį ir metodus, patikslintas ir papildytas produkto aprašymas. Šiuo tikslesniu apibūdinimu, padarytu įtraukus papildomą įrašą „derlius nuimtas senoviniu būdu“ (pranc. *récolte à l'ancienne*), pabrėžiamos aliejaus, pagaminto iš alyvuogių, renkamų joms natūraliai nukritus, aliejaus savybės. Šiam aliejui jau buvo taikoma pirmoji registracija, pagrįsta gan plačia produkto apibrėžtimi, tačiau jis nebuvo identifikuojamas būtent taip. Šiuo išskirimu išreiškiamas pareiškėjų grupės noras geriau apibūdinti ir identifikuoti produktą ir pateikti vartotojui aiškia informaciją apie derliaus nuėmimo metodą.

- Tam, kad produktas būtų tiksliau aprašomas, atsižvelgus į nuo šios nuorodos pripažinimo atliktus patikrinimus, įtraukta keletas naujų juslinių deskriptorių. Su produkto spalva susijusios nuostatos lieka nepakeistos.

Todėl pradinė formuluotė

„„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ alyvuogių aliejus pasižymi švelniu skoniu, beveik neturi aštrumo ir kartumo. Kvapas švelnus, primenantis džiovintų vaisių, konditerijos gaminių ir miško tankynės kvapą. Aliejaus spalva gali būti nuo šiaudų geltonumo iki šviesiai geltonos, galimi žalsvi atspalviai.“

pakeičiama taip: „„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ alyvuogių aliejus pasižymi migdolų, artišokų, šieno, džiovintų vaisių ar obuolių aromatais. Jo spalva yra nuo šiaudų geltonumo iki šviesiai geltonos, galimi žalsvi atspalviai.“

Alyvuogių, kurios renkamos natūraliai nukritusios, aliejų pažymėjus įrašu „derlius nuimtas senoviniu būdu“, jam priskiriamos papildomos juslinės savybės, susijusios su derliaus nuėmimo metodu: aliejus yra sirpaus ir sodraus skonio, būdingi ir dominuojantys aromatai, kuriuos galima užuosti, yra šie: juodųjų alyvuogių, šieno, džiovintų vaisių (migdolų, žemės ir lazdynų riešutų), krūmynų žiedų, grybų ir pamiškių.

- Į specifikaciją įtrauktas nustatytas kartumo ir aitrumo (arba aštrumo) lygis: „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ aliejaus kartumo ir aitrumo ribinė vertė pagal Tarptautinio alyvuogių aliejaus komiteto verčių skalę (nuo 0 iki 10) yra 3 arba mažesnė. Nors iš pradžių produktas buvo apibūdinamas kaip „beveik neturintis aitrumo ir kartumo“, šis nedidelis vertės padidinimas susijęs su naujų plantacijų plėtra ir giraičių modernizavimu. Naudojant mechanines derliaus nuėmimo technologijas surenkamos šiek tiek mažiau prinokusios alyvuogės, o iš jų gautas aliejus yra ne toks kartus ir aitrus. Aliejus, pažymėtas įrašu „derlius nuimtas senoviniu būdu“, pagamintas iš natūraliai nukritusių, vadinasi, labiau prinokusių alyvuogių. Gautas aliejus yra gan švelnus, jo aitrumo ir kartumo vertė pagal Tarptautinio alyvuogių aliejaus komiteto verčių skalę yra 1 arba mažesnė.
- Siekiant išlaikyti produkto kokybę, specifikacijoje apibrėžiamas ir į ją įtraukiamas peroksidų skaičius. Remiantis atliktais produktų tyrimais, šis skaičius apribojamas iki 16 peroksido deguonies miliekivalentų 1 kg alyvuogių aliejaus pirmojo pardavimo etape.

5.2 dalis „Kilmės įrodymas“

Atsižvelgiant į pasikeitusius nacionalinius įstatymus ir kitus teisės aktus, konsoliduota dalis „Duomenys, įrodantys, kad produktas kilęs iš geografinės vietovės“; dabar į ją įtrauktos visų pirma su produkto deklaravimu ir su atsekamumo registracija bei gamybos sąlygų priežiūra susijusios prievolės.

Šiuo tikslu konkrečiai numatyta, kad veiklos vykdytojus sertifikuos tikrinimo įstaiga, pripažįstanti jų gebėjimą laikytis specifikacijos reikalavimų.

Be to, ši dalis papildyta keliomis nuostatomis, susijusiomis su registracija ir deklaravimo dokumentais, skirtais produktų atsekamumui užtikrinti ir specifikacijos reikalavimų atitiktai kontroliuoti.

5.3 dalis „Gamybos procesas“

Gamybos metodo aprašyme padaryta pakeitimų, susijusių su toliau išvardytais dalykais:

Alyvuogių veislės

Panaikinamas rekonversijos plano, susijusio su alyvuogių veislėmis, kurias galima naudoti, kad produktui galėtų būti suteikta saugoma nuoroda, terminas (pats veislių sąrašas nekeičiamas), nes didžioji dalis susijusių gamintojų laikosi reikalavimo dėl mažiausios naudojamų alyvuogių veislių procentinės dalies, nors ši procentinė dalis turėjo būti pasiekta 2025 m.

Todėl pradinė formuluotė

„Tačiau giraičių, neatitinkančių su veislėmis susijusių nuostatų, bet pasodintų iki paskelbiant nacionalinį dokumentą, apibrėžiantį saugomos kilmės vietos nuorodą, derliui paliekama teisė į saugomos kilmės vietos nuorodą „Huile d'olive de Corse“ arba „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ su sąlyga, kad atitinkamų ūkių savininkai ir Nacionalinio kilmės vietos nuorodų instituto tarnybos pasirašys individualų atitinkamo ūkio rekonversijos planą. Šiame plane turi būti numatyta, kad pirmiau paminėtų veislių alyvmedžių ūkio giraitėse būtų ne mažiau kaip 30 % 2010 metais, 40 % – 2015 m., 50 % – 2020 m. ir 70 % – 2025 m.

Pradedant 2010 metų derliumi, iš šiose giraitėse surinktų alyvuogių galima spausti saugomos kilmės vietos nuorodos aliejų su sąlyga, kad tarp šių alyvuogių bus bent viena iš prieš tai išvardytų veislių.“

pakeičiama taip:

„Tačiau giraičių, neatitinkančių su veislėmis susijusių nuostatų, bet pasodintų iki paskelbiant nacionalinį dokumentą (2004 m. lapkričio 26 d.), apibrėžiantį saugomos kilmės vietos nuorodą, derliui paliekama teisė į saugomos kilmės vietos nuorodą „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ su sąlyga, kad bent 70 % ūkio alyvmedžių priklausys pirmiau nurodytoms veislėms.

Iš šiose giraitėse surinktų alyvuogių galima spausti saugomos kilmės vietos nuorodos aliejų su sąlyga, kad tarp šių alyvuogių bus bent viena iš prieš tai išvardytų veislių.“

Tačiau kai kurie veiklos vykdytojai per nacionalinę prieštaravimo procedūrą paprieštaravo šio plano panaikinimui. Veiklos vykdytojai, atitinkantys Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 15 straipsnio 4 dalies sąlygas, gali naudotis pereinamuoju laikotarpiu, kuris baigsis 2025 m. gruodžio 31 d.

Toleruojamos apdulkinami skirtos veislės (giraitės ir aliejus)

Pradinėje formuluotėje buvo numatyta, kad tiek giraitėse, tiek aliejui gaminti gali būti naudojama ne daugiau kaip 5 % apdulkinanti skirtų alyvmedžių veislių.

Kadangi sudėtinga įgyvendinti kontrolės priemonę, kuria būtų tikrinamas didžiausias apdulkinami skirtų veislių alyvuogių skaičius gaminant aliejų (tai daugiausia yra dokumentų patikra), o šie kiekiai yra minimalūs, pasiūlyta šią nuostatą iš specifikacijos išbraukti. Tačiau apdulkinami skirtų veislių buvimo giraitėse nuostata išlaikoma.

Drėkinimas

Siekiant apriboti vėlyvą drėkinimą ir leisti vaisiams sunokti tinkamomis sąlygomis, siūloma iš dalies pakeisti (patikslinti) sakinį taip: „Drėkinimas alyvuogių augimo etape leidžiamas iki nokimo pradžios.“

Sodinimo tankumas

Su tankumu susijusios nuostatos nekeičiamos: kiekvienam augalui suteikiamas ne mažesnis nei 24 kvadratinį metrų plotas. Šio paviršiaus apskaičiavimo tvarka (du atstumai tarp eilių dauginami iš atstumo tarp medžių) patikslinama siekiant paaiškinti ir kontroliuoti išdėstymą. Mažiausias 4 metrų atstumas tarp medžių nekeičiamas.

Derliaus ėmimo pradžia/derlingumas

Iš pradžių derliaus ėmimo data ir derlingumo padidėjimas ar sumažėjimas susidarius išskirtinėmis klimato sąlygomis būdavo nustatomi atitinkamai prefekto nutarimu ir ministro nutarimu, remiantis *Institut national des appellations d'origine* (INAO) pasiūlymu ir atsižvelgus į pareiškėjų grupės nuomonę.

Atsižvelgiant į administracinių procedūrų paprastinimą nacionaliniu lygmeniu, siūloma, kad derliaus ėmimo pradžios data būtų nustatoma INAO direktoriaus sprendimu, remiantis pagrįstu pareiškėjų grupės pasiūlymu.

Be to, nuostatos, numatytos išskirtinių klimato sąlygų atveju, buvo panaikintos remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatomis.

Alyvuogių derliaus nuėmimas

Siekiant patikslinti įrašo „derlius nuimtas senoviniu būdu“ naudojimo sąlygas, įterpiamas šis teiginys: „Įrašas „derlius nuimtas senoviniu būdu“ gali būti naudojamas tik aliejui, gautam iš alyvuogių, surinktų joms natūraliai nukritus ant tinklelių ar į kitus po medžiais pastatytus indus.“

Alyvuogių sanitarinė kokybė

Siekiant užtikrinti alyvuogių sanitarinę kokybę, nurodoma, kad alyvuogės tiekiamos į geros sanitarinės kokybės malūnus. Siekiant paaiškinti „sveikų“ alyvuogių sąvoką įregistruotoje specifikacijoje, nustatomas didžiausias kenkėjų, šalnų ar krušos pažeistų alyvuogių kiekis – 10 %.

Todėl pradinė formuluotė „Naudojamos alyvuogės turi būti sveikos“ papildoma taip:

„Jos tiekiamos į tinkamos sanitarinės būklės malūnus. Naudojamos alyvuogės turi būti sveikos. Didžiausias bendras kenkėjų, šalnų ar krušos pažeistų alyvuogių kiekis naudojamoje siuntoje yra 10 %“.

Alyvuogių sunokimas

Siekiant sugriežtinti nuostatą ir palengvinti jos kontrolę, reikalavimai, susiję su alyvuogių sunokimo lygiu, taikyti perdirbimo etape, o ne į malūną tiekiamoms alyvuogėms.

Ši nuostata taip pat iš dalies pakeista siekiant atsižvelgti į naujų plantacijų plėtrą naudojant mechaninio derliaus nuėmimo technologijas, kurias taikant renkamos mažiau sunokusios alyvuogės.

Todėl pastraipa „Aliejus spaudžiamas iš gerai prinokusių alyvuogių. Kiekyje, pristatytame į spaudyklą alyvuogių derliaus nuėmimo metu, turi būti ne daugiau kaip 20 % žaliųjų ir ne mažiau kaip 50 % juodųjų alyvuogių iš kiekvieno ūkio“ pakeičiama taip:

„Bent 50 % kiekvienos naudojamos alyvuogių siuntos turi sudaryti maišytos alyvuogės.“

Gaminant „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ aliejų, pažymėtą įrašu „derlius nuimtas senoviniu būdu“, 50 % kiekvienos naudojamos alyvuogių siuntos turi sudaryti juodosios alyvuogės“.

Apdorojimas ir išgavimo būdai

Išlaikant dabartinės specifikacijos nuostatas, susijusias su išgavimo metodais (aliejus išgaunamas tik mechaniniu būdu, nenaudojant jokių priedų, išskyrus vandenį), leidžiamų apdorojimo procesų sąrašas papildomas taip, kad jis taptų išsamus ir būtų atsižvelgta į visus gamybos etapus. Todėl įterpti šie procesai: lapų nuskabymas, smulkinimas, sumaišymas ir išgavimas centrifuguojant arba spaudžiant. Tokie yra šiuo metu naudojami metodai.

Be to, laisvo rūgštingumo lygio nuostata, išreikšta oleino rūgšties kiekiu, perkelta į dalį „Produkto aprašymas“. Išbraukta nuoroda į „pirmojo spaudimo aliejų“, nes ši savybė susijusi tik su analitinėmis „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ aliejaus, galinčio būti „pirmojo spaudimo“ kategorijos arba „pirmojo spaudimo ekstra“ kategorijos, savybėmis.

5.4 dalis „Ryšys su geografine vietoje“

Atnaujinama, apibendrinama ir papildoma dalis „Ryšys su geografine vietoje“, siekiant geriau paaiškinti ryšį tarp „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, geografinės vietovės ir praktinės patirties. Atsižvelgiant į dalies „Produkto aprašymas“ pakeitimus, įtraukiamos temos „Produkto specifika“ ir „Priežastinis ryšys“. Jose visų pirma nurodomi produktui būdingi aromatai, tokie kaip migdolų, šieno, įvairialypiai miško tankynės kvapai ir vidutinė aitrumas ir aštrumas, nes į „produkto aprašymo“ punktą įtraukti kartumo ir aitrumo lygiai.

5.5 dalis „Ženklinimas“

Su nuoroda susiję specifiniai įrašai etiketėje suderinti su Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatomis (Europos Sąjungos SKVN simbolio naudojimas). Be to, įrašas „appellation d'origine protégée“ („saugoma kilmės vietos nuoroda“) taip pat įtrauktas į privalomų kilmės vietos nuoroda žymimų produktų įrašų etiketėje sąrašą.

Įterptas reikalavimas ant aliejaus, pagaminto iš natūraliai nukritusių alyvuogių, pakuotės iškart po nuorodos pavadinimo pateikti įrašą „derlius nuimtas senoviniu būdu“. Ženklinant šį aliejų taip pat turi būti pateikta informacija, kuria patikslinama, kad aliejus pagamintas iš natūraliai nukritusių alyvuogių.

5.6. Kita

Atsižvelgiant į nacionalinių įstatymų ir kitų teisės aktų raidą, dalis „Nacionaliniai reikalavimai“ pateikta lentelės, kurioje nurodyti pagrindiniai kontroliuoti dalykai, jų standartinės vertės ir vertinimo metodas, forma.

Atnaujintas pareiškėjų grupės adresas.

Dalyje „Geografinės vietovės nustatymas“ buvo patikslinti etapai, kurie turi būti vykdomi saugomos nuorodos geografinėje vietovėje: „Alyvuogės renkamos ir perdirbamos geografinėje vietovėje, kurią sudaro toliau nurodytų savivaldybių teritorija.“

Be to, ištaisytos savivaldybių, priklausančių kilmės vietos nuorodos geografinei vietai, pavadinimų klaidos, tačiau šie pataisymai neturi įtakos gamybos geografinės vietovės riboms – jos išlieka nepakitusios. Patikslinama, kad geografinės vietovės ribos yra nurodytos savivaldybių, kurių tik dalis priklauso geografinei vietai, kadastrė, o grafiniai dokumentai laikomi susijusiose merijose. Be to, patikslinta žemės sklypų identifikavimo tvarka.

Galiausiai atnaujinta dalis „Nuorodos, susijusios su kontrolės struktūra“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

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

ES Nr.: PDO-FR-02123–24.2.2016

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas

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

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.).

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ alyvuogių aliejus pasižymi migdolų, artišokų, šieno, džiovintų vaisių ar obuolių aromatais. Jo spalva yra nuo šiaudų geltonumo iki šviesiai geltonos, galimi žalsvi atspalviai.

Pirmojo pardavimo etape aliejaus aštrumo (kuris šiame bendrajame dokumente vadinamas aitrumu) ir kartumo vertė pagal Tarptautinio alyvuogių aliejaus komiteto (COI) juslinių verčių skalę yra 3 arba mažesnė.

Laisvųjų rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgšties kiekiu, negali viršyti 1,5 g/100 g.

Pirmojo pardavimo etape peroksidų skaičius yra lygus 16 peroksido deguonies miliekvivalentų 1 kg alyvuogių aliejaus arba mažesnis.

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ aliejaus, pažymėto įrašu „derlius nuimtas senoviniu būdu“, papildomos juslinės savybės: aliejus yra sirpaus ir sodraus skonio, būdingi ir dominuojantys aromatai, kuriuos galima užuosti, yra šie: juodųjų alyvuogių, šieno, džiovintų vaisių (migdolų, žemės ir lazdynų riešutų), krūmynų žiedų, grybų ir pamiškių.

Pirmojo pardavimo etape aitrumo ir kartumo vertė pagal COI juslinių verčių skalę yra mažesnė nei 1.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Alyvuogių aliejus daugiausia išgaunamas iš šių veislių alyvuogių:

Sabine (taip pat vadinama Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (dar vadinama Ghjermana du Sud), Curtinese.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi veiksmai, susiję su žaliavos gamyba ir alyvuogių aliejaus ruošimu, atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės

Be būtinųjų įrašų, numatytų su ženklinimu ir maisto produktų pateikimu susijusiuose įstatymuose, ženklinant „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ saugomos kilmės vietos nuorodos aliejų turi būti pateikta:

- nuorodos pavadinimas: „Huile d'olive De Corse“ arba „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“,
- įrašas „derlius nuimtas senoviniu būdu“ (pranc. *récolte à l'ancienne*), pateikiamas iškart po nuorodos pavadinimo, jei aliejus pagamintas iš natūraliai nukritusių alyvuogių,
- įrašas „saugoma kilmės vietos nuoroda“,
- Europos Sąjungos SKVN simbolis.

Šie įrašai turi būti pateikiami tame pačiame regėjimo lauke.

Įrašų raidės turi būti matomos, įskaitomos, nenutrinamos ir pakankamai didelės, kad išsiskirtų fone, kuriame yra išspausdintos, ir kad jas būtų galima iškart išskirti iš kitų rašytinių ženklų ir piešinių.

Ženklinant aliejų su įrašu „derlius nuimtas senoviniu būdu“ taip pat turi būti pateikta informacija, kuria patikslinama, kad aliejus pagamintas iš natūraliai nukritusių alyvuogių.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Kilmės vietos nuorodos „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ geografinė vietovė apima visą Korsikos teritoriją, išskyrus šias savivaldybes: 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. Ryšys su geografine vietove

Geografinės vietovės ypatumai

Korsika, išsidėsčiusi nuo 41 iki 43° šiaurės platumos, 160 km atstumu nuo Provanso krantų, yra pailga kalnuota sala, pakrypusi šiaurės ir pietų kryptimis. Jos vidutinis aukštis yra 568 metrai, reljefas labai nelygus.

Iš geologinės perspektyvos dirvožemis, kuriame pasodinti alyvmedžiai, iš esmės susiformavęs toje vietoje yrant dviem pagrindinėms uolienoms (granitui ir skalūnui, ertmėje esančioms klintims, tačiau tik tolimuosiuose pietuose). Taip susidarę dirvožemiai yra prastos kokybės dėl negilus paviršiaus horizonto ir mažo molio kiekio. Taip pat tai sausi dirvožemiai, turintys mažai vandens. Taigi medžių aprūpinimas vandeniu visiškai priklauso nuo kritulių. Nors kritulių kiekis kiekvienais metais ir kiekviename mikroregione labai skirtingas, jis atitinka Viduržemio jūros klimata, pasižymintį ilgais vasaros sausros laikotarpiais, trunkančiais maždaug penkis mėnesius.

Šie dirvožemiai taip pat pasižymi erozijos reiškiniais, labai išryškėjančiais dėl nuolydžio.

Be vasaros sausros, klimatui būdinga alyvmedžiams auginti palanki temperatūra – švelni žiema, šilta vasara, didelis saulėtumas ir jūriniai potvyniai, užtikrinantys didelį drėgnumo lygį.

Alyvmedžių augimas taip pat priklauso nuo temperatūros: aukštas reljefas reiškia, kad viršijus tam tikrą vidutinį aukštį augalai ims skeldėti nuo šalčio, o ši aukščio riba yra laipsniška, atsižvelgiant į šlaitų padėtį.

Alyvmedžių auginimo zonos nėra didelės, tai susiję sugalimu šalnų sukeliama alyvmedžių skeldėjimu.

Pagrindinė alyvmedžių auginimo zona yra 0–400 metrų augalijos lygyje šiaurinės pusės šlaite ir iki 600 metrų lygyje pietinės pusės šlaite. Augalijai būdingos kamštinių ąžuolų ir akmeninių ąžuolų eilės, greta kurių išsidėsčiusios italinės pinijos, šilajai, arbutai, mirtos, pistacijos, lėpštai ir siaurapės filirėjos.

Saloje auginamų alyvmedžių istorija yra sena ir jos raidos procesas tebesitęsia. Didelės dalies sodinamų augalų veislių kilmę galima paaiškinti būtent istorija. *Sabine* veislė, Korsikoje paplitusi labiausiai ir dažniausiai pasitaikanti Balanės regione, yra toje vietovėje tik iš laukinių alyvmedžių išvesta veislė. *Capanace* veislė, dominuojanti Korsikos kyšulio regione, taip pat išvesta toje vietovėje. Atrodo, kad ši veislė prisitaikė prie gan atšiaurių sąlygų. Korsikos kyšulyje augančius *Capanace* veislės medžius dažnai taršo stiprus vėjas ir taško purslai.

Neseniai atlikti tyrimai parodė, kad kai kurios veislės (*ghjermana* ir *ghjermana di Balagna*) yra kilusios iš Toskanos, o kai kurios, pvz., *zinzala*, išvestos sukryžminus vietinius ir įvežtus alyvmedžius.

Taigi šios pagrindinės veislės išvirtino ir ėmė daugintis dažniausiai maišydamosi zonose, kurių dirvožemio ir klimato sąlygos joms tiko. Iš medžių amžiaus galima spręsti, kad dabar šios veislės prisitaikiusios prie geografinės aplinkos, kurioje jos išvirtino, ir tai įrodo negincijamą ryšį su vietove.

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ gamyba grindžiama senoviniais būdais, ypač atitinkančiais vietos ypatumus:

- Auginimo būdas buvo ir yra glaudžiai susijęs su aplinka, t. y. nedideliu giraičių tankumu ir vėlyvu alyvuogių rinkimu. Taip ilgai alyvuoges išlaikant ant medžių dar labiau pabrėžiamas derlingumo svyravimo reiškinys.
- Alyvuogių derlius tradiciškai būdavo imamas numušant vaisius nuo medžių, skinant arba surenkant nuo žemės, atsižvelgiant į vietą, derliaus kiekį, alyvuogių veislę ir metų laikų sąlygas. Surinkimas nuo žemės būdavo dažniausiai taikomas derliaus nuėmimo būdas. Dabar augintojai jo nebetaiko. Alyvuogės šiais laikais renkamos naudojant kabamuosius tinklelius ar kitus po medžiais pastatomus indus.

Alyvuogių rinkimo laikotarpis yra padalytas atsižvelgiant į įvairių veislių žydėjimo laiką.

- Spaudžiama gerokai trumpiau nei senovėje. Spaudimo laikas, kuris didžiąja dalimi lemdavo per didelį aliejaus rūgštingumą, dabar gerokai trumpesnis dėl didesnės malūnų talpos ir jų modernizavimo. Tačiau kartais jis yra ilgesnis nei žemyninėje šalies dalyje dėl alyvmedžių giraičių nuotolio ir augintojų įpročių.

Dėl šio bendro derliaus ėmimo būdo ir malūnų našumo padidėjimo pagerėjo alyvuogių aliejų kokybė.

Produkto ypatumai

„Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ būdingas vidutiniškas aitrumas ir aštrumas. Aromatas gali būti švelnus ir gana įvairialypis.

Kadangi alyvmedžių giraičių pakraščiuose auga įvairi savaiminė augmenija, galutiniame produkte, „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ aliejuje, paženklintame įrašu „derlius nuimtas senoviniu būdu“, galima aptikti migdolų ir šieno aromatų, taip pat įvairialypių krūmynų aromatų.

Šis aliejus, naudojamas maistui, gydymui ir įvairioms religinėms bei pasaulietinėms apeigoms, yra neatskirama salos gyventojų gyvenimo dalis ir pripažįstamas dėl savo kokybės.

Korsikos alyvmedžių auginimo ypatumas – senovinių ir endeminių veislių įvairovė.

Neaukštų alyvmedžių veislių (tokių, kurios nelabai tinka vartoti kaip valgomosios alyvuogės) naudojimas ir aliejaus, o ne valgomųjų alyvuogių gamybos tradicija paaiškina tai, kad visos visų geografinės vietovės mikroregionų alyvuogių giraitės naudojamos tik alyvuogių aliejaus gamybai.

Priežastinis ryšys

Alyvuogių aliejaus „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ specifika – tam tikrų tradicijų laikymasis ir šiuolaikinių gamybos metodų, pritaikytų prie specifinės natūralios aplinkos, taikymas.

Alyvmedžiams spontaniškai pradėjus augti įvairiose teritorijose, dėl atrankos ir hibridizacijos daug veislių ėmė plisti gana nedidelėje teritorijoje. Tai išskirtinė ypatybė, palyginti su kitais Viduržemio jūros alyvuogių auginimo rajonais, kuriems būdingas vienos veislės ar kelių veislių, tarp kurių dominuoja viena, auginimas.

Nepriklausomai nuo kiekvienos veislės savybių, medžiai auginami pagal bendrą sistemą tomis pačiomis klimato sąlygomis, dėl kurių alyvuogės noksta lėtai ypatingoje aplinkoje.

Ilgas alyvuogių išlaikymas ant medžių dėl to, kad alyvmedžių sodinimo zonose nėra šalnų, yra esminis „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ aliejaus specifiskumo veiksnys, nes taip alyvuogės įgyja aplinkinių augalų rūšių, ypač krūmynų, kvapų. Tokie ypatingi kvapai būdingi „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ aliejui, žymimam įrašu „derlius nuimtas senoviniu būdu“.

Tad gamtinių ir žmogiškųjų, vietinių ir specifinių veiksnių sąveika padeda sušvelninti produkto nepastovumą, priklausantį nuo veislės, dirvožemio ir patiriamo poveikio. Visa tai „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ aliejui suteikia originalių ypatybių, kurios yra būdingos visam saloje gaminamam alyvuogių aliejui.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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