

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal reġistrazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet ta' oriġini tal-prodotti agrikoli u l-prodotti tal-ikel**

(2010/C 135/11)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SINTEŻI

**REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**

**“LIMONE DI SIRACUSA”**

**Nru tal-KE.: IT-PGI-0005-0502-11.10.2005**

**DPO ( ) IĠP ( X )**

Din is-sintezi tagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

**1. Dipartiment responsabbli fl-Istat membru:**

Isem: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Indirizz: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Tel. +39 0646455104  
Feks +39 0646655306  
Posta elettronika: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Grupp:**

Isem: Consorzio di Limone di Siracusa  
Indirizz: c/o SOAT 30 — viale Teracati 39  
96100 Siracusa SR  
ITALIA

Tel. +39 093138234  
Feks +39 093138234  
Posta elettronika: —  
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri ( X ) oħrajn ( )

**3. Tip ta' prodott:**

Klassi 1.6: Frott, ħxejjex u ċereali pproċessati jew mħumiex

**4. Speċifikazzjoni:**

(sintezi tar-rekwiziti permezz tal-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

**4.1. Isem:**

“Limone di Siracusa”

**4.2. Deskrizzjoni:**

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Limone di Siracusa” hija riżervata għall-varjetà “Femminello” u l-kloni tagħha, li jirreferu għall-ispeċi botanika Citrus limon (L) Burm ikkultivati fi strutturi speċjalizzati fit-territorju tal-provinċja ta' Siracusa definit fil-punt 4.3.

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

L-elementi li jikkaratterizzaw it-tipi ta' frott skont iż-żmien tal-qtugħ huma dawn li ġejjin:

Primofiore: huwa l-frott maqtuġħ mill-1 ta' Ottubru sal-14 ta' April u li jikkorrispondi għall-karatteristiċi li ġejjin:

Kulur tal-qoxra: bejn aħdar ċar u isfar ħadrani

Forma: elittika

Daqs: bejn medju u kbir

Piż tal-frott: mhux inqas minn 100 g

Polpa: ta' kulur aħdar ċar jew isfar ħadrani

Meraq: ta' kulur isfar ħadrani

Livell minimu ta' meraq imsaffi: > 34 % tal-piż

Grad Brix tal-polpa: > 7

Acidità: > 6 %

Bianchetto jew Maiolino (jew limone primverile): huwa l-frott maqtuġħ mill-15 ta' April sat-30 ta' Ġunju u li jikkorrispondi għall-karatteristiċi li ġejjin:

Kulur tal-qoxra: isfar ċar

Forma: elittika jew ovali

Daqs: kbir

Piż tal-frott: mhux inqas minn 100 g

Polpa: ta' kulur isfar

Meraq: ta' kulur isfar ħadrani

Livell minimu ta' meraq imsaffi: > 30 % tal-piż

Grad Brix tal-polpa: > 6,5

Acidità: > 5,5 %

Verdello (jew limone d'estate): huwa l-frott maqtuġħ mill-1 ta' Lulju sat-30 ta' Settembru u li jikkorrispondi għall-karatteristiċi li ġejjin:

Kulur tal-qoxra: aħdar ċar

Forma: elittika-sferika

Daqs: medju-kbir

Piż tal-frott: mhux inqas minn 100 g

Polpa: isfar ħadrani

Meraq: ta' kulur isfar ħadrani

Livell minimu ta' meraq imsaffi: > 25 % tal-piż

Grad Brix tal-polpa: > 6

Acidità: > 5,5 %

Il-frott li jgħib l-isem tal-Indikazzjoni ġeografika protetta "Limone di Siracusa" għandu jgħi kkommerċjalizzat frisk fil-kategoriji Extra u Prima. Id-daqsijiet awtorizzati huma: 3, 4, 5.

#### 4.3. Żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika tal-kultivazzjoni tal-"Limone di Siracusa" I.G.P, tinkludi fiha il-municipalitajiet ta' Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Florida, Solarino, Sortino u Priolo Gargallo.

Din iż-żona ġeografika testendi għal mhux iktar minn 10 km mill-baħar Jonju u ma taqbiżx il-210 metru ta' altitudini 'l fuq mill-livell tal-baħar u min-naħa tat-Tramuntana tikkonfinha mal-widien huma esposti għan-Nofsinhar tan-nixxiegha Porcaria u min-naħa tan-Nofsinhar, din iż-żona ġeografika tmiss mal-widien li huma esposti għan-Nofsinhar tax-xmara Tellaro.

#### 4.4. *Prova tal-orijini:*

Kull fażi tal-proċess produttiv għandha tkun immonitorjata billi jiġu ddokumentati għal kull waħda mill-fażijiet, il-prodotti li jidhru u dawk li joħorġu. It-traċcabilità tal-prodott tiġi ggarantita b'dan il-mod, u permezz ta' tniżżil f'listi speċifiċi, ġestiti mill-organu ta' spezzjoni, tal-ħbula tal-art fejn issir il-kultivazzjoni skont ir-reġistru tal-artijiet, tal-produtturi u l-bdiewa u ta' dawk responsabbli mill-ippakkjar, kif ukoll permezz tan-notifika immedjata lill-organu ta' spezzjoni tal-kwantitajiet prodotti. Il-persuni kollha, fiżiċi jew legali, imniżżla fil-listi relatati, se jkunu suġġetti għall-kontroll mill-organu ta' spezzjoni, skont kif provdut mill-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni u tal-pjan ta' kontroll relatat.

#### 4.5. *Metodu ta' produzzjoni:*

Id-distanza tat-thawwil, il-mod tat-tkabbir u s-sistemi taż-żbir għandhom ikunu b'tali mod li jinżamm bilanċ u żvilupp perfett tal-pjanta kif ukoll ventilazzjoni normali, filwaqt li din tkun esposta għax-xemx. Id-densità massima taż-żriġh hija ta' 400 pjanta għal kull ettaru. L-intensità massima awtorizzata taż-żriġh dinamiku hija ta' 850 pjanta għal kull ettaru.

Il-ħażniet tal-għeruq huma kif ġej: "Arancio amaro", "Poncirus trifoliata", "Citrange Troyer", "Citrange Carrizo" u "Citrus macrophylla", li għandhom stabbiltà ġenetika għolja hafna.

Il-qtuġh tal-frott għandu jsir bl-idejn.

Il-qtuġh tal-frott għandu jsir permezz ta' mqass tal-qtuġh sabiex jinqata' z-zokk. Il-ġbir isir direttament mill-pjanta skont il-metodi tradizzjonali meta l-frott ikun laħaq livell ta' żvilupp li jiggarantixxi kwalitajiet organolettiċi u estetiċi tajbin.

Il-produzzjoni massima ta' lumi awtorizzata hija f'fissata għal 29 tunellata għal kull ettaru għas-sena kummerċjali kollha u li tinkludi frott minn kull darba li jagħmlu ż-żahar.

#### 4.6. *Rabta:*

Il-"Limone di Siracusa" huwa kkaratterizzat mil-livell għoli ta' rendiment ta' meraq, mid-daqs kbir u mill-kalendarju tal-qtuġh li jkopri ż-żmien ta' matul sena shiħa. Dawn il-partikolaritajiet huma ġejjin mill-kundizzjonijiet pedoklimatiċi tat-territorju u mill-kultivazzjonijiet preżenti fiż-żona tal-produzzjoni. Il-"Limone di Siracusa" jiġi kkultivat matul il-kosta u f'xi wħud miż-żoni interni, li jinsabu fil-widien tan-nixxieghat tal-ilma li jghaddu mill-provincja ta' Siracusa. Minn analiżi ta' temperaturi medji għal kull sena fil-pjanura tal-kosta ta' Siracusa wiehed jista' jara biċ-ċar, fil-fatt, li l-ambjent ta' Siracusa jippreżenta kundizzjonijiet ta' klima moderata minn Ottubru sa Marzu, u klima xotta minn April sa Settembru. Fiż-żona kollha kemm hi, il-ħamrija hija fertili hafna, pjuttost fonda u fiha hafna elementi nutrittivi u hafna sustanzi organiċi.

L-ilma huwa fattur li jiddetermina l-kultivazzjoni tal-lumi. Fiż-żona tal-produzzjoni tal-"Limone di Siracusa" id-disponibbiltà tal-ilma hija ggarantita minn baċin kbir ta' ilma ta' taht l-art tal-plateau tal-muntanji lblei, li jikkostitwixxi l-iktar hażna importanti ta' ilma naturali fi Sqallija kollha, u tan-nixxieghat tal-ilma tal-wiċċ. Id-disponibbiltà tal-ilma flimkien mal-umdiċa atmosferika għandhom ir-rwol decisiv fid-determinazzjoni tal-kwalità tal-frott tal-"Limone di Siracusa". Fil-fatt, in-nuqqas tal-problemi marbutin mal-ilma u l-atmosfera b'umdiċa medja jippermettu l-kisba ta' frott iktar immerraq, b'forma regolari, b'qoxra fina, u li jista' jinqata' matul it-12-il xahar tas-sena.

Sqallija għandha tradizzjoni storika twila fil-kultivazzjoni taċ-ċitru u tgawdi mir-rispett tat-tradizzjonijiet antiki fil-kultivazzjoni ta' dawn il-pjanti. Din it-tradizzjoni, li għaddiet minn ġenerazzjoni għall-oħra, għadha għaddejja sal-lum fiż-żona ta' Siracusa, u għalhekk inholqot tabilhaqq skola ta' esperti fil-kultivazzjoni tal-"Limone di Siracusa".

#### 4.7. Organu ta'spezzjoni:

L-organu ta' spezzjoni jissodisfa l-kundizzjonijiet stabbiliti mal-istandard EN 45011.

Isem: Det Norske Veritas Italia  
Indirizz: Viale A. De Gasperi 187  
95127 Catania CT  
ITALIA  
Tel. +39 095370020  
Feks +39 095372871  
Posta elettronika: —

#### 4.8. Tikkettar:

Fil-każ tal-frott ippakkjat, huwa obligatorju li fuq mill-inqas naha waħda tal-pakkett, ikun hemm indikazzjoni b'tipa li tidher u li tinqara, permezz ta' stampar dirett u li ma jithassarx jew permezz tat-tikketta integrata fil-pakkett jew imwahnha miegħu tal-: varjetà, oriġini, kategorija, daqs, lott.

Fil-każ tal-frott li jinbigħ bil-kwantità huwa obligatorju li jkollu tikketta fuq 100 % tal-frott.

Il-materjali tal-ippakkjar huma: kartun, injam, plastik. L-użu ta' plastik riciklat għall-ippakkjar mikri huwa awtorizzat. Il-pakketti awtorizzati huma: xbieki u basktijiet bi strixxa tal-plastik imwahnha max-xibka. Kull pakkett irid ikollu l-logo tal-“Limone di Siracusa”.

Il-logo jikkonsisti f'forma ovali mimduda li fiha xbieha bl-abjad u l-iswed tat-Teatru Grieg ta' Siracusa b' żewġ lumijiet poġġuti fuq in-naħa tal-lemin tal-ġenb tat-teatru. Minn dawn iż-żewġ lumijiet, waħda hija shiha u għandha werqa li tidher fl-isfond u l-oħra hija maqsuma u tgħatti parti mill-lumija s-shiha. Il-lumija tal-werqa għandha zokk, u l-werqa hija ta' kulur aħdar li jvarja f'erba sfumaturi. Il-werqa thares lejn iċ-ċentru tat-tikketta u tgħatti parti mill-istess lumija li qieghda mwahnha maz-zokk tagħha.

Fuq in-naħa ta' ġewwa tal-forma ovali tidher il-kitba “Limone di Siracusa”.

Iż-żieda ta' kwalunwe kwalifikazzjoni jew kliem iehor differenti minn dak provdut b'mod esplicitu fl-ispeċifikazzjoni, li jinkludu aġġettivi “fine (fin), superiore (aqwa), selezionato (selezzjonat), scelto (magħżul)” u kliem iehor simili mhijiex awtorizzata. Mhux awtorizzat l-użu ta' kliem ta' tifhir.

