

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 135/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„LIMONE DI SIRACUSA“

EG-Nr.: IT-PGI-0005-0502-11.10.2005

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle politiche agricole e forestali
Anschrift: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646455104
Fax +39 0646655306
E-Mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Vereinigung:

Name: Consorzio del Limone di Siracusa
Anschrift: c/o SOAT 30 — viale Terecati 39
96100 Siracusa SR
ITALIA
Tel. +39 093138234
Fax +39 093138234
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Limone di Siracusa“

4.2 Beschreibung:

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Limone di Siracusa“ ist ausschließlich der Cultivar „Femminello“ und ihrer Klone, die der Art *Citrus limon* (L) *Burm* zuzuordnen sind, vorbehalten, die in speziellen Anpflanzungen in dem unter Punkt 4.3. umrissenen Gebiet in der Provinz Syracus angebaut werden.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die Frucht weist je nach Erntezeit folgende typische Merkmale auf:

„Primofiore“ (Frühzitrone): Früchte, die zwischen dem 1. Oktober und dem 14. April geerntet werden und die wie folgt gekennzeichnet sind:

Farbe der Schale: hellgrün bis zitronengelb

Form: elliptisch

Größe: mittel bis groß

Gewicht: mindestens 100 g

Fruchtfleisch: hellgrün bis zitronengelb

Saft: zitronengelb

Mindestgehalt an Klarsaft: > 34 Gew.-%

Grad Brix des Fruchtfleischs: > 7

Säuregehalt: > 6 %

„Bianchetto“ oder „Maiolino“ (oder Frühlingszitrone): Früchte, die zwischen dem 15. April und dem 30. Juni geerntet werden und die wie folgt gekennzeichnet sind:

Farbe der Schale: hellgelb

Form: elliptisch oder eiförmig

Größe: groß

Gewicht: mindestens 100 g

Fruchtfleisch: gelb

Saft: zitronengelb

Mindestgehalt an Klarsaft: > 30 Gew.-%

Grad Brix des Fruchtfleischs: > 6,5

Säuregehalt: > 5,5 %

„Verdello“ (oder Sommerzitrone): Früchte, die zwischen dem 1. Juli und dem 30. September geerntet werden und die wie folgt gekennzeichnet sind:

Farbe der Schale: hellgrün

Form: elliptisch bis kugelig

Größe: mittel bis groß

Gewicht: mindestens 100 g

Fruchtfleisch: zitronengelb

Saft: zitronengelb

Mindestgehalt an Klarsaft: > 25 Gew.-%

Grad Brix des Fruchtfleischs: > 6

Säuregehalt: > 5,5 %

Die Früchte, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Limone di Siracusa“ führen dürfen, müssen in frischem Zustand in den Handelsklassen Extra und I vermarktet werden. Zulässig sind die Größenklassen 3, 4 und 5.

4.3 Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiete, in dem „Limone di Siracusa“ g.g.A. angebaut wird, umfasst die Gemeinden Augusta, Melilli, Syracuse, Avola, Noto, Floridia und Priolo Gargallo.

Dieses geografische Gebiet erstreckt sich über höchstens 10 km entlang des Ionischen Meers auf höchstens 210 m ü.M. und wird im Norden von den südwärts ausgerichteten, vom Fluss Porcaria durchzogenen Tälern und im Süden von den südwärts ausgerichteten, vom Fluss Tellaro durchzogenen Tälern eingegrenzt.

4.4 Ursprungsnachweis:

Alle Phasen des Erzeugungsprozesses werden überwacht, wobei für jede Phase die eingehenden und ausgehenden Erzeugnisse dokumentiert werden. Auf diese Weise und durch die Eintragung der Grundbuchparzellen, auf denen der Anbau erfolgt, der Namen der Erzeuger und Verpacker in besondere von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse sowie durch die rechtzeitige Meldung der erzeugten Mengen an die Kontrollstelle ist die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet. Alle in den Verzeichnissen aufgeführten natürlichen und juristischen Personen unterliegen entsprechend den Bestimmungen der Produktionsspezifikation und des Kontrollplans der Überwachung durch die Kontrollstelle.

4.5 Herstellungsverfahren:

Die Pflanzabstände, Anbauformen und Schnittmethoden müssen geeignet sein, Gleichgewicht und Entwicklung der Pflanze in einwandfreier Weise zu gewährleisten und eine normale Belüftung und Sonneneinstrahlung sicherzustellen. Die Pflanzdichte beträgt höchstens 400 Pflanzen je Hektar. Bei dynamischer Pflanzung ist eine Dichte von maximal 850 Pflanzen je Hektar zulässig.

Als Unterlagen dienen „Arancio amaro“, „Poncirus trifoliata“, „Citrange Troyer“, „Citrange Carrizo“ und „Citrus macrophylla“, die über eine hohe genetische Stabilität verfügen.

Die Früchte müssen manuell vom Baum geerntet werden.

Hierzu muss der Stiel mit Hilfe von Erntescheren durchgeschnitten werden. Die Zitronen werden in einem Entwicklungsstadium, das die organoleptische und ästhetische Qualität der Früchte gewährleistet, nach traditionellen Methoden direkt vom Baum geerntet.

Die zulässige Erzeugungsmenge ist auf 29 t/ha für das gesamte Wirtschaftsjahr festgelegt und umfasst die Früchte aller Blühperioden.

4.6 Zusammenhang:

Kennzeichnend für „Limone di Siracusa“ sind der hohe Saftgehalt und die mittlere Größe sowie die ganzjährige Erntezeit. Diese Besonderheiten hängen mit den Boden- und Klimaverhältnissen und den Eigenschaften der in dem Erzeugungsgebiet vorhandenen Sorten zusammen. Die „Limone di Siracusa“ wird entlang des sizilianischen Küstenstreifens und in einigen begrenzten Gebieten in den Tälern der Wasserläufe angebaut, welche die Provinz Syrakus durchziehen. Aus den mittleren Temperaturwerten, die für die Küstenebene von Syrakus gemessen wurden, ergibt sich, dass die klimatischen Bedingungen hier von Oktober bis März gemäßigt und von April bis September heiß und trocken sind. Im gesamten Gebiet sind die Böden ausgesprochen fruchtbar, verhältnismäßig tief und reich an Nährstoffen und organischen Substanzen.

Das Wasser ist ein entscheidender Faktor für den Anbau der Zitronen. In dem Anbauggebiet von „Limone di Siracusa“ sind die Wasservorräte durch das unterirdische Wasserbecken von Hybla, das größte natürliche Wasserreservoir in Sizilien, und durch die oberirdischen Wasserläufe garantiert. Das Vorhandensein von Wasser in Verbindung mit der Luftfeuchtigkeit spielt für die Qualität der Früchte mit der g.g.A. „Limone di Siracusa“ eine entscheidende Rolle, denn dank der Abwesenheit von bewässerungsbedingten Belastungen und einer Atmosphäre mit mittlerer Luftfeuchtigkeit können zwölf Monate im Jahr saftige, gleichmäßig geformte Früchte mit dünner Schale geerntet werden.

Der Anbau von Zitrusfrüchten hat in Sizilien eine lange Tradition, und die Bewahrung der alten Anbautraditionen über Generationen hinweg lebt im Gebiet um Syrakus auch heute noch fort, so dass eine regelrechte Schule von Spezialisten für den Anbau von „Limone di Siracusa“ entstanden ist.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Det Norske Veritas Italia
Anschritt: Viale A. De Gasperi 187
95127 Catania CT
ITALIA
Tel. +39 095370020
Fax +39 095372871
E-Mail: —

4.8 Etikettierung:

Die Kennzeichnung der verpackten Früchte muss in gut sichtbarer und lesbarer Schrift auf mindestens einer Seite der Verpackung entweder unverwischbar aufgedruckt sein oder auf einem Etikett erfolgen, das Bestandteil des Packstücks oder fest an diesem angebracht ist, und Angaben zur Sorte, dem Ursprung, der Handelsklasse, der Größenklasse und der Partie enthalten.

Beim Verkauf in loser Schüttung müssen 100 % der Früchte etikettiert sein.

Die Verpackungsmaterialien sind Karton, Holz oder Kunststoff. Die Verwendung von wieder verwertbaren Leihverpackungen aus Kunststoff ist zulässig. Als Verpackung zugelassen sind Netze und Taschen mit fest am Netz befestigtem Kunststoffband. Alle Verpackungen müssen das Logo von „Limone di Siracusa“ tragen.

Das Logo besteht aus einem horizontalen Oval mit einer schwarz-weißen Darstellung des Griechischen Theaters von Syrakus, in dessen Zuschauerraum auf der rechten Seite zwei Zitronen zu sehen sind. Die eine ist ganz, hat ein Blatt und ist im Hintergrund; die andere ist im Querschnitt zu sehen und überdeckt teilweise die erste. Die Zitrone mit dem Blatt hat einen Stiel, und das Blatt ist in grünem Vierfarbdruck wiedergegeben. Das Blatt zeigt zur Mitte des Logos und verdeckt einen Teil der Zitrone, an der es mit dem Stiel haftet.

Das Innere des Ovals zeigt oben den Schriftzug „Limone di Siracusa“.

Hinweise auf weitere nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale, einschließlich wertender Zusätze wie „fine“ (edel), „superiore“ (hochwertig), „selezionato“ (ausgewählt), „scelto“ (erlesen) und Ähnliches sind verboten. Die Verwendung anpreisender Begriffe ist unzulässig.

