CAHIER DES CHARGES

DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

« HUILE D'OLIVE DE CORSE » OU « HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA »



SOMMAIRE

AVANT-PROPOS 3

I - NOM DU PRODUIT 3

II - DESCRIPTION DU PRODUIT 3
III - AIRE GEOGRAPHIQUE 3
IV - ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 5
Procédure prévue pour la production de la matière première 5
Procédure prévue pour l'élaboration de l'huile 5
V - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 6
Variétés 6
Densité de plantation 6
Taille 6
Irrigation 7
Entretien des vergers 7
Rendement 7
Récolte des olives 7
Conditions d'élaboration 7
VI - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE 8
Une histoire 8
Le milieu naturel 9
Un savoir-faire 11
VII - REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE 12
VIII - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE 12
IX - EXIGENCES NATIONALES 13

AVANT-PROPOS

Groupement demandeur :

Nom : Syndicat A.O.C Oliu di Corsica - Huile d'olive de Corse.
Adresse : Cutaghjolu. 20240 GHISONACCIA
Tél. : 04 95 56 64 97.
Email : oliudicorsica@free.fr
Composition : Producteurs/Transformateurs (X) Autres ( )

I - NOM DU PRODUIT:

« HUILE D'OLIVE DE CORSE » OU « HUILE D'OLIVE DE CORSE - OLIU DI CORSICA »

II - DESCRIPTION DU PRODUIT :

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.

III -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 :

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

Département de Haute Corse :
Communes comprises dans l'aire en totalité : Aghione ; Alando ; 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 ; Erbajolo ; Ersa ; Farinole ; Favalello ; Feliceto ; Ficaja ; Focicchia ; Furiani ; Galeria ; Gavignano ; Ghisonaccia ; Giocatojo ; Giuncaggio ; Ile-Rousse ; Isolaccio-Di-Fiumorbo ; Lama ; Lavatoggio ; Lento ; Linguizzetta ; Loreto-Di-Casinca ; Lucciana ; Lugo-Di-Nazza ; Lumio ; Luri ; Manso ; Matra ; Meria ; Moita ; Moltifao ; Monacia-D'orezza ; Moncale ; Monte ; Montegrosso ; Monticello ; Morosaglia; Morsiglia ; Murato ; Muro ; Nessa ; Nocario ; Noceta ; Nonza ; Novella ; Occhiatana ; Ogliastro ; Olcani ; Oletta ; Olmeta-Di-Capocorso ; Olmeta-Di-Tuda ; Olmo ; Omessa ; Ortiporio ; Palasca ; Pancheraccia ; Parata ; Patrimonio ; Penta-Acquatella ; Penta-Di-Casinca ; Pero-Casevecchie ; Piano ; Piazzole ; Piedicorte-Di-Gaggio ; Piedicroce ; Piedigriggio ; Pietralba ; Pietracorbara ; Pietra-Di-Verde ; Pietraserena ; Pietroso ; Pieve ; Pigna ; Pino ; Poggio-Di-Nazza ; Poggio-Di-Venaco ; Poggio-D'oletta ; Poggio-Marinaccio ; Poggio-Mezzana ; Polveroso ; Popolasca ; Porri ; Porta ; Prato-Di-Giovellina ; Prunelli-Di-Casacconi ; Prunelli-Di-Fiumorbo ; Pruno ; Quercitello ; Rapaggio ; Rapale ; Riventosa ; Rogliano ; Rospigliani ; Rutali ;Scata ; Scolca ; Sermano ; Serra-Di-Fiumorbo ; Silvareccio ; Sisco ; Solaro ; Sorbo-Ocagnano ; Sorio ; Soveria ; Speloncato; Stazzona ; Sant'andrea-Di-Bozio ; Sant'andrea-Di-Cotone ; Sant'antonino ; San-Damiano ; Saint-Florent ; San-Gavino-D'ampugnani ; San-Gavino-Di-Fiumorbo ; San-Gavino-Di-Tenda ; San-Giovanni-Di-Moriani ; San-Giuliano ; San-Martino-Di-Lota ; Santa-Lucia-Di-Mercurio ; Santa-Lucia-Di-Moriani ; Santa-Maria-Di-Lota ; Santa-Maria-Poggio ; San-Nicolao ; Santo-Pietro-Di-Tenda ; Santo-Pietro-Di-Venaco ; Santa-Reparata-Di-Balagna ; Santa-Reparata-Di-Moriani ; Taglio-Isolaccio ; Talasani ; Tallone ; Tomino ; Tox ; Tralonca ; Urtaca ; Vallecalle ; Valle-Di-Campoloro ; Valle-Di-Rostino ; Valle-D'orezza ; Velone-Orneto; Ventiseri ; Venzolasca ; Verdese ; Vescovato ; Vezzani ; Vignale ; Ville-Di-Paraso ; Ville-Di-Pietrabugno ; Volpajola; Zalana ; Zilia ; Zuani.
Communes incluses en partie : Corte ; Venaco.

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 faible surface 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.

IV - 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 réalisées au sein de l'aire géographique définie.

La procédure prévoit pour la production de la matière première :

⇨ *une 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 récolte*. Elle est rédigée annuellement par l'oléiculteur 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).

La procédure prévoit pour l'élaboration :

⇨ *une déclaration de fabrication*. Celle-ci est rédigée par les opérateurs qui déclarent annuellement la quantité totale de produit élaboré.

⇨ *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.

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

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.

V - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les huiles d'olive doivent provenir d'olives produites et transformées dans l'aire géographique de production définie au point III.

Variétés

Les huiles d'olive doivent provenir des variétés suivantes :
Sabine (également dénommée Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capannace, 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 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 » ou « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » sous réserve 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 oliviers 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 » ou « 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 oeuvre.

Densité de plantation

Chaque arbre doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés. La distance entre les arbres doit être de 4 mètres minimum.

Taille

La taille par l'élimination des vieux bois 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 la véraison.

Entretien des vergers

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

Rendement

Le rendement ne doit pas dépasser 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 de la récolte est fixé par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine.

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

Les huiles d'olives ne peuvent être élaborées qu'à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

Les huiles proviennent d'olives récoltées à bonne maturité.

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 doivent être 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.

Les olives ramassées à même le sol ou celles provenant de la première et de la dernière vidange des filets ou des autres réceptacles, issues de la chute naturelle doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'élaboration d'huile d'olive d'appellation.

Les olives sont stockées dans des caisses ou palox à claire-voie.

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.
Les olives mises en oeuvre doivent être saines.

Le procédé d'extraction ne doit faire 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 le lavage, 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.

VI - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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 – Vème 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 XIIIème 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 XVIIIème 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.

Le XIXème 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 accompagnée d'une augmentation du nombre de moulins.

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 Capanacce, 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 « Capanacce » 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 pédo-climatique 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 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 les 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 micro - régions, n'en reste pas moins celle d'un régime méditerranéen, avec une longue période de sècheresse 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.

Un autre facteur naturel ayant fortement conditionné le développement de l'olivier dans certaines zones plutôt que dans d'autres est 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 de 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-absencee 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 réserve 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.

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'arbousier, du myrte, du lentisque, du calicotome et filaire à feuilles étroites. Cet étage, et plus particulièrement les aires du myrte et du chêne vert, abritent la grande majorité de l'oliveraie 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.

Un savoir-faire

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

➢ 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.

➢ 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 XIXème 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. 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.

VII - REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.).

Adresse : 138, Champs Elysées 75008 PARIS
A compter du 1er janvier 2005 : 51 rue d'Anjou – 75 008 PARIS
Tél : 01.53.89.80.00 Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.)

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 74703 PARIS CEDEX 13

Tél. : 01.44.87.17.17 Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

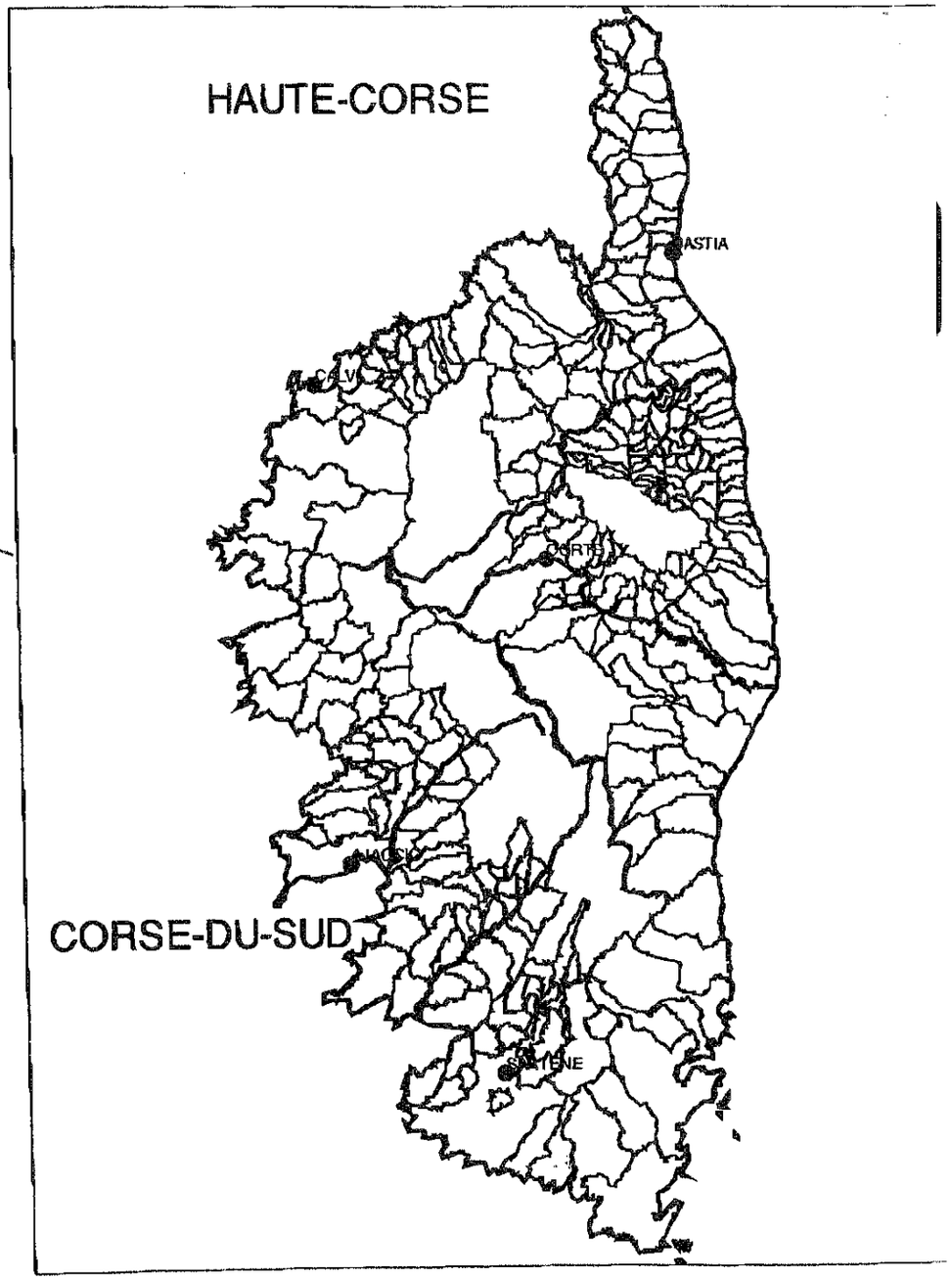
VIII - ELEMENTS SPECIFIQUE DE L'ETIQUETAGE

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 » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » comporte les indications suivantes :
- le nom de l'appellation « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »,
- la mention : « appellation d'origine contrôlée » 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 ».
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.

IV - EXIGENCES NATIONALES :

- Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ».





Aire géographique

AOP "Huile d'olive de Corse" ou "Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica"

République française

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica »

Le Premier ministre

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Vu le règlement n°2081/92/CEE modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-2, L 641-3, L. 641-5, L. 641-6, et R. 641-19 à R. 641-27 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L 115-6 et L 115-20 ;

Vu la proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'institut national des appellations d'origine en date du 17 juin 2004 ;

DECRETE

Article 1.

Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse» ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Article 2.

Les olives sont récoltées dans des vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de Corse du sud :

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

Département de Haute Corse :

Communes comprises dans l'aire en totalité : Aghione ; Alando ; 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 ; Erbajolo ; Ersa ; Farinole ; Favalello ; Feliceto ; Ficaja ; Focicchia ; Furiani ; Galeria ; Gavignano ; Ghisonaccia ; Giocatojo ; Giuncaggio ; Ile-Rousse ; Isolaccio-Di-Fiumorbo ; Lama ; Lavatoggio ; Lento ; Linguizzetta ; Loreto-Di-Casinca ; Lucciana ; Lugo-Di-Nazza ; Lumio ; Luri ; Manso ; Matra ; Meria ; Moita ; Moltifao ; Monacia-D'orezza ; Moncale ; Monte ; Montegrosso ; Monticello ; Morosaglia; Morsiglia ; Murato ; Muro ; Nessa ; Nocario ; Noceta ; Nonza ; Novella ; Occhiatana ; Ogliastro ; Olcani ; Oletta ; Olmeta-Di-Capocorso ; Olmeta-Di-Tuda ; Olmo ; Omessa ; Ortiporio ; Palasca ; Pancheraccia ; Parata ; Patrimonio ; Penta-Acquatella ; Penta-Di-Casinca ; Pero-Casevecchie ; Piano ; Piazzole ; Piedicorte-Di-Gaggio ; Piedicroce ; Piedigriggio ; Pietralba ; Pietracorbara ; Pietra-Di-Verde ; Pietraserena ; Pietroso ; Pieve ; Pigna ; Pino ; Poggio-Di-Nazza ; Poggio-Di-Venaco ; Poggio-D'oletta ; Poggio-Marinaccio ; Poggio-Mezzana ; Polveroso ; Popolasca ; Porri ; Porta ; Prato-Di-Giovellina ; Prunelli-Di-Casacconi ; Prunelli-Di-Fiumorbo ; Pruno ; Quercitello ; Rapaggio ; Rapale ; Riventosa ; Rogliano ; Rospigliani ; Rutali ;
Scata ; Scolca ; Sermano ; Serra-Di-Fiumorbo ; Silvareccio ; Sisco ; Solaro ; Sorbo-Ocagnano ; Sorio ; Soveria ; Speloncato; Stazzona ; Sant'andrea-Di-Bozio ; Sant'andrea-Di-Cotone ; Sant'antonino ; San-Damiano ; Saint-Florent ; San-Gavino-D'ampugnani ; San-Gavino-Di-Fiumorbo ; San-Gavino-Di-Tenda ; San-Giovanni-Di-Moriani ; San-Giuliano ;

San-Martino-Di-Lota ; Santa-Lucia-Di-Mercurio ; Santa-Lucia-Di-Moriani ; Santa-Maria-Di-Lota ; Santa-Maria-Poggio ; San-Nicolao ; Santo-Pietro-Di-Tenda ; Santo-Pietro-Di-Venaco ; Santa-Reparata-Di-Balagna ; Santa-Reparata-Di-Moriani ; Taglio-Isolaccio ; Talasani ; Tallone ; Tomino ; Tox ; Tralonca ; Urtaca ; Valleccalle ; 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.

Communes incluses en partie : Corte ; Venaco.

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

Article 3.

L'identification des vergers est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le Comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine (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 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 définies dans le présent décret.

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 pour lequel l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés 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 identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du syndicat de défense intéressé.

Article 4.

Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :

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

Toutefois, les vergers plantés avant la date de publication du présent décret qui ne respectent pas les dispositions relatives aux variétés continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » sous réserve que les exploitations concernées souscrivent auprès des services de l'INAO un échéancier individuel de reconversion de l'exploitation concernée.

Cet échéancier prévoit que les vergers produisant l'appellation soient mis en conformité avec les dispositions suivantes, qui fixent le pourcentage minimum des variétés citées au premier alinéa de l'article 4 du présent décret :

- Au moins 30 % en 2010
- Au moins 40 % en 2015
- Au moins 50 % en 2020
- Au moins 70 % en 2025

A compter de la récolte 2010, l'utilisation des olives issues des vergers visés au 3ème alinéa du présent article est admise dans l'appellation "Huile d"olive de Corse" ou "Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica" à condition que ces olives soient assemblées avec au moins une des variétés telles que définie au 1er alinéa du présent article.

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'appellation d'origine contrôlée « 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 oeuvre.

Article 5.

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter - rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

Taille

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

Entretien des vergers

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

Irrigation

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

Article 6.

Le rendement des vergers ne doit pas dépasser 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 du ministre chargé de l'économie et des finances et du ministre chargé de l'agriculture, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires dc l'Institut national des appellations d'origine après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

Article 7.

La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles et sur demande individuelle, les services de l'NAO peuvent prévoir des dérogations.

Article 8.

Les huiles proviennent d'olives récoltées à bonne maturité.

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 doivent être 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.

Il nc peut pas être élaboré d'huile d'olive d'appellation d'origine contrôlée «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, issue de la chute naturelle. Ces olives doivent être 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. 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.

Article 9.

Les olives mises en œuvre devront être saines. 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 le lavage, 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 gramme pour 100 grammes.

Article 10

Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « 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 aux articles R. 641-19 à R. 641-27 du Code rural relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Par dérogation aux articles R. 641-19 et R. 641-20 du Code rural et à l'article 2 de l'arrêté du 2 mai 1994 relatif à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée, la déclaration de récolte ainsi que la demande de certificat d'agrément doivent être souscrites avant le 30 juin de chaque année.

Article 11.

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 » ou « Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica »
- la mention : « appellation d'origine contrôlée » 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 ».

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.

Article 12.

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'une huile a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica », alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 13.

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le

Par le Premier ministre

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat aux professions libérales et à la consommation

République française

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica »

Le Premier ministre

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Vu le règlement n°2081/92/CEE modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-2, L 641-3, L. 641-5, L. 641-6, et R. 641-19 à R. 641-27 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L 115-6 et L 115-20 ;

Vu la proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'institut national des appellations d'origine en date du 17 juin 2004 ;

DECRETE

Article 1.

Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse» ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica» les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Article 2.

Les olives sont récoltées dans des vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de Corse du sud :

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

Département de Haute Corse :

Communes comprises dans l'aire en totalité : Aghione ; Alando ; 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 ; Erbajolo ; Ersa ; Farinole ; Favalello ; Feliceto ; Ficaja ; Focicchia ; Furiani ; Galeria ; Gavignano ; Ghisonaccia ; Giocatojo ; Giuncaggio ; Ile-Rousse ; Isolaccio-Di-Fiumorbo ; Lama ; Lavatoggio ; Lento ; Linguizzetta ; Loreto-Di-Casinca ; Lucciana ; Lugo-Di-Nazza ; Lumio ; Luri ; Manso ; Matra ; Meria ; Moita ; Moltifao ; Monacia-D'orezza ; Moncale ; Monte ; Montegrosso ; Monticello ; Morosaglia; Morsiglia ; Murato ; Muro ; Nessa ; Nocario ; Noceta ; Nonza ; Novella ; Occhiatana ; Ogliastro ; Olcani ; Oletta ; Olmeta-Di-Capocorso ; Olmeta-Di-Tuda ; Olmo ; Omessa ; Ortiporio ; Palasca ; Pancheraccia ; Parata ; Patrimonio ; Penta-Acquatella ; Penta-Di-Casinca ; Pero-Casevecchie ; Piano , Piazzole ; Piedicorte-Di-Gaggio ; Piedicroce ; Piedigriggio ; Pietralba ; Pietracorbara ; Pietra-Di-Verde ; Pietraserena ; Pietroso ; Pieve ; Pigna ; Pino ; Poggio-Di-Nazza ; Poggio-Di-Venaco ; Poggio-D'oletta ; Poggio-Marinaccio ; Poggio-Mezzana ; Polveroso ; Popolasca ; Porri ; Porta ; Prato-Di-Giovellina ; Prunelli-Di-Casacconi ; Prunelli-Di-Fiumorbo ; Pruno ; Quercitello ; Rapaggio ; Rapale ; Riventosa ; Rogliano ; Rospigliani ; Rutali ;
Scata ; Scolca ; Sermano ; Serra-Di-Fiumorbo ; Silvareccio ; Sisco ; Solaro ; Sorbo-Ocagnano ; Sorio ; Soveria ; Speloncato; Stazzona ; Sant'andrea-Di-Bozio ; Sant'andrea-Di-Cotone ; Sant'antonino ; San-Damiano ; Saint-Florent ; San-Gavino-D'ampugnani ; San-Gavino-Di-Fiumorbo ; San-Gavino-Di-Tenda ; San-Giovanni-Di-Moriani ; San-Giuliano ;

San-Martino-Di-Lota ; Santa-Lucia-Di-Mercurio ; Santa-Lucia-Di-Moriani ; Santa-Maria-Di-Lota ; Santa-Maria-Poggio ; San-Nicolao ; Santo-Pietro-Di-Tenda ; Santo-Pietro-Di-Venaco ; Santa-Reparata-Di-Balagna ; Santa-Reparata-Di-Moriani ; Taglio-Isolaccio ; Talasani ; Tallone ; Tomino ; Tox ; Tralonca ; Urtaca ; Vallecalle ; Valle-Di-Campoloro ; Valle-Di-Rostino ; Valle-D'orezza ; Velone-Orneto; Ventiseri ; Venzolasca ; Verdese ; 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.

Article 3.

L'identification des vergers est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le Comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine (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 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 définies dans le présent décret.

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 pour lequel l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés 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 identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du syndicat de défense intéressé.

Article 4.

Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :

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

Toutefois, les vergers plantés avant la date de publication du présent décret qui ne respectent pas les dispositions relatives aux variétés continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » sous réserve que les exploitations concernées souscrivent auprès des services de l'INAO un échéancier individuel de reconversion de l'exploitation concernée.

Cet échéancier prévoit que les vergers produisant l'appellation soient mis en conformité avec les dispositions suivantes, qui fixent le pourcentage minimum des variétés citées au premier alinéa de l'article 4 du présent décret :

- Au moins 30 % en 2010
- Au moins 40 % en 2015
- Au moins 50 % en 2020
- Au moins 70 % en 2025

A compter de la récolte 2010, l'utilisation des olives issues des vergers visés au 3ème alinéa du présent article est admise dans l'appellation "Huile d"olive de Corse" ou "Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica" à condition que ces olives soient assemblées avec au moins une des variétés telles que définie au 1er alinéa du présent article.

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'appellation d'origine contrôlée « 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 oeuvre.

Article 5.

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter - rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

Taille

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

Entretien des vergers

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

Irrigation

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

Article 6.

Le rendement des vergers ne doit pas dépasser 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 du ministre chargé de l'économie et des finances et du ministre chargé de l'agriculture, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

Article 7.

La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles et sur demande individuelle, les services de l'INAO peuvent prévoir des dérogations.

Article 8.

Les huiles proviennent d'olives récoltées à bonne maturité.

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 doivent être 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.

Il ne peut pas être élaboré d'huile d'olive d'appellation d'origine contrôlée «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, issue de la chute naturelle. Ces olives doivent être 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. 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.

Article 9.

Les olives mises en œuvre devront être saines. 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 le lavage, 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 gramme pour 100 grammes.

Article 10

Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « 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 aux articles R. 641-19 à R. 641-27 du Code rural relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Par dérogation aux articles R. 641-19 et R. 641-20 du Code rural et à l'article 2 de l'arrêté du 2 mai 1994 relatif à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée, la déclaration de récolte ainsi que la demande de certificat d'agrément doivent être souscrites avant le 30 juin de chaque année.

Article 11.

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 » ou « Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica »
- la mention : « appellation d'origine contrôlée » 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 ».

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.

Article 12.

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'une huile a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica », alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Article 13.

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le

Par le Premier ministre

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat aux professions libérales et à la consommation