

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2015/C 147/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„CITRON DE MENTON”

Nr UE: FR-PGI-0005-01299 – 5.1.2015

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Citron de Menton”

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*

„Citron de Menton” to cały świeży owoc gatunku *Citrus limon* odmian: Adamo, Cerza, Eureka, Santa Teresa oraz odmiany zwanej lokalnie „Menton”.

Owoce te zbiera się ręcznie. Po zbiorze nie poddaje się ich żadnym zabiegom chemicznym, ani nie powleka woskiem, niezależnie od jego składu.

Owoce posiadają następujące cechy:

- na drzewie skórka młodych cytryn ma barwę od jasnożółtej do żółto-zielonkawej, natomiast pełni dojrzałych – intensywnie żółtą i świetlistą. W okresie nocnych chłódów zimą ma barwę intensywnie żółtą, prawie fluorescencyjną,
- skórka jest drobno granulowana i mocno przylega do cząstek,
- średnica wynosi minimalnie 53 mm i maksymalnie 90 mm (mierzona w przekroju poprzecznym owocu),
- zapach uwalnia esencje aromatyczne bardzo wyraziście przypominające świeżą cytronekę,
- minimalna zawartość soku po przefiltrowaniu odpowiada 25 % łącznej masy owocu,
- sok jest bardzo aromatyczny, kwaśny, bez goryczy; stosunek słodczy do kwasowości (wyrażony jako E/A, gdzie zawartość cukru w suchej masie wyrażono jako „E”, a zawartość kwasu cytrynowego jako „A”) wynosi 1,2–2,2,
- klasa ekstra lub klasa I, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Nowe odmiany mogą być wprowadzone, o ile spełniają cechy opisane powyżej oraz pod warunkiem że zostaną wpisane do francuskiego katalogu po selekcji przez francuski krajowy instytut badań rolnych i po dziesięciu latach testów na wyznaczonym obszarze geograficznym. Po każdej zmianie wykaz odmian jest przekazywany producentom, jednostce certyfikującej i właściwym organom nadzoru.

„Citron de Menton” jest wprowadzana do obrotu z jednym lub dwoma liśćmi przy łodydze co najmniej 30 % owoców. Liście mają barwę jasnozieloną, kształt lancetowaty z niewielkimi ząbkami przy brzegach.

Formy prezentacji: paczki sortowane wg wielkości, luzem lub w opakowaniach o masie mniejszej niż 2 kg.

Przy sprzedaży luzem „Citron de Menton” sortuje się wg wielkości w następujący sposób: maksymalna różnica między rozmiarami nie może przekroczyć zakresu uzyskanego w wyniku połączenia trzech kolejnych wielkości ze skali wielkości (kodów wielkości).

W pudełkach sprzedaje się wyłącznie „Citron de Menton” klasy „ekstra” i odpowiadają one jednemu kodowi wielkości.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

Produkcja i zbiór „Citron de Menton” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa*

Cytryny „Citron de Menton” są pakowane w:

— w opakowania o masie poniżej 8 kg,

— w opakowania o masie poniżej 15 kg jedynie w przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia,

— w pudełkach o masie mniejszej niż 2 kg.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

Etykieta zawiera pełną nazwę „Citron de Menton”.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje obszar następujących gmin w departamencie Alpes-Maritimes:

Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Sainte-Agnès i Menton.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Citron de Menton” charakteryzują:

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny „Citron de Menton” to najdalej wysunięty na północ obszar uprawy cytryn na świecie, położony między morzem (7 km w linii prostej od Morza Śródziemnego) a górami (kilka szczytów ma ponad 1 000 metrów wysokości). Od tych gór rozciągają się w kierunku północno-wschodnim południowo-zachodnim pagórki, które dochodzą aż do brzegu morza, kończąc się urwiskami przy Saint-Louis i Cap-Martin.

Obszar geograficzny „Citron de Menton” jest pod wpływem mikroklimatu, który charakteryzują:

— niewielkie różnice temperatur z łagodną zimą (średnia temperatur 10 °C), z wyjątkiem krótkiego okresu między końcem stycznia a początkiem lutego; ciepłe wiosny i jesienie (średnia temperatur 16 °C), ale przy tym burzliwe (średnia opadów 70 mm na miesiąc) i gorące lata (średnia temperatur 23–27 °C),

— duże nasłonecznienie (2 800 godzin nasłonecznienia rocznie), co przyczynia się do utrzymania zimą łagodnych temperatur,

— występowanie mgieł, które latem ograniczają ekspozycję na słońce,

- umiarkowane wiatry: obecność bryzy morskiej i wiatrów z głębi lądu łagodzonych dzięki parawanowi stworzonemu przez okoliczne góry,
- hydrometria latem wynosi blisko 75 % – prawie tyle, co w strefach tropikalnych.

Gleby obszaru geograficznego „Citron de Menton” charakteryzują się obecnością piaskowcowej skały macierzystej, zwanej piaskowcem z Menton, są to piaski gliniaste i gliny piaszczyste, stanowiące podstawę dobrze wentylowanych gleb o umiarkowanie wysokim pH (około 8).

Sieć hydrograficzna obszaru geograficznego „Citron de Menton” jest gęsta; liczne strumienie wskazują na zasobność wód gruntowych.

Czynnik ludzki

Pierwsze owoce cytrusowe pojawiły się w Menton począwszy od 1341 r. Jednak prawdziwy rozwój uprawy owoców cytrusowych w okolicach Menton miał miejsce w XVII i XVIII w., kiedy to wydano pierwsze akty prawne regulujące uprawę cytryn i handel nimi. Największy rozkwit uprawy i handlu „Citron de Menton” trwał około stu lat, od połowy XVIII do połowy XIX w. Uprawa owoców cytrusowych była wówczas najważniejszą formą działalności gospodarczej w Menton. Oprócz wielu przyczyn, które spowodowały jej upadek, takich jak porzucanie rolnictwa, w 1956 r. wybuchła choroba „mal secco” powodowana grzybem *Phoma tracheiphila* Petri, która niszczyła drzewa cytrynowe. Jednak od 1992 r., dzięki wsparciu finansowym przeznaczonym dla plantatorów upraw cytrusowych i na utrzymanie gruntów rolnych, nastąpiło ożywienie lokalnych upraw owoców cytrusowych. Między 2004 a 2012 r. posadzono 3 000 drzew, zwiększając w 2012 r. do 5 000 liczbę uprawianych drzew cytrynowych.

Tradycyjnie plantatorzy owoców cytrusowych okolic Menton uprawiali głównie lokalną odmianę „Menton”. W następstwie zniszczeń spowodowanych przez chorobę w 1956 r. plantatorzy wprowadzili inne odmiany cytryn, dostosowane do lokalnych warunków glebowych i klimatycznych.

Plantatorzy owoców cytrusowych uprawiają „Citron de Menton” na tarasach (lokalnie znanych jako „restanques”), które umożliwiają optymalne wykorzystanie nasłonecznienia.

„Citron de Menton” uprawiana jest na działkach, które mogą być nawadniane, na wysokości maksymalnie 390 m n.p.m. i w odległości mniejszej lub równej 7 km od morza w linii prostej.

Producenci dokonują co najmniej jednej przycinki w roku (między lutym a wrześniem) i regularnie eliminują tzw. łasuchy, tj. gałązki z tendencją do drewnienia, które nie dają owoców wcale lub bardzo mało, okradając jednocześnie z soków gałęzie bogate w owoce.

Zbiór prowadzi się przez cały rok w zależności od stopnia dojrzałości owoców, gdyż nie wszystkie owoce na tym samym drzewie dojrzewają w tym samym czasie. Zbiór przeprowadza się ręcznie, w kilku etapach, aby wybrać dojrzałe owoce. Barwę pożądaną przy wprowadzaniu do obrotu osiąga się na pniu. Zbiór przeprowadza się ostrożnie: owoce zrywa się po jednym, do skrzynek lub kartonów o maksymalnej masie 20 kg. Worki są zabronione ze względu na ryzyko przegrzania.

Zwyczajowo w Menton zbiera się owoce z kilkoma liśćmi. Jest to jednocześnie znak rozpoznawczy i gwarancja świeżości. Aby zapobiec naruszeniom integralności naskórka owocu, ogonki owoców zebranych bez liści obcina się przy nasadzie szypułki.

5.1. Specyfika produktu

Charakterystyczne dla „Citron de Menton” są:

- jej barwa, uzyskiwana w sposób naturalny na pniu, jasnożółta do zielonkawo-żółtej dla tzw. wczesnych cytryn, intensywnie jasnożółta i świetlista dla odpowiednio dojrzałych cytryn i intensywnie żółta, prawie fluorescencyjna w okresie nocnych chłódów zimą,
- jej skórka jest drobno granulowana i mocno przylega do cząstek,
- intensywny zapach z dominującą nutą świeżej cytroneli, szczególnie wyraźną przy rolowaniu owocu,
- intensywny zapach soku i jego kwaśny smak pozbawiony goryczy.

5.2. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Związek przyczynowy między obszarem geograficznym Menton a „Citron de Menton” opiera się na określonej jakości produktu i jego renomie.

Szczególne położenie obszaru geograficznego produkcji „Citron de Menton” między morzem a górami nadaje mu szczególny klimat, który tłumaczy specyfikę „Citron de Menton”:

- od północy bariera gór chroni drzewka cytrynowe od szkód, które wiatry zachodnie, północne i północno-wschodnie powodowałyby w okresie owocowania,
- z kolei bryza morska jest dla drzewek cytrynowych korzystna, gdyż wietrzy je,
- zbocza wzgórz tego obszaru z piaskowcową skałą macierzystą stanowią od wieków dobre stanowiska do sadzenia drzew cytrusowych na tarasach, zakładanych do wys. 390 m n.p.m. (wyżej klimat jest niekorzystny); ich dobrze napowietrzona gleby sprzyjają produkcji, ograniczają ryzyko przemarznięcia, i zapewniają dobre dojrzewanie owoców (oddawanie ciepła),
- szczególna hydrometria niecki Menton, zbliżona do klimatu tropikalnego, sprzyja uprawie cytryn,
- łagodny klimat z wpływem morza (działki położone są w obrębie 7 km od morza w linii prostej) i występowanie w sezonie upałów mgieł zmniejszających siłę nasłonecznienia ograniczają kumulację cukrów i sprzyjają wyrazistości kwaśnego smaku pozbawionego goryczki, jaki posiada „Citron de Menton”,
- ograniczona amplituda temperatur między dniem i nocą powoduje m.in. specyficzną dla „Citron de Menton” intensywną barwę,
- relatywnie niskie temperatury w okolicy Menton, panujące od połowy stycznia do końca lutego, umożliwiają uzyskanie owoców o pięknej barwie, kwaskowatym smaku i dobrze nadających się do przechowywania,
- umiarkowana wilgotność i krótkie deszcze wiosną i jesienią, w połączeniu z brakiem upraw wielkoobszarowych i niewielkimi rozmiarami plantacji oraz i praktykami sadowniczymi (w tym przycinanie), doprowadziły do utrzymania na tym obszarze wyjątkowej lokalnej różnorodności biologicznej, co ma znaczenie dla ograniczenia pasożytów, przyczynia się do bardzo dobrej jakości sanitarnej produkcji i bardzo sporadycznego stosowania środków ochrony roślin,
- jakość sanitarna produkcji i wyjątkowa zdolność do przechowywania tłumaczą również brak stosowania środków chemicznych po zbiorze (fungicydy) i powlekania woskiem.

Praktyki przycinania umożliwiają uzyskiwanie soczystych owoców pożądanej wielkości. Możliwość nawadniania i praktyki stosowane przy zbiorze (zbiór ręczny, w kilku etapach, bardzo delikatny) również przyczyniają się do uzyskiwania owoców doskonałej jakości, zarówno pod względem wyglądu zewnętrznego (skórka bez uszkodzeń, praktycznie bez wad), jak i smaku (uzyskiwanie odpowiedniej dojrzałości na pniu, związana z wymogiem minimalnej zawartości soku i stosunku E/A, owoce nie są odzielane).

Szczególne walory „Citron de Menton” są podstawą jej krajowej i światowej renomy. Cytrynie tej poświęcono całą książkę, a mianowicie: „Citron de Menton” opublikowane przez wydawnictwo ROM (grudzień 2005).

„Citron de Menton” jest niezmiernie popularna — zarówno ze względu na swą jakość i zapach skórki, jak i sok — wśród renomowanych francuskich szefów kuchni, takich jak Alain Ducasse (restauracja Ludwik XV w Monako), Paul Bocuse (restauracja Les frères Troisgros) czy Joël Robuchon, który określa ją następujący sposób: „wyjątkowy aromat, wyrafinowany kwaskowy smak, bardzo aromatyczna skórka”.

Ze względu na swe szczególne walory „Citron de Menton” jest też ceniona jako surowiec do produkcji wielu produktów przetworzonych: wyrobów cukierniczych, likieru cytrynowego, konfitur, oliwy z oliwek aromatyzowanej cytryną itd.

„Święto cytryny” w Menton gromadzi od 1934 r. tysiące ciekawych (200 000 tys. odwiedzających w 2011 r.) z Francji i zza granicy. Jest to trzecia impreza w rankingu popularności w regionie Alpes-Maritimes. Wozy udekorowane cytrynami i pomarańczami przejeżdżają ulicami miasta Menton, a ogrody przystrojone są kompozycjami z owoców cytrusowych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(artykuł 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-735ca22e-cd8a-4112-9dfc-61ffde2e063c/telechargement

^(?) Zob. przypis 1.