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

homologué par l'arrêté du 26 janvier 2016, *JORF du 5 février 2016*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2016-6

SERVICE COMPÉTENT 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

Syndicat A.O.C. Oliu di Corsica
26, quartier de la Poste - 20260 Lumio
Tél. : 04 95 56 64 97.
Fax : 04 95 55 16 60.
Courriel : 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

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 péroxydique 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'ardence et l'amertume sont inférieures ou égales à 1 sur l'échelle organoleptique du COI.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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 ; Ficaja ; 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 parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des 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 une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 1er 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.
Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des 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 parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration 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 « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » s'engage au respect du cahier des charges au travers d'une déclaration d'identification intégrant le descriptif de l'outil de production. Elle est souscrite auprès du groupement avant le 1er septembre de l'année qui précède la première déclaration de récolte.

Pour la production de la matière première

⇨ 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 1er septembre de la campagne en cours.

⇨ Une déclaration de récolte d'olives. Elle est rédigée annuellement par l'opérateur qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives appellation d'origine ou non, catégorie, identité du lieu de livraison).
Elle 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 est souscrite auprès du groupement avant le 30 juin de chaque année.-

⇨ 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 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.

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.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

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

Variétés
Les huiles d'olive 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 le 26 novembre 2004 qui ne respectent pas les dispositions relatives aux variétés 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. 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 ».

Densité de plantation
Chaque 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 est de 4 mètres minimum.

Taille
La taille consiste à réduire l'arbre par ~~l~~élimination des vieux bois ce qui confère 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 sont entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés, ou pâturés tous les ans.

Rendement
Le rendement des vergers ne dépasse pas 8 tonnes d'olives à l'hectare.

Récolte des olives
La date d'ouverture de la récolte est fixée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis du groupement.

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 olives sont récoltées directement sur l'arbre sans produit d'abcission 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 ».

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, ni à partir de la première et de la dernière vidange des filets ou des autres réceptacles, issues de la chute naturelle. Ces olives sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'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. 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 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.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1.Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

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 mètres 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 mètres en ubac, et jusqu'à 600 mètres 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.

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 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 19ème 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.
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.

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.

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) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

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.

9) EXIGENCES NATIONALES

POINTS A CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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 LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
1 - Irrigation	Contrôle documentaire et/ou visuel.
2 - Récolte des Olives : Technique de récolte Rendement Conditions de stockage Durée de conservation des olives	Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle documentaire. Contrôle visuel. Contrôle documentaire.
3 - Réception des olives : État sanitaire des olives	Contrôle visuel.
4 - Extraction de l'huile d'olive : Maturité des olives Délai de mise en œuvre Température d'extraction	Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle documentaire. Contrôle documentaire et/ou visuel.
5 - Assemblage des variétés	Contrôle documentaire.
C – CONTRÔLE PRODUIT	
1 - Normes analytiques : Acide oléique Indice de peroxyde	Contrôle analytique.
2 - Critères organoleptiques : Caractéristiques organoleptiques Limites d'amertume et d'ardence	Examen organoleptique.