

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 74/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«LIMONE INTERDONATO MESSINA»****N° CE: IT-PGI-005-0558-16.10.2006****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Limone Interdonato Messina»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit (annexe II)**

Catégorie 1.6. Fruits, légumes et céréales frais ou transformés.

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

L'indication géographique protégée «Limone Interdonato Messina» est réservée au cultivar «Interdonato», hybride naturel entre un clone de cédratier et un clone de citronnier. Lorsqu'il est mis sur le marché, il doit présenter les caractéristiques suivantes: FRUIT: de poids moyen à élevé compris entre 80 et 350 g; FORME: elliptique avec ombon prononcé et cicatrice stylaire légèrement déprimée; ÉPICARPE: fin, peu rugueux avec glandes oléifères lisses; COULEUR: vert mat virant au jaune au début de la maturité commerciale, et jaune à l'exception des extrémités vert mat à la maturité physiologique; PULPE: de couleur jaune, texture moyenne et déliquescence avec pépins rares ou absents; JUS: de couleur jaune citrin, avec un rendement non inférieur à 25 %. L'acidité totale est inférieure à 50 g/l et les degrés Brix sont égaux ou supérieurs à 6,2. CATÉGORIE commerciale: «Extra» et «I».

La récolte de l'IGP «Limone Interdonato Messina» s'étend du 1^{er} septembre au 15 avril.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

(¹) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

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

Les opérations de production doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique de production définie au point 4, afin de garantir l'origine et le contrôle du produit comme prévu par le règlement (CE) n° 510/06 — article 4, paragraphe 2, point e). La récolte est effectuée durant la période indiquée au point 3.2, à la main à l'aide de ciseaux afin d'éviter le détachement de la zone pistillaire.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.

Pour les fruits de l'IGP «Limone Interdonato Messina» non commercialisés immédiatement après la récolte, la conservation à basses températures est autorisée. À cet effet sont utilisées des chambres froides dans lesquelles le taux d'humidité relative est maintenu à un niveau élevé (75-95 %) pour conserver la turgescence du fruit, tandis que l'air est renouvelé régulièrement (5 fois le volume de la chambre froide toutes les 24 heures) pour éviter la formation d'anhydride de carbone et d'éthylène produits lors de la respiration des fruits. Les températures de conservation sont comprises entre 6 °C et 11 °C. Le conditionnement doit être effectué dans les 30 jours qui suivent la récolte.

L'IGP «Limone Interdonato Messina» est commercialisé en cageots et/ou en plateaux de bois, de plastique et/ou de carton, en filets d'un poids maximum de 5 kg, et en vrac en corbeilles alvéolaires. Les emballages, les filets et les corbeilles doivent être scellés de manière à empêcher que le contenu ne puisse en être extrait sans briser le sceau. Lorsque le produit est vendu en vrac, une étiquette sera apposée sur chaque fruit.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquette des emballages doit obligatoirement porter: la dénomination IGP «Limone Interdonato Messina» et le logo, en caractères plus gros que ceux des autres mentions indiquées sur l'étiquette; le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise productrice et/ou de conditionnement, la catégorie commerciale («Extra» ou «I»).



Le logo est composé de deux cercles concentriques: à l'intérieur du premier cercle, un fond de la même couleur verte que le citron Interdonato au début de sa maturité sert de base à la mention: LIMONE INTERDONATO et aux deux photographies de ce même fruit. À l'intérieur du deuxième cercle, le fond bleu clair représentant la mer sert de fond au portrait du colonel Interdonato, sélectionneur du cultivar homonyme, à la représentation de la Sicile et à la mention MESSINA qui complète la dénomination IGP.

4. Délimitation de l'aire géographique

La zone de production de l'IGP «Limone Interdonato Messina» comprend la totalité des territoires communaux de la province de Messine énumérés ci-après: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali' Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina et Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos et Savoca.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique concernée par la culture de l'IGP «Limone Interdonato Messina» couvre une vaste portion de la façade ionienne de la région de Messine, exposée uniformément à l'est, soit tous les territoires communaux limitrophes compris entre Messine et Taormine.

La présence du cultivar est attestée dans l'étage végétal compris entre 0 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer; il est aussi présent au-delà, dans les zones correspondant aux lits fertiles des nombreux torrents et aux bassins versants.

La configuration orographique est étroitement liée à la chaîne des Peloritani qui plonge dans la mer Ionienne et dont les points culminants sont situés à proximité de la côte, créant un relief fortement accidenté et des pentes marquées, même à faible altitude. En effet, le territoire présente dans l'ensemble une déclivité supérieure à 40 %, tandis que les surfaces planes ne se trouvent que dans les portions de territoire situées à proximité des torrents et du littoral.

En ce qui concerne les aspects géologiques, l'extrémité nord-est de la Sicile est liée, du point de vue stratigraphique, au territoire de la Calabre, avec un socle principal constitué de roches granitiques, schisteuses et phylladiques et recouvert par des terrains plus récents. Le socle principal, qui appartient probablement au Cambrien, est constitué d'un filon de granit porphyroïde et par des schistes.

Les sédimentations marines du post-Cambrien comprennent des couches alternées de calcaires, de dolomites, de schistes et d'argiles dont les séries de sédimentations pliocéniques successives sont représentées par des conglomérats basaux, des marnes, des argiles et enfin des roches incohérentes constituées de sables et de grès.

Du point de vue tectonique, une telle structure géologique favorise, d'une part, la fragmentation des roches à laquelle est associée la formation de sources, et, d'autre part, la stabilité des sols et l'épaisseur des alluvions, propices à la formation de nappes phréatiques à partir des eaux d'infiltration. Ces deux aspects constituent des éléments favorables à l'utilisation des eaux souterraines à des fins d'irrigation.

La zone présente un éventail pédologique hétérogène où prédominent les lithosols alluvionnaires et les sols bruns extrêmement fertiles sous l'angle agricole.

Du point de vue hydrologique, il faut noter la présence diffuse de nombreux cours d'eau ne revêtant un caractère torrentiel qu'en cas de fortes précipitations. Un aspect notable est la présence dans le sous-sol d'eaux riches en soufre, sel, brome et iode, exploitées aussi du point de vue thermal.

Les ressources en eau sont donc représentées principalement par les météores aqueux, les sources et les eaux des nappes phréatiques prélevées par l'intermédiaire de nombreux puits.

Quant au climat de la zone, il est typiquement méditerranéen avec des hivers doux et des étés caractérisés par de longues périodes de sécheresse qui s'accompagnent de températures élevées.

Quant à l'exposition aux vents, la région est soumise aux vents dominants d'ouest et de nord-est et, en hiver, au maestrale et au libeccio qui peuvent se révéler particulièrement tempétueux. Le scirocco, vent chaud et humide qui souffle du sud-sud-est, parfois pendant de longues périodes, est également très présent.

Il résulte de ce qui précède que les éléments pédologiques, orographiques, climatiques et environnementaux qui caractérisent la zone vouée à la culture du «Limone Interdonato Messina» constituent un écosystème absolument unique qui ne peut être reproduit ailleurs.

La preuve en est que les citronniers du cultivar Interdonato cultivés sur d'autres versants de l'île et en Calabre n'ont jamais généré les spécificités tant appréciées qui ne se retrouvent que chez le cultivar de l'aire géographique d'origine.

5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques fondamentales du citron «Interdonato Messina» sont la précocité de la maturité, d'où une mise sur le marché à un moment où il n'y a pas encore de citrons jaunes dans les autres zones méditerranéennes agrumicoles, la douceur de la pulpe due à une faible teneur en acide citrique (inférieure à 50 g/l), la résistance exceptionnelle à la maladie du «mal secco» des agrumes, la finesse de l'épiderme, caractéristique conférée par la peau lisse, peu rugueuse aux glandes oléifères peu prononcées.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La demande d'enregistrement du citron «Interdonato Messina» comme IGP est justifiée par la réputation dont ce produit jouit depuis toujours dans la zone où il est cultivé. C'est un héros de l'épopée garibaldienne, le colonel Interdonato, qui a sélectionné en 1875 ce cultivar particulier dont les fruits se distinguaient par leur période de maturité précoce, leur grosseur, leur forme allongée et cylindrique, leur jus peu acide et leur peau très lisse. Dès cette époque, il fut apprécié et reconnu par les habitants de la région qui lui donnèrent également d'autres noms comme: «citron spécial» ou «citron fin», appellations qui subsistent encore aujourd'hui parallèlement à la dénomination du «Limone Interdonato». Ses caractéristiques fondamentales reconnues, principalement la précocité de sa maturité, la douceur de sa pulpe, due à la faible teneur en acide citrique, et la finesse de l'épicarpe, sont l'aboutissement d'une combinaison de facteurs pédoclimatiques, végétatifs et agronomiques typiques de la zone couverte par l'IGP. Parmi les pratiques agronomiques particulières sur le plan de la spécificité du cultivar Interdonato produit dans l'aire IGP, il convient de citer la fumure basée sur des apports élevés de substance organique et d'engrais azotés à diffusion lente. Puisqu'il est prouvé scientifiquement que les apports azotés ont un effet important sur la rugosité de l'épicarpe, l'usage d'engrais organiques et leur lente diffusion dans le sol favorisent une assimilation graduelle par l'arbre et la distension des glandes oléifères du fruit. Une autre technique particulière à signaler est celle de l'irrigation visant à assurer des apports en eau constants et adaptés durant les phases de croissance et de mûrissement des fruits et qui est pratiquée essentiellement pendant l'été. Par conséquent, la présence du «Limone Interdonato Messina» sur la façade ionienne de la région de Messine est le résultat d'une évolution naturelle liée à une combinaison de facteurs naturels et anthropiques propres de l'aire de culture et qui ne peuvent être reproduits nulle part ailleurs. Les échecs par lesquels se sont soldées toutes les tentatives de diffusion de la culture dans les zones limitrophes de Catane ou sur la façade tyrrhénienne de la région de Messine le confirment amplement, étant donné que le citron Interdonato présente des caractéristiques stables dans le milieu d'origine. Du reste, la précocité de maturité est due sans conteste aussi au clone du cédratier qui compose le cultivar «Interdonato». En résumé, on peut affirmer clairement que, dès le XIX^e siècle, la culture du citron «Interdonato» a contribué à façonner le paysage de l'ensemble de la façade ionienne de la province de Messine surnommée la «terre aux jardins toujours verts», en influençant l'économie, les habitudes, la structure sociale, les événements, la culture, les rites et les traditions.

Référence à la publication du cahier des charges

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Limone Interdonato Messina» au Journal officiel de la République italienne n° 285 du 7 décembre 2005.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site Internet à l'adresse suivante:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Do p,%20Igp%20e%20Stg

soit:

- en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» [Produits de qualité] (à gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE (Règlement (CE) n° 510/2006)].