

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 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 135/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«LIMONE DI SIRACUSA»

N° CE: IT-PGI-0005-0502-11.10.2005

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del estado miembro:

Nombre: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dirección: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646455104
Fax +39 0646655306
Correo electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Agrupación:

Nombre: Consorzio del Limone di Siracusa
Dirección: c/o SOAT 30 — viale Teracati 39
96100 Siracusa SR
ITALIA
Tel. +39 093138234
Fax +39 093138234
Correo electrónico: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

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

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Limone di Siracusa»

4.2. Descripción:

La Indicación Geográfica Protegida «Limone di Siracusa» está reservada al cultivar «Femminello» y a sus clones, pertenecientes a la especie botánica *Citrus limon* (L.) *Burm.*, cultivados en plantaciones especializadas en el territorio de la provincia de Siracusa definido en el punto 4.3.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Los elementos que caracterizan las diversas tipologías del fruto, según la época de cosecha, son las siguientes:

Primofiore: son los frutos que se cosechan desde el 1 de octubre hasta el 14 de abril y que presentan las siguientes características:

Color de la corteza: de verde claro a amarillo limón;

Forma: elíptica;

Tamaño: de mediano a grande;

Peso de los frutos: no inferior a 100 g;

Pulpa: de color verde claro o amarillo limón;

Zumo: de color amarillo limón;

Contenido mínimo de zumo filtrado: > 34 % del peso;

Grado Brix de la pulpa: > 7;

Acidez: > 6%.

Bianchetto o *Maiolino* (o limón de primavera): son los frutos que se cosechan desde el 15 de abril hasta el 30 de junio y que presentan las siguientes características:

Color de la corteza: amarillo claro;

Forma: elíptica u ovoide;

Tamaño: grueso;

Peso de los frutos: no inferior a 100 g;

Pulpa: de color amarillo;

Zumo: de color amarillo limón;

Contenido mínimo de zumo filtrado: > 30 % del peso;

Grado Brix de la pulpa: > 6,5;

Acidez: > 5,5 %.

Verdello (o limón de verano): son los frutos que se cosechan desde el 1 de julio hasta el 30 de septiembre y que presentan las siguientes características:

Color de la corteza: verde claro;

Forma: elíptico-esferoidal;

Tamaño: mediano-grueso;

Peso de los frutos: no inferior a 100 g;

Pulpa: amarillo limón;

Zumo: de color amarillo limón;

Contenido mínimo de zumo filtrado: > 25 % del peso;

Grado Brix de la pulpa: > 6;

Acidez: > 5,5 %.

Los frutos designados con la Indicación Geográfica Protegida «Limone di Siracusa» deben comercializarse en estado fresco, en las categorías Extra y I; se admiten los calibres 3, 4 y 5.

4.3. Zona geográfica:

La zona geográfica de cultivo del «Limone di Siracusa» abarca los municipios de Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Florida, Solarino, Sortino y Priolo Gargallo.

Esta zona geográfica se extiende como máximo hasta 10 km del Mar Jónico y no supera los 210 metros de altitud sobre el nivel del mar; está limitada al norte por los valles orientados al sur del torrente Porcaria y al norte por los valles orientados al sur del río Tellaro.

4.4. Prueba del origen:

El control de cada fase del proceso de producción se efectúa mediante la documentación, con respecto a cada una de ellas, de los insumos (productos de entrada) y los productos finales obtenidos. De esta manera, gracias a la inscripción en los registros correspondientes, gestionados por la estructura de control, de las parcelas catastrales en las que se efectúa la producción, de los productores y cultivadores y de los envasadores, así como a través de la notificación a la estructura de control de las cantidades producidas, se garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes registros están sujetas a controles de la estructura de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.

4.5. Método de obtención:

Los marcos de plantación, las formas de cultivo y los sistemas de poda deben ser los apropiados para mantener un perfecto equilibrio y desarrollo de la planta, además de la aireación e insolación normales de la misma. La densidad de plantación máxima es de 400 plantas por hectárea. En el caso de los marcos dinámicos, la densidad máxima admitida es de 850 plantas por hectárea.

Los portainjertos son los siguientes: «Arancio amaro», «Poncirus trifoliata», «Citrange Troyer», «Citrange Carrizo» y «Citrus macrophylla»; están dotados de una alta estabilidad genética.

La cosecha de los frutos de la planta debe efectuarse a mano.

La separación de los frutos debe realizarse cortando el pedúnculo con tenazas de cosecha. La cosecha se realiza directamente de la planta según métodos tradicionales, en una fase de desarrollo de los frutos que garantice su buena calidad organoléptica y estética.

La producción máxima de limones autorizada es de 29 t/ha para toda la campaña de producción, que abarca los frutos de todas las floraciones.

4.6. Vínculo:

El «Limone di Siracusa» se caracteriza por su elevado rendimiento en zumo, por su tamaño, entre mediano y grande, y por su calendario de cosecha, que se extiende a lo largo de todo el año. Estas peculiaridades se derivan de las condiciones edafoclimáticas del territorio y de los cultivares que están presentes en la zona de producción. El cultivo del «Limone di Siracusa» se produce a lo largo de la franja costera y en algunas zonas limitadas del interior, ubicadas en los valles de los cursos de agua que atraviesan la provincia de Siracusa. De hecho, el análisis de los valores medios anuales de las temperaturas registradas en la llanura costera de Siracusa pone de manifiesto que el clima de la zona es templado de octubre a marzo y árido de abril a septiembre. En toda la zona, los terrenos se caracterizan por su óptima fertilidad, son de profundidad variable y están bien provistos de elementos nutritivos y sustancias orgánicas.

El agua es el factor determinante del cultivo del limón. En la zona de producción del «Limone di Siracusa» las reservas de agua están garantizadas por la gran cuenca hídrica subterránea de la meseta hiblea, que constituye la principal reserva natural de agua de toda Sicilia, y por los cursos de agua superficiales. La disponibilidad de agua junto con la humedad atmosférica tienen una influencia decisiva en la calidad de los frutos; de hecho, la ausencia de estrés hídrico y una atmósfera con un nivel medio de humedad permiten obtener frutos más jugosos, de forma regular y corteza fina, que pueden cosecharse los doce meses del año.

Sicilia cuenta con una tradición histórica en el cultivo de cítricos, y el respeto de las tradiciones seculares en el cultivo de estas plantas, que se transmiten de generación en generación, continúa hoy día en esta comarca, dando vida a una escuela propia de especialistas en el cultivo del «Limone di Siracusa».

4.7. Estructura de control:

La estructura de control reúne las condiciones establecidas en la norma EN 45011.

Nombre: Det Norske Veritas Italia
Dirección: Viale A. De Gasperi 187
95127 Catania CT
ITALIA
Tel. +39 095370020
Fax +39 095372871
Correo electrónico: —

4.8. Etiquetado:

En el caso de los productos envasados, es obligatorio indicar con caracteres legibles y visibles, en al menos uno de los lados del embalaje, la siguiente información, mediante su impresión directa e indeleble o mediante una etiqueta integrada en el envase o sólidamente fijada al mismo: variedad, origen, categoría, calibre y lote.

En el caso de los frutos vendidos a granel, es obligatorio el etiquetado del 100 % de los mismos.

Podrán utilizarse para los embalajes los siguientes materiales: cartón, madera y plástico. Se admite la utilización de embalajes de plástico reutilizables de alquiler. Se admiten los siguientes tipos de envase: mallas y bolsas con una cinta de plástico unida a la malla. En cada embalaje y en cada envase deberá figurar el logotipo del «Limone di Siracusa».

El logotipo consiste en un óvalo horizontal que contiene una representación en blanco y negro del Teatro Griego de Siracusa, en cuya cávea, a la parte derecha, se apoyan dos limones. Uno de ellos se representa entero, con una hoja, y está situado en segundo plano; el otro está partido y cubre parcialmente el primer limón. El limón con hoja tiene un pedúnculo y la hoja es de color verde en cuatricromía. La hoja se dirige hacia el centro de la etiqueta y cubre en parte el limón al que está unida por el pedúnculo.

Dentro del óvalo, en la parte superior, figura la mención «Limone di Siracusa».

Está prohibido añadir cualquier tipo de calificación y mención distintas de las que se prevén expresamente, incluidos adjetivos calificativos como «exquisito», «superior», «seleccionado», «selecto» y similares. No se autoriza la utilización de expresiones laudatorias.

