

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2010/C 135/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

»LIMONE DI SIRACUSA«

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

BOB ( ) BGB ( X )

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

**1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:**

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

**2. Sammenslutning:**

Navn: Consorzio del Limone di Siracusa  
Adresse: c/o SOAT 30 — viale Teracati 39  
96100 Siracusa SR  
ITALIA  
Tlf. +39 093138234  
Fax +39 093138234  
E-mail: —  
Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed ( X ) Andre ( )

**3. Produktets art:**

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

**4. Varespecifikation:**

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**4.1. Navn:**

»Limone di Siracusa«

**4.2. Beskrivelse:**

Den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Limone di Siracusa« er forbeholdt kultivaren »Femminello di Siracusa« og kloner heraf, henhørende til plantarten Citrus limon (L) Burm. De dyrkes i specialiserede anlæg i det i punkt 4.3 definerede område i Siracusa-provinsen.

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

De karakteristiske egenskaber ved frugttyperne er, afhængigt af plukningstidpunkt, følgende:

Primofiore: citroner, der plukkes fra den 1. oktober til slutningen af april, og som har følgende egenskaber:

Skalfarve: lys grøn til citrongul

Form: oval

Størrelse: middelstor til stor

Vægt: 100 g eller derover

Frugtkød: lys grøn eller citrongul

Saft: citrongul

Mindsteindhold af saft: > 34 % af vægten

Frugtkødets brix-værdi: > 7

Syreindhold: > 6 %.

»Bianchetto« eller »Maiolino« (forårscitron): citroner, der plukkes fra den 15. april til den 30. juni, og som har følgende egenskaber:

Skalfarve: lysegul

Form: oval eller æggeformet

Størrelse: stor

Vægt: 100 g eller derover

Frugtkød: gul

Saft: citrongul

Mindsteindhold af saft: > 30 % af vægten

Frugtkødets brix-værdi: > 6,5

Syreindhold: > 5,5 %.

»Verdello« (sommercitron): citroner, der plukkes fra den 1. juli til den 30. september, og som har følgende egenskaber:

Skalfarve: lys grøn

Form: oval-kugleformet

Størrelse: mellemstor til stor

Vægt: 100 g eller derover

Frugtkød: citrongul

Saft: citrongul

Mindsteindhold af saft: > 25 % af vægten

Frugtkødets brix-værdi: > 6

Syreindhold: > 5,5 %.

Frugter, der bærer den beskyttede geografiske betegnelse »Limone di Siracusa«, skal markedsføres i frisk tilstand i kategorierne »Extra« og »Prima«. De tilladte størrelser er: 3, 4, 5.

#### 4.3. Geografisk område:

Dyrkningsområdet for »Limone di Siracusa« BGB omfatter kommunerne Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Florida, Solarino, Sortino og Priolo Gargallo.

Dette område strækker sig ikke længere end 10 km fra Det Ioniske Hav og er intet sted højere end 210 m over havets overflade. Det afgrænses mod nord af Porcaria-flodens sydvendte dale og mod syd af Tellaro-flodens sydvendte dale.

#### 4.4. *Bevis for oprindelse:*

Hver enkelt fase i produktionsprocessen overvåges, idet input og output for hver fase dokumenteres. Herved sikres produktets sporbarhed samt ved, at de dyrkede marker og producenter og pakkevirk-somheder opføres i særlige registre, der føres af kontrolinstansen, og ved, at de producerede mængder indberettes rettidigt til kontrolinstansen. Alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågæl-dende registre, underkastes kontrol fra kontrolinstansens side i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen og den pågældende kontrolplan.

#### 4.5. *Fremstillingsmetode:*

Ud over normal luftning og eksponering for solen skal planteafstanden, dyrkningsformerne og beskæ-ringsmetoderne sikre planten en fuldstændig og ligevægtig udvikling. Plantetætheden må ikke overstige 400 planter pr. hektar. Anvendes dyrkningsformer med stor plantetæthed, må denne ikke overstige 850 planter pr. hektar.

Podestammerne er følgende: »Arancio amaro«, »Poncirus trifoliata«, »Citrange Troyer«, »Citrange Carrizo« og »Citrus macrophylla«, alle med høj genetisk stabilitet.

Plukningen skal foregå manuelt.

Herved skal frugtstilken klippes over med plukkesaks. Frugten plukkes direkte fra planten efter de traditionelle metoder på et tidspunkt, hvor frugten har nået en modningsgrad, der sikrer den de rette organoleptiske og æstetiske egenskaber.

Den maksimale produktion af citroner er fastsat til 29 t/ha for hele produktionsperioden omfattende frugter fra alle blomstringsperioderne.

#### 4.6. *Tilknytning:*

»Limone di Siracusa« er karakteriseret ved højt saftindhold, mellemstor størrelse og en pluknings-periode, der stækker sig over hele året. Disse egenskaber skyldes områdets jordbunds- og klimaforhold og kultivarerne i produktionsområdet. »Limone di Siracusa« dyrkes langs kystlinjen og i visse begræn-sede områder i de floddale, som gennemskærer Siracusa-provinsen. Af de gennemsnitstemperaturer, der er målt på kystsletten i Siracusa, fremgår det således, at klimaet er mildt fra oktober til marts og tørt fra april til september. I dette område er jorden således uhyre frugtbar, af afvekslende dybde og med et højt indhold af næringsalte og organiske stoffer.

Vand er afgørende for citrondyrkning. I produktionsområdet for »Limone di Siracusa« sikres vand-forsyningerne af det store underjordiske vandreservoir under Monti Iblei-plateauet (det vigtigste natur-lige vandreservoir i hele Sicilien) og af vandløbene. Adgangen til vand spiller sammen med luftfugtigheden en afgørende rolle for »Limone di Siracusa« s høje kvalitet. Den stadige adgang til vand og den middelstore luftfugtighed giver saftigere, regelmæssigt formede og tyndskallede frugter, som kan høstes året rundt.

Sicilien står for en historisk tradition for dyrkning af citrusfrugter, og respekten for de gamle dyrk-ningstraditioner, som er gået i arv fra generation til generation, er fortsat levende i Siracusa, hvor der er skabt en veritabel skole for specialister i dyrkningen af »Limone di Siracusa«.

#### 4.7. Kontrolinstans:

Kontrolinstansen opfylder kravene i standarden EN 45011.

Navn: Det Norske Veritas Italia  
Adresse: Viale A. De Gasperi 187  
95127 Catania CT  
ITALIA

Tlf. +39 095370020  
Fax +39 095372871  
E-mail: —

#### 4.8. Mærkning:

For emballerede frugter skal på mindst én af pakningens sider følgende oplysninger anføres med læselig og synlig skrift, enten trykt direkte på pakningen eller på en etiket, der indgår i eller er fastgjort til pakningen: sort, oprindelse, kategori, størrelse og parti.

Ved salg i løs vægt skal 100 % af citronerne være forsynet med klistermærke.

Til emballage anvendes pap, træ og plast. Det er tilladt at anvende lejede, genanvendelige plastemballager. Som emballage må anvendes net og poser med hertil fastgjort plastbånd. Alle emballager og pakninger skal være forsynet med logoet »Limone di Siracusa«.

Logoet består af en vandret oval med det græske amfiteater i Siracusa afbildet i sort og hvidt. På tilskuerpladserne til højre i billedet ligger to citroner. Den bageste af citronerne er hel og forsynet med et blad. Den er delvis skjult af den forreste, som vises i overskåren stand. Citronen med blad er forsynet med stilk, og bladet er grønt i fire forskellige nuancer. Bladet er vendt mod logoets midte og dækker delvis den citron, det sidder på.

Inden i ovalen står foroven »Limone di Siracusa«.

Det er forbudt at tilføje andre egenskaber eller adjektiver end de udtrykkeligt fastsatte, som f. eks. »fine« (fin), »superiore« (førsteklasses), »selezionato« (udsøgt), »scelto« (udvalgt) og lignende. Det er ikke tilladt at anvende anprisende udtryk.

