

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 105/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**Solicitud de modificación con arreglo al artículo 9****«LIMONE DI SORRENTO»****Nº CE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007****IGP (X) DOP ()****1. Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

3. Modificaciones:

3.1. Método de obtención:

- en el artículo 4, tercer párrafo, se modifica la descripción que hace el pliego de condiciones vigente de las pérgolas de madera bajo las cuales se cultivan las plantas de «Limone di Sorrento». Aunque se da preferencia a los postes de madera de castaño, se permite la utilización de postes de otro tipo de madera o de aleaciones de metales (dado que el material de los postes no influye en la calidad del producto).

Además, dado que de la redacción actual del pliego de condiciones no se deduce que la técnica tradicional de producción de «Limone di Sorrento» consiste en cultivar las plantas bajo una pérgola de madera cubierta o protegidas por la sombra de especies vegetales diferentes de limoneros, se ha cambiado el orden de los elementos de la frase para que ello resulte más explícito.

- en el artículo 4, quinto párrafo, y en el artículo 5, cuarto párrafo, se ha modificado la fecha de comienzo de la recolección de los limones. Ello obedece a que, debido a los cambios climáticos que se han producido en los últimos años en todo el planeta, los limones maduran antes, por lo que es preciso adelantar un mes la fecha de comienzo de la recolección, que pasa a ser el 1 de enero en lugar del 1 de febrero,

- en el artículo 4, antepenúltimo párrafo, se modifica el valor de la producción máxima de limones por hectárea. Ello se debe a que, tras la obtención del reconocimiento de la indicación geográfica protegida y gracias a la mejora de las técnicas tradicionales de cultivo, con ayuda de los ingenieros agrónomos del organismo de control, y a los cambios climáticos, ha habido un aumento del potencial productivo de «Limone di Sorrento». Además, la reposición de árboles, que ya son plenamente productivos, en sustitución de los árboles viejos o afectados por gomosis y la vuelta a la fertilización orgánica hacen que se obtengan unas producciones medias anuales por árbol mucho más elevadas que antes, sin merma de la calidad del producto.

Así pues, se ha modificado en el pliego de condiciones el valor de la producción máxima de limones por hectárea, subiéndolo de 35 toneladas a 45, para adecuarlo a las posibilidades actuales.

- en el artículo 6, último punto, se ha disminuido del 30 % al 25 % el rendimiento de zumo de limón. Al estudiar los rendimientos en fábrica de los lotes de producción, regulando la presión de extracción para limitar la presencia de sustancias sólidas y, por consiguiente, la turbidez, se han observado rendimientos inferiores al 30 %, aunque superiores al 25 %. Ello ha obligado a actualizar este dato en el pliego de condiciones.

3.2. Vínculo:

- se formula de manera distinta el punto 4.6 de la ficha resumen publicada en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* (DO C 77 de 17.3.2000, p. 5).

En la nueva formulación, se añaden datos acerca de la antigüedad de la presencia del «Limone di Sorrento» en la península de Sorrento y de la importancia de su cultivo para las poblaciones de la zona y se eliminan referencias al tipo de madera de los postes que se utilizan para construir las pérgolas de madera.

La eliminación de estas referencias es una consecuencia lógica de la solicitud de modificación del método de obtención con la que se pretende autorizar el uso de estructuras y postes que no sean de madera de castaño. Esta modificación obedece a que, desde el siglo XIX, el paisaje se caracteriza por la presencia de limoneros cultivados bajo pérgolas o protegidos por árboles de fuste alto que los resguardan de las inclemencias meteorológicas del invierno.

La referencia a los postes de castaño es un mero detalle técnico e histórico del método de cultivo del limón que no tiene relevancia alguna en lo tocante al vínculo entre el medio y el producto. A este respecto, es preciso subrayar que el paisaje y el territorio han sido modelados por los agricultores de la zona, que, con inteligencia e intuición, han proyectado y construido estructuras con los mejores medios de que disponían para proteger las plantaciones de limoneros y permitir una correcta maduración de los frutos. Si eligieron la madera de castaño fue únicamente por sus características técnicas, ya que era más dura, fácil de trabajar y duradera que la de aliso y, por lo tanto, más adecuada para la fabricación de postes. Así pues, el verdadero elemento de vínculo entre el medio y el «Limone di Sorrento» es la presencia de pérgolas, que forman parte desde siempre de la técnica de producción como medio de proteger los frutos y permitir una maduración progresiva de los mismos. La referencia al tipo de madera utilizada para la construcción de las pérgolas no es más que una referencia histórica carente de significado a los efectos de la relación causal entre la zona geográfica y la calidad del producto.

Sobre la base de estas consideraciones, se considera que la nueva formulación del punto 5.3 del documento único no altera las condiciones que dieron lugar al registro de la denominación.

3.3. Etiquetado:

- en el artículo 7, primer párrafo, se añade una precisión en relación con el despacho al consumo del producto. En el pliego de condiciones actual, únicamente se hace referencia a la comercialización del producto en «envases rígidos» a pesar de que está muy extendida la comercialización de frutas y hortalizas a granel.

La incorporación de la posibilidad de comercializar el «Limone di Sorrento» a granel hace necesario reglamentar el etiquetado del producto al objeto de que sea fácilmente identificable por los consumidores y de permitir su trazabilidad. La versión modificada del pliego de condiciones dispone, pues, que cuando se comercialice «Limone di Sorrento» IGP a granel, el 80 % del producto deberá estar etiquetado.

- en el párrafo de ese mismo artículo 7 en el que se habla de «productos elaborados», ha sido necesario eliminar las palabras «de los ingredientes» para no dar pie a interpretaciones erróneas. En el pliego de condiciones en vigor se hace referencia, efectivamente, al uso de la denominación protegida en la etiqueta de los productos transformados y no, como podría inferirse erróneamente de la lectura del texto actual, a la indicación del «Limone di Sorrento» en la lista de ingredientes del producto transformado.

La presencia de las palabras «de los ingredientes» en el pliego de condiciones en vigor se debe a un error de redacción, como se desprende de la lectura del párrafo siguiente, que habla, correctamente, del «control de la correcta utilización de la IGP «Limone di Sorrento» en los productos elaborados y/o transformados».

- en el penúltimo párrafo del artículo 7, se elimina el término «agrupaciones» (*consorzi*) de las menciones que se pueden añadir en la etiqueta de la indicación IGP «Limone di Sorrento» atendiendo a que la normativa nacional sobre los consejos reguladores (*consorzi di tutela*) de las indicaciones geográficas y, particularmente, la Ley n.º 526/1999 de 21 de diciembre de 1999, dispone que sólo puede autorizarse uno por denominación. Dado que ya existe un consejo regulador de la denominación «Limone di Sorrento», reconocido conforme a la Ley antes citada, sería claramente contrario a la normativa nacional indicar otras agrupaciones en la etiqueta,
- por último, también en el artículo 7, se sustituye la palabra «Limoni» que aparece en el logotipo de la denominación y en la descripción del logotipo por la palabra «Limone», que es la que aparece en la indicación registrada mediante el Reglamento (CE) n.º 2446 de 6 de noviembre de 2000. Se trata de la corrección de un error material, pues el propio pliego de condiciones habla de «Limoni di Sorrento» solamente en la descripción del logotipo, mientras que en el resto del texto el producto se cita siempre como «Limone di Sorrento», que es lo correcto.

3.4. Requisitos nacionales:

- se elimina una frase en el segundo párrafo del artículo 4 del pliego de condiciones y otra en el párrafo quinto conforme a las cuales se atribuía de hecho a la administración regional la potestad para modificar el pliego de condiciones.

En particular, en el segundo párrafo se elimina la frase que atribuía a los organismos técnicos regionales la facultad de autorizar formas de cultivo de «Limone di Sorrento» distintas de las indicadas en el pliego de condiciones.

En el quinto párrafo, se elimina la frase que atribuía a la región de Campania la potestad para modificar mediante decreto, en función de las condiciones climáticas, las fechas de recolección de los limones.

Era necesario eliminar esas dos frases pues atribuían impropiaamente a la administración regional y a la Comisión Europea la potestad para modificar el pliego de condiciones.

- se ha modificado el primer párrafo del artículo 5 y eliminado el segundo párrafo de ese mismo artículo. Ambos atribuían indebidamente a la región de Campania funciones que corresponden a la estructura de control. En el primer párrafo, se ha sustituido la frase «registro, llevado y mantenido al día por la región de Campania, directamente (...) presente artículo» por la frase «lista llevada por la estructura de control», que, en este caso, es el IS.ME.CERT.

La sustitución del término «registro», en el tercer párrafo de ese mismo artículo y en el punto 4 del artículo 7, por el término «lista» se enmarca en la misma lógica que lo anterior.

3.5. Otros:

- por último, se ha eliminado el artículo 8 del pliego de condiciones. Este artículo, que preveía sanciones «en los términos previstos por la ley» en caso de usurpación de la denominación, era un pleonasma pues es evidente que quienes cometen fraudes han de ser sancionados conforme a la legislación. En el presente caso, es de aplicación el Decreto legislativo n° 297/2004, por el que se fijan las normas sancionadoras con arreglo al Reglamento (CEE) n° 2081/92 [actualmente, Reglamento (CE) n° 510/2006].

La modificación del pliego de condiciones ha sido propuesta por el *Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P.* (consejo regulador de la IGP), sito en Vico Equense 80069 (NA) — Via Domenico Caccioppoli 25, que ostenta un interés legítimo en ello en su calidad de agrupación reconocida a los efectos de la Ley n° 525/1999 y que está constituido por productores de «Limone di Sorrento» IGP sujetos a controles periódicos de la estructura de control.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«LIMONE DI SORRENTO»

N° CE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Limone di Sorrento»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

En el momento del despacho al consumo, el «Limone di Sorrento» IGP tiene una forma ovalada y simétrica, con la zona del pedicelo ligeramente prominente y una superficie de base media.

Es de tamaño medio o medio-grande y su peso no puede ser inferior a 85 gramos. Los limones que pesen menos de 85 gramos pero tengan todas las demás características indicadas en este punto pueden destinarse a la transformación.

El pedúnculo del limón tiene un grosor y una longitud medios y la unión al pedúnculo es fuerte. El limón tiene ápice pero carece de surco areolar y de residuo estilar. El eje carpelar es redondo, mediano y semilleno.

La corteza de los frutos de la IGP «Limone di Sorrento» es de color amarillo limón en más del 50 % de la superficie y de grosor medio (flavado y albedo); el flavado es rico en aceites esenciales y desprende un aroma y un perfume intensos; la pulpa es de color amarillo pajizo y de textura intermedia y el zumo, amarillo pajizo y abundante (rendimiento no inferior al 25 %), tiene un acidez elevada (igual o superior a 3,5 gr/100 ml).

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

—

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Los limones de la IGP. «Limone di Sorrento» deben despacharse al consumo a granel, siempre y cuando un 80 % de los frutos lleven etiquetas adhesivas individuales, o en envases rígidos de una capacidad comprendida entre 0,5 y 15 kilogramos, fabricados con materias de origen vegetal, cartón u otros materiales reciclables autorizados por la normativa comunitaria.

El envase con el sello de la IGP, o las etiquetas pegadas a él, deben llevar, en caracteres de imprenta claros y legibles de las mismas dimensiones, las indicaciones «Limone di Sorrento» e «Indicazione geografica protetta» (o la sigla IGP), además del nombre, la razón social y la dirección de la empresa envasadora o productora y de la cantidad de producto que contiene el envase, expresada de conformidad con la normativa vigente.

También debe figurar el logotipo específico e inconfundible, utilizado siempre en combinación con la indicación geográfica protegida. El logotipo consiste en la imagen de tres limones con hojas, uno de los cuales es más grande que los otros dos, que están ligeramente escorados. En el interior del grande está representado el paisaje de la costa de Sorrento hasta Punta Scutolo. El paisaje es de color verde Pantone 360 CV; las hojas, de color verde Pantone 362 CV; los dos limones pequeños y el recuadro con la indicación «Limone di Sorrento», de color amarillo Pantone *process yellow*; el mar, de color azul Pantone 284 CV; y la indicación «Limone di Sorrento», de color negro.



En los productos elaborados derivados de la transformación de limones puede hacerse referencia al nombre geográfico «Sorrento», en el contexto de la denominación, siempre y cuando se respeten las condiciones siguientes:

- los limones utilizados para la preparación del producto sean exclusivamente de la IGP «Limone di Sorrento»,
- se indique la proporción exacta entre la cantidad de frutos de la IGP «Limone di Sorrento» utilizada y la cantidad de producto elaborado obtenida,
- la elaboración o transformación de los limones se realice exclusivamente en el territorio de los municipios indicados en el punto 4,
- se acredite la utilización de limones de la IGP «Limone di Sorrento» adquiridos a productores inscritos en el registro mediante la conservación de las facturas de compra y las correspondientes anotaciones en los documentos oficiales.

Está prohibido añadir a la indicación geográfica protegida «Limone di Sorrento» cualesquiera otros calificativos diferentes de los previstos en el pliego de condiciones, incluidos los adjetivos «tipo», «gusto», «uso», «selezionato», «scelto» (tipo, sabor, uso, seleccionado, selecto) o similares.

No obstante, se autorizan las indicaciones que hagan referencia a empresas, nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no sean elogiosas ni puedan inducir a error a los consumidores.

Esas indicaciones deberán figurar en el etiquetado en caracteres de un tamaño (alto y ancho) igual o inferior a la mitad del de los utilizados para evidenciar la indicación geográfica protegida.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del «Limone di Sorrento» IGP engloba el territorio de los municipios de Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri y Anacapri.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La península de Sorrento es una estrecha lengua de tierra que se adentra en el mar Tirreno y separa los golfos de Nápoles y Salerno. Al este, está cerrada por el macizo del Monte Faito y Sant'Angelo y su eje central está constituido por una cadena de colinas en la que sobresalen picos como el Monte Comune y el Monte Vico Alvano.

Desde el punto de vista geológico, la zona presenta una alternancia de matriz cálcarea con bancos de toba gris sorrentina que ocupan la denominada llanura de Sorrento, es decir, la planicie existente entre Meta y Sorrento; en algunas partes (como en Massa Lubrense y Sorrento), los suelos también son areniscos. La superficie está constituida fundamentalmente por estratos de productos de alteración de materiales piroclásticos (andosuelos); la presencia de bancos de lapili permite un buen drenaje del terreno.

La naturaleza volcánica de los suelos hace que tengan una buena capacidad de intercambio catiónico, lo que favorece el aporte de elementos minerales como potasio, calcio y silicio que, a su vez, dan a los productos agrícolas características muy estimadas como es, por ejemplo, un contenido elevado de azúcares.

Desde el punto de vista climático, la zona se caracteriza por una buena pluviosidad (unos 800 mm anuales), concentrada en los meses de otoño y primavera. No es pues una zona árida, lo que hace posible cultivar cítricos casi sin necesidad de riego.

En invierno, las temperaturas mínimas pocas veces alcanzan niveles inferiores a cero grados centígrados mientras que, en verano, la brisa marina hace que las temperaturas no superen, en general, los 30 grados centígrados.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Limone di Sorrento» es altamente reflorecente: pueden producirse hasta cinco florecimientos principales, lo que, biológicamente, origina un acentuado polimorfismo.

Los frutos son muy variables en forma, tamaño, grosor de la corteza y del epicarpio y número de semillas. Esta heterogeneidad obedece a la diferencia en la época de floración pero también a las diferencias clonales y a las especiales condiciones edafoclimáticas de la zona de cultivo.

Esos elementos no modifican sin embargo las características organolépticas (sensoriales) y reológicas del «Limone di Sorrento». Lo característico de éste es, en efecto, el equilibrio entre los azúcares solubles y los ácidos orgánicos (cítrico y málico). Además, la mayor absorción de potasio, abundante en los suelos de la zona, hace que las glándulas oleosas de la corteza tengan un contenido de aceites esenciales elevado.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

El «Limone di Sorrento» goza de una reputación indudable desde hace siglos, no sólo en la zona de producción sino también en el resto de Italia y en el extranjero. Este producto forma parte de la cultura y la historia de Italia y es un elemento caracterizador del paisaje de la península de Sorrento con la típica estructura de protección en pérgolas.

La presencia de cítricos en la península de Sorrento se remonta a la antigüedad. En antiguos mosaicos romanos de la «Casa del frutteto» de la zona arqueológica de Pompeya, del año 79 d.c., se observan claramente dos hermosos limoneros que se asemejan varietalmente al «Limone di Sorrento» que se cultiva actualmente en la zona. Las obras pictóricas del siglo XVIII pintadas en la península de Sorrento muestran limoneros y naranjos, mezclados con nogales, olivos y vides; de hecho, en esa época, comenzó la exportación de limones por la vía marítima incluso a países del otro lado del Atlántico.

El desarrollo del cultivo se intensificó en el siglo XIX, con la utilización de estructuras de protección (pérgolas) que sólo se emplean en esa zona.

En esa época, los limones de Sorrento se exportaban en cajas de madera de chopo a Europa y América (como demuestra la abundante documentación de ventas y transporte que existe de ese período) y supusieron una fuente de riqueza que permitió realizar grandes inversiones para desarrollar el sector turístico regional.

Es en esa época cuando comenzó a asociarse el clásico jardín sorrentino de limoneros y naranjos con la imagen de la ciudad de Sorrento y con su fama turística. Ya en el siglo XVIII, a partir del período del «Grand tour» (itinerario de viaje por Europa), Goethe cita y exalta a Sorrento, «la tierra donde florecen los limoneros», en su viaje a Italia.

El mercado siempre ha reconocido al «Limone di Sorrento» un precio de venta mucho mayor que el de los limones procedentes de otras zonas de producción, por su renombre y peculiares características. Además, por las excepcionales características aromáticas de su corteza, el «Limone di Sorrento» es el elemento de base del tradicional *limoncello* (licor de limón).

La calidad específica del «Limone di Sorrento» IGP es fruto de la combinación de las características edafoclimáticas propias de la zona, de la protección particular de los árboles mediante pérgolas o árboles de gran fuste y de la selección clonal efectuada desde hace siglos por los agricultores de la zona. Todo ello contribuye a obtener un fruto cuya corteza tiene un contenido elevadísimo de aceites esenciales y cuyo zumo tiene un contenido equilibrado de ácidos y azúcares, lo que le confiere características organolépticas peculiares que hacen que pueda beberse sin añadirle azúcar.

Las técnicas de producción y la capacidad para florecer varias veces permiten obtener estas excepcionales características durante toda la cosecha.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

Esta administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la indicación geográfica protegida «Limone di Sorrento» en el n.º 81 del *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Boletín Oficial de la República Italiana) de 6 de abril de 2007.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse:

- en la siguiente dirección de Internet: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg
 - o
 - o accediendo a la página principal del sitio del Ministerio (<http://www.politicheagricole.it>) y seleccionando la pestaña «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, seguidamente, «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
-