

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 233/06)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„HUILE D'OLIVE DE CORSE” LUB „HUILE D'OLIVE DE CORSE — OLIU DI CORSICA”

Nr WE: FR/00428/11.11.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, w szczególności na temat producentów produktów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG), należy zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnioną przez władze krajowe lub przez służby Komisji Europejskiej (!).

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine
Adres: 138, Champs-Élysées — F-75008 Paris
Od dnia 1 stycznia 2005 r.- 51 rue d'Anjou F-75008 Paris
Telefon: 01 53 89 80 00
Faks: 01 42 25 57 97

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1. Nazwa: Syndicat AOC Oliu di Corsica — Huile d'olive de Corse.

2.2. Adres: Cutaghjolu. 20240 Ghisonaccia

Telefon: 04 95 56 64 97.

E-mail: oliudicorsica@free.fr

2.3 Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.5 Oliwa z oliwek

4. *Opis specyfikacji*

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Huile d'olive De Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica”

4.2 *Opis:*

„Huile d'olive de Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica” jest oliwą z oliwek delikatną w smaku, pozbawioną prawie całkowicie ostrego smaku i goryczy. Aromaty są delikatne, przypominające suszone owoce, ciastka i makię.

Oliwa ma kolor od żółtego słomkowego do jasnożółtego, z ewentualnymi zielonymi odcieniami.

(!) Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki dotyczącej Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny obejmuje 297 następujących gmin:

Departament Corse du sud: Afa; Ajaccio; Alata; Albitreccia; Altagene; Ambiegna; Appietto; Arbellara; Arbori; Argiusta-Moriccio; Arro; Azilone-Ampaza; Azzana; Balogna; Bastelicaccia; Belvedere-Campomoro; Bilia; Bonifacio; Calcatoggio; Campo; Cannelle; Carbini; Carbuccia; Cardo-Torgia; Cargese; Cargiaca; Casaglione; Casalabriva; Cauro; Coggia; Cognocoli-Monticchi; Conca; Corrano; Coti-Chiavari; Cuttoli-Corticchiato; Eccica-Suarella; Figari; Foce; Forciolo; Fozzano; Frasseto; Giuncheto; Granace; Grossa; Grosseto-Prugna; Guarguale; Lecci; Letia; Levie; Lopigna; Loreto-Di-Tallano; Marignana; Mela; Moca-Croce; Monacia-D'aullene; Murzo; Ocana; Olivese; Olmeto; Olmiccia; Osani; Ota; Partinello; Peri; Petreto-Bicchisano; Piana; Pianottoli-Caldarello; Pietrosella; Pila-Canale; Porto-Vecchio; Propriano; Rosazia; Salice; Sari-Solenzara; Sari-D'orcino; Sarrola-Carcopino; Sartene; Serra-Di-Ferro; Serra-Di-Scopamene; Serriera; Sollacaro; Sorbollano; Sotta; Sant'andrea-D'orcino; San-Gavino-Di-Carbini; Sainte-Lucie-De-Tallano; Santa-Maria-Figaniella; Santa-Maria-Siche; Tavaco; Ucciani; Urbalacone; Valle-Di-Mezzana; Vero; Vico; Viggianello; Villanova; Ze rubia; Zevaco; Zigliara; Zonza; Zoza.

Departement Haute Corse: Aghione; Aland; Aleria; Algajola; Altiani; Ampriani; Antisanti; Aregno; Avapessa; Barbaggio; Barrettali; Bastia; Belgodere; Bigorno; Biguglia; Bisinchi; Borgo; Brande; Cagnano; Calenzana; Calvi; Campi; Campile; Campitello; Canale-Di-Verde; Canari; Canavaggia; Casabianca; Casalta; Casevecchie; Castellare-di-Casinca; Castellare-di-Mercurio; Castello-di-Rostino; Castifao; Castiglione; Castineta; Castirla; Cateri; Centuri; Cervione; Chiatra; Chisa; Corbara; Costa; Croce; Crocicchia; Erbajolo; Ersi; Farinole; Favalello; Feliceto; Ficaja; Focicchia; Furiani; Galeria; Gavignano; Ghisonaccia; Giocatojo; Giuncaggio; Ile-Rousse; Isolaccio-Di-Fiumorbo; Lama; Lavatoggio; Lento; Linguizzetta; Loreto-Di-Casinca; Lucciana; Lugo-Di-Nazza; Lumio; Luri; Manso; Matra; Meria; Moita; Moltifao; Monacia-D'orezza; Moncale; Monte; Montegrosso; Monticello; Morosaglia; Morsiglia; Murato; Muro; Nessa; Nocario; Noceta; Nonza; Novella; Occhiatana; Ogliastro; Olcani; Oletta; Olmeta-Di-Capocorso; Olmeta-Di-Tuda; Olmo; Omessa; Ortiporio; Palasca; Pancheraccia; Parata; Patrimonio; Penta-Acquatella; Penta-Di-Casinca; Pero-Casevecchie; Piano; Piazzole; Piedicorte-Di-Gaggio; Piedicroce; Piediriggio; Pietralba; Pietracorbara; Pietra-Di-Verde; Pietraserena; Pieve; Pigna; Pino; Poggio-Di-Nazza; Poggio-Di-Venaco; Poggio-D'oletta; Poggio-Marinaccio; Poggio-Mezzana; Polveroso; Popolasca; Porri; Porta; Prato-Di-Giovellina; Prunelli-Di-Casacconi; Prunelli-Di-Fiumorbo; Pruno; Quercitello; Rapaggio; Rapale; Riventosa; Rogliano; Rospigliani; Rutali; Scata; Scolca; Sermano; Serra-Di-Fiumorbo; Silvareccio; Sisco; Solaro; Sorbo-Ocagnano; Sorio; Soveria; Speluncato; Stazzona; Sant'andrea-Di-Bozio; Sant'andrea-Di-Cotone; Sant'antonino; San-Damiano; Saint-Florent; San-Gavino-D'ampugnani; San-Gavino-Di-Fiumorbo; San-Gavino-Di-Tenda; San-Giovanni-Di-Moriani; San-Giuliano; San-Martino-Di-Lota; Santa-Lucia-Di-Mercurio; Santa-Lucia-Di-Moriani; Santa-Maria-Di-Lota; Santa-Maria-Poggio; San-Nicolao; Santo-Pietro-Di-Tenda; Santo-Pietro-Di-Venaco; Santa-Reparata-Di-Balagna; Santa-Reparata-Di-Moriani; Taglio-Isolaccio; Talasani; Tallone; Tomino; Tox; Tralonca; Urtaca; Vallecalle; Valle-Di-Campoloro; Valle-Di-Rostino; Valle-D'orezza; Velone-Orneto; Ventiseri; Venzolasca; Verdesi; Vescovato; Vezzani; Vignale; Ville-Di-Paraso; Ville-Di-Pietrabugno; Volpajola; Zalana; Zilia; Zuani.

Częściowo włączone gminy: Corte; Venaco.

Obszar ten obejmuje wiele terenów produkcji odizolowanych z powodu pagórkowatej powierzchni wyspy, cechującej się rzadko występującymi terenami płaskimi i częścią terytorium znajdującą się powyżej 1000 m n.p.m. z utrudnionymi połączeniami komunikacyjnymi.

Struktura gleby, zasadniczo składająca się z łupków i granitów oraz nielicznych wgłębień wapiennych, umożliwiła ukształtowanie krajobrazu cechujące się dużymi pochyłościami.

Gleby, na których posadzone są drzewa oliwkowe powstały szczególnie w wyniku degradacji dwóch głównych skał. Otrzymane w ten sposób rodzaje gleby cechują się niezbyt głęboką powierzchnią, co oznacza, że są one raczej ubogie i jałowe.

Na Korsyce panuje klimat śródziemnomorski, cechujący się letnią suszą trwającą około 5 miesięcy, temperaturami sprzyjającymi uprawie drzew oliwkowych (zimy łagodne, ciepłe lata, prawie całkowity brak mrozów na obszarach gajów oliwnych), dużą izolacją, ale również wpływem morza zapewniającym dużą wilgotność.

4.4 Dowód pochodzenia:

Oliwa może być wprowadzana do obrotu pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica” tylko po uzyskaniu świadectwa zatwierdzenia przyznanego przez Krajowy Instytut ds. Nazw Pochodzenia, po spełnieniu warunków określonych w krajowych przepisach prawnych dotyczących zatwierdzania produktów na bazie oliwek korzystających z kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Wszystkie działania związane z produkcją surowca i przygotowaniem oliwy muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

W odniesieniu do produkcji surowca procedura obejmuje:

- identyfikację działek polegającą na przygotowaniu wykazu działek uznanych za nadające się do produkcji oliwy pod nazwą pochodzenia „Huile d'olive de Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica”, spełniających kryteria dotyczące sadzenia drzew oliwkowych i warunków produkcji (odmiana, metody uprawy gaju oliwnego),
- deklarację upraw sporządzaną corocznie przez plantatora oliwek, który zgłasza powierzchnię objętą produkcją, wysokość produkcji zgodnie z ustalonym plonem, przeznaczenie oliwek (przemysł olejarski, miejsce przygotowania).

W odniesieniu do przygotowania procedura przewiduje:

- deklarację produkcji sporządzaną przez podmiot gospodarczy, który zgłasza corocznie całkowitą ilość przetworzonego produktu,
- wniosek o przyznanie świadectwa zatwierdzenia umożliwiający identyfikację miejsca magazynowania produktów oraz wszystkich zbiorników zawierających produkty, które mają być objęte zatwierdzeniem.

Procedurę tę uzupełnia kontrola analityczna i organoleptyczna zapewniająca jakość i cechy charakterystyczne produktów.

Ponadto każdy podmiot, który otrzymał świadectwo zatwierdzenia ma obowiązek sporządzania corocznej deklaracji zapasów.

4.5 Metoda produkcji:

Oliwki muszą być produkowane i przetwarzane na obszarze produkcji określonym w pkt 4.3.

Odmiany

Oliwa z oliwek jest produkowana z następujących odmian: Sabine (zwanej także Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capannace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (zwanej inaczej Ghjermanane du Sud), Curtinese.

Jednakże gaje oliwne zasadzone przed datą publikacji statutu krajowego dotyczącego definicji nazwy, które nie spełniają przepisów dotyczących odmian nadal korzystają z obejmującej ich zbioru nazwy „Huile d'olive de Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica” pod warunkiem, że dane gospodarstwo zgłosi do Krajowego Instytutu ds. Nazw Pochodzenia indywidualny harmonogram rekonwersji danego gospodarstwa. Zgodnie z harmonogramem drzewa oliwne pochodzące z odmian powyżej wymienionych muszą stanowić minimalnie 30 % gajów oliwnych gospodarstwa w 2010 r., 40 % w 2015 r., 50 % w 2020 r. i 70 % w 2025 r. Począwszy od zbioru w 2010 r., dopuszcza się wykorzystanie oliwek pochodzących z tych gajów oliwnych do produkcji oliwy objętej nazwą pod warunkiem, że zebrane oliwki będą pochodziły z co najmniej jednej z powyżej wymienionych odmian.

W każdym gaju oliwnym dopuszcza się sadzenie drzew oliwkowych odmian zapylających, jeżeli są rozłożone w sposób równomierny i pod warunkiem, że ich ilość nie przekracza 5 % liczby szczepów w danym gaju oliwnym. Wykorzystanie oliwek otrzymanych z odmian zapylających dopuszcza się wyłącznie pod warunkiem, że odsetek oliwek nie przekracza 5 % masy wykorzystanych oliwek.

Gospodarowanie gajami oliwnymi:

Minimalna powierzchnia przypadająca na każdy szczepek nie może być mniejsza niż 24 m². Odstęp pomiędzy drzewami musi wynosić przynajmniej 4 metry.

Przycinanie polega na zmniejszaniu drzewa poprzez usunięcie starych gałęzi.

Gaje oliwne powinny być zagospodarowane co roku poprzez sadzenie upraw, sianie trawy i koszenie lub wypasanie.

Nawadnianie w okresie wegetacji drzew oliwkowych jest dozwolone do chwili osiągnięcia dojrzałości.

Produkcja drzew oliwkowych nie może przekraczać 8 ton oliwek na hektar. Jednakże w przypadku wyjątkowych warunków atmosferycznych dany plon może zostać zwiększony lub zmniejszony. W żadnym przypadku nie może on jednak przekraczać 10 ton oliwek na hektar.

Oliwy z oliwek produkuje się z oliwek pochodzących z drzew przynajmniej pięcioletnich.

Zbiór:

Data rozpoczęcia zbiorów oliwek ustalana jest na mocy zarządzenia prefekta na wniosek Krajowego Instytutu ds. Nazw Pochodzenia. Jednakże, w przypadku wyjątkowych warunków atmosferycznych, Krajowy Instytut ds. Nazw Pochodzenia może ustanowić odstępstwa.

Oliwę otrzymuje się z dojrzałych oliwek. Całkowita dostawa dostarczona do olejarni na rok produkcyjny oliwek musi stanowić dla każdego gospodarstwa maksymalnie 20 % oliwek zielonych i minimalnie 50 % oliwek czarnych.

Oliwki powinny zostać zebrane prosto z drzewa bez stosowania produktów przyspieszających odrywanie liści lub za pomocą tradycyjnego strącania żerdzią, naturalnego opadania lub strącania owoców przy pomocy sprzętu mechanicznego. Istnieje obowiązek zbierania owoców w sieci lub do innych zbiorników umieszczonych pod drzewem.

Oliwki zebrane bezpośrednio z ziemi lub opadłe naturalnie na sieci i pochodzące z pierwszego lub ostatniego zbioru z sieci lub innych zbiorników powinny być oddzielone od oliwek, które mogą zostać wykorzystane do produkcji oliwy chronionej nazwą pochodzenia.

Oliwki powinny być magazynowane i transportowane w skrzyniach lub w paletach ażurowych.

Warunki produkcji:

Oliwki muszą zostać przetworzone w ciągu 9 dni po zbiorach i maksymalnie w ciągu 2 dni między dostawą do olejarni a miazdzeniem.

Proces ekstrakcji odbywa się tylko mechanicznie, a pulpa z oliwek podgrzewana jest do maksymalnej temperatury 27 °C.

Jedynie dozwolone procesy to mycie, klarowanie, odwirowywanie i filtrowanie.

W celu ułatwienia ekstrakcji oliwy nie zezwala się na stosowanie dodatków z wyjątkiem wody.

Otrzymywana oliwa jest oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, w której maksymalna zawartość wolnego kwasu oleinowego wynosi 1,5 gramów na 100 gramów.

4.6 Związek:

Historia drzew oliwkowych jest stara i stanowi podstawę dla uprawy oliwy z oliwek na wyspie.

Dzikie drzewa oliwkowe lub oleaster są roślinnością pochodzącą z Korsyki i ich uprawa została najprawdopodobniej rozwinięta przez cywilizacje greckie i rzymskie.

Obecność wielu stuletnich drzew oliwkowych w makiach świadczy o bogatej przeszłości uprawy drzew oliwkowych, której największy rozwój sięga końca XIX w. Można to wyjaśnić warunkami glebowo-klimatycznymi wyjątkowo korzystnymi dla uprawy drzew oliwkowych.

Klimat, typowo śródziemnomorski, jest łagodny (brak przymrozków) w tradycyjnych obszarach uprawy drzew oliwkowych, co wyklucza obszary górskie powyżej 800 m n.p.m. Oryginalność uprawy drzew oliwkowych na Korsyce polega także na różnorodności dawnych i miejscowych odmian, przeznaczonych wyłącznie do produkcji oliwy.

Niezależnie od właściwości cechujących różne odmiany, drzewa podlegają wspólnemu gospodarowaniu dostosowanemu do warunków glebowo-klimatycznych: naturalne opadanie oliwek na sieci w połączeniu z dużym rozmiarem drzew, późny zbiór związany z brakiem mrozów i powolnym rozwojem surowca.

Metody produkcji odznaczają się miazdzeniem dojrzałych oliwek, które nadaje oliwie z oliwek z Korsyki jej cechy charakterystyczne, w szczególności delikatny smak.

Obecnie zwiększenie skuteczności sposobu zbioru i olejarni pozwoliło na poprawę jakości oliw przy jednoczesnym zachowaniu ich cech charakterystycznych.

Zatem współzależność czynników naturalnych i ludzkich, lokalnych i specjalnych, nadaje oliwie z oliwek pod nazwą „Huile d'olive de Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica” oryginalne właściwości wspólne dla produkcji oliwy z oliwek na całej wyspie.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: I.N.A.O.

Adres: 138, Champs Elysées F-75008 Paris
Od dnia 1 stycznia 2005 r. 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris

Nazwa: D.G.C.C.R.F.

Adres: 59, Bd V. Auriol F-75703 Paris CEDEX 13

4.8 Etykietowanie:

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji żywności, etykiety na oliwie korzystające z kontrolowanej nazwy pochodzenia „Huile d'olive de Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica” muszą zawierać następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Huile d'olive de Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica”
- Zapis: „appellation d'origine contrôlée” lub „AOC”. Jeżeli na etykiecie figuruje niezależnie od adresu, nazwa plantacji lub marki, nazwa pochodzenia zostaje powtórzona między słowami: „appellation” i „contrôlée”.

Informacje te znajdują się w jednym miejscu na tej samej etykiecie.

Napisane są widoczną, czytelną, trwałą i dostatecznie dużą czcionką, by wyróżniały się na etykiecie, na której są wydrukowane i w taki sposób, by informacje te wyraźnie wyróżniały się od innych informacji lub znaków graficznych.

4.9 Wymogi krajowe:

Uchwała w sprawie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Huile d'olive de Corse” lub „Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica”.
