

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 240/07)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„CLEMENTINE DE CORSE”**

**NR WE: FR/00300/2.7.2003**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, w szczególności na temat producentów produktów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG), należy zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe lub przez służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.)  
Adres: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris  
Telefon: (33-1) 53 89 80 00  
Faks: (33-1) 42 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1 Nazwa: Association pour la Défense et la Promotion de la Clémentine de Corse (APRODEC)

2.2 Adres: Maison Verte 15, avenue Jean Zuccarelli — F-20200 Bastia  
Telefon: 04 95 31 74 34  
Faks: 04 95 31 74 34  
E-mail: www.aprodec@wanadoo.fr

2.3 Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X): Ogrodnicy

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone.

4. *Opis produktu*

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Clémentine de Corse”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki dotyczącej Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

#### 4.2 Opis:

„Clémentine de Corse” jest klementynką (*Citrus clémentina*) bez pestek o następujących właściwościach:

- kolor pomarańczowo-czerwony; a maksymalnie 1/5 powierzchni skórki może być w kolorze zielonym.
- rozmiar średni do małego o maksymalnej średnicy przekroju równikowego między 46 a 68 mm.
- minimalna zawartość soku równa 42 %.
- smak kwaskowaty.
- dojrzałość wewnętrzna określona współczynnikiem (E/A) poziomu cukru w soku (E), wyrażonym w stopniu Brix, z kwasowością tego samego soku (A), wyrażoną w gramach kwasu cytrynowego na 100 gram. Współczynnik E/A musi zawierać się między 8 a 17 dla kwasowości między 0,65 a 1,4.
- min. 30 % owoców musi być wprowadzana do obrotu z jednym lub dwoma liśćmi przyczepionymi do ogonka.

#### 4.3 Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny produkcji „Clémentine de Corse” rozciąga się na terytorium lub części terytorium niektórych gmin departamentów Haute-Corse i Corse-du-Sud, które tworzą wyspę Korsykę położoną na Morzu Śródziemnym. Teren ten położony jest najczęściej na obszarach przybrzeżnych i określony na podstawie kryteriów wysokości, nachylenia terenu i odległości do morza (patrz punkt 4.6).

Wszystkie trzy działalności, czyli produkcja, zbiór i pakowanie odbywają się w strefie GPI.

#### 4.4 Dowód pochodzenia:

Każdy podmiot gospodarczy jest uprzednio poddawany kontroli i zatwierdzany przez grupę składającą wniosek i jednostkę certyfikującą. Odtworzenie historii produktu jest zapewnione dzięki początkowej identyfikacji każdego bloku sadu, uzupełnionej w trakcie różnych etapów, które kończą się na konsumencie końcowym.

Każde gospodarstwo posiada „Spis sadu” zawierający opis działek, na których zasadzone są drzewa klementynki oraz opis bloku sadu. „Księga gospodarstwa” pozwala na nadzorowanie charakteru działań każdego gospodarza w każdym bloku sadu. Każda partia zebranych owoców jest identyfikowana wg producenta i bloku sadu. Zachowuje numer identyfikacyjny nadany dostawie w stacji pakowania dla rejestrowania „wejścia” i „wyjścia”, wysyłki i transportu.

Na etapie sprzedaży konsumentowi końcowemu, opakowania jednostkowe są opatrzone numerem pochodzącym od numeru pakowanej partii, numeru stacji, numeru gospodarstwa i bloku sadu, z którego pochodzi partia.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Stosowany przez plantatorów drzew cytrusowych Korsyki system produkcji jest oparty na zarządzaniu agronomicznym poszczególnych bloków sadu.

- „Blok sadu” oznacza wszystkie drzewa klementynki spełniające następujące warunki: złożone z jednej odmiany, skupione na jednorodnym obszarze (gleby, położenie, wysokość), zarządzane w jednolity sposób i niezależne od innych bloków sadu gospodarstwa (okresy i metody nawożenia, nawadniania, ochrony zdrowia i innych działań, wielkości, zbioru, ...).

- Wiedza nabyta poprzez połączenie doświadczenia producentów i wyników dwudziestu lat lokalnych badań agronomicznych i wspólne korzystanie z rozwoju narzędzi pomocowych w zakresie podejmowania wspólnych decyzji, pozwala na utrzymanie jednolitej i wyjątkowej jakości.
- Drzewa klementynki przycina się każdego roku.
- Nawożenie i nawadnianie stosuje się na podstawie regularnie mierzonych parametrów agronomicznych i analitycznych. Na działkach musi istnieć możliwość nawadniania.
- Zbiór ręczny rozpoczyna się gdy owoc na drzewie osiąga odpowiedni kolor i optymalną dojrzałość. Zbiór odbywa się wieloetapowo w celu osiągnięcia większej jednorodności zbieranych partii. Owoce zbiera się z liściem zapewniając mu w ten sposób świeżość.
- Po zerwaniu zabrania się poddawania owoców działaniu środków chemicznych. Użycie środków nadających kolor jest zabronione. Podczas pakowania, owoce są jedynie osłonięte naturalnym woskiem i wyselekcjonowane w taki sposób, aby spełniać normy jakości „clémentine de Corse”.
- Kalibrowanie i pakowanie owoców odbywają się w obszarze geograficznym produkcji CHOG w celu zachowania jakości, zagwarantowania odtworzenia historii produktu i ułatwienia kontroli na tych etapach produkcji. Zasady kalibrowania, wspólnie ustanowione przez podmioty gospodarcze, umożliwiają otrzymanie dokładnych odniesień dla danego rozmiaru. Do owoców zatwierdzonych jako kwalifikujące się do CHOG zalicza się jedynie te sklasyfikowane od 1 do 5. Końcowe zatwierdzenie jako CHOG dotyczy pakowanych partii.
- Opakowania gwarantują identyfikację i jakość owoców aż do momentu wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

#### 4.6 Związek:

Uprawa drzew klementynki odgrywa obecnie istotną rolę w gospodarce wyspy, a uprawa owoców cytrusowych na Korsyce ma długą historię. Według niektórych autorów pierwsze sady owocowe pojawiły się na początku ery chrześcijańskiej i były usytuowane głównie w tarasach przedgórza zbocza wschodniego aż do Cap Corse i Balagne. Poza drzewami cydratowymi, których uprawa komercyjna zaniknęła w wyniku niespotykanych zaburzeń klimatycznych, których skutki były jeszcze większe ze względu na niekorzystną koniunkturę gospodarczą, stare sady drzew cytrusowych wyspy obejmują także sady drzew pomarańczowych, mandarynkowych i cytrynowych, o których wielu autorów pisze i które jeszcze istnieją oraz świadczą o przeszłości upraw drzew cytrusowych na wyspie.

- Od lat dwudziestych XX w. i od momentu odkrycia drzew klementynki w Algierii, przywożono i sadzono sadzonki na Korsyce. Od tego czasu dokładne badania techniczne i ekonomiczne, przeprowadzane przez Stację Badań Agronomicznych w San Giuliano założoną na Korsyce w końcu lat 50-tych udowodniły, że drzewa klementynki powinny zajmować pierwsze miejsce w uprawie owoców cytrusowych w tym regionie.
- Od 1964 r. plantatorzy drzew cytrusowych bez wahania sadzili w znacznych ilościach drzewa klementynki. Obecnie sady Korsyki stanowią ponad 2 000 ha zapewniając średnią produkcję 22 000 ton.
- Obecnie można stwierdzić, że klementynka z Korsyki cieszy się dobrą opinią a liść, który jest do niej przyczepiony jest silnie związany z jej pochodzeniem. Klementynka z Korsyki jest uznawana za produkt szczególny ze względu na swoje cechy (rozmiar, smak, zawartość soku, barwę).
- W związku z powyższym jej specyficzne cechy, związane z ludźmi, którzy je produkują, mają swoje źródło w pewnych szczególnych właściwościach związanych z glebą i klimatem wyspy oraz z jej wyspowym charakterem.

- Gleby pod uprawę drzew cytrusowych obszaru PGI Korsyki różnią się w rzeczywistości od gleb często występujących w basenie Morza Śródziemnego ze względu na ich pochodzenie granitowe i łupkowe oraz na ich charakter bardziej kwaśny i lżejszy, bardziej zbliżony do gleb spotykanych w łagodnym klimacie oceanicznym. Gleby te umożliwiają rozwój szczególnych podkładek, które nadają owocom szczególne cechy jakościowe.
- Wpływ morza i sąsiedztwo górskich terenów nadają obszarowi produkcji specyficzny klimat: umiarkowane temperatury, duże opady atmosferyczne i dużą wilgotność, które przyczyniają się do otrzymania owocu o specyficznym kolorze i charakterystycznym smaku (bardziej kwaskowy, mniej słodki).
- Ponadto wyspowy charakter Korsyki pozwala na ochronę sadów drzew klementynki przed rozwojem wielu chorób spowodowanych niebezpiecznymi wirusami, które nie występują na wyspie. Niewielki rozmiar drzew, w powiązaniu z wypukłością terenu, przyczynia się do lepszego opanowania rozwoju pasożytów, które mogłyby zaatakować owoce.
- Z wszystkich tych powodów obszar geograficzny jest ograniczony do stref, w których spełnione są te warunki glebowe i klimatyczne, wraz z pewnymi, łatwo identyfikowalnymi, podanymi poniżej warunkami typowymi dla położenia:
- Wysokość: uwzględnione są jedynie obszary usytuowane między 2 a 300 m. W rzeczywistości poniżej 2 metrów gleby są zazwyczaj niekorzystne (słone, hydromorficzne, torfowe, zbyt piaszczyste). Powyżej 300 metrów nachylenie terenu i klimat są niekorzystne.
- Nachylenie: musi być mniejsze niż 25 %,
- Odległość od morza: musi być mniejsza niż 15 km, aby czerpać korzyści z wpływu morza.

#### 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: CERTIPAQ. Centre de Certification des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité  
Organisme Certificateur Agréé sous le n° CC 14 et accrédité, selon le respect de la norme EN 45011, par le COFRAC sous le n° 7-10/97

Adres: 9, avenue Georges V — F-75008 Paris

Telefon: (33-1) 45 30 92 92

Faks: (33-1) 45 30 93 00

E-mail: certipaq@certipaq.com

#### 4.8 Etykietowanie:

Szczególne warunki wysyłki owoców pod CHOG „Clémentine de Corse” i specjalne etykiety znajdujące się na tych opakowaniach są ważne dla organu kontrolnego.

Poza obowiązkowymi zapisami zgodnymi z handlowymi wymogami ustawowymi, należy umieścić na jednostkowych opakowaniach następujący zapis: „Indication Géographique Protégée: Clémentine de Corse”.

#### 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —

---