

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2017/C 9/12)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

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

**EU št.: PDO-FR-02123 – 24.2.2016**

**ZOP ( X ) ZGO ( )**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Syndicat A.O.C. Oliu di Corsica  
26, quartier de la Poste  
20260 Lumio  
FRANCIJA  
  
Tel. +33 495566497  
Telefaks +33 495551660  
E-naslov: oliudicorsica@orange.fr

Sindikata ZOP „Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“ sestavljajo pridelovalci oljk, predelovalci in predelovalci-trgovci ter ima pravni interes za vložitev zahtevka za spremembo.

**2. Država članica ali tretja država**

Francija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo [nacionalne zahteve, kontaktni podatki skupine, načini za identifikacijo parcel, nadzorni organ]

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

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

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

## 5. Spremembe

### 5.1 Postavka „Opis proizvoda“

Ta postavka je bila natančneje opredeljena in dopolnjena, da bi se bolje upoštevali tradicionalno strokovno znanje in izkušnje ter običaji pridelovalcev. Boljša opredelitev je z dodatno navedbo „obiranje po starem“ privedla do razlikovanja olja iz naravno odpadlih oljk. Tako olje je bilo zajeto že s prvotno registracijo, ki je temeljila na dokaj široki opredelitvi proizvoda, vendar ni bilo opredeljeno kot tako. To razlikovanje je v skladu z željo skupine vložnikov, da se proizvod bolje opiše in opredeli ter da se potrošniku dajo jasne informacije o tehniki obiranja.

- Organoleptični opis je bil na podlagi pregledov, opravljenih po priznanju te označbe, dopolnjen z deskriptorji za boljšo opredelitev proizvoda. Določbe o barvi proizvoda ostajajo nespremenjene.

Tako je prvotno besedilo:

„Huile d'olive de Corse' ali ‚Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' je oljčno olje, ki ima blag okus in praktično ni pikantno ali grenko. Njegov vonj je nežen in spominja na suho sadje, pecivo in makijo. Barva olja je slamnato do svetlo rumena z možnim zelenkastim odtenkom“

nadomeščeno z naslednjim: „Za ‚Huile d'olive de Corse' / ‚Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica' so značilne arome, ki spominjajo na mandlje, artičoke, seno, suho sadje ali jabolka. Barva olja je slamnato do svetlo rumena z možnim zelenkastim odtenkom.“

Zaradi vključitve navedbe „obiranje po starem“ za olja iz naravno odpadlih oljk se pojavijo dodatne organoleptične značilnosti, povezane s tehniko obiranja: ima bogat in poln okus, prevladujejo pa značilne arome po: črnih oljkah, senu, suhem sadju (mandlji, orehi, lešniki), cvetličnih vonjih makije, gobah in podrasti.

- Opredeljeni sta stopnji grenkosti in pikantnosti, ki sta vključeni v specifikacijo proizvoda: za oljčno olje „Huile d'olive de Corse' / ‚Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ sta značilni stopnji grenkosti in pikantnosti, ki znašata največ 3 na lestvici vrednosti po ocenjevanju Mednarodnega sveta za oljke (od 0 do 10). To rahlo zvišanje stopenj grenkosti in pikantnosti olja, za katero je bilo prvotno značilno, da „praktično ni pikantno ali grenko“, je povezano z razvojem novih zasaditev in modernizacijo oljčnih nasadov. Zaradi uporabe mehanskih tehnik obiranja so oljke malo manj zrele, olje pa je nekoliko bolj grenko in pikantno. Olja, pri katerih je navedeno „obiranje po starem“, so pridobljena iz naravno odpadlih in torej zrelejših oljk. Tako olje je precej blago, tako da sta njegovi pikantnost in grenkost največ 1 na lestvici Mednarodnega sveta za oljke.
- Da bi se ohranila kakovost proizvoda, je opredeljeno peroksidno število, ki je vključeno v specifikacijo proizvoda. Glede na analize, opravljene na proizvodih, je to število ob prvem trženju omejeno na 16 miliekvivalentov kisikovega peroksida za 1 kg oljčnega olja.

### 5.2 Postavka „Dokazilo o poreklu“

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“ prečiščena ter združuje zlasti deklarativne obveznosti in vodenje registrov v zvezi s sledljivostjo proizvoda in spremljanjem proizvodnih razmer.

Pri tem je zlasti določeno, da nadzorni organ izdaja dovoljenja gospodarskim subjektom, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda.

Poleg tega je ta postavka dopolnjena z več določbami o registrih in deklarativnih dokumentih, ki omogočajo sledljivost in preverjanje skladnosti proizvodov z zahtevami specifikacije.

### 5.3 Postavka „Metoda proizvodnje“

Spremembe pri metodi proizvodnje so naslednje.

#### Sorte oljk

Časovni raspored za preusmeritev v sorte oljk, ki jih je treba uporabljati za upravičenost do uporabe označbe (seznam sort ostaja nespremenjen), je umaknjen, saj večina zadevnih pridelovalcev upošteva minimalni delež prisotnih sort, čeprav bi moral biti ta delež dosežen leta 2025.

Tako je prvotno besedilo:

„Vendar pa se v primeru oljčnih nasadov, nasajenih pred datumom objave nacionalnih predpisov o opredelitvi označbe porekla, ki niso v skladu z določbami v zvezi s sortami, za pridelek teh nasadov lahko še naprej uporablja označba porekla ‚Huile d’olive de Corse‘ oz. ‚Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica‘, pod pogojem, da zadevni pridelovalci službam Nacionalnega inštituta za označbe porekla predložijo individualni časovni raspored za preusmeritev zadevne pridelave. Ta časovni raspored mora določati, da oljke zgoraj navedenih sort predstavljajo najmanj 30 % nasada leta 2010, 40 % leta 2015, 50 % leta 2020 in 70 % leta 2025.

Od pridelka leta 2010 dalje se uporaba oljk iz teh nasadov dovoli za proizvodnjo oljčnega olja z označbo porekla pod pogojem, da so te oljke mešane z najmanj eno od zgoraj navedenih sort“

nadomeščeno z naslednjim:

„Vendar se za pridelek oljčnih nasadov, ki so bili zasajeni pred datumom objave nacionalnih predpisov o opredelitvi označbe porekla, tj. 26. novembra 2004, in niso v skladu z določbami o sortah, lahko še naprej uporablja označba porekla ‚Huile d’olive de Corse‘/‚Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica‘ pod pogojem, da oljke navedenih sort predstavljajo najmanj 70 % nasadov kmetijskega gospodarstva.

Uporaba oljk iz teh nasadov se dovoli za proizvodnjo oljčnega olja z označbo porekla pod pogojem, da so te oljke mešane z najmanj eno od zgoraj navedenih sort.“

Vendar so nekateri gospodarski subjekti v nacionalnem roku za ugovor vložili ugovor zoper črtanje časovnega rasporeda. Gospodarski subjekti, ki izpolnjujejo pogoje iz člena 15(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012, lahko izkoristijo prehodno obdobje, ki se izteče 31. decembra 2025.

#### Dopustne opraevalne sorte (oljčni nasadi in olje)

V prvotnem besedilu je bil največji delež opraevalnih sort v oljčnih nasadih in tudi v olju določen na 5 %.

Zaradi težav pri nadzoru nad upoštevanjem določbe o največji količini oljk opraevalnih sort v olju (predvsem dokumentarni pregled) in dejstva, da so te količine minimalne, se predlaga, da se ta določba v specifikaciji proizvoda črta. Določba o deležu opraevalnih sort v oljčnih nasadih pa je ohranjena.

#### Namakanje

Da bi se omejilo pozno namakanje in omogočilo zorenje plodov v dobrih razmerah, se predlaga, da se stavek zaradi večje natančnosti spremeni tako: „Namakanje v obdobju rasti oljke je dovoljeno do začetka zorenja.“

#### Gostota zasaditve

Določbe o gostoti so nespremenjene: vsako drevo ima na voljo najmanj 24 kvadratnih metrov površine. Zaradi pojasnitve in nadzora nad upoštevanjem določbe so podrobno navedena pravila za izračun površine (pomnožitev dveh razdalj med vrstama in razmika med drevesi). Najmanjša razdalja med drevesi, tj. 4 metre, ostaja nespremenjena.

#### Datum obiranja/donos

Datum začetka obiranja in povečanje ali zmanjšanje donosa ob izjemnih podnebnih razmerah sta bila prvotno določena s prefekturnim odlokom oziroma ministrskim odlokom na predlog Nacionalnega inštituta za označbe porekla (INAO) na podlagi mnenja skupine.

Zaradi poenostavitve upravnih postopkov se predlaga, da se datum začetka obiranja določi z odločbo direktorja inštituta INAO na podlagi obrazloženega predloga skupine.

Poleg tega so bile v skladu z določbami Uredbe (EU) št. 1151/2012 črtane določbe o izjemnih podnebnih razmerah.

### Obiranje oljk

Zaradi pojasnitve pogojev uporabe navedbe „obiranje po starem“ je dodano naslednje besedilo: „Navedba ‚obiranje po starem‘ se lahko uporabi samo pri oljih, pridobljenih iz naravno odpadlih oljk, ki se prestrezajo z mrežami ali drugimi zbiralniki pod drevesom.“

### Zdravstvena ustreznost oljk

Zaradi zagotovitve zdravstvene ustreznosti oljk je določeno, da se oljke v stiskalnice dostavijo v dobrem zdravstvenem stanju. Zaradi podrobne opredelitve pojma „zdrave“ oljke, uporabljenega v registrirani specifikaciji proizvoda, je zgornja meja oljk, poškodovanih zaradi škodljivcev, zmrzali ali toče, določena na 10 %.

Tako je prvotno besedilo: „Oljke, ki se uporabijo, morajo biti zdrave“ dopolnjeno z naslednjim:

„V stiskalnice se dostavijo v dobrem zdravstvenem stanju. Oljke, ki se uporabijo, so zdrave. Skupna zgornja meja oljk, poškodovanih zaradi škodljivcev, zmrzali ali toče, je določena na 10 % uporabljene serije.“

### Zrelost oljk

Zaradi okrepitve določbe in olajšanja nadzora nad njenim upoštevanjem so bile zahteve glede stopnje zrelosti oljk določene za fazo uporabe in ne več za fazo dostave v stiskalnico.

Ta določba je bila spremenjena tudi ob upoštevanju razvoja novih zasaditev z mehanskimi tehnikami obiranja, pri katerih so oljke manj zrele.

Tako je odstavek: „Olja se proizvajajo iz zrelih oljk. Skupna količina oljk, ki jo vsak pridelovalec dostavi stiskalnici za proizvodnjo olja vsako tržno leto, mora vsebovati: največ 20 % zelenih oljk in najmanj 50 % črnih oljk,“ nadomeščen z naslednjim:

„Vsaka uporabljena serija oljk mora vsebovati najmanj 50 % črnečih oljk.“

Pri oljčnem olju ‚Huile d’olive de Corse‘/‚Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica‘, ki mu sledi navedba ‚obiranje po starem‘, vsaka uporabljena serija oljk vsebuje več kot 50 % črnih oljk.“

### Obdelave in postopki ekstrakcije

Določbe sedanje specifikacije proizvoda o metodah ekstrakcije so ohranjene (ekstrakcija samo z mehanskimi postopki in brez drugih dodatkov razen vode), seznam dovoljenih obdelav pa je bil dopolnjen, da bi bil izčrpen in bi se upoštevale vse faze proizvodnje. Dodani so bili: odstranjevanje listov, mletje, mešanje in ekstrakcija s centrifugiranjem ali stiskanjem. To so tehnike, ki se trenutno uporabljajo.

Poleg tega je določba o vsebnosti prostih maščobnih kislin, izraženih kot oleinska kislina, prestavljena v postavko „Opis proizvoda“. Navedba, da je olje „deviško“, je črtana, saj je ta lastnost odvisna izključno od analiznih značilnosti olja, olje „Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“ pa lahko spada v kategorijo „deviško“ ali „ekstra deviško“.

#### 5.4 Postavka „Povezava“

Postavka „Povezava“ je posodobljena, strnjena in dopolnjena, da bi se podrobneje pojasnila povezava med značilnostmi „Huile d’olive de Corse“/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“, geografskim območjem ter strokovnim znanjem in izkušnjami. Elementi „posebnosti proizvoda“ in „vzročne povezave“ so vključeni v skladu s spremembami postavke „opis proizvoda“. Zlasti so povzete značilne arome proizvoda, kot so mandlji, seno in kompleksne arome makije, ter prisotnost zmerne grenkosti in pikantnosti, ki je povezana z vključitvijo stopenj grenkosti in pikantnosti v postavko „opis proizvoda“.

#### 5.5 Postavka „Označevanje“

Navedbe na etiketi, značilne za označbo, so bile usklajene z Uredbo (EU) št. 1151/2012 (uporaba simbola ZOP Evropske unije). Poleg tega se med obveznimi navedbami pri označevanju proizvodov z označbo pojavlja tudi navedba „zaščitena označba porekla“.

Za olja, pridobljena iz naravno odpadlih oljk, je bila dodana obveznost, da se takoj za imenom označbe doda navedba „obiranje po starem“. Na etikete teh olj mora biti tudi vključena informacija, da je olje pridobljeno iz naravno odpadlih oljk.

## 5.6 Drugo

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Nacionalne zahteve“ predstavljena v obliki razpredelnice z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, referenčnimi vrednostmi in metodo ocenjevanja.

Kontaktne podatke skupine so bili posodobljeni.

V postavki „Opredelitev geografskega območja“ so bile pojasnjene faze, ki morajo potekati na geografskem območju označbe: „Oljke se obirajo in predelujejo na geografskem območju, ki zajema ozemlje naslednjih občin.“

Poleg tega so bile popravljene napake pri imenih občin na geografskem območju označbe porekla, vendar ti popravki ne vplivajo na meje geografskega območja proizvodnje, ki ostanejo nespremenjene. Določeno je, da so meje geografskega območja vrisane v kataster delno vključenih občin in da so dokumenti z grafičnim prikazom shranjeni na sedežih zadevnih občin. Poleg tega so bili določeni načini za identifikacijo parcel.

Nazadnje, postavka „Podatki o nadzornem organu“ je bila posodobljena.

### ENOTNI DOKUMENT

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

EU št.: PDO-FR-02123 – 24.2.2016

ZOP ( X ) ZGO ( )

#### 1. Ime

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

#### 2. Država članica ali tretja država

Francija

#### 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

##### 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

##### 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Za oljčno olje „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ so značilne arome, ki spominjajo na mandlje, artičoke, seno, suho sadje ali jabolka. Barva olja je slamnato do svetlo rumena z možnim zelenkastim odtenkom.

Pikantnost in grenkost ob prvem trženju znašata največ 3 po organoleptični lestvici Mednarodnega sveta za oljke (COI).

Vsebnost prostih maščobnih kislin, izraženih kot oleinska kislina, je največ 1,5 grama na 100 gramov.

Peroksidno število je ob prvemu trženju največ 16 miliekvivalentov kisikovega peroksida za 1 kg oljčnega olja.

Oljčno olje „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, ki mu sledi navedba „obiranje po starem“, ima naslednje dodatne značilnosti: ima bogat in poln okus, prevladujejo pa značilne arome po: črnih oljkah, senu, suhem sadju (mandlji, orehi, lešniki), cvetličnih vonjih makije, gobah in podrasti.

Pikantnost in grenkost ob prvemu trženju znašata največ 1 po organoleptični lestvici Mednarodnega sveta za oljke.

##### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Oljčno olje se večinoma pridobiva iz naslednjih sort:

sabine (imenovana tudi liva bianca, biancaghja), ghjermana, capanace, raspulada, zinzala, aliva néra (imenovana tudi ghjermana du sud) in curtinese.

##### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vsi postopki za pridobivanje surovine in proizvodnjo oljčnega olja potekajo na opredeljenem geografskem območju.

##### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, je pri označevanju olja z označbo porekla „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ treba vključiti še naslednje:

- ime označbe „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“,
- za olja, pridobljena iz naravno odpadlih oljk, navedbo „obiranje po starem“ takoj za imenom označbe,
- navedbo: „zaščitena označba porekla“,
- simbol ZOP Evropske unije.

Te navedbe so v istem vidnem polju.

Napisane so z dobro vidnimi, čitljivimi, neizbrisnimi in dovolj velikimi črkami, ki izstopajo iz podlage, na katero so natisnjene, zato da se jasno ločijo od vseh drugih napisov in risb.

Na etikete olj, za katera se uporablja navedba „obiranje po starem“, je vključena informacija, da so olja pridobljena iz naravno odpadlih oljk.

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje označbe porekla „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ zajema celotno ozemlje Korzike, razen naslednjih občin: 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, Muracciale, 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 in Zicavo.

## 5. Povezava z geografskim območjem

### Posebnosti geografskega območja

Korzika, ki leži med 41° in 43° severne zemljepisne širine, približno 160 km od provansalske obale, je podolgovat gorat otok, obrnjen v smeri sever-jug, s povprečno nadmorsko višino 568 metrov in zelo razgibanim reliefom.

Z geološkega vidika so tla, na katerih rastejo oljke, nastala predvsem s preperevanjem dveh glavnih kamnin na kraju samem (granita in skrilavca, manjše zaplate apnenca so samo na skrajnem jugu). Tako nastala tla so revna zaradi tanke plasti prsti in nizke vsebnosti gline, hkrati pa so to tudi suha tla z majhno zalogo vode. Preskrba dreves z vodo je torej v celoti odvisna od padavin, ki so kljub velikim razlikam po letih in mikroregijah značilno sredozemske z dolgim poletnim sušnim obdobjem, ki traja približno pet mesecev.

Za ta tla so značilni tudi pojavi erozije, ki je močnejša na strmejših predelih.

Poleg poletne suše so za podnebje značilne ugodne temperature za gojenje oljk z milimi zimami, vročimi poletji in veliko sonca, pa tudi vpliv morja, ki prinaša večjo vlažnost.

Rast oljk je pogojena tudi s temperaturo: zaradi visokega reliefa se nad neko povprečno nadmorsko višino pojavlja zmrzal, pri čemer je ta meja odvisna od izpostavljenosti pobočij.

Območja gojenja oljk se niso razvila tam, kjer bi se lahko pojavljala zmrzal.

Glavno območje gojenja oljk leži v rastlinskem pasu od 0 do 400 metrov na obojni strani in do 600 metrov na prisojni strani, zanj pa so značilni hrasti plutovci in črničevje, skupaj s pinijami, reso, navadno jagodičnico, mirto, mastiko, žuko in ozkolistno zeleniko.

Zgodovina oljk na otoku sega daleč nazaj in je osnova, na kateri se je na otoku razvilo oljkarstvo. Tudi izvor zasajenih sort je večinoma mogoče pojasniti z zgodovinskim vidikom: tako sorta sabine, ki je na Korziki najbolj razširjena, vendar predvsem v regiji Balagne, izhaja iz lokalnega izbora izključno divjih oljk. Prav tako iz lokalnega izbora izhaja sorta capanace, ki prevladuje v regiji Cap Corse. Zdi se, da se je ta sorta prilagodila zelo neugodnim razmeram. Tako so drevesa sorte capanace, ki rastejo v regiji Cap Corse, redno izpostavljena močnim vetrovom in pršcu.

Nedavne študije so pokazale, da nekatere sorte izvirajo iz Toskane (ghjermana in ghjermana di Balagna) ter da druge, kot je zinzala, izvirajo iz križanja med lokalnimi divjimi oljkami in vnesenimi sortami.

Te glavne sorte so se torej ustalile in razmnoževale, najpogosteje skupaj, na območjih, kjer so jim ustrezale talne in podnebne razmere. Starost dreves danes priča o prilagojenosti teh sort geografskemu okolju, v katerem so zasajene, in nesporni povezavi z območjem.

Proizvodnja oljčnega olja „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ temelji na starodavnih praksah, ki so še posebej prilagojene okolju:

- način gojenja je že od nekdaj tesno povezan z okoljem: majhna gostota dreves v oljčnih nasadih in pozno obiranje. S tem poznim ohranjanjem oljk na drevesih se pojav izmenične rodnosti še okrepi,
- oljke so se tradicionalno obirale s klatenjem, obiranjem na drevesu ali pobiranjem s tal, odvisno od sektorja, količine pridelka, sort oljk in sezonskih razmer. Najpogostejši način je bil pobiranje s tal. Danes so ga pridelovalci opustili, oljke pa se prestrezajo v viseče mreže ali druge zbiralnike pod drevesom.

Obdobje obiranja oljk je porazdeljeno po času cvetenja različnih sort,

- čas med obiranjem in stiskanjem je veliko krajši kot včasih. Ta čas, ki je bil večinoma vzrok za preveliko kislost olja, je danes veliko krajši zaradi izboljšanja zmogljivosti stiskalnic in njihove modernizacije. Vseeno pa je včasih daljši kot na celini, in sicer zaradi oddaljenosti oljčnih nasadov in navad pridelovalcev.

Zaradi tega splošnega izboljšanja načina obiranja in stiskalnic se je povečala kakovost oljčnega olja.

#### *Posebnosti proizvoda*

Za oljčno olje „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ sta značilni zmerna grenkost in pikantnost. Tako pridejo do izraza fine arome, ki se povezujejo v kompleksno celoto.

Zaradi raznovrstnega samoraslega rastlinja ob oljčnih nasadih je mogoče v končnem proizvodu zaslediti arome mandlja in sena, v „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, ki mu sledi navedba „obiranje po starem“, pa tudi kompleksne arome makije.

Olje, ki se uporablja v prehrani, za nego in številne verske ali posvetne obrede, je sestavni del življenja otoških prebivalcev in je znano po svoji kakovosti.

Korziško oljkarstvo je posebno tudi zaradi raznovrstnosti starih in endemičnih sort.

Ker se uporabljajo sorte oljk majhne velikosti, ki torej niso primerne za namizne oljke, in ker obstaja tradicija proizvodnje olja in ne namiznih oljk, so oljčni nasadi vseh mikroregij na geografskem območju namenjeni izključno proizvodnji oljčnega olja.

#### *Vzročna povezava*

Posebne značilnosti oljčnega olja z označbo „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ so rezultat ohranjanja dane tradicije in uporabe sodobnih metod pridelave v povezavi s posebnim naravnim okoljem.

Oljčna drevesa so se spontano razrasla po različnih površinah, zaradi česar so z izborom in križanjem nastale številne sorte na precej omejenem območju; to pa je posebnost v primerjavi z drugimi sredozemskimi oljgarskimi sektorji, v katerih so olja večinoma enosortna ali večsortna s prevladujočo sorto.

Drevesa se ne glede na svoje posebne značilnosti gojijo enako in v podnebnih razmerah, v katerih se surovine počasi razvijajo v posebnem okolju.

Pozno ohranjanje oljk na drevesu zaradi odsotnosti zmrzali na območjih, poraslih z oljkami, je ključni dejavnik posebnih značilnosti oljčnega olja „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, saj se oljka tako navzame vonjav rastlinskih vrst, ki jo obdajajo, in zlasti vonjav makije, ki jih je mogoče zaslediti v posebnih aromah oljčnega olja „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, ki mu sledi navedba „obiranje po starem“.

Soodvisnost naravnih in človeških ter lokalnih in posebnih dejavnikov tako prispeva k zmanjšanju deleža variabilnosti v sestavi proizvoda zaradi sorte, tal ali izpostavljenosti, oljčnemu olju „Huile d'olive de Corse“/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ pa daje edinstvene značilnosti, ki so skupne proizvodnji oljčnega olja na celem otoku.

**Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

---