

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 257/03)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«瑄溪蜜柚» (GUANXI MI YOU)

N° CE: CN-PDO-0005-0626-16.07.2007

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination:**

«瑄溪蜜柚» (Guanxi Mi You)

2. **État membre ou pays tiers:**

Chine

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. *Type de produit:*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1:*

Le Guanxi Mi You (*Citrus grandis*) est un fruit à la chair croquante et tendre, extrêmement juteux, au goût aigre-doux délicieux. Pour 100 ml de jus, la teneur minimale en sucre est de 8,5 g, la teneur maximale en acide de 1,1 g et la teneur minimale en matières sèches solubles de 10 %. Le fruit contient de nombreux minéraux et le pourcentage comestible minimal est de 55 %.

1. *Aspect*

Le fruit a une forme obovoïde avec une partie supérieure aplatie et une marque circulaire distinctive autour de l'extrémité. Sa peau est lisse, fine et orange vif (vert-jaune au début de la récolte). Il est connu pour son goût unique dû à ses cellules imbriquées, sa texture douce et juteuse et sa saveur aigre-douce.

2. *Indice physique et chimique*

Poids: Chaque fruit pèse entre 1 000 et 1 750 g.

Aspect

Forme: Les caractéristiques spécifiques à cette espèce sont une peau lisse, peu ridée et des gouttelettes huileuses plates.

Couleur: Le fruit est d'une couleur orange uniforme, vert-jaune au début de la récolte.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Peau: La peau du fruit est lisse. La surface couverte de cicatrices, de taches de pesticide, de meurtrissures et autres imperfections ou abîmée par la rouille doit représenter moins d'un dixième de la surface totale de la peau. Il ne doit pas y avoir d'importantes taches dues au soleil, de marques de meurtrissures produites par des ravageurs, de dommages d'origine mécanique, de fruits pourris ni de fruits qui pourraient provoquer une pourriture.

Qualité de la partie intérieure du fruit:

Matières sèches solubles $\geq 10 \%$

Teneur en sucre $\geq 5 \%$

Teneur totale en acide $\leq 1,1 \%$

Épaisseur de la peau $\leq 1,5 \text{ cm}$

Pourcentage comestible (moyen) $\geq 55 \%$

Tolérance

- 1) Poids du fruit: pas plus de 5 % du fruit ne doit présenter de changement qualitatif en raison de la perte naturelle de poids durant le transport.
- 2) Défauts de la peau du fruit: la surface couverte par des meurtrissures de ravageurs, des cicatrices et de la saleté ne doit pas dépasser 2 %.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

- 1) Sélection des vergers et densité de culture: collines au sol rouge, plaines, rizières et îlots avec une couche de sol épaisse, une bonne perméabilité et une teneur en matière organique $\geq 1,5 \%$. 600 arbres sont plantés par hectare.
- 2) Préparation et fertilisation du sol: en ce qui concerne les jeunes pamplemoussiers, il convient d'utiliser des engrais verts entre les arbres, de creuser des rigoles dans lesquelles ces engrais peuvent être semés et d'y ajouter par la suite d'autres engrais organiques. Pour les pamplemoussiers adultes, il faut s'assurer que l'équilibre écologique et le biote de la plantation soient bien préservés. Tous les sols doivent être fertilisés. Afin de favoriser la croissance, il faut appliquer 12 000 à 15 000 kg d'engrais organiques et 450 à 900 kg de chaux hydratée par hectare pour maintenir un pH du sol supérieur à 5,0 et une teneur en matière organique supérieure à 2,0 %.
- 3) Gestion scientifique de la fertilisation: il faut utiliser des engrais organiques et des engrais minéraux. Les engrais organiques doivent représenter entre 40 et 50 % des engrais épandus toute l'année. En ce qui concerne les jeunes arbres, des engrais légers doivent être appliqués assez souvent, le principal engrais employé étant l'azote rapidement disponible, associé au phosphate et au potassium, utilisés en tant que compléments. Pour les arbres adultes, des engrais plus concentrés doivent être appliqués après la récolte. Les arbres doivent faire l'objet d'une bonne fertilisation qui favorisera la croissance des tiges et des fleurs. Il convient également d'appliquer des engrais destinés à protéger et à renforcer les fruits en plus des engrais épandus avant la récolte. Quantités de référence pour une fertilisation normale: 1,2 à 1,5 kg d'engrais azoté pur (azote organique $> 40 \%$) par plante et par an pour les plantes ayant un rendement de 100 kg. Le ratio pour $\text{N:P}_2\text{O}_5:\text{K}_2\text{O}:\text{CaO}:\text{MgO} = 1,00$ doit être (0,54-0,59):(0,96-1,05):(1,33-1,37):(0,24-0,27). Il convient d'y ajouter une quantité appropriée de bore, de zinc, de molybdène et d'autres oligoéléments pour favoriser un bon bilan nutritif des arbres.
- 4) Coupe adéquate: pour stimuler la croissance des jeunes arbres, il convient de leur donner une forme. Il faut couper les branches trop denses et celles qui ploient trop ou qui présentent une croissance excessive. Les arbres adultes doivent être taillés pour permettre une bonne aération et une bonne exposition à la lumière du soleil. La coupe doit avoir lieu deux fois par an: une fois en été et une fois en hiver. En été, les arbres sont coupés pour enlever les branches infestées d'insectes, les branches trop denses, les branches retombantes, celles qui jettent trop d'ombre et celles qui portent trop de fleurs et de fruits. En hiver, les arbres sont coupés pour tailler les branches qui dépassent de la couronne, les branches trop denses et celles qui sont infestées d'insectes.

- 5) Annélation des arbres: lorsque les arbres ont beaucoup de vitalité, le tronc ou la branche principale peuvent être annelés du début du mois de novembre à la mi-décembre. Cette pratique favorise de manière efficace la différenciation des bourgeons et accroît le taux de floraison.
- 6) Éclaircissage des fleurs et des fruits: cette opération doit avoir lieu les années d'abondante floraison. L'éclaircissage des fleurs permet de réduire la consommation inutile de nutriments, ce qui est donc bénéfique pour la fructification. Il faut d'abord éclaircir les inflorescences et ensuite les bourgeons. Les fruits doivent être éclaircis après leur chute physiologique. Les fruits qui ont une forme anormale ou qui sont trop petits doivent être retirés, ce qui permet d'éviter une baisse de la qualité des fruits due à un nombre trop important de fruits sur l'arbre.
- 7) Mesures générales de prévention et de lutte contre les insectes, les maladies et autres dégâts: la prévention et la lutte contre les ravageurs tels que l'anthracnose, l'araignée rouge et les teignes mineuses sont indispensables. Il est important de combiner les tâches de lutte et de prévention intégrées.
- 8) Récolte: à des altitudes inférieures à 100 mètres, la récolte commence dans les dix derniers jours de septembre, à des altitudes comprises entre 100 et 300 mètres, dans les dix premiers jours d'octobre et à des altitudes supérieures à 300 mètres dans les dix derniers jours d'octobre.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

1) Conditionnement

Emballage intérieur pour chaque fruit: emballage dans un film de polyéthylène.

Emballage extérieur: filet en nylon ou papier ondulé.

2) Transport

Le véhicule doit être propre et sain. Il faut éviter de transporter les fruits avec des substances toxiques, nocives ou malodorantes. L'exposition au soleil, à la pluie et à la neige durant le transport est également déconseillée. Les fruits ne doivent pas être jetés et ne doivent pas être soumis à des pressions.

3) Stockage

Température normale de stockage: la température de l'entrepôt doit rester comprise entre 10 et 24 °C et l'humidité relative entre 80 et 85 %.

Stockage à basse température: la température de l'entrepôt doit être maintenue entre 3 et 5 °C, et l'humidité relative entre 80 et 85 %; le niveau de dioxyde de carbone ne doit pas dépasser 4 %.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les étiquettes et les pictogrammes concernant la manipulation figurant sur les caisses de Guanxi Mi You préemballé doivent être conformes aux normes GB7718 (norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) et GB191 (Emballage — Pictogrammes pour la manipulation des marchandises).

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

Les régions de production correspondant à la dénomination géographique protégée Guanxi Mi You incluent les collines, les plaines, les rizières et les îlots situés à moins de 500 mètres d'altitude de 16 villes et villages du comté de Pinghe: Wenfeng, Shange, Xiaoxi, Banzi, Nansheng, Wuzhai, Guoqiang, Anhou, Daxi, Xiazhai, Luxi, Qiling, Jiufeng, Changle, Xiufeng, ainsi que l'exploitation Anhou.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le lieu d'origine du Guanxi Mi You comprend 16 villes et villages (exploitations) du comté de Pinghe, dans la province de Fujian. Cette région bénéficie d'un climat de mousson subtropical d'Asie du Sud et est située à l'intérieur des terres dans une zone montagneuse proche de la côte. Le point culminant du comté de Pinghe (Daqin) se trouve à 1 544,8 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le terrain est montagneux au nord-ouest et plat au sud-est, avec des collines vallonnées. Le sol est principalement composé de terre rouge des collines. La zone bénéficie d'un climat unique. La température moyenne annuelle varie entre 18,5 et 21,3 °C, la température la plus élevée atteignant 39,2 °C et la plus basse – 2,9 °C. La température moyenne du mois le plus froid (janvier) est comprise entre 9,5 et 13,1 °C et celle du mois le plus chaud (juillet) entre 24,7 et 38,7 °C. Le cumul des températures moyennes annuelles des jours où les températures sont supérieures ou égales à 10 °C s'établit entre 6 740 et 7 488 °C et la période exempte de gelées entre 315 et 322 jours. Les précipitations moyennes

annuelles sont comprises entre 1 664 et 1 938 mm, l'humidité relative entre 80 et 82 % et le niveau annuel moyen d'ensoleillement entre 1 758 et 1 852 heures.

Les pamplemousseraies du lieu d'origine, le comté de Pinghe, dans la province du Fujian, sont généralement situées sur les parties les plus basses des collines et dans les plaines alluviales le long des rivières. Les collines sont dans leur partie supérieure couvertes de forêts où l'air n'est pas pollué; l'environnement est très sain. Le sol des pamplemousseraies est un mélange de sols rouges et de sols de rizière. La couche de sol est épaisse et a un pH d'une valeur > 5,0 et une teneur en matière organique $\geq 1,5$ %. Étant donné que les producteurs fertilisent année après année les pamplemousseraies avec du compost, du fumier d'étable, du fumier de champignon et de nombreux autres engrais organiques et compte tenu du travail du sol en profondeur, de l'élargissement des trous et de la préparation du sol avec épandage d'engrais verts, les pamplemousseraies sont devenues des lieux écologiques, avec des sols fertiles, bien ventilés et meubles qui permettent aux arbres d'absorber les engrais et l'humidité. L'eau servant à l'irrigation provient de sources et de ruisseaux de montagne non pollués.

5.2. Spécificité du produit:

Chaque Guanxi Mi You pèse entre 1 000 et 1 750 grammes et a une forme obovoïde avec une partie supérieure aplatie et une marque circulaire distinctive autour de l'extrémité. Sa peau est lisse, ses cellules sont imbriquées et le pourcentage comestible minimal est de 55 %. Pour 100 ml de jus, la teneur minimale en sucre est de 8,5 g et la teneur maximale en acide de 1,1 g. Le fruit contient plus de 10 types de microéléments qui sont essentiels pour l'organisme humain.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:

La zone de production du Guanxi Mi You s'étend entre 24° 02' et 24° 35' de latitude nord et 116° 53' et 117° 31' de longitude est. Cette région bénéficie d'un climat de mousson subtropical d'Asie du Sud et est située à l'intérieur des terres dans une zone montagneuse proche de la côte. Le point culminant du comté de Pinghe (Daqin) se trouve à 1 544,8 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le terrain est montagneux au nord-ouest et plat au sud-est, avec des collines vallonnées. Le sol est principalement composé de terre rouge des collines. La zone bénéficie d'un climat unique.

Les pamplemoussiers peuvent fleurir et produire des fruits à des températures annuelles moyennes comprises entre 14,7 et 24 °C (entre 18,5 et 21,3 °C dans le comté de Pinghe) et une température moyenne en janvier comprise entre 3 et 20 °C (entre 9,5 et 13,1 °C dans le comté de Pinghe), avec un cumul annuel des températures des jours où les moyennes sont supérieures ou égales à 10 °C compris entre 4 800 et 8 800 °C (entre 6 740 et 7 488 °C dans le comté de Pinghe) et une température minimale absolue de - 9 °C (- 2,9 °C dans le comté de Pinghe). Les meilleurs rendements sont obtenus lorsque les valeurs se situent au milieu de ces fourchettes de températures. Les températures du comté de Pinghe s'inscrivent tout à fait dans les fourchettes optimales; du point de vue du climat et de l'écologie, il s'agit donc de la zone la plus appropriée pour cultiver des pamplemoussiers. La longue période de culture du Guanxi Mi You dans les conditions écologiques propres au comté de Pinghe lui confère un goût aigre-doux unique.

Dans le comté de Pinghe, les précipitations moyennes annuelles sont comprises entre 1 664 et 1 938 mm, ce qui correspond aux conditions requises pour la culture normale du Guanxi Mi You. L'ensoleillement annuel total est compris entre 1 758 et 1 852 heures et la plupart des jours entre août et octobre sont ensoleillés, ce qui favorise la production et l'accumulation de sucre, d'acides et de vitamines. Tous ces facteurs contribuent à donner au Guanxi Mi You son goût aigre-doux.

Étant donné qu'il n'y a pas d'industries polluantes dans le comté de Pinghe, l'air est pur et l'eau non polluée, ce qui garantit la qualité élevée des produits. Le trait caractéristique de la terre est l'épaisse couche de sol meuble et fertile. La longue tradition de culture du pamplemousse Guanxi a permis de mettre au point une série de techniques de plantation comprenant la préparation du sol, l'amélioration de la fertilité, la fertilisation, la taille, des méthodes générales de prévention et de lutte contre les maladies et les dégâts causés par les ravageurs ainsi que la réalisation de la récolte au meilleur moment pour que les caractéristiques du fruit soient optimales.

Référence à la publication du cahier des charges:

— À fournir par la DG AGRI.