

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2005/C 240/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

«CLEMENTINE DE CORSE»

Nº CE: FR/00300/2.7.2003

DOP () IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, las personas interesadas y, en especial, los productores de la DOP o de la IGP, pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Institut National des Appellations d'Origine (INAO)
Dirección: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Teléfono: (33 1) 53 89 80 00
Fax: (33 1) 42 25 57 97
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. *Agrupación:*

2.1 Nombre: Association pour la Défense et la Promotion de la Clémentine de Corse (APRODEC)
(Asociación para la defensa y la promoción de la clementina de Córcega)

2.2 Dirección: Maison Verte 15, avenue Jean Zuccarelli — F-20200 Bastia
Teléfono: 04 95 31 74 34
Fax: 04 95 31 74 34
Correo electrónico: www.aprodec@wanadoo.fr

2.3 Composición: productores/transformadores (X) Otros (X): Propietarios de invernaderos

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados.

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1 Nombre: «Clémentine de Corse»

⁽¹⁾ Comisión Europea — Dirección General de Agricultura — Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas — B-1049 Bruselas.

4.2 Descripción:

La «Clémentine de Corse» es una clementina (*Citrus clementina*) sin pepitas, que debe presentar las características siguientes:

- color anaranjado-rojo; hasta una quinta parte de la superficie de su epidermis puede ser de color verde;
- calibre de mediano a pequeño, con un diámetro máximo de la sección ecuatorial comprendido entre 46 y 68 mm;
- contenido mínimo de jugo del 42 %;
- sabor acidulado;
- madurez interna definida por el cociente (E/A) del porcentaje de azúcar de su jugo (E), expresado en Grado Brix, y la acidez de ese mismo jugo (A), expresada en gramos de ácido cítrico por cada 100 gramos. Ese cociente E/A debe estar comprendido entre 8 y 17, para una acidez comprendida entre 0,65 y 1,4;
- como mínimo el 30 % de las frutas deberá comercializarse con una o dos hojas adherida(s) a su pedúnculo.

4.3 Zona geográfica:

La zona geográfica de producción de la «Clémentine de Corse» ocupa el territorio o parte del territorio de determinados municipios de los departamentos de Alta Córcega y Córcega del Sur que componen la isla de Córcega, en el Mediterráneo. En la mayor parte de los casos, ese territorio se encuentra en zonas litorales y se define con arreglo a criterios de altitud, inclinación y distancia al mar (véase el apartado 4.6).

El conjunto de operaciones formado por la producción, la recolecta y el envasado se efectúa en la zona IGP.

4.4 Prueba del origen:

Cada agente económico es previamente controlado y habilitado por la agrupación solicitante y el organismo certificador. La trazabilidad se garantiza mediante la identificación inicial de cada «bloque frutal» y se completa a lo largo de las diversas etapas que conducen hasta el consumidor final.

Cada explotación dispone de un «inventario del huerto frutal» en el que se identifican las parcelas plantadas de clementinos y los bloques frutales. El «cuaderno del fruticultor» permite seguir la naturaleza de las intervenciones de cada fruticultor en cada bloque frutal. Cada lote de frutos recogidos se identifica por productor y por bloque frutal. Conserva ese número de identificación para la entrega del producto al centro de envasado, para el registro de entrada y de salida de ese centro, para el envío y para el transporte.

En la fase de venta al consumidor final, los envases se identifican pues mediante un número que recoge el número del lote envasado, el número del centro de envasado, el número de la explotación y el número del bloque frutal del que procede el lote.

4.5 Método de obtención:

El sistema de producción utilizado por los citricultores de Córcega se basa en una gestión agronómica por bloques frutales.

- Por «bloque frutal» se entiende un conjunto de clementinos que reúne las condiciones siguientes: compuesto por una única variedad, agrupado en una zona homogénea (suelos, exposición, altitud), gestionado de forma uniforme e independiente de los demás bloques frutales de la explotación (periodos y métodos de intervención en materia de fertilización, riego, protección sanitaria, tratamientos diversos, poda, recolecta, etc....).

- Los conocimientos especializados, obtenidos tras la puesta en común de la experiencia de los productores, de los resultados de veinte años de investigación agronómica local y del desarrollo de herramientas de ayuda para la adopción de decisiones en red, permite obtener frutas de una calidad homogénea y específica:
- Los clementinos se podan anualmente.
- La fertilización y el riego se modulan a partir de parámetros agronómicos y analíticos periódicamente recalibrados. Las parcelas deben disponer obligatoriamente de posibilidades de regadío.
- La cosecha manual comienza cuando el fruto ha alcanzado su coloración y madurez óptima en el árbol. Se lleva a cabo en varias tandas para lograr una mayor homogeneidad de las recolectas. Las frutas se cogen con hojas para garantizar su frescura.
- Una vez cogida la fruta, no se autoriza ningún tratamiento químico. Está prohibida la utilización de activadores del color. Durante la fase de envasado, las frutas son únicamente cubiertas con cera natural y seleccionadas para responder a las normas de calidad de la «Clémentine de Corse».
- Las operaciones de calibrado y envasado de las frutas se realizan en la zona geográfica de producción IGP con el fin de preservar la calidad de las frutas, garantizar la trazabilidad del producto y facilitar el control en estas etapas de la producción. Las normas de calibrado, adoptadas de forma colectiva por los agentes económicos del sector, permiten obtener una referencia estricta a un calibre determinado. Para las frutas certificadas al amparo de la IGP se aceptan sólo los calibres 1 a 5. La aceptación final como IGP se realiza en lotes envasados.
- Los embalajes garantizan la identificación y la calidad de las frutas hasta el momento de su comercialización al consumidor final.

4.6 Vínculo:

Si bien es verdad que el cultivo de la clementina desempeña hoy en día un importante papel en la economía insular, el cultivo de los cítricos en Córcega es muy antiguo. Algunos autores remontan su introducción a los inicios de la era cristiana, cuando los huertos frutales se ubicaban sobre todo en las terrazas de las llanuras situadas al pie de las montañas en la costa oriental hasta el Cap Corse y en Balagne. Aparte del cidro, cuyo cultivo comercial ha desaparecido como consecuencia de excepcionales accidentes climáticos cuyas consecuencias se vieron amplificadas por una coyuntura económica desfavorable, los cítricos cultivados desde antiguo en la isla son naranjos y mandarinos e incluso limoneros a los que numerosos autores hacen referencia y que persisten aquí y allá como testigos del pasado de la isla dedicado a estos cultivos.

- Es a partir de los años veinte y del descubrimiento del clementino en Argelia cuando se traen y se aclimatan plántones de esa especie en Córcega. Posteriormente, los estudios exhaustivos de carácter técnico y económico llevados a cabo por el Centro de Investigación Agronómica de San Giuliano instalado en Córcega desde finales de los años 50 pusieron de manifiesto que el clementino debía ocupar en esa región el primer lugar de los cultivos de cítricos.
- A partir de 1964, los citricultores comenzaron a realizar importantes plantaciones de clementinos. Actualmente, el cultivo de frutales en Córcega ocupa más de 2 000 hectáreas, con una producción media de 22 000 toneladas.
- Hoy en día, puede afirmarse que la reputación de la clementina de Córcega es patente y que la hoja unida a la fruta está estrechamente asociada a su origen. La clementina de Córcega se considera un producto específico por sus cualidades (calibre, sabor, jugosidad, coloración).
- Dicho esto, estas cualidades específicas, además de estar vinculadas a los productores de la fruta, se derivan también de ciertas particularidades relacionadas con los suelos y el clima de la isla, así como con la propia insularidad:

- los suelos propicios para el cultivo de cítricos de la zona IGP de Córcega se distinguen en efecto de los suelos frecuentemente encontrados en el Mediterráneo por su origen granítico y esquístico y suelen ser más ácidos y menos pesados, más próximos de los suelos correspondientes al clima templado oceánico. Esos suelos permiten desarrollar portainjertos específicos, que confieren a las frutas características cualitativas particulares.
- La influencia marítima y la presencia vecina de un relieve montañoso proporcionan a la zona de producción una especificidad climática que se traduce en un clima templado, así como en una pluviometría y una higrometría elevadas, características que participan en la obtención de una fruta de coloración y sabor particulares (más ácido, menos dulce).
- Además, el hecho de que Córcega sea una isla permite proteger la huerta de clementinos del desarrollo de numerosas enfermedades virales graves, de las que se ve actualmente libre. Las pequeñas dimensiones de las huertas, unida a las características del relieve, contribuyen a un mejor control de la evolución de los parásitos que podrían afectar a las frutas.
- Todas estas razones hacen que la zona geográfica se haya limitado precisamente a los lugares donde concurren estas condiciones de suelo y clima, a los que se aplica una serie de criterios distintivos de localización, fácilmente identificables, a saber:
 - la altitud: sólo se toman en consideración las zonas situadas entre 2 y 300 metros. En efecto, por debajo de 2 metros los suelos resultan sistemáticamente desfavorables (salinos, hidromorfos, turbosos, excesivamente arenosos). Por encima de 300 metros, la inclinación y el clima son desfavorables;
 - la inclinación: debe ser inferior al 25 %,
 - la distancia al mar: debe ser inferior a 15 km, límite necesario para disfrutar los efectos de la influencia marítima.

4.7 Estructura de control:

Nombre: CERTIPAQ. Centro de Certificación de Productos Agrícolas y Alimenticios de Calidad
Organismo Certificador Autorizado con el nº CC 14 y acreditado, en cumplimiento de la norma EN 45011, por el COFRAC con el nº 7-10/97

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

Teléfono: 01 45 30 92 92

Fax: 01 45 30 93 00

Correo electrónico: certipaq@certipaq.com

4.8 Etiquetado:

Los envases específicos para el envío de las frutas que ostentan la IGP «Clémentine de Corse» y las etiquetas especiales que figuran en esos envases son validados por la estructura de control.

Aparte de las indicaciones obligatorias que responden a los requisitos comerciales reglamentarios, debe figurar en los envases la indicación: «Indicación Geográfica Protegida: clementina de Córcega».

4.9 Requisitos nacionales: —
