

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 135/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«LIMONE DI SIRACUSA»

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

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione:

Nome: Consorzio del Limone di Siracusa
Indirizzo: c/o SOAT 30 — viale Teracati 39
96100 Siracusa SR
ITALIA
Tel. +39 093138234
Fax +39 093138234
e-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati.

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Limone di Siracusa»

4.2. Descrizione:

L'Indicazione geografica protetta «Limone di Siracusa» è riservata alla cultivar «Femminello» e ai suoi cloni, riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L) Burm coltivati in impianti specializzati nel territorio della provincia di Siracusa definito al punto 4.3.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Gli elementi caratterizzanti le tipologie di frutto a seconda delle epoche di raccolta sono le seguenti:

Primofiore: sono i frutti raccolti a partire dal 1° ottobre fino al 14 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;

Forma: ellittica;

Pezzatura: da media a grossa;

Peso dei frutti: non inferiore a 100 g;

Polpa: di colore verde chiaro o giallo citrino;

Succo: di colore giallo citrino;

Tenore minimo di succo filtrato: > 34 % del peso;

Grado Brix della polpa: > 7;

Acidità: > 6 %.

Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile): sono i frutti raccolti dal 15 aprile al 30 giugno e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: giallo chiaro;

Forma: ellittica o ovoidale;

Pezzatura: grossa;

Peso frutti: non inferiore a 100 g;

Polpa: di colore giallo;

Succo: di colore giallo citrino;

Tenore minimo di succo filtrato: > 30 % del peso;

Grado Brix della polpa: > 6,5;

Acidità: > 5,5 %.

Verdello (o limone d'estate): sono i frutti raccolti dall'1 luglio al 30 settembre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: verde chiaro;

Forma: ellittica-sferoidale;

Pezzatura: medio-grossa;

Peso frutti: non inferiore a 100 g;

Polpa: giallo citrino;

Succo: di colore giallo citrino;

Tenore minimo di succo filtrato: > 25 % del peso;

Grado Brix della polpa: > 6;

Acidità: > 5,5 %.

I frutti che si fregiano dell'Indicazione geografica protetta «Limone di Siracusa» devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima. I calibri ammessi sono: 3, 4, 5.

4.3. Zona geografica:

La zona geografica di coltivazione del Limone di Siracusa I.G.P. comprende i comuni di Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Florida, Solarino, Sortino e Priolo Gargallo.

Tale area geografica si estende non oltre i 10 km dal mare Ionio e non supera i 210 metri di altitudine sul livello del mare ed è delimitata a nord dalle valli esposte a sud del torrente Porcaria e a sud dalle valli esposte a sud del fiume Tellaro.

4.4. *Prova dell'origine:*

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna il prodotto in entrata ed in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei coltivatori-produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5. *Metodo di ottenimento:*

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa. La densità di piantagione massima è di 400 piante per ettaro. Per i sestri dinamici la densità massima ammessa è di 850 piante per ettaro.

I portinnesti sono i seguenti: «Arancio amaro», «Poncirus trifoliata», «Citrange Troyer», «Citrange Carizzo» e «Citrus macrophylla», dotati di alta stabilità genetica.

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano.

Il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi.

La produzione massima consentita di limoni è fissata in 29 t/ha per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

4.6. *Legame:*

Il «Limone di Siracusa» è caratterizzato, dall'elevata resa in succo, dalla pezzatura medio grossa e dal calendario di raccolta che copre l'intero arco dell'anno. Tali peculiarità derivano dalle condizioni pedoclimatiche del territorio e dalle cultivar presenti nell'areale di produzione. La coltivazione del «Limone di Siracusa» avviene lungo la fascia costiera ed in alcune limitate aree interne, comprese nelle valli dei corsi d'acqua che solcano la provincia di Siracusa. Dall'analisi dei valori medi annui delle temperature rilevate nella pianura costiera di Siracusa è possibile evidenziare, infatti, che l'ambiente siracusano presenta condizioni di clima temperato da ottobre a marzo ed arido da aprile a settembre. Nell'intera area, i terreni sono dotati di ottima fertilità, sono più o meno profondi e ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica.

L'acqua è il fattore determinante per la coltivazione del limone. Nell'area di produzione del «Limone di Siracusa» le riserve d'acqua sono garantite dal grande bacino idrico sotterraneo del tavolato ibleo, che costituisce il più importante serbatoio naturale di acqua dell'intera Sicilia, e dai corsi d'acqua superficiali. La disponibilità di acqua unita all'umidità atmosferica hanno un ruolo decisivo nella determinazione della qualità dei frutti di Limone di Siracusa, infatti l'assenza di stress idrici e un'atmosfera mediamente umida consentono di ottenere frutti più succosi, di forma regolare, con buccia fine e che possono essere raccolti 12 mesi l'anno.

La Sicilia annovera una storica tradizione nella coltivazione degli agrumi ed il rispetto delle antiche tradizioni nella coltivazione di queste piante, tramandata di generazione in generazione continua ancora oggi nel siracusano, dando vita ad una propria scuola di specialisti nella coltivazione del «Limone di Siracusa».

4.7. Organismo di controllo:

La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

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

4.8. Etichettatura:

Per i frutti confezionati, è obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampa diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto.

Per i frutti venduti alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi.

I materiali per gli imballaggi sono: cartone, legno, plastica. È ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il logo del «Limone di Siracusa».

Il logo consiste in un ovale orizzontale contenente una raffigurazione in bianco e nero del Teatro Greco di Siracusa nella cui cavea, nella parte destra, sono poggiati due limoni. Di questi uno è intero, con una foglia, posto in secondo piano, l'altro è in sezione e copre in parte il primo limone. Il limone con la foglia ha un peduncolo, e la foglia è di colore verde quadricromia. La foglia è rivolta verso il centro del marchio e copre in parte il limone a cui è attaccata col peduncolo.

All'interno dell'ovale, in alto, è riportata la dicitura «Limone di Siracusa».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione e menzione diverse da quelle espressamente previste, ivi compresi aggettivi qualificativi del tipo «fine, superiore, selezionato, scelto» e similari. Non è consentito l'uso di termini laudativi.

