

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2023/C 197/04)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PDO-FR-0428-AM02 – 29.11.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

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

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5 Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Oliwa „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” charakteryzuje się aromatem przypominającym migdały, karczochy, siano, orzechy lub jabłka. Oliwa ma kolor od żółtego słomkowego do jasnożółtego, z ewentualnymi zielonymi odcieniami.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu pikantność (zwana „ostrością” w rozumieniu niniejszego jednolitego dokumentu) i gorycz wynoszą najwyżej 3 w skali organoleptycznej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC).

Wolna kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego, wynosi najwyżej 1,5 grama na 100 gramów.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu wskaźnik peroksydacji nie może przekraczać 16 miliekwiwalentów aktywnego tlenu na 1 kg oliwy z oliwek.

Oliwa „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” oznaczona określeniem „zbiór dawnymi metodami” posiada następujące dodatkowe właściwości: oliwa ma pełny, obfity smak; można w niej rozpoznać charakterystyczne i dominujące aromaty takie jak: aromat czarnych oliwek, suchego siana, orzechów (migdałów, orzechów włoskich, orzechów laskowych), kwiatowe nuty makii, aromat grzybów i podszytu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu ostrość i gorycz wynoszą najwyżej 1 w skali organoleptycznej IOC.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwy z oliwek wytwarza się z owoców należących w większości do następujących odmian:

Sabine (znane również jako Sabina, Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana (znana również jako Ghjermana di Balagna, di Casinca, Nieladja), Capanace (znana również jako Raspulada/Raspuluta), Zinzala (znana również jako Pinzarole), Aliva Néra (znana również jako Ghjermana du Sud, d'Alta Rocca), Curtinese (znana również jako Pendola).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie czynności związane z produkcją surowca i z wytwarzaniem oliwy z oliwek muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta oliwy objętej ChNP „Huile d'olive de Corse” / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” zawiera następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Huile d'olive de Corse” / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica”;
- określenie „récolte à l'ancienne” („zbiór dawnymi metodami”) umieszczone bezpośrednio po nazwie pochodzenia – w przypadku oliw uzyskanych z oliwek zebranych z naturalnego opadania;
- określenie: „appellation d'origine protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”);
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

Informacje te znajdują się w tym samym polu widzenia.

Przedstawia się je widoczną, czytelną, nieusuwalną i dostatecznie dużą czcionką, dobrze wyróżniającą się na etykiecie, na której są wydrukowane, tak aby informacje te wyraźnie odróżniały się od wszystkich pozostałych informacji tekstowych lub znaków graficznych.

Etykiety oliw oznaczonych określeniem „zbiór dawnymi metodami” zawierają informację, że oliwy te uzyskiwane są z oliwek zebranych z naturalnego opadania.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Huile d'olive de Corse” / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” obejmuje całe terytorium Korsyki z wyłączeniem następujących gmin: 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Korsyka jest położona między 41° a 43° szerokości północnej w odległości 160 km od wybrzeża prowansalskiego; jest górzystą, podłużną wyspą, położoną południkowo; średnia wysokość nad poziomem morza wynosi 568 metrów; wyspa cechuje się bardzo nieregularnym ukształtowaniem terenu.

Z geologicznego punktu widzenia gleby, na których sadi się drzewa oliwne, pochodzą głównie z erozji dwóch głównych skał o odmiennych właściwościach (granitu i łupka oraz skał wapiennych zgromadzonych w skupiskach wyłącznie na krańcu południowym). Gleby utworzone w ten sposób są glebami ubogimi ze względu na płytką warstwę wierzchnią i niską zawartość gliny, lecz są to również gleby suche o niskich zasobach wody. Zaopatrzenie drzew w wodę jest zatem w pełni uzależnione od opadów deszczu, które mimo dużej zmienności na przestrzeni lat i w mikroregionach są opadami typowymi dla klimatu śródziemnomorskiego charakteryzującego się długim okresem letniej suszy trwającym około pięć miesięcy.

Właściwości tych gleb wiążą się dodatkowo ze zjawiskiem erozji, które przybiera na sile w zależności od nachylenia terenu.

Klimat charakteryzuje się, poza okresem letniej suszy, temperaturami korzystnymi dla drzew oliwnych ze względu na łagodne zimy, gorące lata i silne nasłonecznienie, a także wpływem morza, który zapewnia dużą wilgotność.

Rozwój drzewa oliwnego zależy również od temperatury: ukształtowanie terenu cechujące się znacznymi wysokościami wiąże się z występowaniem mrozów powyżej pewnej średniej wysokości, która różni się w zależności od ekspozycji stoku na promienie słoneczne.

Strefy uprawy drzew oliwnych nie rozwijały się, jeżeli istniała możliwość wystąpienia mrozów.

Główna strefa uprawy drzew oliwnych znajduje się na piętrze roślinności od 0 do 400 m na stoku zacienionym i do 600 m na stoku nasłonecznionym, które charakteryzuje się skupiskami dębów korkowych i dębów ostrolistnych, a także występowaniem sosny pinii, wrzosowców, chruścin jagodnych, mirt, pistacji kleistych, roślin z rodzaju *Calicotome* i *filirei* wąskolistnych.

Drzewa oliwne na wyspie mają długą historię, która stanowi podstawę rozwoju wyspiarskiej uprawy drzew oliwnych do produkcji oliwy z oliwek. Historia ta dostarcza również w dużej mierze wyjaśnienie pochodzenia sadzonych odmian: odmiana „Sabine”, najbardziej rozpowszechniona na Korsyce, jednak obecna przede wszystkim w regionie Balagne, jest odmianą wyselekcjonowaną lokalnie, wyłącznie z dzikich drzew oliwnych. Również odmiana „Capanace”, dominująca w regionie Cap Corse, została wyselekcjonowana lokalnie. Wydaje się, że odmiana ta przystosowała się do raczej niekorzystnych warunków. Drzewa odmiany „Capanace” rosnące w regionie Cap Corse są bowiem regularnie narażone na gwałtowne wiatry i mgłę solną.

Ostatnie prace badawcze wykazały, że niektóre odmiany są pochodzenia toskańskiego („Ghjermana” i „Ghjermana di Balagna”), a inne, takie jak „Zinzala”, pochodzą z krzyżowania lokalnych drzew oliwnych i odmian introdukowanych.

Te główne odmiany utrwaliły się więc i były rozmnażane, najczęściej wspólnie, w strefach o odpowiadających im warunkach glebowych i klimatycznych. Wiek drzew świadczy dziś o tym, że odmiany te są dostosowane do środowiska geograficznego, w którym występują, oraz o tym, że ich związek z obszarem jest niepodważalny.

Produkcja oliwy „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” opiera się na zastosowaniu dawnych praktyk szczególnie dostosowanych do środowiska:

- sposób uprawy był i pozostał w ścisłym związku ze środowiskiem: charakteryzuje się niskim zagęszczeniem sadów i późnym zbiorem owoców. To długie pozostawianie oliwek na drzewie jeszcze bardziej wzmacnia zjawisko przemienności produkcji;
- zbiór oliwek tradycyjnie przeprowadzany był przez otrząsanie, zrywanie z drzewa lub zbieranie z ziemi w zależności od sektora, wielkości zbiorów, odmian oliwek i warunków sezonowych. Najczęściej stosowaną metodą zbioru było zbieranie z ziemi. Obecnie producenci zrezygnowali z tej metody na rzecz zbierania oliwek na podwieszonych siatkach lub w innych pojemnikach znajdujących się pod drzewem.

Okres zbioru oliwek jest rozłożony w czasie odpowiednio do dat kwitnienia różnych odmian;

- miazdzenie odbywa się w o wiele krótszym terminie niż miało to miejsce dawniej. Termin ten, który kiedyś był główną przyczyną nadmiernej kwasowości oliwy, został obecnie znacznie ograniczony w związku ze zwiększeniem zdolności produkcyjnych olejarni i ich modernizacją. Jest on jednak niekiedy dłuższy od czasu wymaganego na kontynencie z powodu oddalenia gajów oliwnych oraz zwyczajów producentów.

Ta ogólna poprawa skuteczności sposobu zbioru i wydajności olejarni pozwoliła na poprawę jakości oliw z oliwek.

Oliwa „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” charakteryzuje się umiarkowaną ostrością i pikantnością. Aromaty mogą zatem rozwijać się w sposób delikatny oraz tworzyć złożoną i kompletną całość.

Obecność dziko rosnącej, zróżnicowanej roślinności w otoczeniu gajów oliwnych umożliwia rozpoznanie w produkcie końcowym aromatów migdałów i siana oraz złożonych aromatów makii w oliwie „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” oznaczonej określeniem „zbiór dawnymi metodami”.

Oliwa ta, wykorzystywana do celów spożywczych, pielęgnacyjnych oraz w wielu rytuałach religijnych lub świeckich, stanowi integralną część życia mieszkańców wyspy i jest uznana ze względu na swoją jakość.

Oryginalność korsykańskiej uprawy drzew oliwnych oraz produkcji oliwek i oliwy opiera się również na różnorodności dawnych i endemicznych odmian.

Wykorzystanie odmian dających owoce niewielkie, a więc nieprzystosowane do spożycia jako oliwki stołowe, oraz tradycja wytwarzania oliwy, a nie oliwek stołowych, sprawiają, że wszystkie gaje oliwne ze wszystkich mikroregionów obszaru geograficznego wykorzystywane są wyłącznie do produkcji oliwy z oliwek.

Typowe właściwości oliwy z oliwek objętej nazwą pochodzenia „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” wynikają z utrzymania określonej tradycji i stosowania nowoczesnych metod produkcji w połączeniu ze szczególnym środowiskiem naturalnym.

Drzewo oliwne spontanicznie skolonizowało różne obszary, co w związku z selekcją i krzyżowaniem spowodowało powstanie dużej liczby odmian na dosyć ograniczonym terytorium; stanowi to oryginalność Korsyki w porównaniu z innymi śródziemnomorskimi obszarami produkcji oliwy z oliwek, na których występuje zwykle jedna odmiana lub wiele odmian, ale z jedną odmianą dominującą.

Niezależnie od własnych cech charakterystycznych drzewa poddawane są jednakowym czynnościom uprawowym i rosną w tych samych warunkach klimatycznych, które zapewniają powolne dojrzewanie surowca w szczególnym środowisku.

W związku z brakiem przymrozków w strefach sadzenia drzew oliwnych długie pozostawianie oliwek na drzewie jest kluczowym czynnikiem wpływającym na typowe właściwości oliwy „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica”, ponieważ oliwa ta przejmuje w ten sposób zapachy gatunków roślin znajdujących się w otoczeniu, w szczególności makii; zapachy te można odnaleźć w szczególnych aromatach oliwy „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” oznaczonej określeniem „zbiór dawnymi metodami”.

W związku z tym współzależność lokalnych i specyficznych czynników naturalnych i ludzkich przyczynia się do złączenia występującego w produkcji elementu zmienności związanego z odmianą, glebą i nasłonecznieniem oraz nadaje oliwie „Huile d’olive de Corse” / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” oryginalne właściwości wspólne dla produkcji oliwy z oliwek na całej wyspie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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