

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2010/C 135/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«LIMONE DI SIRACUSA»**

**Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0502-11.10.2005**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )**

Στο παρόν συνοπτικό δελτίο περιέχονται, για ενημερωτικούς λόγους, τα κύρια σημεία των προδιαγραφών.

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Διεύθυνση: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Τηλ. +39 0646455104  
Φαξ +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Ομάδα:**

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

Τηλ. +39 093138234  
Φαξ +39 093138234  
E-mail: —  
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές ( X ) Άλλοι ( )

**3. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

**4. Προδιαγραφές:**

[σύννομη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

**4.1. Ονομασία:**

«Limone di Siracusa»

**4.2. Περιγραφή:**

Η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Limone di Siracusa» αφορά αποκλειστικά την καλλιεργούμενη ποικιλία «Femminello» και τους κλώνους της, του βοτανικού είδους *Citrus limon (L) Burm.*, που καλλιεργούνται σε ειδικές φυτείες της περιοχής της επαρχίας Συρακουσών η οποία οριοθετείται στο σημείο 4.3.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν τους τύπους καρπού, αναλόγως της εποχής συγκομιδής, είναι:

Primofiore: είναι οι καρποί που συγκομίζονται από την 1η Οκτωβρίου έως τις 14 Απριλίου και ανταποκρίνονται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα του φλοιού: από ανοιχτοπράσινο έως κίτρινο του λεμονιού·

Σχήμα: ελλειπτικό·

Μέγεθος: μέτριο έως μεγάλο·

Βάρος των καρπών: 100 g τουλάχιστον·

Σάρκα: χρώμα ανοιχτοπράσινο ή κίτρινο του λεμονιού·

Χυμός: χρώμα κίτρινο του λεμονιού·

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε διηθημένο χυμό: > 34 % του βάρους·

Βαθμοί Brix της σάρκας: > 7·

Οξύτητα: > 6 %.

Bianchetto ή Maiolino (ή εαρινό λεμόνι): είναι οι καρποί που συγκομίζονται από την 1η Απριλίου έως τις 30 Ιουνίου και ανταποκρίνονται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα του φλοιού: ανοιχτοκίτρινο·

Σχήμα: ελλειπτικό ή ωοειδές·

Μέγεθος: μεγάλο·

Βάρος των καρπών: 100 g τουλάχιστον·

Σάρκα: χρώμα κίτρινο·

Χυμός: χρώμα κίτρινο του λεμονιού·

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε διηθημένο χυμό: > 30 % του βάρους·

Βαθμοί Brix της σάρκας: > 6,5·

Οξύτητα: > 5,5 %.

Verdello (ή θερινό λεμόνι): είναι οι καρποί που συγκομίζονται από την 1η Ιουλίου έως τις 30 Σεπτεμβρίου και ανταποκρίνονται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Χρώμα του φλοιού: ανοιχτοπράσινο·

Σχήμα: ελλειπτικό-σφαιροειδές·

Μέγεθος: μέτριο-μεγάλο·

Βάρος των καρπών: 100 g τουλάχιστον·

Σάρκα: χρώμα κίτρινο του λεμονιού·

Χυμός: χρώμα κίτρινο του λεμονιού·

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε διηθημένο χυμό: > 25 % του βάρους·

Βαθμοί Brix της σάρκας: > 6·

Οξύτητα: > 5,5 %.

Οι καρποί που φέρουν την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Limone di Siracusa» πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο νωποί, κατηγοριών Extra και Prima. Τα αποδεκτά μεγέθη είναι: 3, 4, 5.

#### 4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η γεωγραφική περιοχή καλλιέργειας του «Limone di Siracusa» ΠΓΕ περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες: Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Florida, Solarino, Sortino και Priolo Gargallo.

Αυτή η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται σε μέγιστη απόσταση 10 km από το Ιόνιο Πέλαγος και σε μέγιστο υψόμετρο 210 μέτρων. Βορείως οριοθετείται από τις νοτίου προσανατολισμού κοιλάδες του χειμάρρου Roccarìa και, νοτίως, από τις κοιλάδες νοτίου προσανατολισμού του ποταμού Tellaro.

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας πρέπει να παρακολουθείται καταγράφοντας, για κάθε ένα χωριστά, τα εισερχόμενα και τα εξερχόμενα προϊόντα. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την εγγραφή των αγροτεμαχίων στα οποία καλλιεργείται το προϊόν, των καλλιεργητών-παραγωγών και των συσκευαστών σε καταλόγους τους οποίους διαχειρίζεται ο οργανισμός ελέγχου, καθώς και με τη δήλωση, στον οργανισμό ελέγχου, των ποσοτήτων που έχουν παραχθεί, διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Ο οργανισμός ελέγχου υποβάλλει κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο εγγεγραμμένο στους καταλόγους αυτούς στον έλεγχο που προβλέπεται από τις προδιαγραφές παραγωγής και το σχετικό πρόγραμμα ελέγχου.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Οι αποστάσεις φύτευσης, οι μέθοδοι ανάπτυξης και τα συστήματα κλαδέματος πρέπει να εξασφαλίζουν την τέλεια ισορροπία και ανάπτυξη του δέντρου επιπλέον του κανονικού αερισμού και έκθεσής του στον ήλιο. Η μέγιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 400 φυτά ανά εκτάριο. Για τις δυναμικές αποστάσεις φύτευσης (οι οποίες αυξάνονται με τα διαδοχικά κλαδέματα), η μέγιστη αποδεκτή πυκνότητα είναι 850 φυτά ανά εκτάριο.

Οι υποκείμενες ποικιλίες είναι οι ακόλουθες: «Arancio amaro», «Poncirus trifoliata», «Citrange Troyer», «Citrange Carrizo» και «Citrus macrophylla», οι οποίες χαρακτηρίζονται από υψηλή γενετική σταθερότητα.

Η συγκομιδή των καρπών γίνεται χειρωνακτικά.

Οι καρποί αποσπώνται με ψαλίδες συγκομιδής με τις οποίες αποκόπτεται ο ποδίσκος. Οι καρποί συγκομίζονται απευθείας από το δέντρο με εφαρμογή παραδοσιακών μεθόδων, όταν έχουν φθάσει σε στάδιο ωρίμασης το οποίο εξασφαλίζει την καλή οργανοληπτική και αισθητική ποιότητά τους.

Ο μέγιστος επιτρεπόμενος όγκος παραγωγής λεμονιών έχει καθοριστεί σε 29 τόνους ανά εκτάριο για το σύνολο της περιόδου παραγωγής και περιλαμβάνει τους καρπούς όλων των περιόδων καρποφορίας.

#### 4.6. Δεσμός:

Το προϊόν «Limonè di Siracusa» χαρακτηρίζεται από υψηλή απόδοση σε χυμό, μέτριο έως μεγάλο μέγεθος και από την περίοδο συγκομιδής που καλύπτει το σύνολο του έτους. Τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες και στις καλλιεργήσιμες ποικιλίες της περιοχής παραγωγής. Το προϊόν «Limonè di Siracusa» καλλιεργείται κατά μήκος της παράκτιας ζώνης και σε περιορισμένες περιοχές της ενδοχώρας που περιλαμβάνονται στις κοιλάδες των υδατορευμάτων τα οποία διαρρέουν την επαρχία Συρακουσών. Από την ανάλυση των μέσων ετήσιων τιμών θερμοκρασίας που καταγράφονται στην παράκτια πεδινή έκταση των Συρακουσών είναι πράγματι δυνατόν να συναχθεί το συμπέρασμα ότι το περιβάλλον της επαρχίας Συρακουσών χαρακτηρίζεται από συνθήκες εύκρατου κλίματος από Οκτώβριο έως Μάρτιο και ξηρού κλίματος από Απρίλιο έως Σεπτέμβριο. Σε όλη την περιοχή τα εδάφη είναι εξαιρετικά εύφορα, μάλλον βαθιά και πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και οργανική ύλη.

Το νερό είναι καθοριστικός παράγοντας για την καλλιέργεια του λεμονιού. Στην περιοχή παραγωγής του «Limonè di Siracusa», τα αποθέματα ύδατος εξασφαλίζονται χάρη στην εκτεταμένη υπόγεια λεκάνη απορροής του οροπεδίου των Monti Iblei, που αποτελεί τον σημαντικότερο φυσικό ταμιευτήρα νερού σε ολόκληρη τη Σικελία, και χάρη στα επιφανειακά υδατορεύματα. Η διαθεσιμότητα νερού σε συνδυασμό με την ατμοσφαιρική υγρασία παίζουν καθοριστικό ρόλο για την ποιότητα των λεμονιών «Limonè di Siracusa» πράγματι, η απουσία υδατικών πιέσεων και μια μετρίως υγρή ατμόσφαιρα επιτρέπουν να ληφθούν πιο χυμώδεις καρποί, κανονικού σχήματος, με λεπτό φλοιό, που μπορούν να συγκομίζονται και τους 12 μήνες του έτους.

Η Σικελία έχει να επιδείξει ιστορική παράδοση στην οπωροκαλλιέργεια με σεβασμό των πατροπαράδοτων μεθόδων καλλιέργειας των δέντρων. Η παράδοση αυτή, μεταβιβαζόμενη από γενιά σε γενιά, παραμένει ζωντανή στην επαρχία Συρακουσών, δημιουργώντας και πραγματική «σχολή» ειδικών στην καλλιέργεια του προϊόντος «Limonè di Siracusa».

#### 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Ο οργανισμός ελέγχου πληροί τις προϋποθέσεις του προτύπου EN 45011.

Όνομα: Det Norske Veritas Italia  
Διεύθυνση: Viale A. De Gasperi 187  
95127 Catania CT  
ITALIA

Τηλ. +39 095370020  
Φαξ +39 095372871  
E-mail: —

#### 4.8. Επισήμανση:

Για τους συσκευασμένους καρπούς, είναι υποχρεωτικό να αναγράφονται στη συσκευασία, σε μία τουλάχιστον από τις πλευρές της, με ευανάγνωστους και ευδιάκριτους χαρακτήρες, με ανεξίτηλη εκτύπωση κατευθείαν πάνω στη συσκευασία ή με ετικέτα προσκολλημένη ή στέρα συνδεδεμένη με τη συσκευασία, τα εξής: ποικιλία, προέλευση, κατηγορία, μέγεθος, παρτίδα.

Για τους καρπούς που πωλούνται χύδην είναι υποχρεωτική η επισήμανση του 100 % των καρπών με μικρή ετικέτα.

Τα υλικά συσκευασίας μπορούν να είναι: χαρτόνι, ξύλο, πλαστικό. Επιτρέπεται η χρήση επαναχρησιμοποιούμενων, ανακυκλώσιμων πλαστικών συσκευασιών. Επιτρέπονται οι ακόλουθοι τύποι συσκευασίας: δικτυωτά και σάκοι με πλαστική ταινία συνδεδεμένη με το δικτυωτό. Κάθε εξωτερική και εσωτερική συσκευασία πρέπει να φέρει τον λογότυπο «Limonè di Siracusa».

Ο λογότυπος συνίσταται σε οριζόντιο ωοειδές σχήμα που περιέχει μελανόλευκη αναπαράσταση του αρχαίου ελληνικού αμφιθέατρου των Συρακουσών και απεικονίζει στις κερκίδες, στο δεξί τμήμα, δύο λεμόνια. Από αυτά το ένα είναι ακέραιο, με ένα φύλλο, και βρίσκεται σε δεύτερο πλάνο, ενώ το άλλο είναι ημιμόριο και καλύπτει εν μέρει το πρώτο. Το λεμόνι με το φύλλο έχει ποδίσκο και το φύλλο έχει πράσινο χρώμα τετραχρωμίας. Το φύλλο είναι στραμμένο προς το κέντρο του σήματος και καλύπτει εν μέρει το λεμόνι με το οποίο είναι συνδεδεμένο μέσω του ποδίσκου.

Στο εσωτερικό του ωοειδούς σχήματος, στο άνω τμήμα του, αναγράφεται η ένδειξη «Limonè di Siracusa».

Απαγορεύεται η προσθήκη χαρακτηρισμών και ενδείξεων διαφορετικών από τα ρητά προβλεπόμενα, συμπεριλαμβανόμενων των επιθέτων τύπου «fine, superiore, selezionato, scelto» (εκλεκτό, ανώτερο, επιλεγμένο, διαλεχτό) και άλλων παρεμφερών. Δεν επιτρέπεται η χρήση όρων εγκωμιαστικού χαρακτήρα.

