

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 135/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„LIMONE DI SIRACUSA”**

**NR WE: IT-PGI-0005-0502-11.10.2005**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646455104  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio del Limone di Siracusa  
Adres: c/o SOAT 30 — viale Terecati 39  
96100 Siracusa SR  
ITALIA  
Tel. +39 093138234  
Faks +39 093138234  
E-mail: —  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

„Limone di Siracusa”

**4.2. Opis produktu:**

Chronione oznaczenie geograficzne „Limone di Siracusa” zastrzeżone jest dla odmiany „Femminello” i jej klonów należących do gatunku *Citrus limon* (L) *Burm* uprawianych w wyspecjalizowanych hodowlach na obszarze położonym w prowincji Syrakuzy określonym w punkcie 4.3.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Cechy charakteryzujące każdy z typów owoców, zależne od okresu zbioru, są następujące:

*Primofiore*: to odmiana, której owoce są zbierane od 1 października do 14 kwietnia i które mają następujące cechy:

Barwa skórki: od jasnozielonej do cytrynowo-żółtej;

Kształt: eliptyczny;

Kaliber: od średniego do dużego;

Masa owoców: nie mniej niż 100 g;

Mięsz: barwa jasnozielona lub cytrynowo-żółta;

Sok: barwa cytrynowo-żółta;

Minimalna zawartość soku odsączonego: > 34 % masy;

Zawartość cukru w miąższu w stopniach Brix: > 7;

Kwasowość: > 6 %.

*Bianchetto* lub *Maiolino* (lub cytryna wiosenna): to odmiana, której owoce są zbierane od 15 kwietnia do 30 czerwca i które mają następujące cechy:

Barwa skórki: jasnożółta;

Kształt: eliptyczny lub owalny;

Kaliber: duży;

Masa owoców: nie mniej niż 100 g;

Mięsz: barwa żółta;

Sok: barwa cytrynowo-żółta;

Minimalna zawartość soku odsączonego: > 30 % masy;

Zawartość cukru w miąższu w stopniach Brix: > 6,5;

Kwasowość: > 5,5 %.

*Verdello* (lub cytryna letnia): to odmiana, której owoce są zbierane od 1 lipca do 30 września i które mają następujące cechy:

Barwa skórki: jasnozielona;

Kształt: eliptyczno-kulisty;

Kaliber: średnio-duży;

Masa owoców: nie mniej niż 100 g;

Mięsz: barwa cytrynowo-żółta;

Sok: barwa cytrynowo-żółta;

Minimalna zawartość soku odsączonego: > 25 % masy;

Zawartość cukru w miąższu w stopniach Brix: > 6;

Kwasowość: > 5,5 %.

Owoce objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Limone di Siracusa” muszą być wprowadzane do obrotu jako owoce świeże klasy ekstra i prima. Dopuszczalny kaliber to: 3, 4, 5.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji ChOG „Limone di Siracusa” obejmuje gminy: Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Floridia, Solarino, Sortino i Priolo Gargallo.

Ten obszar geograficzny rozciąga się nie dalej niż 10 km od Morza Jońskiego i na wysokości nie większej niż 210 m n.p.m.; ograniczony jest od północy dolinami położonymi na południe od strumienia Porcaria a od południa dolinami położonymi na południe od rzeki Tellaro.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie działek gruntowych, na których odbywa się produkcja, hodowców-producentów i zakładów pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki niezwłocznemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produkcji i odpowiednim planie kontroli.

#### 4.5. Metoda produkcji:

System wysadzenia, formy uprawy i sposoby przycinania roślin muszą zawsze być takie, by poza zwykłym zapewnieniem dostępu powietrza i nasłonecznienia roślinie umożliwić też utrzymanie doskonałej równowagi i warunków rozwoju. Maksymalne zagęszczenie obsadzenia wynosi 400 roślin na hektar. W przypadku dynamicznych systemów upraw maksymalne dopuszczalne zagęszczenie wynosi 850 nasadzeń na hektar.

Podkładkami przeszczepowymi są: „Arancio amaro”, „Poncirus trifoliata”, „Citrange Troyer”, „Citrange Carrizo” i „Citrus macrophylla”, charakteryzujące się stabilnością genetyczną.

Zbiór owoców rośliny musi odbywać się ręcznie.

Owoce muszą być odrywane za pomocą specjalnych nożyczek, którymi obcina się szypułkę. Owoce zbiera się bezpośrednio z rośliny metodą tradycyjną na takim etapie rozwoju owoców, by zapewnić ich dobrą jakość organoleptyczną i estetyczną.

Maksymalna dopuszczalna produkcja cytryn wynosi 29 ton z hektara przez cały rok gospodarczy i dotyczy łącznej ilości owoców ze wszystkich kwitnień.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

„Limone di Siracusa” charakteryzuje się wysoką wydajnością soku z owocu, średnio-dużym rozmiarem i całorocznym zbiorem. Cechy te wynikają z warunków glebowo-klimatycznych obszaru oraz z właściwości odmian występujących na obszarze produkcji. Uprawy „Limone di Siracusa” występują wzdłuż pasa wybrzeża i w niektórych ograniczonych obszarach położonych w dolinach cieków wodnych, które przecinają prowincję Syrakuzy. Na podstawie analizy średnich wartości temperatur mierzonych na nadmorskiej równinie w rejonie Syrakuz można wywnioskować, że tutejsze środowisko charakteryzuje się umiarkowanym klimatem od października do marca, a od kwietnia do września klimatem suchym. Na całym obszarze gleby są niezwykle żyzne, średnio głębokie i cechują się bogactwem składników odżywczych i substancji organicznych.

Woda jest najważniejszym czynnikiem w przypadku uprawy cytryn. Obszar produkcji „Limone di Siracusa” jest zasobny w wodę dzięki położonemu pod płaskowyżem Ibleo dużemu podziemnemu zbiornikowi wody, który jest największym naturalnym zbiornikiem wody na Sycylii, a także dzięki powierzchniowym ciekom wody. Dostępność wody połączona z wilgotnością powietrza ma decydujący wpływ na jakość owoców „Limone di Siracusa”, ponieważ brak stresu wodnego i średnio wilgotne powietrze pozwala uzyskać owoce bardziej soczyste, o regularnym kształcie i cienkiej skórce, których zbiór może być przeprowadzany przez 12 miesięcy w roku.

Sycylia charakteryzuje się starą tradycją uprawy cytrusów, a poszanowanie dawnej tradycji upraw tych roślin, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, jest kontynuowane po dziś dzień w rejonie Syrakuz, co powoduje, że można mówić o istnieniu prawdziwej szkoły specjalizującej się w uprawie „Limone di Siracusa”.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Organ kontrolny spełnia warunki określone w normie EN 45011.

Nazwa: Det Norske Veritas Italia  
Adres: Viale A. De Gasperi 187  
95127 Catania CT  
ITALIA

Tel. +39 095370020

Faks +39 095372871

E-mail: —

#### 4.8. Etykietowanie:

W przypadku owoców pakowanych obowiązkowe jest podanie czytelnej i wyraźnej czcionką, na co najmniej jednym boku opakowania, drukiem nieusuwalnym lub na etykiecie stanowiącej część opakowania lub trwale do niego przymocowanej, następujących danych: odmiana, pochodzenie, kategoria, kaliber, partia produkcyjna.

W przypadku owoców sprzedawanych luzem (na sztuki) obowiązkowe jest znakowanie przez naklejenie naklejki z logo na pojedyncze owoce na 100 % z nich.

Materiały stosowane do opakowań to: karton, drewno, plastik. Dopuszcza się stosowanie dzierżawionych opakowań plastikowych wielokrotnego użytku. Dopuszczalne typy opakowań to: siatki i torby zamknięte taśmą plastikową przymocowaną do siatki. Każde opakowanie należy oznakować logo „Limone di Siracusa”.

Logo ma kształt owalny ułożony poziomo. W owalu znajduje się biało-czarny rysunek greckiego amfiteatru w Syrakuzach, w którego części przeznaczonej dla widowni, po prawej stronie, znajduje się rysunek dwóch cytryn. Jedna z nich jest przedstawiona w całości i ma jeden listek, umiejscowiony na drugim planie, a druga – przekrojona – częściowo zasłania pierwszą. Cytryna z listkiem ma ogonek i liść koloru zielonego w kwadrychromii. Liść skierowany jest w stronę środka logo i częściowo zasłania cytrynę, do której ogonka jest przytwierdzony.

W środku owalu, na górze, znajduje się napis „Limone di Siracusa”.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek opisów lub informacji innych niż wyraźnie przewidziane, w tym przymiotników jakościowych takich jak: „fine, superiore, selezionato, scelto” (wyborne, wysokiej jakości, wyselekcjonowane, wybrane) lub podobnych. Nie jest dozwolone stosowanie określeń o charakterze reklamującym.

