

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2010/C 135/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„LIMONE DI SIRACUSA”

NR. CE: IT-PGI-0005-0502-11.10.2005

DOP () IGP (X)

Această fișă-rezumant prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresă: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646455104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grup:

Denumire: Consorzio del Limone di Siracusa
Adresă: c/o SOAT 30 — viale Teracati 39
96100 Siracusa SR
ITALIA

Tel. +39 093138234
Fax +39 093138234
E-mail: —

Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Limone di Siracusa”

4.2. Descriere:

Indicația geografică protejată „Limone di Siracusa” este rezervată soiului „Femminello” și clonelor sale, aparținând speciei botanice *Citrus lemon* (L) Burm, cultivat în instalații specializate pe teritoriul provinciei Siracusa, definit la punctul 4.3.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Elementele care caracterizează tipurile de fructe, în funcție de perioada de recoltare, sunt enumerate în continuare.

„Primofiore”: sunt fructele recoltate începând de la 1 octombrie până la 14 aprilie, având următoarele caracteristici:

culoarea cojii: de la verde deschis la galben-lămâie;

forma: eliptică;

calibrul: de la mediu la mare;

greutatea fructelor: cel puțin 100 g;

pulpa: de culoare verde deschis sau galben-lămâie;

sucul: de culoare galben-lămâie;

conținutul minim de suc filtrat: minimum 34 % din greutate;

gradul Brix al pulpei: minimum 7;

aciditatea: minimum 6 %.

„Bianchetto” sau „Maiolino” (sau lămâia de primăvară): sunt fructele recoltate începând de la 15 aprilie până la 30 iunie, având următoarele caracteristici:

culoarea cojii: galben deschis;

forma: eliptică sau ovală;

calibrul: mare;

greutatea: cel puțin 100 g;

pulpa: de culoare galbenă;

sucul: de culoare galben-lămâie;

conținutul minim de suc filtrat: minimum 30 % din greutate;

gradul Brix al pulpei: minimum 6,5;

aciditatea: minimum 5,5 %.

„Verdello” (sau lămâia de vară): sunt fructele recoltate începând de la 1 iulie până la 30 septembrie, având următoarele caracteristici:

culoarea cojii: verde deschis;

forma: eliptică-sferică;

calibrul: mediu spre mare;

greutatea: cel puțin 100 g;

pulpa: galben-lămâie;

sucul: de culoare galben-lămâie;

conținutul minim de suc filtrat: minimum 25 % din greutate;

gradul Brix al pulpei: minimum 6;

aciditatea: minimum 5,5 %.

Fructele care beneficiază de indicația geografică protejată „Limone di Siracusa” trebuie să fie comercializate proaspete, în categoriile „Extra” și „I”; calibrele admise sunt: 3, 4, 5.

4.3. Aria geografică:

Aria geografică de cultivare a IGP „Limone di Siracusa” cuprinde comunele Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Florida, Solarino, Sortino și Priolo Gargallo.

Această arie geografică nu se întinde pe mai mult de 10 km de la malul Mării Ionice și nu depășește altitudinea de 210 metri față de nivelul mării, fiind delimitată la nord de văile cu expunere sudică ale torentului Porcaria și la sud de văile cu expunere sudică ale râului Tellaro.

4.4. *Dovada originii:*

Toate etapele procesului de producție trebuie supravegheate, înregistrând produsele la intrare și la ieșire, pentru fiecare etapă în parte. În acest mod și prin înscrierea în registrele corespunzătoare, gestionate de organismul de control, a parcelelor cadastrale cultivate, a cultivatorilor-producători și a ambalatorilor, precum și prin declararea la timp a cantităților produse către organismul de control, se garantează trasabilitatea produsului. Orice persoană fizică sau juridică al cărei nume este înscris în registrele respective se va supune controlului efectuat de organismul de control în conformitate cu caietul de sarcini și cu planul de control.

4.5. *Metoda de obținere:*

Distanța de însămânțare, modalitățile de cultivare și sistemele de elagare trebuie să garanteze echilibrul și dezvoltarea perfectă a plantei și, de asemenea, o aerisire și o expunere la soare corespunzătoare. Densitatea maximă de plantare este de 400 de plante la hectar. În cazul sistemelor dinamice, densitatea maximă admisă este de 850 de plante la hectar.

Portaltoaiile sunt următoarele: „Arancio amaro”, „Poncirus trifoliata”, „Citrange Troyer”, „Citrange Carrizo” și „Citrus macrophylla”, toate având o mare stabilitate genetică.

Recoltarea fructelor trebuie efectuată manual.

Fructele trebuie desprinse cu ajutorul foarfecelor de recoltare, prin tăierea pedunculului. Recoltarea se efectuează direct de pe plantă, conform metodelor tradiționale, într-un stadiu de dezvoltare a fructelor care să garanteze bune calități organoleptice și estetice ale acestora.

Producția maximă admisă de lămâi este fixată la 29 t/ha pentru întregul an de producție, cuprinzând fructele provenite din toate înfloririle.

4.6. *Legătură:*

„Limone di Siracusa” se caracterizează prin conținutul mare de suc, prin calibrul său care variază de la mediu la mare și prin calendarul de recoltare care se întinde pe durata întregului an. Aceste caracteristici se datorează condițiilor pedoclimatice ale teritoriului și soiurilor existente în aria de producție. „Limone di Siracusa” se cultivă de-a lungul fâșiei de coastă și în anumite zone interne limitate, cum ar fi văile cursurilor de apă care brăzdează provincia Siracusa. Analiza valorilor medii anuale ale temperaturilor înregistrate în câmpia de coastă a Siracusei arată că această regiune beneficiază de condiții de climă temperată, din octombrie până în martie, și aridă, din aprilie până în septembrie. În întreaga regiune, terenurile prezintă un grad de fertilitate optim, sunt relativ profunde și bogate în elemente nutritive și substanțe organice.

Apa este factorul determinant pentru cultivarea lămâilor. În aria de producție a „Limone di Siracusa” rezervele de apă sunt garantate de marele bazin hidrologic subteran al platoului iblean, care constituie cel mai important rezervor natural de apă al întregii Sicilii, precum și de cursurile de apă de suprafață. Prezența apei, atât în sol, cât și sub formă de umiditate atmosferică, are un rol decisiv în determinarea calității fructelor „Limone di Siracusa”. Practic, absența stresului hidrologic și umiditatea atmosferică de valoare medie permit obținerea de fructe mai suculente, cu formă regulată, cu coaja fină și care pot fi culese 12 luni pe an.

Sicilia se mândrește cu o tradiție istorică în cultivarea citricelor, iar respectul pentru tradițiile seculare, transmis din generație în generație, se păstrează și astăzi în regiunea Siracusei, dând naștere unei școli proprii de specialiști în cultivarea „Limone di Siracusa”.

4.7. Organism de control:

Organismul de control îndeplinește condițiile stabilite de standardul EN 45011.

Denumire: Det Norske Veritas Italia

Adresă: Viale A. De Gasperi 187
95127 Catania CT
ITALIA

Tel. +39 095370020

Fax +39 095372871

E-mail: —

4.8. Etichetare:

Pentru fructele ambalate, trebuie obligatoriu indicate, fie prin tipărire directă permanentă, cu caractere lizibile și vizibile, pe cel puțin una din laturile ambalajului, fie printr-o etichetă integrată în ambalaj sau fixată foarte bine pe acesta: soiul, originea, categoria, calibrul, lotul.

Pentru fructele vândute în vrac, este obligatorie etichetarea individuală în procent de 100 %.

Materialele folosite pentru ambalare sunt: carton, lemn, plastic. Este admisă utilizarea ambalajelor din plastic reciclabile, închiriate. Ambalajele admise sunt: plase și pungi dotate cu o bandă de plastic atașată plasei. Pe toate ambalajele trebuie să figureze sigla „Limone di Siracusa”.

Sigla este compusă dintr-un oval orizontal care conține o reprezentare în alb și negru a amfiteatrului grec din Siracusa, în a cărui „cavea” (spațiul semicircular destinat publicului) sunt așezate două lămâi, în partea dreaptă. Una dintre acestea este întreagă, are o frunză și este așezată în fundal, iar cealaltă este prezentată în secțiune și acoperă în parte lămâia din fundal. Lămâia cu frunză are un peduncul, iar frunza este de culoare verde, în cvadricromie. Frunza este îndreptată spre centrul siglei și acoperă în parte lămâia de care este atașată prin peduncul.

În interiorul ovalului, în partea de sus, figurează inscripția „Limone di Siracusa”.

Este interzisă adăugarea oricărui alt calificativ sau a oricărei alte mențiuni față de cele prevăzute în mod expres, inclusiv a adjectivelor de tipul „fine, superioare, selezionato, scelto” (fină, superioară, selecționată, aleasă) sau similare. Nu este permisă folosirea termenilor laudativi.

