

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2000/C 282/04)

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: 10

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

Téléphone: (39) 06-481 99 68.

Télécopieur: (39) 06-42 01 31 26.

2. Groupement demandeur

2.1.a) Nom: Consorzio valorizzazione limoni e derivati (CO.VA.L.D.)

2.2.a) Adresse: Via S. Lucia, 3, I-84010 Minori (SA)

2.1.b) Nom: Cooperativa amaliftana trasformazione agrumi (CATA)

2.2.b) Adresse: Via Salita Chiarito, 9, I-84011 Amalfi (SA)

2.3. Composition: Producteurs/transformateurs (x) autre ().

3. Type de produit: (liste annexe VI) catégorie 1.6 — citrons à l'état naturel

4. Description du cahier des charges:

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

4.1. *Nom du produit:* Limone Costa d'Amalfi

4.2. *Description:* Forme elliptique allongée, à l'apex grand et pointu, écorce d'épaisseur moyenne de couleur jaune citron à maturation; poids des fruits non inférieur à 100 g; flavedo riche en huiles essentielles; arôme très parfumé; pulpe très juteuse (avec un rendement non inférieur à 25 % et une acidité élevée (non inférieure à 3,5 g/100 ml) de couleur jaune paille; petit nombre de pépins

4.3. *Aire géographique:* couvre l'entièreté du territoire de la commune d'Altrani dans la province de Salerno et une partie du territoire des communes suivantes situées dans la même province: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare. La zone délimitée est mondialement connue sous le nom de Côte amalfitaine ou Côte d'Amalfi.

La délimitation de l'aire géographique concernée est reproduite en annexe au cahier des charges, sous une forme cartographique et descriptive.

- 4.4. *Preuve de l'origine*: La présence de citronniers sur la côte amalfitaine est amplement documentée dans le passé et attestée dès le début du XI^e siècle, notamment à la suite de la découverte de son efficacité dans la lutte contre le scorbut, maladie causée par la carence en vitamine C. C'est précisément pour cette raison, à la lumière aussi des études de la réputée École de médecine de Salerno, que la république d'Amalfi a décidé que des citrons devaient toujours se trouver à bord des navires. Cet élément a également servi à encourager l'implantation de vergers de citronniers dans la zone (XII-XIV^e siècle), lesquels ont occupé à partir de cette époque des espaces de plus en plus étendus du littoral et des collines environnantes.

De nombreux documents de l'époque médiévale témoignent de cette diffusion de la citriculture. Camera, historien du XIV^e siècle, fait remonter les premières cultures de citronniers et d'orangers dans l'aire amalfitaine à l'an 1112 au moins, sur la base d'un parchemin daté de cette année qu'il avait découvert. Depuis 1600, des documents authentiques témoignent de la large diffusion des «jardins de citrons (vergers)» le long de la côte, tandis que l'historien Ferrari, en 1646, décrit pour la première fois le *Limon amalphanus* qui correspond pratiquement à l'actuel *Sfusato* d'Amalfi. Depuis cette époque, il est également fait état d'un commerce diffus des citrons dans la zone, avec une hausse progressive du volume commercialisé au XVIII^e siècle et surtout dans la seconde moitié du XIX^e siècle, lorsque la marchandise était pratiquement entièrement achetée par des commerçants provenant d'autres régions (Sorrente). Après cette période, les plantations nouvelles ont commencé à se raréfier, du fait notamment de la faible disponibilité de terrains, l'action de l'homme se concentrant depuis lors principalement sur les travaux d'aménagement du sol (terrassements) et l'intensification des dispositifs de plantation.

Les producteurs sont tenus d'inscrire leurs vergers dans un registre prévu à cet effet, conçu, tenu et mis à jour par la région de Campanie. Chaque année, dans les dix jours suivant la récolte, les producteurs déclarent la quantité produite. L'organisme de contrôle vérifie que ceux-ci remplissent les exigences techniques définies dans le cahier des charges pour être inscrits au registre et satisfont aux obligations qui leur incombent dans le but d'identifier convenablement les lots du produit.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: La culture traditionnellement pratiquée depuis des siècles prévoit que les arbres taillés en gobelet, soient placés sous des tonnelles typiques en bois de châtaignier, constituées d'un palissage horizontal et vertical, recouvert de manière saisonnière de couvertures en paille (pagliarelle) qui servent à protéger les arbres des intempéries ou à retarder la maturation des fruits. Du fait de la pente parfois très marquée des terrains, les plantations sont installées en terrasses, fermées latéralement par des murets de contention, qui constituent une caractéristique prédominante du paysage de toute la zone côtière («les jardins de citrons de la péninsule amalfitaine» universellement connus).

Les techniques de culture sont celles en usage depuis longtemps dans la zone et reposent encore sur des pratiques traditionnelles (par exemple la formation à la main des écluses pour l'irrigation) fortement liées aux caractéristiques orographiques, édaphiques et environnementales de la zone.

Les productions obtenues se distinguent par la période de la récolte: la récolte estivale est de loin la plus rentable et la plus recherchée par rapport à celle hivernale-printanière en raison de la forte concurrence d'autres zones de production (Sicile) à cette époque.

Le produit est mis en vente dans des conteneurs rigides, d'une contenance comprise entre 0,5 kg et 15 kg. Les emballages portent la mention de l'IGP et sont munies de son étiquette.

4.6. *Lien*: Le nom du cultivar «Sfusato Amalfitano» témoigne déjà en soi du lien étroit avec l'aire géographique concernée. Il convient d'ajouter que cette variété est cultivée quasi exclusivement dans cette zone et que cette variété est cultivée quasi exclusivement dans cette zone et que les caractéristiques qualitatives intrinsèques des fruits se sont différenciées au cours des siècles en fonction des particularités du milieu. Il s'agit notamment de l'arôme, du parfum, de la saveur et de l'acidité du jus qui sont à l'origine de la renommée de ce fruit dans le monde. La culture du citron le long de la côte amalfitaine a prévalu au fur et à mesure sur toutes les autres cultures, jouant un rôle fondamental non seulement pour l'économie de la région mais aussi pour la caractérisation du paysage (il ne faut pas oublier les retombées sur l'activité touristique qui repose pour beaucoup sur le mariage «bleu de la mer/vert des vergers d'agrumes» et la protection hydrogéologique du territoire.

4.7. *Structure de contrôle*:

Nom: Istituto Mediterraneo di certificazione dei processi e dei prodotti agroalimentari (IS.ME.CERT)

Adresse: c/o Assessorato agricoltura regione Campania — Centro direzionale Isola A6 — I-80143 Napoli

4.8. *Étiquetage*: Les indications reproduites sur l'étiquette, en caractères lisibles et indélébiles sont les suivantes. 1) L'IGP Limone Costa d'Amalfi; 2) le nom de l'exploitation productrice; 3) la quantité de produit effectivement contenue dans l'emballage; 4) l'année de production. Le symbole graphique relatif à l'image artistique du logotype choisi est constitué d'un citron muni de feuilles, placé sur le côté gauche d'un double cercle qui renferme la mention en caractères noirs «Limone Costa d'Amalfi» se détachant sur un fond jaune. À l'intérieur du double cercle figure le profil de la côte, de Maiori jusqu'à Capo Conca, tandis que le premier plan est occupé par un arbuste du maquis méditerranéen. Les références colorimétriques sont indiquées dans le cahier des charges.

4.9. *Exigences nationales*: —

Numéro CE: IT/00116/2000.01.03.

Date de réception du dossier complet: le 15 mars 2000.
