

## OUTROS ACTOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2010/C 105/05)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

## PEDIDO DE ALTERAÇÃO

## REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

## Pedido de alteração ao abrigo do artigo 9.º

«LIMONE DI SORRENTO»

N.º CE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

## 2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [n.º 3 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [n.º 4 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

### 3. Alteração(ões):

#### 3.1. Método de obtenção:

- No artigo 4.º, terceiro parágrafo, do caderno de especificações vigente, foi alterada a descrição da estrutura utilizada para a cultura das plantas de «Limone di Sorrento»; embora continue a dar-se preferência às estacas de madeira de castanheiro, está prevista igualmente a utilização de outros tipos de madeira e/ou ligas metálicas (dado que o material das estacas não interfere na qualidade do produto).

Por outro lado, a actual redacção do caderno de especificações não permite determinar se a técnica tradicional de produção do «Limone di Sorrento» consiste em cultivar a planta sob uma estrutura de estacas coberta ou à sombra de outras espécies vegetais que não limoeiros, pelo que foi alterada a ordem dos elementos do período para tornar o texto mais claro;

- No artigo 4.º, quinto parágrafo, e no artigo 5.º, quarto parágrafo, foi alterada a data de início da colheita dos limões. Efectivamente, dadas as alterações climáticas verificadas nos últimos anos a nível mundial, os limões amadurecem mais cedo e, para ter em conta esse facto, a data de início da colheita foi antecipada de um mês, passando de 1 de Fevereiro para 1 de Janeiro;
- No artigo 4.º, antepenúltimo parágrafo, a produção máxima de limões por hectare foi alterada. Após o reconhecimento da indicação geográfica protegida, na sequência do melhoramento das técnicas tradicionais de cultivo, das informações dos agrónomos encarregados do *Consorzio di tutela* (consórcio de protecção) e da alteração das condições climáticas, assistiu-se ao aumento do potencial de produção do «Limone di Sorrento». Além disso, a substituição de plantas senescentes ou afectadas pela gomose por novas plantas, que entretanto se tornaram já plenamente produtivas, e o retorno à utilização de fertilizantes orgânicos permitem obter actualmente produções médias anuais por planta muito mais elevadas, preservando as qualidades do produto.

Consequentemente, a produção máxima de limões por hectare referida no caderno de especificações foi revista para reflectir o potencial actual, tendo passado de 35 para 45 toneladas;

- No artigo 6.º, último parágrafo, o rendimento em sumo do limão baixou de 30 % para 25 %. No âmbito do controlo do rendimento em sumo dos lotes de produção aquando da extracção do sumo à máquina, regulando a pressão de extracção da instalação de forma a limitar a presença de substancias sólidas e, portanto, a turbidez do sumo, foram registados, por vezes, rendimentos inferiores a 30 %, mas sempre superiores a 25 %. Por conseguinte, foi necessário actualizar este dado no caderno de especificações.

#### 3.2. Relação:

- A alteração prevê a reformulação do ponto 4.6 da ficha-resumo publicada no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* (JO C 77 de 17.3.2000, p. 5.).

A reformulação consiste, por um lado, na inserção de alguns elementos que atestam a presença, desde há tempos imemoriais, do «Limone di Sorrento» na península sorrentina, bem como na importância que o seu cultivo revestiu para a população local e, por outro, na eliminação das referências ao tipo de madeira a utilizar para a construção da pérgola.

A eliminação da referência à utilização de madeira de castanheiro nas pérgolas é a consequência lógica da alteração solicitada no respeitante ao método de obtenção, que autoriza igualmente estruturas e estacas de materiais que não madeira de castanheiro. Esta alteração justifica-se pelo facto de que, desde o século XIX até agora, a paisagem sempre se distinguiu pela presença de limoeiros cultivados sob pérgolas ou à sombra de plantas de alto fuste que protegem cada limoeiro das intempéries inverniais.

A referência à madeira de castanheiro é apenas um pormenor técnico ou histórico no que se refere ao método de cultivo de limões — não é pertinente para estabelecer a ligação entre o meio e o produto. Importa referir que a paisagem e o território foram modelados pela arte dos agricultores locais, que souberam conceber e construir com os melhores materiais disponíveis na época estruturas capazes de proteger os limoeiros e garantir assim a correcta maturação dos frutos. Os agricultores escolheram a madeira de castanheiro dadas as suas características técnicas: uma madeira muito mais dura, fácil de trabalhar e duradoura do que a de amieiro, e que, portanto, era mais adequada para fabricar a estrutura de madeira das pérgolas. À luz do exposto, a relação entre a área e o «Limone di Sorrento» consiste na existência das pérgolas enquanto tal, as quais desde sempre fizeram parte integrante da técnica de produção, porque se destinam a proteger os frutos e a garantir o seu amadurecimento progressivo. É pois legítimo considerar que as referências ao tipo de madeira utilizada para a construção dos pilares das pérgolas não passam de elementos históricos, de forma alguma implicados na relação causal entre a zona geográfica e a qualidade do «Limone di Sorrento».

É com base nestas considerações que se considera que a redacção proposta no ponto 5.3 do documento único é compatível com as condições que levam ao registo da denominação.

### 3.3. Rotulagem:

- No artigo 7.º, primeiro parágrafo, foi acrescentada uma precisão quanto à introdução do produto no mercado. O actual caderno de especificações indica que o produto é comercializado apenas em «contentores rígidos»; no entanto, é prática corrente, sobretudo no caso das frutas e produtos hortícolas, vender o produto a granel.

A disposição que prevê a possibilidade de comercializar o «Limone di Sorrento» a granel obrigou a regulamentar a rotulagem do produto, a fim de o tornar sempre facilmente identificável pelo consumidor e de facilitar a sua rastreabilidade. A versão alterada do caderno de especificações prevê, portanto, que, sempre que a IGP «Limone di Sorrento» seja comercializada a granel, 80 % dos produtos ostentem um rótulo;

- Ainda no artigo 7.º, que refere os produtos elaborados, foi necessário suprimir os termos «dos ingredientes» para corrigir o sentido dessa disposição e evitar interpretações erradas. O caderno de especificações em vigor faz referência, efectivamente, à utilização da denominação protegida no rótulo dos produtos transformados, e não, como erradamente sugeria a leitura do texto actual, à inclusão do «Limone di Sorrento» entre os ingredientes do produto transformado.

A presença dos termos «dos ingredientes» no caderno de especificações em vigor resulta de um simples erro de redacção; na realidade, o parágrafo seguinte menciona correctamente «o controlo da utilização correcta da IGP “Limone di Sorrento” nos produtos elaborados e/ou transformados»;

- No artigo 7.º, penúltimo parágrafo, foi eliminado o termo «consorzio» das referências a acrescentar ao rótulo da indicação IGP «Limone di Sorrento», na medida em que a legislação nacional sobre os consórcios de protecção das indicações geográficas (mais especificamente a Lei n.º 526/1999 de 21 de Dezembro de 1999) dispõe que, para cada denominação, pode ser autorizado um único consórcio de protecção. Uma vez que já existe um consórcio de protecção da denominação «Limone di Sorrento», reconhecido na acepção da referida lei, seria obviamente contrário à legislação indicar outros consórcios nos rótulos;
- Por último, ainda no artigo 7.º, a menção «Limoni», que aparecia na representação gráfica do logótipo da denominação e na sua descrição, foi substituída pela menção exacta registada pelo Regulamento (CE) n.º 2446/2000 de 6 de Novembro de 2000: «Limone». Trata-se de uma correcção de um erro material: no caderno de especificações a designação «Limoni di Sorrento» só aparece no ponto relativo à descrição do logótipo; no resto do texto, utiliza-se, correctamente, «Limone di Sorrento».

### 3.4. Exigências nacionais:

- Foram eliminados dois períodos, respectivamente no artigo 4.º, segundo e quinto parágrafos, do caderno de especificações em vigor, em que era automaticamente atribuído à região o poder para alterar o caderno de especificações da produção.

Mais especificamente, o período eliminado do segundo parágrafo conferia aos órgãos técnicos regionais a faculdade de autorizar formas de cultivo do «Limone di Sorrento» diferentes das previstas no caderno de especificações.

O período suprimido do quinto parágrafo conferia às autoridades da Campania o poder de emitir decretos, com base nas alterações climáticas, que alterassem as datas de colheita dos limões.

A eliminação destes dois períodos do caderno de especificações em vigor foi necessária na medida em que era indevidamente atribuído à Região (em vez de à Comissão Europeia) o poder de alterar o caderno de especificações;

— No artigo 5.º foi alterado o primeiro parágrafo e eliminado o segundo. Efectivamente, estas disposições atribuíam indevidamente à Região Campania competências que cabem ao organismo de controlo. Por conseguinte, no artigo 5.º, primeiro parágrafo, os termos «registo, mantido e actualizado pela Região Campania, directamente ... presente artigo» foram substituídos pelos seguintes termos: «numa lista mantida pelo organismo de controlo» que, neste caso específico, é o IS.ME.CERT.

Em consequência desta alteração, no terceiro parágrafo do mesmo artigo e no artigo 7.º, quarto parágrafo, o termo «registo» foi substituído pelo termo «lista».

### 3.5. Outras:

— Por último, o artigo 8.º foi eliminado do caderno de especificações — esta disposição previa penalizações «de acordo com a legislação», em caso de usurpação do produto. Este artigo foi suprimido porque era redundante. É evidente que qualquer pessoa que cometa uma fraude será penalizada de acordo com a legislação. Concretamente, o Decreto-lei n.º 297/2004 fixa as disposições de sanção em aplicação do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, actual Regulamento (CE) n.º 510/2006.

A alteração do caderno de especificações foi proposta pelo Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P., com sede em Vico Equense 80069 (NA) — Via Domenico Caccioppoli 25, que possui um interesse legítimo enquanto consórcio reconhecido na acepção da Lei n.º 525/1999, constituído por produtores da IGP «Limone di Sorrento» regularmente sujeitos a controlos pela estrutura de controlo.

## DOCUMENTO ÚNICO

### REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

#### «LIMONE DI SORRENTO»

N.º CE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

IGP ( X ) DOP ( )

#### 1. Nome:

«Limone di Sorrento»

#### 2. Estado-Membro ou país terceiro:

Itália

#### 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

##### 3.1. Tipo de produto:

Classe 1.6 — Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

##### 3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

Aquando da introdução no mercado, o «Limone di Sorrento» (IGP) apresenta forma elíptica, simétrica, lobo peduncular ligeiramente proeminente e base média.

O tamanho é médio a médio-grande e o peso não inferior a 85 gramas; os limões de peso inferior a 85 gramas mas que possuam as restantes características aqui descritas podem ser destinados a transformação.

O pedúnculo é de espessura e comprimento médios e fortemente aderente; mamilo (ápice) presente mas ausência de sulco apical e resíduo estilar. O eixo carpelar é redondo, médio e semi-cheio.

A casca do «Limone di Sorrento» (IGP) é amarelo-limão em mais de 50 % da superfície, de espessura média (epicarpo e mesocarpo). O epicarpo é rico em óleos essenciais, possuindo aroma e perfume acentuados. A polpa é amarelo-palha, com textura média, e o sumo amarelo-palha, abundante (rendimento não inferior a 25 %) e com acidez elevada (não inferior a 3,5 g/100 ml).

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

—

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

A IGP «Limone di Sorrento» deve ser comercializada a granel, com rótulos em 80 % dos produtos, ou em contentores rígidos de capacidade compreendida entre 0,5 kg a 15 kg, em matérias de origem vegetal, cartão ou outro material reciclável, conforme com a regulamentação comunitária.

Nas embalagens que apresentem a sigla IGP ou nos rótulos apostos nessas embalagens devem figurar, em caracteres de imprensa claros e legíveis, nas mesmas dimensões, as indicações «Limone di Sorrento» e «Indicazione Geografica Protetta» (ou a sigla IGP), bem como o nome, a firma e o endereço do produtor ou do acondicionador e a quantidade de produto efectivamente contida na embalagem, expressa em conformidade com as normas vigentes.

Presente deverá também estar o símbolo gráfico para a imagem artística do logótipo específico, sem qualquer ambiguidade, a utilizar sempre combinado com a indicação geográfica protegida. O símbolo gráfico é constituído pela imagem de três limões, representados com as suas folhas; dois deles são pequenos e apresentam-se ligeiramente inclinados ao lado de um limão grande. No interior deste último, está representado o panorama da costa sorrentina até Punta Scutolo. A paisagem é verde Pantone 360 CV, as folhas verde Pantone 362 CV, os dois pequenos limões e o quadro com a indicação «Limone di Sorrento» são amarelo Pantone Process Yellow, o mar é azul Pantone 284 CV e os termos «Limone di Sorrento» estão escritos a preto.



Os produtos derivados da transformação do limão podem fazer referência ao nome geográfico «Sorrento», desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

- Os limões utilizados para a preparação do produto devem ser exclusivamente produtos da IGP «Limone di Sorrento»;
- Deve ser claramente indicada a relação ponderal entre a quantidade da IGP «Limone di Sorrento» utilizada e a quantidade de produto transformado obtido;
- A elaboração e/ou a transformação dos limões deve ter lugar exclusivamente no território dos municípios referidos no ponto 4;
- A utilização de limões com a IGP «Limone di Sorrento» deve ser provada mediante a obtenção e manutenção dos recibos de compra dos produtores inscritos no livro de registo e mediante as anotações posteriores nos documentos oficiais.

É proibido acrescentar aos qualificativos previstos no caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Limone di Sorrento» quaisquer outros, incluindo os adjetivos «tipo», «gusto» (gosto), «uso», «selezionato» (seleccionado), «scelto» (escolhido) e menções semelhantes.

É, porém, autorizada a utilização de indicações que façam referência a empresas, nomes, firmas, marcas privadas, desde que não tenham carácter laudatório, ou que não sejam de molde a induzir em erro o comprador.

Essas indicações poderão figurar no rótulo, em caracteres que não excedam, em altura e largura, metade da dimensão dos utilizados para referir a indicação geográfica protegida.

#### 4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A IGP «Limone di Sorrento» é produzida dentro dos municípios de Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri.

#### 5. **Relação com a área geográfica:**

##### 5.1. *Especificidade da área geográfica:*

A Península Sorrentina é constituída por uma estreita língua de terra que se estende para o mar Tirreno e separa os Golfos de Nápoles e de Salerno. A Este é fechada pelo Monte Faito e Sant'Angelo e o seu eixo central é constituído por uma dorsal de colinas com alguns picos mais elevados, como o Monte Comune e o Monte Vico Alvano.

Do ponto de vista geológico, a matriz calcária alterna com bancos de tufo cinzento sorrentino da chamada planície de Sorrento, que se estende entre Meta e Sorrento. Em certas zonas (como Massa Lubrense e Sorrento) encontra-se igualmente arenito. A superfície é constituída principalmente por estratos resultantes da alteração de materiais piroclásticos (andossolos); a presença de bancos de *lapilli* garante uma boa drenagem das terras.

A natureza vulcânica dos solos garante uma boa capacidade de troca catiónica, disponibilizando elementos minerais, como potássio, cálcio e silício, que permitem produções agrícolas de elevada qualidade, particularmente a formação de teores elevados de açúcares.

Do ponto de vista climático, a zona caracteriza-se por uma boa pluviometria (cerca de 800 mm/ano), com uma distribuição sobretudo outonal e primaveril. Por conseguinte, a zona não é árida, o que permite a cultura dos citrinos com uma irrigação limitada.

No Inverno, as temperaturas mínimas invernais raramente descem abaixo de 0 °C e no Verão, sob a acção mitigadora das brisas marítimas, as temperaturas são, em geral, inferiores a 30 °C.

### 5.2. Especificidade do produto:

Os limoeiros que produzem o «Limone di Sorrento» são fortemente remontantes: podem verificar-se cinco florações principais, de que resulta, biologicamente, um acentuado polimorfismo.

Os frutos variam muito em forma, tamanho, espessura da casca e do epicarpo e número de sementes. Esta heterogeneidade resulta do facto de haver diferentes épocas de floração, mas também de diferenças clonais e das condições edafoclimáticas específicas da zona de cultivo.

Contudo, estes elementos não alteram as características típicas organolépticas (sensoriais) reológicas do «Limone di Sorrento». Este produto caracteriza-se, efectivamente, por uma relação equilibrada entre os açúcares solúveis e os ácidos orgânicos (cítrico e málico). A elevada absorção de potássio, em que os solos são ricos, determina uma concentração de óleos essenciais preciosos nas glândulas oleíferas da pele.

### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

A reputação de que usufrui desde há séculos o «Limone di Sorrento», não só na zona em que é produzido como no resto de Itália e no estrangeiro, é inegável — este produto faz parte integrante da cultura e da história da nossa região e, com a típica estrutura de protecção em pérgola, contribui para moldar a paisagem da península Sorrentina.

Os citrinos estão presentes na Península Sorrentina desde épocas remotas: antigos mosaicos romanos encontrados na «Casa del frutteto» (casa do pomar), na zona arqueológica de Pompeia, e datados do ano 79 dC, mostram claramente dois limoeiros semelhantes à variedade do «Limone di Sorrento» actualmente cultivado na região de Sorrento. Nos guaches do século XVIII da península Sorrentina são representados limoeiros e laranjeiras, juntamente com nogueiras, oliveiras e videiras. Nessa época os limões já tinham começado a ser exportados além-mar.

O desenvolvimento intensivo da produção começou no século XIX, com a utilização da pérgola sorrentina, estrutura de protecção que só se encontra nessa zona.

No século XIX, os limões de Sorrento eram exportados em caixas de madeira de choupo, para a Europa e a América (como testemunhado por abundante documentação de venda e transporte durante esse período), constituindo uma fonte de riqueza que permitiu importantes investimentos no desenvolvimento do sector turístico.

Foi por essa altura que os clássicos «jardins» sorrentinos de limoeiros e laranjeiras começaram a ser associados à imagem da cidade de Sorrento e ao seu atractivo turístico. Já no século XVIII, a partir do período do *Grand Tour*, Goethe, nas suas viagens, refere e elogia Sorrento como a terra em que os limões florescem.

O mercado sempre atribuiu ao «Limone di Sorrento» um preço muito mais elevado do que os limões provenientes de outras zonas de produção, reflectindo o apreço que o produto merecia e as suas qualidades específicas. Além disso, o limão de Sorrento, dadas as características aromáticas excepcionais da sua casca, é o principal ingrediente do tradicional licor *Limoncello*.

A qualidade específica da IGP «Limone di Sorrento» resulta da combinação de características edafoclimáticas específicas da zona, da presença da protecção particular proporcionada à cultura pela pérgola ou pelas árvores de alto fuste e pela selecção clonal efectuada ao longo de séculos pelos agricultores da região. Tudo isto determina a produção de um fruto com um teor elevadíssimo de óleos essenciais presentes na casca. O sumo apresenta uma relação equilibrada entre ácidos e açúcares, de que resultam características organolépticas tais que o seu consumo dispensa a adição de açúcar.

As técnicas de produção e a frequência de florações permitem obter estas características excepcionais durante todo o período de colheita.

**Referência à publicação do caderno de especificações:**

A presente administração deu início ao procedimento nacional de oposição com a publicação do pedido de alteração da indicação geográfica protegida «Limone di Sorrento» no *Jornal Oficial da República Italiana* n.º 81, de 6 de Abril de 2007.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte *sítio web*:

— [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

ou

— directamente na página principal do *sítio web* do Ministério (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---