

Fiche "Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica"

Mise à jour : 03/08/2010

PRODUIT: Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica (Version du 30/11/2004)	
Mots-clés	1.5 - Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.) - Huile - - -
Statut FR	AOC - Appellation d'origine contrôlée (FR)
Statut CE	AOP - Appellation d'origine protégée (CE)
Appellation	Huile d'olive de Corse ou Huile d'olive de Corse - Oliu di
Dénomination	Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
DESCRIPTION	
L'« Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » est une huile d'olive marquée 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. La couleur de l'huile est jaune paille à jaune clair, pouvant contenir des reflets verts.	
AIRE GEOGRAPHIQUE	
Situation	L'aire géographique s'étend sur les 297 communes. Cette aire est constituée d'un grand nombre de bassins de production isolés en raison du relief très tourmenté de l'île avec peu de zones planes et une part du territoire à plus de 1 000 mètres d'altitude avec des axes de communication difficiles.
Communes	<p>Liste des communes de l'aire géographique : [Télécharger cette liste de communes]</p> <p>Corse-du-Sud (2A) : 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 , Sainte-Lucie-de-Tallano , Salice , San-Gavino-di-Carbini , Sant'Andréa-d'Orcino , Santa-Maria-Figaniella , Santa-Maria-Siché , Sari-d'Orcino , Sari-Solenzara , Sarrola-Carcopino , Sartène , Serra-di-Ferro , Serra-di-Scopamène , Serriera , Sollacaro , Sorbollano , Sotta , Tavaco , Ucciani , Urbalacone , Valle-di-Mezzana , Vero , Vico , Viggianello , Villanova , Zérubia , Zévaco , Zigliara , Zonza , Zoza</p> <p>Haute-Corse (2B) : 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 , Corte , 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 , Nocarino , 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 , Pietra-di-Verde , Pietracorbara , Pietralba , Pietraserena , Pietroso , Piève , Pigna , Pino , Poggio-d'Oletta , Poggio-di-Nazza , Poggio-di-Venaco , 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 , Saint-Florent , San-Damiano , San-Gavino-d'Ampugnani , San-Gavino-di-Fiumorbo , San-Gavino-di-Tenda , San-Giovanni-di-Moriani , San-Giuliano , San-Martino-di-Lota , San-Nicolao , Sant'Andréa-di-Bozio , Sant'Andréa-di-Cotone , Sant'Antonino , Santa-Lucia-di-Mercurio , Santa-Lucia-di-Moriani , Santa-Maria-di-Lota , Santa-Maria-Poggio , Santa-Reparata-di-Balagna , Santa-Reparata-di-Moriani , Santo-Pietro-di-Tenda , Santo-Pietro-di-Venaco , Scata , Scolca , Sermano , Serra-di-Fiumorbo , Silvareccio , Sisco , Solaro , Sorbo-Ocagnano , Sorio , Soveria , Speloncato , Stazzona , Taglio-Isolaccio , Talasani , Tallone , Tomino , Tox , Tralonca , Urtaca , Valle-d'Orezza , Valle-di-Campoloro , Valle-di-Rostino , Vallecalle , Velone-Orneto , Venaco , Ventiseri , Venzolasca , Verdèse , Vescovato , Vezzani , Vignale , Ville-di-Paraso , Ville-di-Pietrabugno , Volpajola , Zalana , Zilia , Zuani</p>
Cartes	
Description du milieu	<p>Le climat : Le climat de la Corse est méditerranéen, marqué par une sécheresse estivale d'environ 5 mois. Les températures sont favorables à l'olivier (hivers doux, étés chauds, quasi-absence de gelées sur les zones d'implantation des oliviers) avec une forte insolation. Les influences marines assurent une hygrométrie importante.</p> <p>Le terrain : La géologie, essentiellement constituée de schistes et granites et de quelques poches calcaires, a permis le façonnage du paysage, aux pentes fortes. Les sols sur lesquels sont implantés les oliviers proviennent surtout de la dégradation des deux roches principales. 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.</p>
MODE DE PRODUCTION	

Variétés :

L'huile d'olive provient d'olives 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 Décret de cette AOC et 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'INAO, 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 n'excède 5% du nombre de pieds du verger considéré.

L'utilisation d'olives issues de ces variétés est admise pour la production de l'huile à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 % de la masse d'olives mise en œuvre.

Mode de conduite du verger :

- Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 m² par arbre et la distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.
- La taille consiste à réduire l'arbre par l'élimination des vieux bois. Les vergers doivent être entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés, ou pâturés tous les ans.
- L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à la véraison.
- La production des vergers ne doit pas dépasser 8 tonnes d'olives à l'hectare. Toutefois, pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement peut être augmenté ou diminué. Il ne peut cependant en aucun cas dépasser 10 tonnes d'olives à l'hectare.
- Les huiles d'olive ne sont élaborées qu'à partir d'olives provenant d'arbres âgés de 5 ans minimum.

Récolte :

- Le début de la récolte est fixé par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO. Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles, les services de l'INAO peuvent prévoir des dérogations.

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

L'ensemble des apports réalisés au moulin par campagne oléicole doit présenter pour chaque exploitation 20% maximum d'olives vertes et 50% minimum d'olives noires.

- Les olives doivent être récoltées directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou cueillies par gaulage traditionnel, par chute naturelle ou par des procédés mécaniques, avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre. Les olives ramassées à même le sol ou celles tombant naturellement et provenant de la première et de la dernière vidange des filets ou d'autres réceptacles doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'élaboration d'huile d'olive d'appellation.

- Les olives doivent être stockées et transportées dans des caisses ou palox à claire-voie.

MODE D'ELABORATION

La durée de conservation des olives entre la récolte et la mise en œuvre ne doit pas être supérieure à 9 jours dont 2 jours maximum entre l'apport au moulin et la trituration.

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.

CONDITIONNEMENT & 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'AOC « 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.

HISTORIQUE

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 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. Ceci s'explique par un contexte pédo-climatique particulièrement favorable à la culture de l'olivier.

LIENS AU TERROIR

Le climat, de type méditerranéen est clément (absence de gelée) dans les secteurs traditionnels oléicoles qui excluent les zones montagneuses au-delà de 800 mètres d'altitude.

L'originalité de l'oléiculture corse réside également dans la diversité des variétés anciennes et endémiques, destinées exclusivement à la production d'huile. Indépendamment des caractéristiques propres aux diverses variétés, les arbres sont soumis à des modes de conduite communs adaptés aux conditions pédo-climatique :

- chute naturelle des olives sur filets en relation notamment avec la grande taille des arbres,
- récolte tardive liée à l'absence de gelée et à l'évolution lente de la matière première.

Les modes d'élaboration sont caractérisés par une trituration à maturité des olives, laquelle confère à l'huile d'olive de Corse sa typicité, marquée par une grande douceur.

Aujourd'hui, l'amélioration des performances du mode de récolte et des moulins à huile a permis d'améliorer la qualité des huiles tout en gardant leur typicité. Ainsi, l'interdépendance des facteurs naturels et humains, locaux et spécifiques confère à l'huile d'olive d'appellation « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » des caractères originaux communs à la production oléicole de toute l'île.

CHIFFRES-CLES

Données INAO 2005

- Aire géographique : 700 000 ha
- Nombre d'opérateurs : 110
 - dont : 108 oléiculteurs
 - 2 moulins
- Surface en production : 825 ha
- Production AOC : 77 tonnes

PREUVE DE L'ORIGINE

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'INAO 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 de l'huile d'olive doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

Concernant la production de la matière première, la procédure prévoit :

- une identification parcellaire qui 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 », qui respectent les critères relatifs au lieu d'implantation des oliviers et les conditions de production (variété, mode de conduite du verger),
- une déclaration de récolte, 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).

Concernant l'élaboration, la procédure prévoit :

- une déclaration de fabrication rédigée par l'opérateur qui déclare annuellement la quantité totale de produit élaboré,
- une demande de certificat d'agrément qui permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendiqués.

L'ensemble de la procédure est complété par un examen analytique et organoleptique permettant de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits. En outre, chaque opérateur ayant obtenu un certificat d'agrément est tenu de rédiger annuellement une déclaration de stocks.

EXIGENCES NATIONALES

Texte(s) : Décret du 26 novembre 2004 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » (version consolidée du 28/11/2004)

Arrêté du 2 mai 1995 pris pour l'application du décret no 94-243 du 18 mars 1994 relatif à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (version consolidée du 06/05/1995)

Règlement (CE) no 148/2007 de la Commission du 15 février 2007 enregistrant certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» [Geraardsbergse mattentaart (IGP) — Patata de Galicia ou Patata de Galicia (IGP) — Poniente de Granada (AOP) — Gata-Hurdes (AOP) — Patatas de Prades ou Patates de Prades (IGP) — Mantequilla de Soria (AOP) — Huile d'olive de Nîmes (AOP) — Huile d'olive de Corse ou huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica (AOP) — Clémentine de Corse (IGP) — Agneau de Sisteron (IGP) — Connemara Hill Lamb ou Uain Sléibhe Chonamara (IGP) — Sardegna (AOP) — Carota dell'Altopiano del Fucino (IGP) — Stelvio ou Stilsfer (AOP) — Limone Femminello del Gargano (IGP) — Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior (AOP) — Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre (IGP) — Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre (IGP) — Sangueira de Barroso-Montalegre (IGP) — Batata de Trás-os-Montes (IGP) — Salpicão de Barroso-Montalegre (IGP) — Alheira de Barroso-Montalegre (IGP) — Cordeiro de Barroso, Anho de Barroso ou Borrego de leite de Barroso (IGP) — Azeite do Alentejo Interior (AOP) — Paio de Beja (IGP) — Linguíça do Baixo Alentejo ou Chouriço de carne do Baixo Alentejo (IGP) — Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre (AOP)] (version consolidée du 16/02/2007)

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) no 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques «Huile d'olive De Corse» ou «Huile d'olive de Corse — Oliu di Corsica» (AOP) (version consolidée du 22/09/2005)

Décret n° 2008-668 du 2 juillet 2008 relatif aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (version consolidée du 05/07/2008)

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION

Syndicat de défense de l'AOC « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »

3 rue Saint-Erasme
20200 BASTIA

Tel : 04.95.56.64.97
Fax : 04.95.56.64.97

Composition : Producteurs / Transformateurs
Décision de reconnaissance n°CNAOP2007/37 du 16 juillet 2007

Président(e) : Monsieur Don Juan SANTALUCIA
Contact : oliudicorsica@orange.fr

ORGANISME(S) DE CONTROLE**Origine, Traçabilité, Contrôle (OTC)**

Organisme d'inspection
Agrément(s) : INS.AOC n°16

ORIGINE, TRACABILITE, CONTROLE (OTC)

Maison des Agriculteurs
22 avenue Henry Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1

Tel : 04.42.63.36.30

N° SIRET : 49774338500013

Président(e) : Monsieur Christian TEULADE
Contact : s.champion@origine-tc.eu

LIENS VERS D'AUTRES SITES**SITE INAO****INAO Corse**

Centre Ceppes Espace
20620 BIGUGLIA
N° SIRET : 13000270200061

Tel : 04.95.32.25.37

Fax : 04.95.31.51.23 Courriel: INAO-CORSE@inao.gouv.fr

