

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica, 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 105/05)

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

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9****«LIMONE DI SORRENTO»****N. CE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007****IGP (X) DOP ()****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro [da precisare]

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Metodo di ottenimento:

- All'articolo 4, 3° paragrafo, è stata modificata la descrizione contenuta nel disciplinare di produzione vigente relativa alle impalcature sotto le quali vengono coltivate le piante di «Limone di Sorrento» nel senso che, pur lasciando la preferenza per i pali di legno di castagno, è stato previsto anche l'utilizzo di pali di altro tipo di legno e/o di leghe metalliche (visto che il materiale del palo delle impalcature non incide sulla qualità del prodotto).

Inoltre, poiché dalla stesura del disciplinare vigente non si evince che la tecnica tradizionale di produzione del «Limone di Sorrento» consiste nel coltivare le piante o sotto impalcature di pali con coperture oppure sotto ombreggiature di essenze vegetali diverse dal limone, è stato cambiato l'ordine degli elementi del periodo per rendere il concetto più esplicito.

- All'articolo 4, 5° paragrafo, e all'articolo 5, 4° paragrafo, è stata modificata la data di inizio raccolta dei limoni. Infatti, in considerazione dei cambiamenti climatici verificatisi negli ultimi anni a livello mondiale, gli attuali tempi di maturazione del prodotto sono cambiati e, per adeguarsi a tale cambiamento, è stata anticipata di un mese la data di inizio della raccolta dei limoni fissandola al 1° gennaio, mentre nel disciplinare vigente era fissata al 1° febbraio.
- All'articolo 4, terzultimo paragrafo, è stato modificato il valore della produzione massima di limoni per ettaro. Infatti, a seguito del riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta, con il miglioramento delle tecniche di coltivazione tradizionali, con l'ausilio degli agronomi incaricati dal Consorzio di tutela e con le mutate condizioni climatiche, si è assistito ad una esaltazione delle potenzialità produttive del «Limone di Sorrento». La sostituzione inoltre di piante senescenti o ammalate di cancro gommoso con altre, oggi già pienamente produttive, ed il ritorno alle concimazioni organiche consente attualmente di ottenere produzioni medie annue per pianta molto più elevate, lasciando immutate le qualità del prodotto.

Ne consegue che sul disciplinare di produzione è stato modificato il valore della produzione massima di limoni per ettaro, aggiornandolo alle attuali possibilità e quindi elevandolo da 35 a 45 tonnellate.

- All'articolo 6, ultimo punto, è stata variata la resa in succo del limone abbassandola dal 30 % al 25 %. Monitorando infatti le rese dei lotti di produzione nell'effettuazione della spremitura con macchine, regolando la pressione di estrazione dell'impianto in maniera tale da limitare la presenza di sostanza solida e di conseguenza la torbidità, si sono evidenziate talvolta rese inferiori al 30 %, ma comunque superiori al 25 %. Tale riscontro ha reso necessario l'aggiornamento del dato sul disciplinare di produzione vigente.

3.2. Legame:

- La modifica prevede la riformulazione del punto 4.6 della scheda pubblicata sulla *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* (GU C 77 del 17.3.2000, pag. 5).

La riformulazione ha riguardato da un lato l'inserimento di alcuni elementi attestanti l'antica presenza del Limone di Sorrento nella penisola sorrentina e l'importanza che la sua coltivazione ha rivestito per le popolazioni del luogo, dall'altro l'eliminazione dei riferimenti relativi al tipo di legno dei pali da utilizzare per la costruzione del pergolato.

L'eliminazione dell'indicazione del tipo di legno castagno da utilizzare per i pergolati è una logica conseguenza della modifica richiesta relativa al metodo di ottenimento che autorizza l'utilizzo di impalcature e pali anche di altro materiale diverso dal legno di castagno per la costruzione dei pergolati. Questa modifica è giustificata da fatto che, il paesaggio dal 1800 ad oggi si è sempre distinto per la presenza di limoneti coltivati sotto pergolati o ombreggiature costituite da piante di alto fusto che proteggono ogni pianta di Limone dalle intemperie invernali.

Il riferimento ai pali di castagno figura essere solo un dettaglio tecnico-storico relativo al metodo di coltivazione del Limone e che, risulta essere irrilevante ai fini del legame tra l'ambiente e il prodotto. A tal proposito è bene sottolineare che il paesaggio e il territorio sono stati modellati grazie all'intuito degli agricoltori del luogo che con il proprio ingegno hanno saputo progettare e costruire con i migliori materiali al tempo disponibili delle strutture in grado di proteggere i limoneti e garantire così la corretta maturazione dei frutti. Il legno di castagno fu scelto dagli agricoltori solo per le sue caratteristiche tecniche, poiché era molto più duro, lavorabile e durevole del legno di ontano e pertanto si rilevò essere più adatto alla costruzione di pali da utilizzare poi per il pergolato. Alla luce di quanto sopra espresso emerge come l'elemento di legame tra l'ambiente e il «Limone di Sorrento» sia costituito dalla presenza dei pergolati in quanto tali, da sempre parte integrante della tecnica di produzione perché finalizzati a proteggere i frutti e a garantirne la scalarità della maturazione, quindi è lecito considerare che i riferimenti al tipo di legno utilizzato per la costruzione dei relativi pali costituiscono solo un riferimento storico del tutto indipendente ai fini del legame causale tra la zona geografica e la qualità del «Limone di Sorrento».

È sulla base di queste considerazioni che si ritiene che la riformulazione proposta al punto 5.3 del documento unico ben si concili con le condizioni che diedero origine alla registrazione della denominazione.

3.3. Etichettatura:

- Al primo paragrafo dell'articolo 7 è stata aggiunta una specifica relativamente all'immissione al consumo del prodotto. Nel disciplinare di produzione vigente si fa riferimento alla sola commercializzazione del prodotto in «contenitori rigidi» mentre è prassi diffusa, in particolare per gli ortofrutticoli, immettere sul mercato il prodotto allo stato sfuso.

La previsione della possibilità di commercializzare il «Limone di Sorrento» allo stato sfuso ha reso necessario disciplinare la bollinatura del prodotto, al fine di renderlo sempre facilmente identificabile da parte del consumatore e favorirne la tracciabilità. La versione modificata del disciplinare di produzione prevede pertanto che, qualora l'IGP «Limone di Sorrento» venga commercializzato allo stato sfuso, dovrà presentare bollinatura sull'80 % del prodotto.

- Sempre all'articolo 7, laddove si tratta di «prodotti elaborati», è stato necessario eliminare le parole «degli ingredienti» per dare al paragrafo il giusto senso e non dare adito ad interpretazioni errate. Nel disciplinare vigente ci si riferisce, infatti, all'uso della denominazione protetta nelle etichette dei prodotti trasformati e non, come erroneamente suggerirebbe la lettura dell'attuale disciplinare, all'elencazione del «Limone di Sorrento» tra gli ingredienti del prodotto trasformato.

La presenza delle parole «degli ingredienti» nel disciplinare di produzione vigente è frutto di un puro errore materiale nella stesura dello stesso tant'è vero che, correttamente, il successivo paragrafo parla, del «controllo del corretto utilizzo dell'IGP «Limone di Sorrento» per i prodotti elaborati e o trasformati».

- Al penultimo paragrafo dell'articolo 7, è stato eliminato il termine «consorzi» tra i riferimenti che possono essere aggiunti nell'etichetta della indicazione IGP «Limone di Sorrento» in quanto la normativa nazionale sui Consorzi di Tutela delle Indicazioni Geografiche, e nello specifico la Legge n. 526/1999 del 21 dicembre 1999, prescrive che per ogni denominazione possa essere autorizzato un unico Consorzio di tutela. Esistendo già un Consorzio di Tutela della denominazione «Limone di Sorrento», riconosciuto ai sensi della suddetta legge, sarebbe chiaramente impropria ai sensi della normativa nazionale l'indicazione in etichetta di altri Consorzi.
- Infine, sempre all'articolo 7, è stata rettificata la dicitura «Limoni», che compare nella rappresentazione grafica del logo della denominazione e nella sua descrizione, indicando l'esatta dicitura registrata con Regolamento (CE) n. 2446/2000, del 6 novembre 2000: «Limone». Si tratta della correzione di un errore materiale in quanto, nello stesso disciplinare di produzione vigente, si parla di «Limoni di Sorrento» solo nella descrizione del logo, mentre nel resto del testo si parla sempre correttamente di «Limone di Sorrento».

3.4. Condizioni nazionali:

- Sono stati eliminati due periodi, rispettivamente al secondo e al quinto capoverso dell'articolo 4 del disciplinare vigente, con i quali si attribuiva di fatto alla Regione il potere di modificare il disciplinare di produzione.

Nello specifico è stato eliminato, al secondo capoverso dell'articolo 4, il periodo con il quale si conferiva agli organi tecnici regionali la facoltà di ammettere forme di allevamento del «Limone di Sorrento» diverse da quella prevista dal disciplinare.

Mentre, al quinto capoverso dello stesso articolo, è stato eliminato il periodo con il quale si conferiva alla Regione Campania il potere di modificare, con decreto e in considerazione dell'andamento climatico, le date in cui può essere effettuata la raccolta dei limoni.

L'eliminazione dei suddetti due periodi dal disciplinare vigente è stata necessaria in quanto essi attribuivano impropriamente il potere di modificare il disciplinare alla Regione anziché alla Commissione Europea.

— E' stato modificato il primo paragrafo dell'articolo 5 ed eliminato il secondo paragrafo dello stesso articolo. Entrambi i paragrafi, infatti, attribuivano impropriamente alla Regione Campania competenze che sono proprie dell'Organismo di controllo. Pertanto, nel primo paragrafo dell'articolo 5, è stata sostituita la frase «albo, attivato, tenuto aggiornato dalla regione Campania, direttamente ... presente articolo» con la seguente: «elenco tenuto dall'Organismo di Controllo», che nel caso specifico è l'IS.ME.CERT.

La sostituzione, al terzo paragrafo dello stesso articolo e al punto 4) dell'articolo 7, del termine «albo» con il termine «elenco» rientra nella logica di quanto appena chiarito.

3.5. Altro:

— E' stato infine eliminato dal disciplinare vigente l'articolo 8, con il quale si prevedeva la punizione «a norma di legge» in caso di usurpazione del prodotto. Tale articolo è stato eliminato in quanto del tutto pleonastico. E' evidente infatti che i soggetti che commettono frodi vengono sanzionati a termine di legge. Nello specifico, il Decreto Legislativo n. 297/2004 fissa le «Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92», ora regolamento (CE) n. 510/2006.

La modifica del disciplinare è proposta dal Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P. con sede in Vico Equense 80069 (NA) — Via Domenico Caccioppoli 25, avente un interesse legittimo in quanto Consorzio riconosciuto ai sensi della Legge n. 525/1999, costituito da produttori di «Limone di Sorrento» I.G.P. regolarmente sottoposti al controllo da parte della struttura di controllo.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«LIMONE DI SORRENTO»

N. CE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Limone di Sorrento»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):

All'atto della immissione al consumo il «Limone di Sorrento» IGP si presenta di forma ellittica, simmetrica con lobo pedicellare lievemente prominente e con area basale media.

Le dimensioni sono medie, medio-grosse, e con un peso non inferiore ad 85 g. I limoni con peso inferiore ad 85 g, ma in possesso delle altre caratteristiche di cui al presente punto, possono essere destinati alla trasformazione.

Il peduncolo del limone è di medio spessore e lunghezza e l'attacco al peduncolo è forte; l'umbone (apice) è presente mentre sono assenti il solco apicale ed il residuo stilare. L'asse carpellare è rotondo, medio e semipieno.

La buccia del «Limone di Sorrento» IGP si presenta di colore giallo citrino, per una superficie superiore al 50 %, e di spessore medio (flavedo e albedo); il flavedo è ricco di olio essenziale, ed ha l'aroma ed il profumo forte; la polpa è di colore giallo paglierino, con tessitura media, ed il succo di colore giallo paglierino, è abbondante (resa non inferiore al 25 %) e ha una elevata acidità (non inferiore a 3,5 g/100 ml).

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

L'IGP «Limone di Sorrento» deve essere immessa al consumo o in forma sfusa, con bollinatura sull'80 % del prodotto, ovvero deve essere posta in vendita in appositi contenitori rigidi, con capienza da un minimo di 0,5 kg fino ad un massimo di 15 kg, realizzati con materiale di origine vegetale, con cartone o con altro materiale riciclabile, consentito, in ogni caso, dalle normative comunitarie.

Sulle confezioni contrassegnate ad IGP, o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni «Limone di Sorrento» e «Indicazione geografica protetta» (o la sua sigla IGP) nonché il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice e la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione geografica protetta. Il simbolo grafico è composto dall'immagine di tre limoni affogliati, di cui due piccoli messi in posizione leggermente laterale e uno grande. Quest'ultimo, all'interno, ha raffigurato il panorama della costiera sorrentina fino a Punta Scutolo. Il paesaggio è di colore verde Pantone 360 CV, le foglie sono di colore verde Pantone 362 CV, i due limoni piccoli ed il riquadro con la scritta «Limone di Sorrento» sono di colore giallo Pantone process yellow, il mare è di colore azzurro Pantone 284 CV, la scritta «Limone di Sorrento» è di colore nero.



I prodotti elaborati, derivanti dalla trasformazione del limone, possono utilizzare, nell'ambito della designazione, il riferimento al nome geografico «Sorrento» a condizione che rispettino le seguenti condizioni:

- i limoni utilizzati per la preparazione del prodotto siano esclusivamente IGP «Limone di Sorrento»,
- sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra quantità utilizzata della IGP «Limone di Sorrento» e quantità di prodotto elaborato ottenuto,
- l'elaborazione e/o la trasformazione dei limoni avvenga esclusivamente nell'intero territorio dei comuni individuati al punto 4,
- venga dimostrato l'utilizzo della IGP «Limone di Sorrento» mediante l'acquisizione e detenzione delle ricevute di acquisto dai produttori iscritti all'elenco e successiva annotazione sui documenti ufficiali.

Alla Indicazione geografica protetta «Limone di Sorrento» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle predette, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto o similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione geografica protetta.

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione del «Limone di Sorrento» IGP insiste all'interno dei comuni di: Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La Penisola Sorrentina è costituita da una stretta lingua di terra che si protende verso il mare Tirreno dividendo tra loro i Golfi di Napoli e di Salerno. E' chiusa ad Est dal massiccio del Monte Faito e Sant'Angelo, mentre una dorsale collinare ne costituisce l'asse centrale con alcune emergenze di maggiore altezza come il Monte Comune e il Monte Vico Alvano.

Dal punto di vista geologico, la matrice calcarea si alterna a banchi di tufo grigio sorrentino, che occupano il cosiddetto Piano di Sorrento, cioè l'area pianeggiante che va da Meta a Sorrento; in alcune aree, (come Massa Lubrense e Sorrento) è presente anche l'arenaria. La superficie è costituita, prevalentemente, da strati di alterazione di materiali piroclastici (andosoli); la presenza di banchi di lapillo garantisce un buon drenaggio dei terreni.

La natura vulcanica dei suoli garantisce una buona capacità di scambio cationico, permettendo un apporto di elementi minerali, quali il potassio, calcio e silicio, che permettono produzioni agricole di particolare pregio, in particolare permettendo la formazione di elevate quantità di zuccheri.

Dal punto di vista climatico, la zona è caratterizzata da una buona piovosità (circa 800 mm/anno) con una distribuzione prevalentemente autunnale e primaverile. La zona non è quindi arida e permette la coltivazione degli agrumi con ridotti interventi irrigui.

Le temperature minime invernali raramente scendono al disotto degli zero gradi centigradi, mentre nel periodo estivo l'azione mitigatrice delle brezze marine, mantiene le temperature, in genere, inferiori ai 30 gradi centigradi.

5.2. Specificità del prodotto:

Il «Limone di Sorrento» è altamente rifiorente: si possono individuare infatti ben cinque fioriture principali ed esso ha, come caratteristica biologica, un accentuato polimorfismo.

Il frutto è molto variabile per forma, dimensione, spessore della buccia, finezza dell'epicarpo e numero di semi. Tale eterogeneità dipende, oltre che dalla diversa epoca di fioritura, dalla differenza clonale e dalle particolari condizioni pedoclimatiche dell'area di coltivazione.

Tuttavia tali elementi non modificano le tipiche caratteristiche organolettiche (sensoriali), reologiche del «Limone di Sorrento». Esso è infatti caratterizzato da un equilibrato rapporto tra zuccheri solubili ed acidi organici (citrico e malico). Il maggiore assorbimento di potassio, di cui i suoli sono ricchi, determina la presenza di un elevato contenuto di preziosi oli essenziali nelle ghiandole oleifere della buccia.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La reputazione di cui gode da secoli il «Limone di Sorrento», non solo nella zona di produzione ma anche nel resto d'Italia e all'estero, è indubbia essendo questo prodotto parte integrante della cultura e della storia del nostro Paese, nonché elemento caratterizzante il paesaggio della penisola Sorrentina con la tipica struttura di protezione a pergolato.

Gli agrumi nella Penisola Sorrentina sono presenti da epoca remota; due chiare e belle piante di limoni che figurano in antichi mosaici romani della «Casa del frutteto», risalenti al periodo 79 d.c., nella zona archeologica di Pompei, hanno consentito un raffronto varietale con il limone di Sorrento oggi coltivato nell'area sorrentina. Nella Penisola Sorrentina, le gouaches del Settecento mostrano i limoni e le arance con la prevalenza di noci, olivi e viti; la produzione di limoni, già nella stessa epoca, inizia infatti ad essere esportata via mare anche nei paesi oltreoceano.

Lo sviluppo intensivo della coltivazione inizia nel 1800, con l'utilizzo del pergolato sorrentino, struttura di protezione presente unicamente nella zona.

Nell'ottocento i limoni di Sorrento, in casse di pioppo, vengono esportati in Europa e in America (come testimonia copiosa documentazione di vendita e di trasporto di quel periodo), e costituiscono una fonte di ricchezza che consente rilevanti investimenti per lo sviluppo del settore turistico.

Il classico «giardino» sorrentino di limoni, misti anche ad arance di Sorrento, si lega, in questo periodo, all'immagine stessa della città di Sorrento ed alle sue fortune turistiche. Già nel 1700, a partire dal periodo del «grand tour» Goethe, nel suo viaggio cita ed esalta, riferendosi a Sorrento, «la terra dove fioriscono i limoni».

Il mercato ha sempre riconosciuto al «Limone di Sorrento» un prezzo di vendita molto più elevato dei limoni provenienti da altre zone di produzione a comprova del pregio e delle particolari qualità di tale frutto. Inoltre il limone di Sorrento, per le eccezionali caratteristiche aromatiche della buccia, è alla base della produzione del tradizionale infuso «limoncello» di limoni di Sorrento.

La qualità specifica del «Limone di Sorrento» IGP deriva dalla combinazione delle caratteristiche pedoclimatiche peculiari della zona, dalla presenza della particolare protezione offerta alle colture dal pergolato o dalle piante da alto fusto e dall'azione di selezione clonale effettuata da secoli dagli agricoltori locali. Il tutto determina la produzione di un frutto con un elevatissimo contenuto di oli essenziali nella buccia; il succo presenta un equilibrato rapporto tra acidi e zuccheri che ne determina caratteristiche organolettiche peculiari consentendone il consumo anche senza addizione di zucchero.

Le tecniche di produzione e la pluralità di fioriture consentono di ottenere queste eccezionali caratteristiche per tutto il periodo di raccolta.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della indicazione geografica protetta «Limone di Sorrento» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 81 del 6 aprile 2007.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— sul seguente link: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
