

**Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2005/C 240/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES**

**„CLEMENTINE DE CORSE“**

**EG-Nr.: FR/00300/02.07.2003**

**g.U. ( ) g.g.A. (X)**

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Für die vollständigen Angaben, insbesondere zu den Erzeugern des Erzeugnisses mit der betreffenden g.U. bzw. g.g.A. ist die vollständige Fassung der Spezifikation auf nationaler Ebene oder bei den Dienststellen der Europäischen Kommission <sup>(1)</sup> zu konsultieren.

1. *Zuständige Stelle des Mitgliedstaats*

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

2. *Vereinigung*

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

2.2 Anschrift: Maison Verte 15, avenue Jean Zuccarelli — 20200 Bastia  
Telefon: 04 95 31 74 34  
Telefax: 04 95 31 74 34  
E-Mail: www.aprodec@wanadoo.fr

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X): Baumschulgärtner

3. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Unverarbeitetes oder verarbeitetes Obst, Gemüse und Getreide.

4. *Beschreibung der Spezifikation*

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 Name: „Clémentine de Corse“

<sup>(1)</sup> Europäische Kommission — Generaldirektion Landwirtschaft — Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse — B-1049 Brüssel

#### 4.2 Beschreibung:

Die „Clémentine de Corse“ ist eine kernlose Clementine (*Citrus clémentina*), die folgende Merkmale aufweisen muss:

- Orange-rote Farbe, wobei die Frucht auf bis zu 1/5 der Schalenoberfläche eine Grünfärbung aufweisen kann,
- mittlere bis kleine Größenklasse, mit einem höchstzulässigen Durchmesser an der Linie des größten Umfangs von 46 bis 68 mm,
- Saftgehalt mindestens 42 %,
- säuerlicher Geschmack,
- Reifegrad, definiert durch das Verhältnis zwischen dem Zuckergehalt des Fruchtsaftes (E), ausgedrückt in Brix-Grad, und der Säure dieses Saftes (A), ausgedrückt in Gramm Zitronensäure je 100 Gramm. Dieses Verhältnis muss zwischen 8 und 17 liegen, bei einem Säurewert von 0,65 bis 1,4.
- Vermarktung mit ein bis zwei Blättern am Stiel bei einem Anteil von mindestens 30 % der Früchte.

#### 4.3 Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet der Erzeugung der „Clémentine de Corse“ erstreckt sich auf bestimmte Gemeinden oder Teile davon der Departements Haute-Corse und Corse-du-Sud, die die Insel Korsika bilden. Dieses Gebiet liegt überwiegend in küstennahen Bereichen und wird durch seine Höhenlage, Gefälle und Entfernung zum Meer definiert (siehe Abschnitt 4.6).

Alle drei Tätigkeiten, nämlich die Erzeugung, die Ernte und die Konditionierung, erfolgen in der g.U.-Zone.

#### 4.4 Ursprungsnachweis:

Jeder Wirtschaftsteilnehmer wird vorab durch die antragstellende Vereinigung und die Zertifizierungseinrichtung kontrolliert und zugelassen. Die Herkunftssicherung wird durch eine anfängliche Identifizierung jedes sogenannten „Fruchtblocks“ („bloc fruitier“) gewährleistet und für die verschiedenen Etappen bis hin zum Endverbraucher ergänzt.

Jeder Betrieb verfügt über ein Bestandsverzeichnis der Pflanzungen („Inventaire verger“), in dem die mit Clementinenbäumen bepflanzten Parzellen und die Fruchtblöcke identifiziert werden. Anhand eines Betriebsleiterheftes („Cahier de l'exploitant“) kann die Art der Interventionen nach Betriebsleiter und nach Fruchtblock verfolgt werden. Jede Charge geernteter Früchte wird nach Erzeuger und nach Fruchtblock identifiziert. Sie behält diese Identifizierungsnummer bei der Lieferung zur und während des Ein- und Ausgangs bei der Sortierugsstelle, während des Versands und Transports.

Im Stadium des Verkaufs an den Endverbraucher werden die Verpackungseinheiten somit durch eine Nummer identifiziert, die sich aus der Nummer der verpackten Charge, der Nummer der Sortierugsstelle, der Nummer des Betriebs und des Fruchtblocks, aus dem die Charge stammt, zusammensetzt.

#### 4.5 Herstellungsverfahren:

Auf Korsika basiert die Erzeugung auf einem Agrarmanagement nach Fruchtblöcken.

- Als „Anbaublock“ („bloc fruitier“) wird eine Gruppe von Clementinenbäumen bezeichnet, die die folgenden Bedingungen erfüllt: Sie besteht aus Clementinenbäumen einer einzigen Sorte, die in einer homogenen Zone (Boden, Exposition, Höhenlage) zusammengefasst sind und einem einheitlichen und von anderen Blöcken des Betriebs unabhängigen Management unterliegen (Interventionszeiträume und –methoden in den Bereichen Düngung, Bewässerung, Pflanzenschutz, sonstige Behandlungen, Schnitt, Ernte ...).

- Das durch die gemeinsame Nutzung der Erfahrungen der Erzeuger, der Ergebnisse einer zwanzigjährigen lokalen Agrarforschung und der Entwicklung von Hilfsmitteln für vernetzte Entscheidungsprozesse gewonnene Know-how ermöglicht die Erzielung einer homogenen und spezifischen Qualität der Früchte:
- Die Clementinenbäume werden jährlich geschnitten.
- Düngung und Bewässerung werden anhand von regelmäßig ermittelten agrarwissenschaftlichen und analytischen Parametern angepasst. Die Parzellen müssen zwingend über eine Bewässerungsmöglichkeit verfügen.
- Die Ernte erfolgt von Hand, wenn die Frucht am Baum ihre optimale Färbung und ihren optimalen Reifegrad erreicht hat, in mehreren Durchgängen, um eine möglichst große Homogenität zu erreichen. Die Ernte erfolgt mit Blatt, um die Frische der Früchte zu gewährleisten.
- Nach dem Pflücken der Früchte ist keine chemische Behandlung zulässig. Der Einsatz von Färbeschleunigern ist untersagt. In der Phase der Sortierung werden sie einfach mit natürlichem Wachs behandelt und so ausgewählt, dass sie den Qualitätsnormen der „Clémentine de Corse“ entsprechen.
- Die Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Größensortierung und der Verpackung der Früchte erfolgen im geografischen Erzeugungsgebiet der g.g.A., um die Qualität der Früchte zu erhalten, die Herkunftssicherung des Erzeugnisses zu gewährleisten und die Kontrolle während dieser Erzeugungsphasen zu erleichtern. Die Regeln für die Größensortierung, die von den Wirtschaftsteilnehmern gemeinschaftlich angewandt werden, ermöglichen eine exakte Bezugnahme auf eine vorgegebene Größenklasse. Für die unter der geschützten geografischen Angabe zertifizierten Früchte finden nur die Größenklassen 1 bis 5 Anwendung. Die abschließende Zulassung als Erzeugnis mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) erfolgt an verkaufsfertig verpackten Chargen.
- Die Verpackungen gewährleisten die Identifizierung und die Qualität der Früchte bis zur Vermarktung an den Endverbraucher.

#### 4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Der Anbau von Zitrusfrüchten wird auf Korsika seit alters her betrieben, und auch heute spielt der Anbau des Clementinenbaums eine wichtige Rolle für die Wirtschaft der Insel. Manche Autoren datieren seine Einführung auf den Beginn der Zeitrechnung; damals lagen die Pflanzungen überwiegend auf den Terrassen der Piemontplateaus an der Ostküste bis zum Cap Corse und in der Balagne. Außer dem Zitronatzitronenbaum, der infolge außergewöhnlicher klimatischer Zwischenfälle, deren Folgen durch eine ungünstige Wirtschaftskonjunktur verstärkt wurden, nicht mehr gewerblich angebaut wird, umfassen die alten Zitrusheide der Insel auch Orangen-, Mandarinen- und Zitronenbaumplantagen, auf die zahlreiche Autoren Bezug nehmen und die hier und dort noch als Zeugen für die Vergangenheit der Insel im Bereich des Zitrusanbaus stehen.

- Gleich nach der Entdeckung des Clementinenbaums in Algerien in den „1920er Jahren“ gelangten die Pflanzen nach Korsika und werden seitdem dort angebaut. Eingehende technische und wirtschaftliche Studien, durchgeführt von der Station de Recherche Agronomique von San Giuliano, die seit Ende der 1950er Jahre ihren Sitz auf Korsika hat, haben gezeigt, dass der Clementinenbaum im Bereich des Zitrusanbaus in dieser Region an erster Stelle stehen müsste.
- Seit 1964 pflanzen die Zitrusbauern bereitwillig in beträchtlichem Umfang Clementinenbäume an. Heute erstrecken sich die Clementinenheide auf Korsika über mehr als 2 000 Hektar und liefern eine durchschnittliche Erzeugung von 22 000 Tonnen.
- Die „Clémentine de Corse“ genießt nachweislich einen hohen Bekanntheitsgrad, und das am Stiel verbleibende Blatt wird stark mit ihrem Ursprung in Verbindung gebracht. Die „Clémentine de Corse“ gilt hinsichtlich ihrer Qualitäten (Größenklasse, Geschmack, Saftigkeit, Färbung) als spezifisches Erzeugnis.
- Diese spezifischen Qualitäten sind, auch wenn sie mit den Menschen, die sie erzeugen, in Zusammenhang stehen, zweifellos bestimmten, mit den Böden und dem Klima der Insel sowie mit dem Inselcharakter selbst zusammenhängenden Besonderheiten zu danken.

- Da es sich bei den für den Anbau von Zitrusfrüchten genutzten Böden der g.g.A.-Zone Korsikas ursprünglich um Granit- und Schieferböden handelt, die zudem oftmals saurer und weniger schwer sind und somit eher den Böden in Zonen mit gemäßigttem ozeanischem Klima ähneln, unterscheiden sich diese Böden nämlich von den sonst im Mittelmeerraum häufig anzutreffenden Böden. Diese Böden gestatten die Entwicklung spezifischer Veredelungsunterlagen, die den Früchten besondere Qualitätsmerkmale verleihen.
- Der maritime Einfluss und die enge Nachbarschaft zu den Bergreliefs verleihen dem Erzeugungsgebiet eine klimatische Eigentümlichkeit, die in einer gemäßigten Temperatur, einer erhöhten Niederschlagsmenge und einer erhöhten Luftfeuchtigkeit zum Ausdruck kommt und zur Erzeugung einer Frucht mit besonderer Färbung und besonderem Geschmack (säuerlicher, weniger süß) beiträgt.
- Ferner können die Clementinenhaine aufgrund der Tatsache, dass Korsika eine Insel ist, vor der Entstehung zahlreicher schwerer Viruserkrankungen geschützt werden, von denen sie bis heute verschont geblieben sind. Die auf die Geländebedingungen zurückzuführende geringe Größe der Zitrushaine führt zu einer besseren Eindämmung des Schädlingsbefalls der Früchte.
- Aus diesen Gründen wurde das geografische Gebiet für diejenigen Zonen definiert, die diese Boden- und Klimabedingungen sowie gewisse lagebezogene Kriterien in sich vereinen, nämlich:
- Höhenlage: In das geografische Gebiet werden nur Zonen mit Höhenlagen zwischen 2 und 300 Metern einbezogen. Unterhalb einer Höhe von 2 Metern sind die Böden nämlich durchweg ungeeignet (salzhaltig, hydromorph, torfhaltig, zu sandig). Oberhalb einer Höhe von 300 Metern sind Gefälle und Klima ungünstig für den Clementinenanbau.
- Gefälle: Das Gefälle muss weniger als 25 % betragen.
- Entfernung vom Meer: Die Entfernung vom Meer muss weniger als 15 km betragen, was als Grenze für die Nutzung der Auswirkungen des maritimen Einflusses gilt.

#### 4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: CERTIPAQ. Centre de Certification des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité  
Unter Nr. CC 14 zugelassene und durch den COFRAC unter Nr. 7-10/97 gemäß der Norm EN 45011 akkreditierte Kontrolleinrichtung

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

Telefon: 01 45 30 92 92

Telefax: 01 45 30 93 00

E-Mail: certipaq@certpaq.com

#### 4.8 Etikettierung:

Die spezifische Verpackung der Früchte mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Clémentine de Corse“ für den Versand und die speziellen Etiketten auf der Verpackung werden durch die Kontrolleinrichtung zugelassen.

Neben den aufgrund handelsrechtlicher Erfordernisse vorgeschriebenen Angaben müssen die Verpackungseinheiten die Aufschrift: „Indication Géographique Protégée: Clémentine de Corse“ (Geschützte geografische Angabe: „Clémentine de Corse“) tragen.

#### 4.9 Einzelstaatliche Vorschriften: —

---