

DOCUMENT UNIQUE

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

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

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

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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 « ardeur » au sens du présent document unique) et l'amertume sont inférieures ou égales 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 florales du maquis, champignon et sous-bois.

A la première commercialisation, l'ardeur et l'amertume sont inférieures ou égales à 1 sur l'échelle organoleptique du COI.

Les huiles d'olive proviennent majoritairement des variétés suivantes :

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

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration de l'huile d'olive doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Sans objet.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

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 « 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 protégée ».
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel.

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.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » correspond à l'ensemble du territoire corse à l'exclusion des communes suivantes : 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.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour les communes retenues en partie. Le zonage cartographique est

consultable sur le site internet de l'autorité compétente nationale conformément aux exigences de la directive INSPIRE.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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.

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.

Le développement de l'olivier 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.

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, caractérisé par les séries du chêne liège et du chêne vert, accompagnés du pin pignon, de la bruyère, de l'arbousier, du myrte, du lentisque, du calicotome et du filaire à feuilles étroites.

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

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. Le ramassage au sol était le mode de récolte le plus fréquemment pratiqué. 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 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.

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

5.2. 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)