

**Cahier des charges de l'appellation d'origine
« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »**

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat A.O.C. Oliu di Corsica – ~~Huile d'Olive de Corse~~.

Adresse : **26, quartier de la Poste - 20260 LUMIO**

Tél. : 04 95 56 64 97.

Fax : **04 95 55 16 60.**

Courriel : oliudicorsica@free.fr oliudicorsica@orange.fr

Composition : **Le syndicat est composé de producteurs, de transformateurs et de transformateurs-metteurs en marché.**

Statut juridique : **Le groupement est un syndicat professionnel régi conformément au code du travail.**

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-5 – Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.).

1) NOM DU PRODUIT

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

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » présentée à la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 18 décembre 2014

~~L'« Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » est une huile d'olive caractérisée par sa douceur en bouche, l'ardence et l'amertume étant quasiment absentes. Les arômes sont fins, rappelant les fruits secs, la pâtisserie et le maquis.~~

~~Sa couleur est jaune paille à jaune clair, voire avec des reflets verts.~~

L'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » est caractérisée par des arômes rappelant l'amande, l'artichaut, le foin, les fruits secs ou la pomme. Sa couleur est jaune paille à jaune clair, voire avec des reflets verts.

A la première commercialisation, le piquant (dénommé « ardence » au sens du présent cahier des charges) et l'amertume sont inférieurs ou égaux à 3 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

L'acidité libre, exprimée en acide oléique est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

L'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » suivie de la mention « récolte à l'ancienne » présente les caractéristiques complémentaires suivantes : elle est ronde et ample en bouche, les arômes caractéristiques et dominants que l'on peut retrouver sont : olives noires, foin sec, fruits secs (amande, noix, noisette), senteurs floraux du maquis, champignon et sous-bois. A la première commercialisation, l'ardence et l'amertume sont inférieures ou égales à 1 sur l'échelle organoleptique du COI.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~L'aire géographique de production de l'huile d'olive d'appellation « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » s'étend sur les 297 communes suivantes :~~

Les olives sont récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de Corse du sud :

Afa ; Ajaccio ; Alata ; Albitreccia ; Altagène ; Ambiegna ; Appietto ; Arbellara ; Arbori ; Argiusta-Moriccio ; Arro ; Azilone-Ampaza ; Azzana ; Balogna ; Bastelicaccia ; Belvédère-Campomoro ; Bilia ; Bonifacio ; Calcatoggio ; Campo ; Cannelle ; Carbini ; Carbuccia ; Cardo-Torgia ; Cargèse ; 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 ; Guargualé ; Lecci ; Letia ; Levie ; Lopigna ; Loreto-di-Tallano ; Marignana ; Mela ; Moca-Croce ; Monacia-d'Aullène ; 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 ; Sartène ; Serra-di-Ferro ; Serra-di-Scopamène ; Serriera ; Sollacaro ; Sorbollano ; Sotta ; Sant'Andréa-d'Orcino ; San-Gavino-di-Carbini ; Sainte-Lucie-de-Tallano ; Santa-Maria-Figaniella ; Santa-Maria-Siché ; Tavaco ; Ucciani ; Urbalacone ; Valle-di-Mezzana ; Vero ; Vico ; Viggianello ; Villanova ; Zérubia ; Zévaco ; Zigliara ; Zonza ; Zoza.

Département de Haute Corse :

Communes comprises dans l'aire en totalité : Aghione ; Alando ; Aléria ; Algajola ; Altiani ; Ampriani ; Antisanti ; Aregno ; Avapessa ; Barbaggio ; Barrettali ; Bastia ; Belgodère ; Bigorno ; Biguglia ; Bisinchi ; Borgo ; Brando ; 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 ; Ersa ; Farinole ; Favalello ; Feliceto ; Ficaia ; Focicchia ; Furiani ; Galéria ; Gavignano ; Ghisonaccia ; Giocatojo ;

Giuncaggio ; L'Île-Rousse ; Isolaccio-di-Fiumorbo ; Lama ; Lavatoggio ; Lento ; Linguizzetta ; Loreto-di-Casinca ; Lucciana ; Lugo-di-Nazza ; Lumio ; Luri ; Manso ; Matra ; Meria ; Moïta ; 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 ; Piedigriggio ; Pietralba ; Pietracorbara ; Pietra-di-Verde ; Pietraserena ; Pietroso ; Piève ; Pigna ; Pino ; Poggio-di-Nazza ; Poggio-di-Venaco ; Poggio-d'Oletta ; Poggio-Marinaccio ; Poggio-Mezzana ; Polveroso ; Popolasca ; Porri ; La 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 ; Speloncato ; Stazzona ; Sant'Andréa-di-Bozio ; Sant'Andréa-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 ; Verdèse ; Vescovato ; Vezzani ; Vignale ; Ville-di-Paraso ; Ville-di-Pietrabugno ; Volpajola ; Zalana ; Zilia ; Zuani.

Communes incluses en partie : Corte ; Venaco.

Les limites de l'aire géographique sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) dépose auprès des mairies des communes retenues en partie, les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production approuvées.

*Les olives sont récoltées dans des ~~vergers~~ **parcelles** ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des ~~vergers~~ **parcelles** est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national de l'INAO en sa séance du 11 décembre 2003, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité.*

*Tout producteur désirant faire identifier ~~un verger~~ **une parcelle** en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 1^{er} octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation ainsi que les conditions de production définie par le présent cahier des charges.*

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la ou des parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

*~~Tout verger~~ **Toute parcelle** pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des ~~parcelles vergers~~ **parcelles** identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.*

*Les listes des critères et des ~~vergers~~ **parcelles** identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.*

~~Cette aire est constituée d'un grand nombre de bassins de production isolés en raison du relief très tourmenté de l'île et des axes de communication difficiles.~~

~~La géologie, surtout constituée de schistes et granites, et de quelques poches calcaires, a permis le façonnage du paysage très découpé, aux pentes fortes.~~

~~Les sols sur lesquels sont implantés les oliviers proviennent surtout de la dégradation des deux roches principales. Les sols sur calcaires, de faibles surfaces et très localisés, présentent aussi de bonnes aptitudes. Les types de sols ainsi obtenus ont pour caractéristiques communes un horizon de surface peu profond, ce qui signifie qu'ils sont plutôt pauvres et arides.~~

~~Le climat est marqué par une sécheresse estivale d'environ 5 mois, des températures favorables à l'olivier avec des hivers doux, des étés chauds et une quasi absence de gelées, une forte insolation, mais aussi par les influences marines qui assurent une hygrométrie importante.~~

4)ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par les textes réglementaires nationaux relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.~~

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration ~~doivent être~~ **sont** réalisées au sein de l'aire géographique définie.

Par « catégorie » d'huile, on entend l'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » et l'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » suivie de la mention « récolte à l'ancienne ».

La procédure prévoit :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » ~~doit s'engager~~ au respect du cahier des charges au travers d'une déclaration d'identification intégrant le descriptif de l'outil de production. Elle ~~doit être~~ est souscrite auprès du groupement avant le 1^{er} septembre de l'année qui précède la première déclaration de récolte.

Pour la production de la matière première

~~⇒ Identification parcellaire. Elle se traduit par l'édition de la liste des parcelles aptes à produire l'appellation « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ». Il s'agit des parcelles déclarées par les producteurs et qui respectent les critères relatifs au lieu d'implantation et les conditions de production (variété, mode de conduite du verger).~~

⇒ Une déclaration de non-intention de production.

Tout opérateur peut adresser, le cas échéant, au groupement une déclaration de non-intention de production pour la campagne en cours, qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production avant le 1^{er} septembre de la campagne en cours.

~~⇒ Une déclaration de récolte d'olives. Elle est rédigée annuellement par l'oléiculteur~~ **l'opérateur** qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives (~~huilerie, lieu d'élaboration~~ **appellation d'origine ou non, catégorie, identité du lieu de livraison**).

Elle ~~doit être~~ est souscrite auprès du groupement avant le 30 juin de chaque année.

⇒ Le renseignement du cahier de culture.

Les opérateurs tiennent à jour un cahier retraçant les pratiques culturales et le déroulement des diverses étapes de la récolte des olives à la transformation, notamment : la date des opérations culturales, la date de fin d'irrigation, la date de récolte, la technique de récolte, le poids et l'origine des olives récoltées, la maturité, l'état sanitaire des olives, les conditions et la date de livraison au moulin.

Le cahier est tenu à disposition des agents chargés du contrôle. Il peut être tenu sous forme informatique.

Pour l'élaboration

⇒ **Le renseignement du registre de manipulation.**

Les opérateurs tiennent à jour une comptabilité matière au moyen d'un registre retraçant le déroulement des diverses étapes jusqu'à la mise en commercialisation des huiles, notamment : la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées, l'état sanitaire des lots, la maturité et la destination des olives mises en œuvre et des huiles produites par catégorie, la composition des cuves, les opérations de transvasement ou d'assemblage comportant les dates de réalisation et l'identification des lots à la vente.

Le cahier est tenu à disposition des agents chargés du contrôle. Il peut être tenu sous forme informatique.

⇒ Une déclaration de fabrication partielle. Celle-ci est rédigée par les opérateurs et accompagne chaque déclaration de revendication partielle, elle précise l'origine des olives mises en œuvre et la quantité de produit élaboré en appellation d'origine par catégorie.

⇒ Une déclaration de fabrication **totale**. Celle-ci est rédigée par les opérateurs qui déclarent annuellement la quantité totale de produit élaboré **en appellation d'origine par catégorie**. *Elle doit être est souscrite auprès du groupement avant le 30 juin de chaque année. Elle indique les quantités d'huile produite par catégorie.*

⇒ Une déclaration de revendication partielle ou totale. Celle-ci est rédigée par les opérateurs et adressée au groupement, dans un délai suffisant permettant la mise en œuvre des contrôles, avant chaque mise sur le marché. Elle précise au minimum la quantité d'huile revendiquée en appellation d'origine par catégorie, l'identification du lot et le lieu d'entreposage des produits. La déclaration totale est transmise au plus tard le 30 juin de l'année qui suit la récolte.

⇒ ~~Une demande de certificat d'agrément. Elle permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendiqués.~~

⇒ ~~Une déclaration de stocks. Tout opérateur est tenu de souscrire auprès du groupement une déclaration de stocks avant le 1er octobre de chaque année, faisant ressortir les stocks en huile d'olive avec les quantités par catégorie ainsi que l'origine de l'huile.~~

L'ensemble de cette procédure est complété par un examen analytique et organoleptique **par sondage** qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits.

Toutes les déclarations précitées sont établies selon un modèle type validé par le Directeur de l'INAO.

~~En outre, les opérateurs ayant obtenu un certificat d'agrément à l'issue de cet examen sont tenus de rédiger annuellement une déclaration de stocks.~~

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les huiles d'olive ~~doivent provenir~~ **proviennent** d'olives produites et transformées dans l'aire géographique de production définie au point 3).

Variétés

Les huiles d'olive ~~doivent provenir~~ *proviennent* des variétés suivantes :

Sabine (également dénommée Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (autrement dénommée Ghjermana du Sud), Curtinese.

Toutefois, les vergers plantés avant la date de publication du texte réglementaire national de définition de l'appellation le 26 novembre 2004 qui ne respectent pas les dispositions relatives aux variétés

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » présentée à la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 18 décembre 2014

continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » sous réserve **que les oliviers provenant des variétés listées ci-dessus représentent au minimum 70 % des vergers de l'exploitation.** ~~que les exploitations concernées souscrivent auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine un échéancier individuel de reconversion de l'exploitation concernée. Cet échéancier doit prévoir que les olives provenant des variétés listées ci-dessus représentent au minimum 30 % des vergers de l'exploitation en 2010, 40 % en 2015, 50 % en 2020 et 70 % en 2025.~~

~~A compter de la récolte 2010,~~ L'utilisation des olives issues de ces vergers est admise pour l'élaboration d'huile d'olive d'appellation à condition que ces olives soient assemblées avec au moins une des variétés listées ci-dessus.

A l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre de pieds du verger considéré.

L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise pour l'élaboration d'huile d'appellation « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica ». ~~à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en œuvre.~~

Densité de plantation

Chaque ~~arbre doit disposer~~ *pied dispose* d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, *cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres.* La distance entre les arbres ~~doit être~~ *est* de 4 mètres minimum.

Taille

La *taille consiste à réduire l'arbre par l'élimination des vieux bois ce qui confère* ~~doit conférer~~ à l'~~arbre~~ une forme favorisant la fructification et la récolte.

Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à **au début de** la véraison.

Entretien des vergers

Les vergers ~~doivent être~~ **sont** entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés, ou pâturés tous les ans.

Rendement

Le rendement *des vergers* ne ~~doit pas dépasser~~ **dépasse pas** 8 tonnes d'olives à l'hectare.

~~Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement peut être diminué ou augmenté par arrêté ministériel sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine.~~

~~Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser 10 tonnes d'olives à l'hectare.~~

Récolte des olives

~~Le début~~ *La date d'ouverture* de la récolte est fixée ~~par arrêté préfectoral sur proposition des services~~ **par le Directeur** de l'Institut national de l'origine et de la qualité *après avis du groupement.*

~~Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles, lesdits services peuvent accorder des dérogations.~~

~~Les huiles d'olives ne peuvent être élaborées.~~ *Le bénéfice de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » ne peut être accordé qu'aux huiles élaborées qu'à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.*

~~Les huiles proviennent d'olives récoltées à bonne maturité.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » présentée à la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 18 décembre 2014

~~L'ensemble des apports réalisés au moulin au cours de la campagne oléicole doit présenter pour chaque exploitation :~~

~~– au maximum 20% d'olives vertes,~~

~~– au minimum 50% d'olives noires.~~

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou cueillies par gaulage traditionnel, par chute naturelle ou par des procédés mécaniques, avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre.

Seules les huiles issues d'olives récoltées par chute naturelle avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre peuvent bénéficier de la mention « récolte à l'ancienne ».

~~Les olives Il ne peut pas être élaboré d'huile d'olive d'appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » à partir d'olives ramassées à même le sol, ou celles provenant ni à partir de la première et de la dernière vidange des filets ou des autres réceptacles, issues de la chute naturelle. Ces olives doivent être sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'élaboration d'huile d'olive d'appellation.~~

Les olives aptes à produire de l'huile d'appellation sont stockées dans des caisses ou palox à claire-voie.

Maturité des olives :

Chaque lot d'olives mis en œuvre doit présenter au minimum 50 % d'olives tournantes.

Pour l'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » suivie de la mention « récolte à l'ancienne », chaque lot d'olives mis en œuvre présente plus de 50 % d'olives noires.

Condition d'élaboration

~~La durée de conservation des olives entre la récolte et la mise en œuvre ne peut excéder 9 jours, dont 2 jours maximum entre l'apport au moulin et la trituration. Elles sont livrées aux moulins en bon état sanitaire.~~

Les olives mises en œuvre sont saines.

Le seuil maximal total d'olives altérées par des ravageurs, le gel ou la grêle par lot mis en œuvre est fixé à 10%.

La durée de conservation des olives au moulin avant la mise en œuvre ne peut excéder deux jours.

Le procédé d'extraction ne ~~doit faire~~ *fait* intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 27°C.

Les seuls traitements autorisés sont **l'effeuillage**, le lavage, **le broyage**, **le malaxage**, **l'extraction par centrifugation ou par pressurage**, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

~~L'huile obtenue est une huile d'olive vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 grammes pour 100 grammes.~~

6)ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1.Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

Un milieu naturel

Située entre 41 et 43° de latitude nord, à 160 km des côtes provençales, la Corse est une île montagneuse allongée, orientée Nord/Sud, d'une altitude moyenne de 568 m et qui présente un relief très découpé.

~~Elle présente plusieurs grandes régions naturelles sur lesquelles on trouve des vergers d'oliviers, bien qu'elles correspondent à différents ensembles géologiques :~~

~~La Corse cristalline, constituée de granite, gneiss ou rhyolites, correspond grossièrement à la moitié Ouest de l'île ; elle comprend la côte Ouest et la chaîne montagneuse centrale alignée du Nord/Nord-Ouest au Sud/Sud-Est.~~

~~La Corse alpine, dans le Nord-Est de l'île, est constituée de schistes lustrés, qui forment des reliefs adoucis moins élevés et moins abrupts que ceux de la Corse cristalline.~~

~~Le sillon central, longue dépression de près de 150 km sépare la Corse alpine de la Corse cristalline, est formé de petits bassins se succédant du Nord-Ouest au Sud-Est.~~

~~La plaine orientale, s'étendant de Bastia à l'embouchure de la Solenzara, est une plaine alluviale qui borde la côte Est.~~

~~La Corse calcaire, est une formation de taille très réduite, dispersée. On la rencontre au Nord près de Saint-Florent, en plaine d'Aléria et au Sud sur la plate-forme de Bonifacio.~~

D'un point de vue géologique, les sols sur lesquels sont implantés les oliviers proviennent essentiellement de la dégradation sur place de deux roches principales différentes (granite et schiste, roche calcaire par poche, uniquement dans l'Extrême-Sud). Les types de sols ainsi obtenus sont des sols pauvres du fait d'un horizon de surface peu profond et d'une faible teneur en argile, mais ce sont également des sols arides avec une faible réserve en eau. L'alimentation hydrique des arbres est donc totalement dépendante de la pluviométrie qui, bien que présentant une grande variabilité suivant les années et suivant les microrégions, n'en reste pas moins celle d'un régime méditerranéen, avec une longue période de sécheresse estivale sur environ cinq mois.

Les caractéristiques de ces sols sont de plus marquées par les phénomènes d'érosion, accentués en fonction de la pente.

Outre la sécheresse estivale, le climat est marqué par des températures favorables à l'olivier avec des hivers doux, des étés chauds, une forte insolation, mais aussi par les influences marines qui assurent une hygrométrie importante.

~~Un autre facteur naturel ayant fortement conditionné~~ Le développement de l'olivier ~~dans certaines zones plutôt que dans d'autres~~ est **également conditionné par** la température : le relief élevé implique des conditions gélives au-delà d'une certaine altitude moyenne, cette limite d'altitude étant nuancée en fonction de l'exposition des versants.

Les zones de culture des oliviers ne se sont pas développées dès lors que les conditions pouvaient être gélives. ~~Et l'absence de gel dans ces zones de culture a permis à l'homme de pratiquer la récolte des fruits à totale maturité.~~

~~L'interaction de ces facteurs naturels a eu pour conséquence que l'olivier ne s'est développé que dans les zones où il était apte à le faire. De fait, la présence aujourd'hui d'arbres, même isolés, signifie tout simplement que la zone est favorable. En effet, l'olivier a colonisé spontanément des espaces divers, ce qui a entraîné, du fait de la sélection et de l'hybridation, un grand nombre de variétés sur un territoire assez restreint, ce qui est une originalité face à d'autres secteurs oléicoles méditerranéens, qui sont plutôt mono-variétaux ou pluri-variétaux à variété dominante.~~

Cependant, indépendamment de leurs caractéristiques propres, les arbres sont soumis à des modes de conduite communs (grande taille, mode de récolte, ...) et partagent des conditions climatiques qui conduisent à une évolution lente de la matière première, dans un environnement particulier, ce qui confère à l'huile d'olive de Corse des caractères dus à l'interdépendance de facteurs naturels et humains, locaux et spécifiques, qui contribuent à atténuer, dans le produit, la part de la variabilité due à la variété, au sol ou aux expositions, au profit de caractères communs.

La délimitation de l'aire géographique de production a été établie selon les grands principes suivants :

- géologie principalement constituée de schistes et granites, très localement de poches calcaires ;
- relief très prononcé et très perturbé (peu de zones planes, routes difficiles) ;
- climat général méditerranéen marqué par la variabilité inter annuelle et intra annuelle des précipitations (sécheresse estivale d'environ 5 mois), par les températures (hivers doux, étés chauds, quasi absence de gelées), par une forte insolation, mais aussi par les influences marines qui assurent une hygrométrie importante ;
- grande diversité des micro climats due aux effets de versant, qui permet de nuancer les limites de culture imposées par l'altitude ;
- sols souvent développés sur roche en place, peu profonds, arides, à teneur en argile et réserves en eau faibles, tous caractères accentués par l'érosion due à la pente ;
- présence endémique de l'Oléastre qui s'est développé dans toutes les zones où il était apte à le faire ;
- variétés d'olivier cultivées nombreuses, adaptées à leur lieu d'implantation, et pour la plupart issues de sélection ou d'hybridation faisant intervenir les oléastres locaux.

Végétation de la Corse

Le couvert végétal de l'île est caractérisé par les grandes surfaces de maquis, qui présente une forte densité et une grande diversité. Ces caractères s'expliquent par la variabilité des situations climatiques, les difficultés d'accès qui ont limité ou empêché l'anthropisation du milieu, et les précipitations importantes qui favorisent une forte production de biomasse. La flore corse possède en outre une flore spécifique avec un certain nombre d'espèces endémiques.

La principale zone de culture de l'olivier se situe dans l'étage de végétation de 0 à 400 m en ubac, et jusqu'à 600 m en adret, l'horizon inférieur est caractérisé par les séries du chêne liège, le plus thermophile, et du chêne vert, moins exigeant. Ils sont accompagnés du pin pignon, de la bruyère, et de l'arbusier, du myrte, du lentisque, du calicotome et du filaire à feuilles étroites. Cet étage, et plus particulièrement les aires du myrte et du chêne vert, abritent la grande majorité de l'olivieraie corse ; c'est la principale zone de culture de l'olivier.

Dans un tel milieu, la récolte des olives s'effectue dans la majorité des cas après chute naturelle des olives dans des filets étendus au sol ou suspendus. Ce maintien très tardif des olives sur l'arbre est un facteur clé dans la typicité de l'huile d'olive dans la mesure où l'olive capte ainsi les odeurs du maquis environnant, odeurs que l'on retrouve ainsi dans les arômes particuliers de l'huile d'appellation.

6.1.2 Facteurs humains

Une histoire

L'histoire de l'olivier dans l'île est ancienne et constitue la base sur laquelle s'est construit la culture oléicole insulaire.

L'olivier sauvage ou oléastre, est indigène en Corse. Il y est implanté au moins depuis le néolithique moyen – V^{ème} millénaire avant notre ère ainsi que l'attestent les travaux des archéologues. Des noyaux d'oléastres ont été découverts lors de fouilles dans le vaste abri de Scaffa Piana.

La culture de l'olivier a été développée en Corse, par les grecs puis par les romains, afin de subvenir à leur besoin en huile pour la cuisine, l'éclairage, l'hygiène, la médecine et certaines pratiques religieuses.

Mais c'est à partir du XIII^{ème} siècle que l'olivier commence à jouer un rôle économique et le développement de l'oléiculture continue avec la République de Gènes présente jusqu'au début du XVIII^{ème} siècle en Corse.

La France va ensuite poursuivre les actions pour le développement de l'oléiculture.

Sous l'Ancien Régime, d'importantes mesures sont prises comme la confiscation des terres non cultivées pendant trois ans et l'exemption de la dîme pendant quinze ans pour toute terre défrichée. Le gouvernement du roi accorde, en 1775, une prime de 10 sols pour chaque olivier greffé ou planté, et promet des gratifications pour quiconque installerait des huileries modernes.

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » présentée à la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 18 décembre 2014

~~Le XIX^{ème} siècle va voir l'apogée de l'oléiculture insulaire. Le principe d'octroi des primes pour les plantations d'oliviers et le greffage des oléastres se poursuit. Les arrondissements de Sartène et d'Ajaccio sont ceux où les plantations et les greffes ont été les plus nombreuses. Parallèlement, le développement des plantations, fut accompagné d'une augmentation du nombre de moulins.~~

L'histoire de l'olivier dans l'île est ancienne et constitue la base sur laquelle s'est construite la culture oléicole insulaire.

L'olivier sauvage ou oléastre est indigène en Corse et sa culture a probablement été développée par les civilisations grecques et romaines.

La présence de très nombreux oliviers centenaires dans le maquis témoignent d'un passé oléicole important, dont l'apogée se situe à la fin du 19^{ème} siècle.

C'est l'histoire qui explique aussi pour une grande partie l'origine des variétés plantées : ainsi la Sabine, la plus répandue en Corse mais principalement présente dans la région de la Balagne, est une variété sélectionnée localement, uniquement à partir d'oliviers sauvages.

De même la Capanace, variété dominante dans la région du Cap Corse a été sélectionnée localement. Il semblerait que cette variété se soit adaptée à des conditions plutôt hostiles. Ainsi, les arbres de Capanace présents dans le Cap Corse sont régulièrement soumis à des vents violents et aux embruns.

Des travaux récents ont montré que certaines variétés sont d'origine toscane (Ghjermana et Ghjermana di Balagna) et que d'autres, comme la Zinzala, sont issues d'hybridations entre oléastres locaux et variétés introduites.

Ces principales variétés se sont donc installées et ont été multipliées, le plus souvent en association, dans des zones dont les caractères pédoclimatiques leur convenaient. L'âge des arbres témoigne aujourd'hui de l'adéquation de ces variétés avec le milieu géographique où ils sont implantés et d'un lien au terroir incontestable.

Un savoir-faire

La production d'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » s'appuie sur des usages anciens particulièrement adaptés au milieu.

Le mode de culture a été et reste en étroite relation avec le milieu : densité faible dans les vergers et ramassage tardif. Ce maintien tardif des olives sur l'arbre accentue encore le phénomène d'alternance de production.

~~La récolte des olives se réalisait traditionnellement par gaulage, cueillette sur l'arbre ou ramassage à terre en fonction du secteur, du volume des récoltes, des variétés d'olives et des conditions saisonnières. : les olives pouvaient être ramassées par terre au début de l'automne et pendant l'hiver, puis ramassées sur l'arbre au printemps ou gaulées. En période d'abondante production, les olives étaient ramassées par terre ; à l'inverse des années de faible production, où elles étaient gaulées dès l'automne.~~

Le ramassage au sol était le mode de récolte le plus fréquemment pratiqué. Les raisons de cette pratique sont à la fois économiques et techniques, la main d'œuvre était insuffisante et très coûteuse. ~~En outre les arbres non taillés, trop grands, rendaient la cueillette sur l'arbre difficile et dangereuse.~~

Aujourd'hui, les producteurs l'ont abandonné, le ramassage s'effectue sur filets suspendus ou autres réceptacles sous l'arbre.

La période de récolte des olives est étalée dans le temps en adéquation avec les dates de floraison des différentes variétés.

~~La taille, est souvent tardive, pratiquée après la récolte. C'est une taille douce qui favorise l'alternance de production au contraire des tailles sévères pratiquées dans d'autres zones de production de Méditerranée. Peu pratiquée au XIX^{ème} siècle, Elle a pour but de donner une forme à l'arbre, de lui redonner vigueur, de le rajeunir, ou de le guérir de certaines maladies. La hauteur des arbres, leur implantation sur des coteaux abrupts, leur accessibilité et le manque de main d'œuvre, ne permettaient~~

~~pas de les tailler chaque année. Elle est aujourd'hui relancée à travers la restructuration des vergers anciens.~~

~~➤ La fabrication de l'huile était réalisée dans des moulins mal équipés et souvent mal gérés, de petite taille et manquant de puissance. Ceci explique les amoncellements de longue durée des olives, en réponse aux contraintes sociales et techniques. Ces méthodes, souvent critiquées par les agronomes et les experts oléicoles présentaient cependant l'avantage de faciliter le détritage des fruits et de pallier ainsi les carences des moulins.~~

~~Aujourd'hui, les producteurs ont abandonné certaines de ces pratiques : le ramassage s'effectue plus rapidement et sur filets suspendus,~~

La trituration est réalisée dans des délais beaucoup plus brefs **qu'anciennement**. Ces délais qui étaient en grande partie la cause d'une acidité de l'huile trop forte, se sont aujourd'hui considérablement réduits du fait de l'amélioration de la capacité des moulins et de leur modernisation. Ils restent néanmoins parfois supérieurs à ceux pratiqués sur le continent, du fait de l'éloignement des oliveraies et des habitudes des producteurs.

~~Au-delà de l'amélioration des techniques, le maintien de certaines pratiques traditionnelles contribue à l'obtention d'un produit original. Ainsi, les usages liés à la récolte, maturité des olives, chute naturelle sur filets ainsi que ceux liés à la transformation, délais de quelques jours entre la récolte et la trituration, ont été maintenus.~~

Cette amélioration globale des performances du mode de récolte et des moulins a permis d'accroître la qualité des huiles d'olive.

~~➤ Le mode de culture a été et reste en étroite relation avec le milieu : densité faible dans les vergers et ramassage tardif (olives à maturité) du fait de l'absence de gelées dans les zones d'implantation de l'olivier. Ce maintien très tardif des olives sur l'arbre accentue encore le phénomène d'alternance de production.~~

~~La période de récolte des olives est étalée dans le temps en adéquation avec les dates de floraison des différentes variétés.~~

~~L'utilisation de variétés d'olives de petits calibres, donc peu adaptées à la consommation en olives de table, la tradition de fabrication d'huile et non d'olives de bouche expliquent que tous les vergers de l'ensemble des micro régions de l'aire de production de l'appellation soient utilisés exclusivement pour la production d'huile d'olive.~~

~~La typicité de l'huile d'olive d'appellation « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » est la résultante du maintien d'une certaine tradition et de la mise en œuvre de méthodes de production modernes combinés à un milieu naturel spécifique.~~

6.2. Spécificité du produit

L'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » est caractérisée par une présence modérée d'ardence et de piquant. Les arômes peuvent donc s'exprimer en finesse et composer une bonne complexité.

La présence de végétation spontanée variée aux abords des vergers oléicoles permet de retrouver dans le produit fini des arômes d'amande et de foin, ainsi que des arômes complexes de maquis.

Utilisée pour l'alimentation, les soins et de nombreux rites religieux ou profanes, elle fait partie intégrante de la vie des insulaires et est reconnue pour sa qualité.

L'originalité de l'oléiculture corse réside également dans la diversité des variétés anciennes et endémiques.

L'utilisation de variétés d'olives de petits calibres, donc peu adaptées à la consommation en olives de table, la tradition de fabrication d'huile et non d'olives de bouche expliquent que tous les vergers de l'ensemble des micro-régions de l'aire géographique soient utilisés exclusivement pour la production d'huile d'olive.

6.3.Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La typicité de l'huile d'olive d'appellation « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » est la résultante du maintien d'une certaine tradition et de la mise en œuvre de méthodes de production modernes combinés à un milieu naturel spécifique.

L'olivier a colonisé spontanément des espaces divers, ce qui a entraîné, du fait de la sélection et de l'hybridation, un grand nombre de variétés sur un territoire assez restreint, ce qui est une originalité face à d'autres secteurs oléicoles méditerranéens, qui sont plutôt mono-variétaux ou pluri-variétaux à variété dominante.

Indépendamment de leurs caractéristiques propres, les arbres sont soumis à des modes de conduite communs et partagent des conditions climatiques qui conduisent à une évolution lente de la matière première, dans un environnement particulier.

Le maintien tardif des olives sur l'arbre, du fait de l'absence de gelées dans les zones d'implantation de l'olivier, est un facteur clé dans la typicité de l'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » dans la mesure où l'olive capte ainsi les odeurs des espèces végétales environnantes et notamment celles du maquis, odeurs que l'on retrouve ainsi dans les arômes particuliers de l'huile d'appellation.

Ainsi, l'interdépendance des facteurs naturels et humains, locaux et spécifiques contribuent à atténuer, dans le produit, la part de la variabilité due à la variété, au sol ou aux expositions et confère à l'« huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica » des caractères originaux communs à la production oléicole de toute l'île.

7)REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de

certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8)ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »,
- **la mention « récolte à l'ancienne » immédiatement après le nom de l'appellation, pour les huiles issues d'olives récoltées par chute naturelle.**
- la mention : « appellation d'origine contrôlée **protégée** » ou « **AOC** ». ~~Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots : « appellation » et « contrôlée ».~~
- **le symbole AOP de l'Union européenne.**

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel ~~et sur la même étiquette.~~

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

L'étiquetage des huiles bénéficiant de la mention « récolte à l'ancienne » comporte une information précisant que les huiles sont issues d'olives récoltées par chute naturelle.

9)EXIGENCES NATIONALES

POINTS A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A – OUTILS DE PRODUCTION	
1 - Localisation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou visuel.
2 - Potentiel de production : Variétés Age des arbres	Contrôle documentaire et/ou visuel.
3 - Conduite du verger : Densité de plantation	Contrôle documentaire et/ou visuel.
4 - Extraction de l'huile : Matériel utilisé	Contrôle documentaire et/ou visuel.
B – CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
1 - Irrigation	Contrôle documentaire et/ou visuel.

2 - Récolte des Olives : Date de récolte Technique de récolte Rendement Conditions de stockage Durée de conservation des olives	Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle documentaire. Contrôle visuel. Contrôle documentaire.
3 - Réception des olives : Etat sanitaire des olives	Contrôle visuel.
4 - Extraction de l'huile d'olive : Maturité des olives Délai de mise en œuvre Adjuvants (eau uniquement) Température d'extraction	Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle documentaire. Contrôle visuel. Contrôle documentaire et/ou visuel.
5 - Assemblage des variétés	Contrôle documentaire.
C – CONTROLE PRODUIT	
1 - Normes analytiques : Acide oléique Indice de peroxyde	Contrôle analytique.
2 - Critères organoleptiques : Caractéristiques organoleptiques Limites d'amertume et d'ardence	Examen organoleptique.