

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 125/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾

„POMELO DE CORSE”

NR WE: FR-PGI-0005-01085 – 15.01.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Pomelo de Corse”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Pomelo de Corse” jest owocem cytrusowym wywodzącym się z odmiany Star Ruby lub każdej innej odmiany hybrydy *Citrus Paradisi*, która może być uznana w ramach protokołu zatwierdzenia nowych odmian. Wykaz dopuszczalnych odmian sporządza grupa. Wykaz ten może zostać zaktualizowany na podstawie protokołu zatwierdzenia nowych odmian, którego celem jest zapewnienie, że dopuszczalne odmiany posiadają cechy charakterystyczne „Pomelo de Corse” i spełniają następujące kryteria selekcji: obfite kwitnienie w formie kiści, owoc bez pestek, intensywna czerwona barwa wewnątrz i aromatyczny smak. Po wprowadzeniu jakichkolwiek zmian wykaz ten jest przekazywany producentom oraz jednostce kontrolującej i właściwym organom kontroli.

Dopuszczalne podkłádki do szczepienia to „Poncirus Pomeroy”, „Citrange Carrizo” i „Citrange C 35”.

Jest to owoc bezpestkowy, jego skórka ma barwę żółtą, jest gładka, może mieć plamy o barwie pomarańczowoczerwonej na powierzchni owocu, miąższ ma barwę od różowej po czerwoną, a nawet purpurową.

Jako ChOG „Pomelo de Corse” mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie owoce kategorii *ekstra* i kategorii I.

Do obrotu można wprowadzać dziesięć różnych kalibrów o średnicy nie mniejszej niż 81 mm i nie większej niż 139 mm.

„Pomelo de Corse” jest bardzo soczysty – zawartość soku wynosi co najmniej 38 %. Jest to owoc o aromatycznym i słodkim zapachu.

Owoce muszą spełniać następujące warunki:

Kwasowość (A) poniżej 2 g kwasu cytrynowego na 100 g soku,

Cukier (E) – 9° Brix lub więcej,

Stosunek (E/A) zawartości cukru w soku (E) do kwasowości (A) powyżej 6.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Nasadzanie, produkcja, zbiór i kalibracja muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Na etapie przeprowadzanej w stacji kalibracji owoce można wyłącznie pokryć powłoką na bazie naturalnego wosku.

Magazynowanie, selekcja i pakowanie produktów musi odbywać się na obszarze geograficznym.

„Pomelo de Corse” jest pakowany:

— w skrzynki, układany warstwami.

Na wyjściu z linii nakleja się naklejkę z napisem „Pomelo de Corse” na każdym owocu z górnej warstwy w skrzynce (naklejkami opatrzone jest 50 % owoców),

— na tackach (opakowania jednostkowe) lub w siatki.

Po zapakowaniu w siatki produkt jest każdorazowo pakowany do skrzynek.

Zabrania się transportu owoców w paletach skrzyniowych.

„Pomelo de Corse” pakowany w opakowania zamknięte (opakowania jednostkowe, siatka) nie musi być obowiązkowo opatrzone naklejką.

„Pomelo de Corse” jest owocem świeżym, zbieranym w momencie optymalnej dojrzałości. Po zbiorze nie jest poddawany żadnej obróbce fitosanitarnej w celu konserwowania. Jest więc wrażliwy na uderzenia i obicia, które mogą powstawać w długotrwałym transporcie, gdy produkt zapakowany jest luzem w palety skrzyniowe. Ponadto transport w paletach skrzyniowych w pomieszczeniu zamkniętym, jak to jest w przypadku transportu morskiego, po którym owoce przewożone są w chłodniach samochodowych, uniemożliwia cyrkulację powietrza między owocami, co powoduje niejednorodność „klimatyczną”, która z kolei jest przyczyną zmienności rozwoju fizjologicznego owoców w palecie skrzyniowej. Zakaz transportu owoców w paletach skrzyniowych i obowiązek pakowania na obszarze geograficznym zabezpieczają zatem przed tymi zagrożeniami. W ten sposób nienaruszalność fizyczna i cechy charakterystyczne „Pomelo de Corse” pozostają zachowane.

Ponadto stacje wykonują inne czynności nierozłącznie związane z pakowaniem (selekcja, zatwierdzanie i etykietowanie), które muszą być wykonane w pobliżu sadów, ponieważ dopełniają pracę producentów i pozwalają uniknąć nadmiernego manipulowania owocami luzem. Pakowanie owoców do siatek przed ułożeniem ich w skrzynkach pozwala uniknąć wszelkich dodatkowych przeładunków owoców nieosłoniętych, podczas których mogłyby ulec uszkodzeniu.

Wykonywanie operacji pakowania na określonym obszarze nie tylko przyczynia się do zachowania jakości i cech charakterystycznych wyrobu, ale też poprawia identyfikowalność wyrobu. Podczas transportu owoców luzem możliwe jest zmieszanie ich z owocami innego pochodzenia. „Pomelo de Corse” produkowany i pakowany na określonym obszarze jest pakowany w skrzynki lub w zamknięte opakowania.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie widnieje:

— nazwa produktu „Pomelo de Corse”,

— logo ChOG Unii Europejskiej.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Podstawą wyznaczenia obszaru geograficznego są następujące cechy: wysokość poniżej 300 m, nachylenie mniejsze niż 25 % i odległość od morza mniejsza niż 15 km; obszar obejmuje następujące gminy:

Departament Górna Korsyka

Aghione, Aléria, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barbaggio, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Feliceto, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Muro, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, Rapale, Rogliano, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno.

Departament Korsyka Południowa

Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Pianottoli-Caldarelo, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Valle-di-Mezzana, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1. Czynniki naturalne

Cechy charakterystyczne gleby

Gleby na obszarach produkcji cytrusów mają w większości strukturę piaszczysto-gliniasto-mulistą i są raczej kwaśne. Wytworzyły się na granitowym lub łupkowym podłożu geologicznym.

Cechy charakterystyczne klimatu

Obszar geograficzny położony jest na wyspie, co wpływa na ukształtowanie klimatu zarówno ze względu na szerokość geograficzną jak i na wyraźną rzeźbę terenu.

Korsyka leży na 42. równoleżniku półkuli północnej i jest jednym z najbardziej na północ wysuniętych obszarów uprawy owoców cytrusowych.

W przeciwieństwie do innych odmian grejpfruta, które wymagają wysokich temperatur, dla odmiany Star Ruby roczna suma temperatur na Korsyce jest wystarczająca dla pełnego cyklu rozwoju owoców aż do uzyskania optymalnej dojrzałości i wystarczająca, by nie zahamować wzrostu z powodu zbyt wysokich temperatur.

Ze względu na wpływ morza i obecność sąsiadujących znacznych wypukłości terenu temperatura jest bardziej umiarkowana, a poziom opadów oraz wilgoci jest wyższy niż na innych obszarach produkcji cytrusów.

Sprzyjający zdrowiu charakter wyspy chroni uprawy grejpfruta

Fakt, że Korsyka jest wyspą, ma zasadnicze znaczenie dla upraw „Pomelo de Corse” z punktu widzenia zdrowotnego. Wiele poważnych chorób wirusowych lub zakażeń mykoplazmami, takich jak *citrus tristeza* czy *citrus stubborn*, nie występuje na Korsyce.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Uprawa owoców cytrusowych na Korsyce ma długą tradycję, a według niektórych autorów sięga początków ery chrześcijańskiej.

Rozwój hodowli „Pomelo de Corse”, którego pierwsze uprawy powstały trzydzieści lat temu, jest wynikiem aktywnych działań producentów, którzy zorganizowali się, by zarządzać rozwojem sektora.

Uprawa „Pomelo de Corse” zajmuje dzisiaj ważne miejsce wśród upraw owoców na wyspie.

Wyróżnia się następującymi elementami:

- struktura rolna: uprawy podzielone na niewielkie działki,
- ograniczone zabiegi fitosanitarne dzięki wyspiarskiemu charakterowi obszaru,
- wiedza korsykańskich hodowców cytrusów umożliwiającą zwiększony nadzór i lepsze opanowanie ryzyka zdrowotnego,
- ręczny zbiór rozpoczynany w momencie, gdy owoc zyska odpowiedni kolor i osiągnie optymalną dojrzałość na drzewie.

5.2. Specyfika produktu

„Pomelo de Corse” ma skórkę gładką o barwie żółtej, na której mogą występować plamy o barwie pomarańczowoczerwonej, miąższ ma intensywną barwę od różowej po czerwoną, a nawet purpurową.

Owoc nabiera barwy w sposób naturalny na drzewie. Jest zbierany, gdy osiągnie dojrzałość miąższu, która jest decydująca dla jego cech organoleptycznych (aromatyczny i słodki smak), przejawiających się w równowadze między zawartością cukrów a kwasowością i brakiem goryczy. Jakość miąższu owoców związana jest z równowagą między suchą masą (E), którą wyraża całkowita zawartość cukrów, a całkowitą kwasowością (A).

Z handlowego punktu widzenia normy międzynarodowe definiują jako jedyne kryterium procentową zawartość soku, która powinna wynosić co najmniej 35 %. Zawartość soku w „Pomelo de Corse” wynosi ponad 38 %, co powoduje, że odznacza się on szczególną soczystością.

Zbiór przeprowadzany jest ręcznie, a owoce nie są poddawane obróbce fitosanitarnej po zbiorze, dzięki czemu wyróżniają się wszelkimi cechami świeżości.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

ChOG „Pomelo de Corse” wyróżnia się głównie szczególną jakością owoców (równowaga cukrów i kwasowości, zawartość soku, intensywna barwa, gładka skórka) oraz renomą, która jest coraz większa na poziomie krajowym.

Gleby na określonym obszarze geograficznym, odmienne od gleb występujących na innych potencjalnych terenach produkcji w basenie Morza Śródziemnego, posiadają cechy, dzięki którym rozwinęły się podkładowe do szczepienia rodzaju *Poncirus* i jej hybrydy (cytranga) odpowiednie dla upraw grejpfruta odmiany Star Ruby. Dzięki tym podkładkom do szczepienia owoce zyskują jakość miąższu (dobra równowaga między zawartością cukrów i kwasów, ale również zawartość soku i gładka skórka) wyższą od tej, jaką można uzyskać na podkładkach najpowszechniej stosowanych w świecie.

Umiarkowane warunki klimatyczne panujące na Korsyce powodują, że odmiana Star Ruby, naturalnie bogata w likopen, w pełni przejawia te cechy, i pozwalają uzyskać „Pomelo de Corse” o ładnym czerwonym zabarwieniu miąższu. Miąższ, który zyskuje prawidłowy kolor już we wrześniu–październiku, staje się bardziej żółty zimą i ponownie zabarwia się począwszy od marca–kwietnia. Skórka, która jest żółta zimą, również nabiera barwy czerwonej w okresie wiosennego ocieplenia.

Dzięki takim właśnie umiarkowanym warunkom klimatycznym „Pomelo de Corse” nabiera innych ważnych cech:

- zawartość soku w owocach dużo wyższa niż w przypadku innych odmian,
- gładki wygląd skórki. Dzięki bardzo silnemu wpływowi morza, który przejawia się zarówno niższymi temperaturami latem jak i wskaźnikiem wilgotności względnej spadającym tylko w wyjątkowych przypadkach poniżej 70 %, „Pomelo de Corse” ma gładką skórkę.

Warunki produkcji oraz pakowanie na obszarze geograficznym pozwala zapewnić konsumentom świeżość produktu i zagwarantować, że odnajdą wszystkie cechy jakościowe stanowiące o specyfice „Pomelo de Corse”, a także przyczynia się do renomy owocu.

„Pomelo de Corse” jest zbierany ręcznie i niepoddawany obróbce fitosanitarnej po zbiorze, a jego renoma jest mocno związana z wizerunkiem Korsyki jako wyspy naturalnej, szanującej środowisko, podnoszącej wartość swojego rolnictwa poprzez produkty pod znakiem jakości i posiadającej długą tradycję upraw owoców cytrusowych.

Wprowadzanie na rynek i wysyłanie „Pomelo de Corse” na kontynent znacznie zwiększyło się począwszy od lat 2000 i przyczyniło do rozpowszechnienia „Pomelo de Corse” na skalę ogólnokrajową.

Artykuły prasowe, które ukazały się w czasopismach lokalnych i krajowych specjalistycznych lub ogólnych („Vegetable”, „FLD Magazine”, „FRuiTROP” czy „Corse Matin”), opisujące specyfikę „Pomelo de Corse”, potwierdzają popularność tego produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPomelodeCorseV1.doc>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.