

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 233/06)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszlik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ

2081/92/EGK TANÁCSI RENDELET

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

N° CE: FR/00428/11.11.2004

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló adatlap tájékoztatás céljából készült. Teljeskörű tájékoztatást, különösen az érintett OEM vagy OFJ alá tartozó termékek termelőinek, a termékleírás teljes változata ad, amely tagállami szinten vagy a Bizottság szolgálatánál hozzáférhető ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes hatósága*

Megnevezés: Institut National des Appellations d’Origine
Cím: 138, Champs-Élysées – F-75008 Paris
2005. január 1-től: 51, rue d’Anjou – F-75008 Paris
Telefon: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97

2. *Termelői csoport*

- 2.1. Megnevezés: Syndicat AOC Oliu di Corsica – Huile d’olive de Corse.
2.2 Cím: Cutaghjolu. 20240 GHISONACCIA
Telefon: 04 95 56 64 97
E-mail cím: oliudicorsica@free.fr
2.3 Tagság összetétele: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *Terméktípus*

Olívaolaj, 1-5. osztály

4. *A termékleírás áttekintése*

(a 4. cikk (2) bekezdésében szereplő feltételek összefoglalása)

4.1 Megnevezés: „Huile d’olive de Corse” vagy „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica”

4.2 Leírás:

Az „Huile d’olive de Corse”, másképpen „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” olyan olívaolaj, amely jellemzően lágy ízérzetet kelt, szinte semmi csípős vagy fanyar íze nincs. Kifinomult zamatai szárított gyümölcsre, süteményre és bozóra emlékeztetnek.

Az olaj szalmaszín és halványsárga közötti árnyalatú, néha zöld fényben játszik.

⁽¹⁾ Európai Bizottság - Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság – „Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája” egység – B-1049 Bruxelles

4.3 Földrajzi terület:

A földrajzi terület a következő 297 települést foglalja magában:

Corse du sud megye: 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; Maignana; 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.

Haute Corse megye: Aghione; Aland; Aleria; Algajola; Altiani; Ampriani; Antisanti; Aregno; Avapessa; Barbaggio; Barrettali; Bastia; Belgodere; 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; Erba-jolo; Ersá; 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-Acquattella; Penta-Di-Casinca; Pero-Casevecchie; Piano; Piazzole; Piedicorte-Di-Gaggio; Piedicroce; Piediriggio; Pietralba; Pietracorbara; Pietra-Di-Verde; Pietraserena; Pietroso; Pieve; Pigna; Pino; Poggio-Di-Nazza; Poggio-Di-Venaco; Poggio-D'oletta; Poggio-Marinaccio; Poggio-Marinaccio; 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-Gavino-Di-Tenda; 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; Verdese; Vescovato; Vezzani; Vignale; Ville-Di-Paraso; Ville-Di-Pietrabugno; Volpajola; Zalana; Zilia; Zuani.

Részben ide sorolt települések: Corte; Venaco.

A terület sok különálló termelési övezetből áll, mivel a sziget domborzata nagyon élénk, kevés a lapály, felszíne részben több mint 1 000 méterrel a tengerszint fölött fekszik, nehezen megközelíthető.

Geológiai szerkezetét jobbra pala és gránit képezi, néhány mészkőfolttal, ami kedvezett a meredélyes táj kialakulásának.

Az olajfával beültetett talajok elsősorban a két fő kőzet átalakulásából származnak. Az így képződött talajokra általában jellemző a sekély termőréteg, emiatt tápanyagban szegények és sülévényesek.

Korzikán mediterrán éghajlat uralkodik, a nyári száraz időszak jellemzően öt hónapig tart, a hőmérséklet alakulása kedvez az olajfának (enyhe tél, forró nyár, az olajfatermő övezetek szinte mentesek a fagytól), sok a napsütés, de meghatározó a tenger hatása is, amely magas légnedvességet biztosít.

4.4 Származás igazolása:

„Huile d'olive de Corse” vagy „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelöléssel nem szabad olyan olívaolajat forgalmazni, amelyre az Institut national des appellations d'origine (az eredetmegjelöléssel foglalkozó francia hivatal) nem adott ki jóváhagyási igazolást a bejegyzett eredetmegjelöléssel rendelkező, olajfatermelésből származó termékek jóváhagyásával kapcsolatos tagállami jogszabályokban meghatározott feltételeknek megfelelően.

Az alapanyag-termeléssel és az olívaolaj-készítéssel kapcsolatos összes műveletnek a meghatározott földrajzi területen belül kell történnie.

Az alapanyag-termelést illetően az eljárás során kötelező:

- földnyilvántartást vezetni, vagyis azon parcellák jegyzékét összeállítani, amelyek alkalmasak „Huile d'olive de Corse” vagy „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölésű termék előállítására, emellett eleget tesznek az olajfáültetvények helyére és a termelés körülményeire (fajta, ültetvény megművelésének módja) vonatkozó kritériumoknak,
- az olajfatermelőnek évente betakarítási nyilatkozatot készítenie, amelyben nyilatkozik a termelésbe bevont terület nagyságáról, a meghatározott terméshozam betartásával termelt olajbogyó mennyiségéről és az olajbogyó rendeltetési helyéről (olajsajtoló üzem, előállítás helye).

A feldolgozást illetően az eljárás során kötelező:

- a gazdasági szereplőnek gyártási nyilatkozatot készítenie, amelyben évente nyilatkozik az előállított termék összmennyiségéről,
- jóváhagyási igazolás iránti kérelmet benyújtani, amelyből kiderül a termékek raktározási helye, és hogy mely tárolóedények tartalmazzák a bejelentett termékeket.

Ezt az eljárást analitikai és érzékszervi vizsgálat egészíti ki a termékek minőségének és sajátos jellegének ellenőrzésére.

Továbbá minden olyan gazdasági szereplőnek, aki jóváhagyási igazolást szerzett, évente nyilatkozatot kell tennie készleteiről.

4.5 Előállítási módszer:

Az olajbogyókat a 4.3. pontban meghatározott termelési területen kell termelni és feldolgozni.

Fajták

Az olívaolaj a következő fajtájú olajbogyóból készülhet: Sabine (más néven Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capannace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (más néven Gghjermanane du Sud), Curtinese.

Mindazonáltal továbbra is forgalmazható „Huile d'olive de Corse” vagy „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelöléssel azon ültetvények termése, amelyek az eredetmegjelölés meghatározásáról szóló tagállami jogszabály kihirdetésének napját megelőzően létesültek és nem teljesítik a fajtákra vonatkozó előírásokat, feltéve hogy az érintett gazdaságok az Institut national des appellations d'origine felé elkötelezték magukat, hogy egyéni átállási ütemtervet követnek. Az ütemtervnek elő kell írnia, hogy 2010-ben a felsorolt fajtákhoz tartozó olajfák a gazdaság ültetvényeinek 30 %-át, 2015-ben 50 %-át, 2025 pedig 70 %-át tegyék ki. A 2010. évi betakarítástól fogva akkor szabad ezen ültetvények olajbogyóterméséből eredetmegjelöléssel ellátott olívaolajat készíteni, ha a felhasznált olajbogyókat legalább az egyikkel keverik az előbb felsorolt olajbogyófajták közül.

Szabad az ültetvényeken belül porzó fajtájú olajfákat is telepíteni, ha arányosan helyezkednek el és számuk az adott gyümölcsösben nem haladja meg a tövek 5 %-át. E fajták olajbogyóit is fel lehet használni az olajkészítéshez azzal a feltétellel, hogy az ilyen olajbogyók aránya ne haladja meg a feldolgozott olajbogyók tömegének 5 százalékát.

Az ültetvény megművelésének módja:

Minden fa körül legalább 24 m² területet kell hagyni és a fák között legalább 4 méter távolságnak kell lennie.

A metszés a fának az idősebb ágaktól való megszabadítását jelenti.

Az ültetvényeket vagy talajműveléssel, vagy évenkénti füvesítéssel és kaszálással kell karbantartani.

Az olajfa növekedési időszakában az öntözés a gyümölcserés kezdetéig engedélyezett.

Az ültetvények hozama nem haladhatja meg a hektáronkénti 8 tonnát. Mindazonáltal rendkívüli időjárási viszonyok esetén egy adott betakarításnál a hozam növelhető vagy csökkenhető. Semmiképpen nem lehet azonban több hektáronként 10 tonna olajbogyónál.

Az olívaolajat csak öt évnél idősebb fákról származó olajbogyókból szabad előállítani.

Betakarítás:

A betakarítás kezdetét az Institut national des appellations d'origine szervezeti egységeinek javaslatára prefektusi rendelettel határozzák meg. Mindazonáltal rendkívüli időjárási viszonyok esetén az Institut national des appellations d'origine szervezeti egységei kivételeket is megállapíthatnak.

Az olaj kellően éretten betakarított olajbogyóból készül. Olajbogyó-termesztési évenként és gazdaságonként az olajsajtolóba kerülő olajbogyóknak legfeljebb 20 százaléka lehet zöld és legalább 50 százalékuknak feketének kell lennie.

Az olajbogyókat kézzel, vágóeszköz használata nélkül közvetlenül a fáról kell leszedni, vagy a hagyományos leverés, természetes lehullás vagy gépi eljárás révén lekerülő gyümölcsöket a fa alá tett hálóval vagy más felfogóeszközzel kell elkapni.

Az eredetmegjelöléssel ellátott olaj termeléséhez használatos olajbogyó-tételektől elkülönítve kell tárolni azokat az olajbogyókat, amelyeket a földről szedtek össze vagy maguktól hulltak le és a hálók vagy egyéb felfogóeszközök első, illetve utolsó kiürítéséből származnak.

Az olajbogyókat hézagos rekeszekben vagy ládáknak kell tárolni és szállítani.

Feldolgozási feltételek:

Az olajbogyók betakarítása és feldolgozása közötti tárolás nem tarthat tovább 9 napnál, ebből legfeljebb 2 nap telhet el a sajtolóüzembe való elszállítás és a sajtolás között.

Az olaj kivonása kizárólag mechanikus eljárással történhet, amelynek során az olajbogyópép nem melegedhet 27 Celsius-foknál magasabb hőmérsékletre.

A kezelés megengedett módjai kizárólag a mosás, az ülepítés, a centrifugálás és a szűrés.

Vízen kívül tilos bármiféle segédanyaggal elősegíteni a kivonást.

Így szűz olívaolajat kapunk, amelynek olajsavban kifejezett szabadzsírsav-tartalma 100 grammonként legfeljebb 1,5 gramm lehet.

4.6 Kapcsolat:

Az olajfa nagy múltra tekint vissza a szigeten, ez ott az olajfatermesztés kifejlődésének alapja.

A vadolajfa Korszikán őshonos, termesztését valószínűleg a görög és a római civilizáció fejlesztette ki.

A bozótban fellelhető százéves olajfák nagy számából ítélve az olajfatermesztésnek jelentős hagyománya van, amelynek csúcspontja a XIX. század végére tehető. Ennek az a magyarázata, hogy a talajtani-éghajlati adottságok különösen kedveznek az olajfa termesztésének.

Az éghajlat mediterrán típusú, enyhe (fagytól mentes) azokon a területeken, ahol hagyományosan termesztik az olajfát, tehát leszámítva a több mint 800 méterrel a tenger szintje fölé emelkedő hegyvidéket. A korszikai olajfatermesztés annyiban is eredeti, hogy igen sokféle, kizárólag olajkészítésre szánt olajfafajta régóta elterjedt a szigeten.

A megművelés közös módja a különféle fajták egyedi tulajdonságaitól független, a talajtani-éghajlati adottságokhoz igazodik: az olajbogyók a hálókba maguktól hullanak, többek között a fák nagy mérete miatt, a betakarítás késői, mert nincs fagy és az alapanyag lassan alakul ki.

Az elkészítés módjára az jellemző, hogy az olajbogyót éretten sajtolják, ebből ered a korszikai olívaolaj sajátos jellege, amelyben meghatározó a lágyság.

Mára a betakarítás és a sajtolás hatékonyabbá vált, ezáltal az olaj minősége javult, miközben jellege megmaradt.

A természeti és emberi, helyi és egyedi tényezők összjátéka az „Huile d'olive de Corse” vagy „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelöléssel forgalmazott olajnak az egész sziget olajfatermesztésére jellemző egyedi jegyeket kölcsönöz.

4.7 Ellenőrző szerv:

Megnevezés: I.N.A.O.

Cím: 138, Champs-Élysées – F-75008 Paris
2005. január 1-től: 51, rue d'Anjou – F-75008 Paris

Megnevezés: D.G.C.C.R.F.

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

4.8 Címkézés:

Az élelmiszerek címkézésével és külső megjelenésével kapcsolatos szabályozásban előírt kötelező adatokon túl az „Huile d'olive de Corse” vagy „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott olajok címkéjén a következőket is fel kell tüntetni:

- az „Huile d'olive de Corse” vagy „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölés nevét
- az „appellation d'origine contrôlée” vagy az „AOC” megjelölést Amennyiben a címkén a címtől függetlenül egy gazdaság vagy márka neve is szerepel, az eredetmegjelölés nevét meg kell ismételni az „appellation” és a „contrôlée” szavak között.

E jelzéseket ugyanabban a vizuális mezőben és ugyanazon a címkén kell feltüntetni.

E jelzésekhez szembeötlő, olvasható, eltávolíthatatlan és megfelelően nagyméretű írásjeleket kell használni oly módon, hogy jól kiváljanak a keretből, amelyre nyomtatták őket, annak érdekében, hogy így világosan elkülönüljenek a többi, írott vagy rajzolt jelzés együttesétől.

4.9 Tagállami követelmények:

Az „Huile d'olive de Corse” vagy „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” bejegyzett eredetmegjelöléssel kapcsolatos rendelet.