

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

(2000/C 77/02)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre 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.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (x)

Numéro national du dossier: 5/99

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Tél.: (06) 481 99 68

télécopieur: (06) 42 01 31 26

2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Solagri — società cooperativa a responsabilità limitata

2.2. Adresse: Via A. Balsamo, 12, I-80065 Sant'Angelo (Naples)

Siège d'exploitation: Via S. Martino, 10, I-80065 Sant'Angelo (Naples)

2.3. Composition: 150 producteurs sociétaires (statut n° 19318/A du 17 octobre 1994)

3. Type de produit *Citrus Limon L. Burman* «Ovale di Sorrento» — Synonyme: «Limone di Massa Lubrense» ou «Limone massese» — Classe 1.6.

4. Description du cahier des charges

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

4.1. Nom: Limone di Sorrento.

4.2. Description: le «Limone di Sorrento» doit présenter les caractéristiques suivantes:

- forme du fruit: elliptique, symétrique, pédicelle légèrement proéminent, base moyenne;
- dimension: moyenne, de moyenne à grosse, poids non inférieur à 85 grammes; les citrons qui, tout en ayant un poids inférieure à 85 grammes, présentent les autres caractéristiques en question ici peuvent être destinés à la transformation;
- pédoncule: d'une épaisseur et d'une longueur moyennes;
- attache au pédoncule: forte;

- pointe de l'apex: présente;
 - sillon apical: absent;
 - résidu de style: absent;
 - couleur de la peau: jaune citron sur plus de 50 %;
 - peau (flavedo et albedo): d'une épaisseur moyenne;
 - flavedo: riche en huile essentielle, en arôme et en parfum fort;
 - axe du carpelle: rond, moyen et mi-plein;
 - pulpe: jaune paillé, texture moyenne;
 - jus: jaune paillé abondant (rendement non inférieur à 30 %) et acidité élevée (non inférieure à 3,5 grammes par 100 millilitres).
- 4.3. *Aire géographique*: presqu'île de Sorrente (communes de Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Angelo, Sorrento et Massa Lubrense) et île de Capri (communes de Capri et d'Anacapri).
- 4.4. *Preuve de l'origine*: la culture du citron dans l'Antiquité est attestée par certains ouvrages d'écrivains de l'Antiquité: Théophraste, de Lesbos (372-287 av. J.-C.), en parle dans son *Histoire des plantes* et dans son *Origine des plantes*; Virgile (70-19 av. J.-C.) en parle dans le deuxième livre des *Géorgiques*; Pline l'Ancien (né en 23 et mort en 79 dans l'éruption du Vésuve) en parle dans *Naturalis Historia*.

La présence du citron dans la province de Naples depuis l'Antiquité est confirmée par la représentation de cet agrume dans de nombreuses peintures et mosaïques découvertes à la suite de fouilles effectuées à Pompéi et à Herculaneum, détruites par l'éruption du Vésuve en 79 apr. J.-C. On a également de nombreuses preuves de la culture du citron dans les zones rurales des environs de Naples, du I^{er} siècle av. J.-C. au I^{er} siècle apr. J.-C.:

- de nombreux citrons représentés dans les mosaïques et peintures trouvées lors de fouilles démontrent que cet agrume était largement utilisé,
- le polymorphisme des citrons représentés — le citronnier peut fleurir plusieurs fois au cours de l'année et produire des fruits légèrement différents les uns des autres — se retrouve dans les œuvres mises au jour,
- la sensation de fraîcheur des fruits représentés dans les peintures et mosaïques est due au fait que les fruits utilisés comme modèles étaient fraîchement récoltés, et donc cultivés sur place.

On est en droit de penser que le citron a été produit sur la presqu'île de Sorrente au cours de la même période, puisque Sorrente n'est pas très éloignée de Pompéi (de 30 kilomètres environ) et qu'il existe sur la presqu'île de nombreux établissements romains contemporains de ceux de Pompéi et d'Herculaneum.

Différents écrits témoignent de la culture du citron dans la zone de Naples et de Sorrente: Bertagnolli fait état de la présence d'agrumes dans la région de Naples au cours de la période normande (X^e siècle); Le Tasse (né à Sorrente en 1544) décrit, dans *Jérusalem libérée* les différentes floraisons du citronnier dans le merveilleux jardin d'Armide; Giovanni Pontano (1429–1503) et Giambattista Della Porta (1535–1615) expliquent combien les habitants de la région de Sorrente sont habiles à cultiver le citron. De nombreux témoignages plus récents montrent que la culture du citron s'est maintenue jusqu'à nos jours (P. Bonaventura de Sorrente, chanoine Iovino, archives des pères jésuites de Rome, cadastre, actes notariés et nombreux documents indiquant que, à partir de 800, des citrons ont été expédiés dans le monde entier).

- 4.5. *Méthode d'obtention*: Le système de culture doit être le système typique traditionnel de la région. Le plan et les distances de plantation ainsi que la taille des citronniers sont caractéristiques de la région. L'arbre fait l'objet d'une taille en gobelets libres, adaptée à une couverture adéquate. Les organes techniques régionaux peuvent également autoriser d'autres formes de taille, dans le respect des caractéristiques spécifiques de qualité du produit, décrites au point 4.2.

La technique traditionnelle de production consiste à cultiver les plantes sous une charpente de bois, de préférence de châtaignier (d'une hauteur de 3 mètres au moins) ou à l'ombre d'autres essences végétales, en utilisant de façon saisonnière une couverture de protection contre les agents atmosphériques néfastes, garantissant une maturation progressive des fruits.

La densité de plantation ne doit pas dépasser 850 plantes à l'hectare.

La récolte s'effectue entre le 1^{er} février et le 31 octobre, la plante ayant quatre floraisons, en fonction des caractéristiques de qualité en question au point 4.2 et de la demande du marché. Toutefois, suivant, principalement, l'évolution du climat, la région de Campanie se réserve le droit de modifier ces données par décret du président de la Giunta Regionale.

La récolte des fruits s'effectue à la main; il convient d'empêcher le contact direct des citrons avec le sol.

La présence d'autres variétés n'est admise dans les cultures en question ci-dessus qu'à raison de 15 %.

La production maximale, par hectare, de citrons protégés ne doit pas dépasser 35 tonnes dans les cultures spécialisées ou associées (dans ce cas, il s'agit de la production pondérée). Les citrons doivent être sains, indemnes d'attaques parasitaires, conformément à la loi.

Pour le transport du produit fini aux centres de récolte, il y a lieu d'utiliser des conteneurs non susceptibles d'endommager les fruits.

Les produits dérivés de la transformation du citron peuvent comporter, dans l'indication des ingrédients, une référence au nom géographique «Sorrento», pour autant que les conditions suivantes soient remplies:

- 1) les citrons utilisés pour la préparation du produit doivent être des citrons conformes au présent document;
- 2) il convient d'indiquer exactement le rapport pondéral entre la quantité de «Limone di Sorrento» IGP utilisée et la quantité de produit transformé obtenue;
- 3) l'élaboration et/ou la transformation des citrons doit exclusivement avoir lieu dans le territoire des communes indiquées au point 4.3;
- 4) l'utilisation de l'IGP, «Limone di Sorrento» doit être motivée par l'obtention et la détention de reçus d'achat de producteurs inscrits au registre, et les annotations dans les documents officiels.

4.6. *Lien*: bien que le citronnier ait été cultivé dans la presqu'île depuis l'Antiquité, la culture des agrumes, et du citron en particulier, a profondément influencé le paysage de la région à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle, à la suite de la crise de la culture du mûrier, due à la concurrence des importations de cocons en provenance de la Chine et du Japon. La reconversion des cultures intervenue alors (encouragée par une réduction des charges fiscales) a profondément modifié le territoire. C'est à cette époque que sont apparus les étagements caractéristiques, des contreforts ont été construits, de même que de nouvelles conduites d'eau. Pour protéger les plantes des intempéries hivernales, l'ensemble du territoire s'est couvert de constructions du type de la «pagliarella» (natte de paille réunie par des tiges de bois de châtaignier) et de hautes tonnelles en bois de châtaignier. Sur les collines entourant la plaine de Sorrente, les châtaigniers ont remplacé les aulnes et, le paysage s'est alors fortement anthropisé, pour devenir celui que l'on peut encore observer aujourd'hui.

4.7. *Structure de contrôle*:

Nom: IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo per la certificazione dei prodotti e dei processi agro-alimentari) c/o Assessorato Agricoltura Regione Campania

Adresse: Centro Direzionale di Napoli, Isola A6

4.8. *Étiquetage*: la mise à la consommation de l'IGP «Limone di Sorrento» doit s'opérer conformément aux modalités suivantes.

Le produit doit être mis en vente dans des conteneurs rigides d'une contenance se situant entre 0,5 et 15 kilogrammes en matériau d'origine végétale, avec du carton ou un autre matériau recyclable, conforme à la réglementation communautaire. Les indications suivantes, de mêmes dimensions, doivent être apposées, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, sur les emballages marqués IGP ou sur des étiquettes apposées sur ces emballages:

- «Limone di Sorrento» et «Indicazione Geografica Protetta» (ou le sigle IGP),
- le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur ou du producteur,
- la quantité de produit effectivement contenue dans l'emballage, exprimée conformément aux normes en vigueur,
- il faudra faire figurer, en outre, le symbole graphique relatif à l'image artistique du logo spécifique et univoque, à relier de façon indissociable avec l'indication géographique protégée. Le symbole graphique comporte l'image de trois citrons munis de feuilles, soit deux petits citrons posés à côté d'un citron plus grand montrant à l'intérieur un panorama de la côte de la presqu'île de Sorrente jusqu'à la Punta Scutolo. Le paysage est d'un vert Pantone 360 CV, les feuilles d'un vert Pantone 362 CV, les deux petits citrons et le cadre graphique avec la mention «Limone di Sorrento» sont d'un jaune Pantone Process Yellow, la mer est d'un bleu clair Pantone 284 CV, et la mention «Limone di Sorrento» est noire.

Les produits dérivés de la transformation du citron peuvent comporter, dans l'indication des ingrédients une référence au nom géographique «Sorrento», pour autant que les conditions en question au point 4.5 soient remplies.

4.9. *Exigences nationales*: —

Numéro CE IT/00098/99.06.03.

Date de réception du dossier complet 1^{er} décembre 1999.
