C/2025/3209

13.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3209)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Clementine del Golfo di Taranto»

PGI-IT-0247-AM01 — 20.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Clementine del Golfo di Taranto»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) — PQA 1

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Suppression de la référence au règlement (CEE) nº 2081/92*

À l'article 1er du cahier des charges, la référence au règlement (CEE) nº 2081/92 est supprimée.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modifications de l'article 4 sur les caractéristiques de culture: taille*

L'article 4 du cahier des charges a été modifié: l'obligation de la taille annuelle a été supprimée afin d'autoriser également une taille tous les deux ans, et la possibilité de réaliser une taille en vert a été introduite.

La pénurie croissante de main-d'œuvre spécialisée dans la taille des agrumes nécessite une rationalisation des interventions: lorsque les conditions végétatives de la plante le permettent, la taille pourra être effectuée une année sur deux. La taille en vert vise à permettre un équilibrage de la production.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Modifications de l'article 4 sur les caractéristiques de culture: irrigation*

L'article 4 du cahier des charges a été modifié afin de dissocier la pratique de l'irrigation de l'absence de précipitations et d'introduire la méthode de l'irrigation souterraine.

L'intégration de cette méthode dans le cahier des charges répond à la nécessité croissante d'accroître l'efficacité d'utilisation des ressources en eau.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Modifications de l'article 4 sur les caractéristiques de culture: travail du sol*

L'article 4 du cahier des charges a été modifié afin d'inclure la possibilité d'un enherbement maîtrisé.

L'introduction de cette pratique dans le cahier des charges répond à la nécessité déjà bien établie, et qui ne cesse de croître, de préserver les sols en limitant leur appauvrissement en matières organiques et de conserver la biodiversité de la faune entomologique utile.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Modifications de l'article 4 sur les caractéristiques de culture: intervalles de plantation*

L'article 4 du cahier des charges a été modifié afin de simplifier le texte relatif aux exigences en matière d'intervalles de plantation, désormais autorisés avec des densités variables, dans la limite de 750 plants/ha, seuil qui n'était auparavant admis que pour les plantations établies avant la reconnaissance de l'IGP.

Cette augmentation du nombre maximal de plants par hectare se justifie par l'évolution des techniques culturales des agrumes au cours des vingt dernières années, notamment par l'introduction d'intervalles de plantation dynamiques et la création d'ados.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. ***Modifications de l'article 4 sur les caractéristiques de culture: identification du porte-greffe***

L'article 4 du cahier des charges a été modifié afin d'autoriser l'utilisation des porte-greffes conformes à la réglementation en vigueur, en lieu et place du *Citrus aurantium* L., connu sous le nom d'«oranger amer».

La possibilité nouvellement introduite d'utiliser également des porte-greffes autres que le *Citrus aurantium* repose sur des considérations strictement phytosanitaires.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Article 6. Introduction de spécifications relatives au produit destiné à la transformation*

L'article 6 du cahier des charges a été modifié pour introduire des spécifications concernant les produits destinés à la transformation. Il est désormais permis d'utiliser des fruits endommagés, exempts de pourriture et/ou d'un calibre minimal de 7 (41/48 mm), sans préjudice des autres caractéristiques prévues dans le cahier des charges. Ces fruits peuvent bénéficier de l'IGP «Clementine del Golfo di Taranto» mais ne peuvent pas être vendus en l'état au consommateur final.

L'ajout de dispositions relatives aux produits transformés dans le cahier des charges répond à l'intérêt grandissant de l'industrie de transformation pour les produits bénéficiant d'une appellation. Cet intérêt croissant de l'industrie de transformation pour les produits bénéficiant d'une appellation explique également la réduction du calibre minimal d'une classe, uniquement pour les produits destinés à la transformation. La modification ne porte pas atteinte à la part de produits destinée au marché du frais.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

8. *Article 7. Introduction de l'article sur le lien*

L'article 7 est désormais consacré au lien, et les spécifications sur l'étiquetage et le conditionnement ont été transférées à l'article 8.

Le texte introduit reprend intégralement et sans aucune modification les éléments déjà présents aux points 4.4 et 4.6 du résumé en vigueur avant la présente modification.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

9. *Article 8. Désignation et présentation*

Les spécifications relatives à la désignation et à la présentation ont été déplacées de l'article 7 du cahier des charges, désormais consacré au lien, à l'article 8 nouvellement créé.

La modification supprime le poids maximal des emballages, le remplaçant par un poids minimal; la part de fruits dans l'emballage devant porter le logo de l'appellation passe de 90 à 60 %; en outre, il est désormais autorisé d'afficher les informations obligatoires sur l'étiquette et/ou l'étiquette volante et/ou l'emballage, plutôt que de les regrouper sur un seul côté de l'emballage.

L'élargissement du marché de référence pour la commercialisation des produits bénéficiant d'une appellation répond aux différentes tendances d'achat du consommateur final. Pour satisfaire les diverses exigences du marché, le poids maximal des emballages scellés a été remplacé par un poids minimal, et les capacités minimale et maximale des emballages non scellés ont été supprimées. Cette modification permettra de diversifier les possibilités d'emballage.

La réduction du pourcentage de fruits marqués d'une pastille dans les emballages non scellés s'explique par la nécessité d'accélérer les opérations de conditionnement pour les petites entreprises de commercialisation qui ne disposent pas d'équipements coûteux permettant l'automatisation complète de l'application de la pastille, celle-ci étant apposée manuellement.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

10. *Article 8. Désignation et présentation*

À l'article 8, l'obligation d'indiquer la mention «Indication géographique protégée» en toutes lettres a été supprimée; elle est désormais remplacée par le sigle IGP, et les spécifications relatives à l'identification et à l'étiquetage du produit destiné exclusivement à la transformation ont été introduites.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

11. *Article 8. Désignation et présentation*

Le logo de l'appellation, qui n'était auparavant que décrit graphiquement, est maintenant reproduit en image.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Clementine del Golfo di Taranto»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0805 — Agrumes, frais ou secs

0805 21 — Mandarines (y compris les tangerines et satsumas)

0805 22 — Clémentines

— 20 — PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

2008 — Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés ou conservés, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants ou d'alcool, non dénommés ni compris ailleurs

2008 30 — Agrumes

2008 30 55 — Mandarines, y compris tangerines et satsumas; clémentines, wilkings et autres hybrides similaires d'agrumes

2008 30 75 — Mandarines, y compris tangerines et satsumas; clémentines, wilkings et autres hybrides similaires d'agrumes

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'indication géographique protégée (IGP) «Clementine del Golfo di Taranto» désigne les fruits de clémentiniers de l'espèce *Citrus clementine* Hort. ex Tanaka, des cultivars et sélections clonales suivants: Comune, Fedele, Precoce di Massafra (ou Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

L'indication géographique protégée «Clementine del Golfo di Taranto» doit répondre non seulement aux exigences prévues par les normes communes de qualité en vigueur, mais aussi aux caractéristiques suivantes:

forme: sphéroïdale, légèrement aplatie aux extrémités;

peau: lisse ou légèrement rugueuse de couleur orange, et de couleur verte à 30 % au maximum;

couleur de la pulpe: orange;

calibre minimal: 6 (43/52 mm);

teneur minimale en jus: 40 % du poids du fruit, obtenu par extraction par presse à main;

arôme: intense et persistant;

rapport de maturation: au minimum 6:1, qui correspond au rapport entre la teneur en solides solubles exprimée en degrés Brix et les acides titrables exprimés en acide citrique;

asperme: au maximum 5 % des clémentines peuvent contenir jusqu'à 3 pépins.

Uniquement pour le produit destiné à la transformation, les fruits peuvent être endommagés, exempts de pourriture et/ou d'un calibre minimal de 7 (41/48 mm), sans préjudice des autres caractéristiques prévues dans le cahier des charges. Ces fruits peuvent bénéficier de l'IGP «Clementine del Golfo di Taranto» mais ne peuvent pas être vendus en l'état au consommateur final.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'indication géographique protégée «Clementine del Golfo di Taranto» désigne les clémentines des cultivars et sélections clonales suivants: Comune, Fedele, Precoce di Massafra (ou Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Les clémentines en question sont destinées à être vendus au consommateur exclusivement à l'état frais et doivent être produites sur le territoire des communes de la province de Tarente indiquées au point 4.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de production des «Clementine del Golfo di Taranto» doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire de production délimitée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les «Clementine del Golfo di Taranto» doivent être mises à la consommation: dans des emballages scellés de manière à empêcher que le contenu ne puisse en être retiré sans en briser le sceau, et d'un poids minimal de 0,5 kg; dans des emballages non scellés, dont au moins 60 % des fruits portent le logo de l'appellation décrit ci-dessous.

L'identification du produit IGP destiné exclusivement à la transformation, qui ne peut pas être vendu en l'état au consommateur final, devra figurer sur les emballages ou contenants conformes à la réglementation en vigueur.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'utilisation d'adjectifs laudatifs relatifs aux caractéristiques commerciales ou d'autres appréciations à caractère commercial est interdite.

La mention «IGP "Clementine del Golfo di Taranto"» doit apparaître sur les emballages en caractères clairs et nettement distincts de toute autre mention, d'une taille au moins deux fois plus grande que celle de toutes les autres mentions.

Il est permis d'utiliser des indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées munies d'un code d'identification, pour autant qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur ou qu'elles ne présentent pas les caractéristiques des fruits en termes élogieux.

L'identification du produit IGP destiné exclusivement à la transformation, qui ne peut pas être vendu en l'état au consommateur final, devra figurer sur les emballages ou contenants conformes à la réglementation en vigueur, sur lesquels devra apparaître la mention «"Clementine del Golfo di Taranto" IGP, destinées à la transformation». Le symbole graphique relatif à l'image artistique du logo spécifique et univoque, à utiliser en liaison indissociable avec l'indication géographique protégée, est circulaire, formé de deux cercles concentriques verts (Pantone 356 CV). Entre ces cercles figure la mention «Indicazione Geografica Protetta» (Indication géographique protégée) dans la même couleur verte (Pantone 356 CV). La partie centrale représente un ciel bleu (Pantone 306 CV) et une clémentine orange foncé (Pantone 021 CV), dotée du pédoncule et d'une feuille verte (Pantone 356 CV). Sous l'image du fruit, la mention «Clementine del Golfo dì Taranto» apparaît en orange (Pantone 021 CV). En bas, entre les deux cercles, figure le sigle IGP en vert (Pantone 356 CV).



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production des «Clementine del Golfo di Taranto» comprend l'ensemble du territoire des communes de Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Tarante et Statte.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'origine de la clémentine est incertaine: selon certains auteurs, il s'agirait d'un hybride naturel apparu en Algérie en 1898, alors que selon Tanaka, ce serait un agrume semblable à la mandarine de Canton, répandue en Chine (*Citrus clementine* Hort.). Les premières cultures d'agrumes seraient apparues dans la province de Tarante au XVIII[e] siècle, mais ce n'est qu'au XX[e] siècle que la culture spécialisée d'agrumes se répand. Les communes de la province de Tarante qui donnent sur le golfe du même nom constituent le centre de gravité, géographique et socioéconomique, du territoire concerné par l'appellation d'origine. Dans les années 1950, à la suite de la réforme foncière et grâce au repérage, au captage et à l'exploitation de ressources d'irrigation appropriées, la culture des agrumes s'est développée et progressivement spécialisée, jusqu'à devenir la culture dominante de l'aire délimitée. La douceur du climat, ensoleillé et peu humide, de ce territoire qui donne sur le Golfe de Tarante influence positivement les processus de croissance et de maturation des fruits, et favorise l'acquisition d'excellentes caractéristiques qualitatives de couleur, saveur et conservation. Le fait que les producteurs de «Clementine del Golfo di Taranto» doivent inscrire leurs plantations d'agrumes sur une liste créée, tenue et mise à jour par l'organisme de contrôle garantit la traçabilité du produit. Les producteurs sont tenus de communiquer leurs données cadastrales pour identifier les plantations en question (superficie, intervalles de plantation et année de plantation).

Le territoire qui donne sur le Golfe de Tarante est idéal pour la culture des agrumes, car ses sols, homogènes et presque toujours plats, sont fertiles, profonds et bien drainés. L'aire de production est marquée par une excellente exposition au sud et par la présence de la chaîne de collines de Murgia qui protège les plantations des vents froids du nord. Pour préserver les clémentiniers des vents du sud, comme le sirocco et le libeccio, qui, provenant de la mer, peuvent les endommager, les producteurs ont souvent recours à la construction de barrières brise-vent, que ce soit au moyen d'espèces végétales ou de filets appropriés. Les températures, qui descendent rarement en dessous de 0° C, sont idéales pour cette culture, et les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, relevées pendant la période de maturation, contribuent au développement des qualités esthétiques et organoleptiques des fruits. Ces conditions climatiques favorables à cette culture ont permis d'observer et d'identifier dans cette aire de production des mutations spontanées de la variété originellement et habituellement cultivée, la «Comune»: en raison de leurs caractéristiques morphologiques et qualitatives, les fruits ainsi obtenus jouent désormais un rôle important, certains d'entre eux prenant le nom de leur implantation géographique, comme c'est le cas pour la «Grosso Puglia» et la «Precoce di Massafra». La culture de cette espèce s'est fortement spécialisée dans cette aire et a acquis un rayonnement qui dépasse celui de la simple culture agricole. La confirmation de l'intérêt économique et social pour la production de clémentines est donnée par la création, dès 1970, de la fête de la mandarine, qui est l'occasion de débats et de réflexions sur l'avenir de cette culture, la notoriété du produit s'étant affirmée sur les marchés nationaux grâce à ses caractéristiques qualitatives (organoleptiques et commerciales).

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fe%252FD.a7e2182d713c002a0eaf/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download