

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2005/C 240/07)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

«CLÉMENTINE DE CORSE»

N° CE: FR/00300/02.07.2003

AOP () IGP (X)

Cette fiche est un résumé établi aux fins d'information. Pour une information complète, en particulier pour les producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, il convient de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne ⁽¹⁾.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.)
Adresse: 51, rue d'Anjou, F-75008 Paris
Tél.: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. *Groupement:*

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

2.2 Adresse: Maison Verte 15, avenue Jean Zuccarelli — F-20200 Bastia
Tél.: 04 95 31 74 34
Fax: 04 95 31 74 34
Courriel: www.aprodec@wanadoo.fr

2.3 Composition: producteurs/transformateurs (X) autres (X): Pépiniéristes

3. *Type de produit:*

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

4. *Description du cahier des charges*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1 Nom: «Clémentine de Corse»

⁽¹⁾ Commission européenne, Direction Générale Agriculture, Unité de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

4.2 Description:

La «Clémentine de Corse» est une clémentine (*Citrus clementina*) sans pépin, qui doit présenter les caractéristiques suivantes:

- de couleur orangé-rouge pouvant présenter jusqu'à 1/5^e de la surface de l'épiderme en vert,
- de calibre moyen à petit, avec un diamètre maximal de la section équatoriale compris entre 46 et 68 mm,
- d'une teneur en jus de 42 % minimum,
- de goût acidulé,
- d'une maturité interne définie par le rapport (E/A) du taux de sucre de son jus (E), exprimé en Degré Brix, avec l'acidité de ce même jus (A), exprimée en grammes d'acide citrique pour 100 grammes. Ce rapport E/A doit être compris entre 8 et 17, pour une acidité comprise entre 0,65 et 1,4,
- commercialisée avec une à deux feuille(s) attachée(s) à son pédoncule pour une proportion minimale de 30 % des fruits.

4.3 Aire géographique:

L'aire géographique de production de la «Clémentine de Corse» s'étend au territoire ou partie du territoire de certaines communes des départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud, constituant l'île de la Corse en Méditerranée. Ce territoire est, le plus souvent, sur les zones littorales et défini selon des critères d'altitude, de pente et de distance à la mer (voir paragraphe 4.6).

L'ensemble des trois opérations, que sont la production, la récolte et le conditionnement, est effectué dans la zone IGP.

4.4 Preuve de l'origine:

Chaque opérateur est préalablement contrôlé et habilité par le Groupement Demandeur et l'Organisme Certificateur. La traçabilité est assurée par une identification initiale de chaque bloc fruitier, complétée au long des différentes étapes qui aboutissent au consommateur final.

Chaque exploitation dispose d'un «Inventaire verger» où sont identifiés les parcelles plantées en clémentiniers et les blocs fruitiers. Un «Cahier de l'exploitant» permet de suivre la nature des interventions par exploitant et par bloc fruitier. Chaque lot de fruits récoltés est identifié par producteur et par bloc fruitier. Il conserve ce numéro d'identification pour la livraison en station de conditionnement, lors de l'agrèage «Entrée» et «Sortie» station, lors de l'expédition et du transport.

Au stade de la vente au consommateur final, les unités de conditionnement sont ainsi identifiées par un numéro reprenant le numéro de lot conditionné, le numéro de station, le numéro de l'exploitation et du bloc fruitier d'où provient le lot.

4.5 Méthode d'obtention:

Le système de production pratiqué par les agrumiculteurs de Corse est basé sur une gestion agronomique par bloc fruitier.

- On appelle «bloc fruitier» un ensemble de clémentiniers satisfaisant aux conditions suivantes: composé d'une seule variété, regroupés dans une zone homogène (sols, exposition, altitude), gérés de façon uniforme et indépendante des autres blocs fruitiers de l'exploitation (périodes et méthodes d'intervention en matière de fertilisation, d'irrigation, de protection sanitaire, de traitement divers, de taille, de récolte, ...).

- Le savoir faire, obtenu par la mise en commun de l'expérience des producteurs, des résultats de vingt années de recherche agronomique locale et du développement d'outils d'aide à la décision en réseau, permet d'obtenir une qualité de fruits homogène et spécifique:
- Les clémentiniers font l'objet d'une taille annuelle.
- La fertilisation et l'irrigation, sont modulés à partir de paramètres agronomiques et analytiques régulièrement jaugés. Les parcelles doivent disposer obligatoirement d'une possibilité d'irrigation.
- La récolte manuelle est déclenchée lorsque le fruit a atteint sa coloration et sa maturité optimale sur l'arbre. Elle est réalisée en plusieurs passages pour une plus grande homogénéité des lots récoltés. Le fruit est récolté avec feuille pour en garantir la fraîcheur.
- Une fois les fruits cueillis, aucun traitement chimique n'est autorisé. L'utilisation d'activateurs de coloration est interdite. Lors de la phase de conditionnement, ils sont simplement enrobés de cire naturelle et sélectionnés pour répondre aux normes de qualité de la «clémentine de Corse».
- Les opérations de calibrage et de conditionnement des fruits sont réalisées dans l'aire géographique de production IGP afin de préserver la qualité des fruits, garantir la traçabilité du produit et faciliter le contrôle sur ces étapes de la production. Les règles de calibrage, retenues collectivement par les opérateurs, permettent d'obtenir une référence stricte à un calibre donné. Pour les fruits certifiés sous IGP, seuls sont retenus les calibres 1 à 5. L'agrégé final en IGP est réalisé sur lots conditionnés.
- Les emballages garantissent l'identification et la qualité des fruits jusqu'à la commercialisation au consommateur final.

4.6 Lien:

Si la culture du clémentinier joue aujourd'hui un rôle important dans l'économie insulaire, la culture des agrumes en Corse est très ancienne. Certains auteurs datent son introduction au tout début de l'ère chrétienne avec des vergers surtout situés sur les terrasses des piedmonts de la côte orientale jusqu'au Cap Corse et en Balagne. En dehors du cédratier, dont la culture commerciale a disparu à la suite d'accidents climatiques exceptionnels dont les conséquences ont été amplifiées par une conjoncture économique défavorable, le vieux verger agrumicole de l'île comprend aussi des plantations d'orangers, de mandariniers ou de citronniers, auxquels de nombreux auteurs font référence et qui existent encore çà et là comme témoins du passé agrumicole de l'île.

- Dès les «années 1920» et la découverte du clémentinier en Algérie, des plants sont amenés et plantés en Corse. A partir de là des études approfondies, techniques et économiques, menées par la Station de Recherche Agronomique de San Giuliano installée en Corse dès la fin des années 1950, ont montré que le clémentinier devait occuper dans cette région la première place dans la plantation d'agrumes.
- À partir de 1964, les agrumiculteurs n'ont pas hésité à planter des clémentiniers de façon importante. À ce jour le verger Corse représente plus de 2 000 hectares et une production moyenne de 22 000 tonnes.
- Aujourd'hui, on peut affirmer que la réputation de la clémentine de Corse est patente et que la feuille qui lui est attachée est fortement associée à son origine. La clémentine de Corse est considérée comme un produit spécifique dans ses qualités (calibre, goût, jutosité, coloration).
- Cela étant, ces qualités spécifiques, si elles sont liées aux hommes qui la produisent, trouvent aussi leur source dans certaines particularités liées aux sols et au climat de l'île, comme à son insularité elle-même:

- Les sols agrumicoles de la zone IGP de Corse se distinguent en effet des sols fréquemment rencontrés en Méditerranée par leur origine granitique et schisteuse et par leur caractère souvent plus acide et moins lourd, plus proche des sols rencontrés sous climat tempéré océanique. Ces sols permettent de développer des portes-greffes spécifiques, qui confèrent aux fruits des caractéristiques de qualité particulières.
- L'influence maritime et la présence voisine de reliefs montagneux donnent à la zone de production une spécificité climatique traduite par une température tempérée, une pluviométrie et une hygrométrie élevées, qui participent à l'obtention d'un fruit avec une coloration et un goût particuliers (plus acide, moins sucré).
- Par ailleurs, le fait que la Corse soit une île permet de protéger le verger de clémentiniers du développement de nombreuses maladies à virus graves dont il est aujourd'hui exempt. La petite taille des vergers, liée aux conditions de relief, concourt à une meilleure maîtrise de l'évolution des parasites qui pourraient affecter les fruits.
- Toutes ces raisons font que l'aire géographique a été définie pour les zones où l'on rencontre réunies ces conditions de sol et de climat, en commun avec un certain nombre de critères distinctifs de localisation, facilement identifiables, qui sont:
- L'altitude: ne sont retenues que les zones situées entre 2 mètres et 300 mètres. En effet, en dessous de 2 mètres, les sols sont systématiquement défavorables (salés, hydromorphes, tourbeux, trop sableux). Au dessus de 300 mètres, pente et climat sont défavorables.
- La pente: elle doit être inférieure à 25 %.
- La distance à la mer: elle doit être inférieure à 15 km, limite pour bénéficier des effets de l'influence maritime.

4.7 Structure de contrôle:

Nom: 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.

Adresse: 9, avenue Georges V — 75008 Paris

Tél.: 01 45 30 92 92

Fax: 01 45 30 93 00

Courriel: certipaq@certipaq.com

4.8 Étiquetage:

Les conditionnements spécifiques à l'expédition des fruits sous IGP «Clémentine de Corse» et les étiquettes particulières figurant sur ces emballages sont validés par la structure de contrôle.

Outre les mentions obligatoires répondant aux exigences commerciales réglementaires, doit figurer sur les unités de conditionnement la mention: «Indication Géographique Protégée: Clémentine de Corse».

4.9 Exigences nationales: —
