

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 74/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006**„LIMONE INTERDONATO MESSINA”****Nr WE: IT-PGI-005-0558-16.10.2006****CHOG (X) CHNP ()****1. Nazwa**

„Limone Interdonato Messina”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)**

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt (1)

Chronione Oznaczenie Geograficzne „Limone Interdonato Messina” zastrzeżone jest dla odmiany „Interdonato”, naturalnej hybrydy klonu cedru i klonu cytryny. W momencie wprowadzenia na rynek musi charakteryzować się następującymi cechami: OWOC: średniej wielkości o wadze od 80 do 350 g; KSZTAŁT: eliptyczny o wyraźnie zaznaczonym wierzchołku i niezbyt głębokim zagłębieniu szypułkowym; EPIKARP: delikatny, lekko chropowaty, z szerokimi gruczołkami wydzielającymi olejki; BARWA: na początku dojrzewania w celu uzyskania stanu handlowego zielony matowy przechodzący w żółty, a podczas dojrzewania fizjologicznego żółty za wyjątkiem końcówek, które są zielone matowe; MIAŻSZ: w kolorze żółtym, o strukturze średnio spójnej, rozpadającej się, z nielicznymi pestkami lub bezpestkowy; SOK: w kolorze żółtej cytryny, stanowiący nie mniej niż 25 % wagi owocu. Całkowita kwasowość poniżej 50 g/l; wskaźnik w stopniach Brix jest równy lub większy od 6,2. KATEGORIA handlowa: Extra i I.

Zbiór CHOG „Limone Interdonato Messina” odbywa się od 1 września do 15 kwietnia.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Operacje produkcji muszą odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt. 4, aby zapewnić pochodzenie i kontrolę produktu zgodnie z przepisami rozporządzenia Rady WE nr 510/2006 — art. 4 ust. 2 lit. e). Zbiór odbywa się w okresie określonym w pkt. 3.2 powyżej, jest wykonywany ręcznie za pomocą nożyczek, aby uniknąć oddzielenia się części kielichowej.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

W przypadku CHOG „Limone Interdonato Messina”, które nie są wprowadzane na rynek bezpośrednio po zbiorze, dopuszcza się konserwowanie w niskich temperaturach. W tym celu stosuje się komory chłodnicze, w których wilgotność względna utrzymywana jest na wysokim poziomie (75 — 95 %), by zachować pulchność owocu, natomiast wymieniane jest powietrze (cała pojemność komory pięć razy w ciągu 24 godzin), aby usunąć dwutlenek węgla i etylen, które wydzielają się w procesie oddychania owoców. Temperatura, w jakiej przechowuje się owoce, wynosi od 6 do 11 °C. Czas przechowywania nie może przekroczyć 30 dni od momentu zebrania.

CHOG „Limone Interdonato Messina” wprowadzana jest na rynek w pojemnikach lub na tackach drewnianych, plastikowych lub kartonowych, w siatkach o maksymalnej pojemności 5 kg, w skrzynkach z tektury falistej. Opakowania, torebki i skrzynki muszą być zabezpieczone tak, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zerwania plomby. „Limone Interdonato Messina” może być wprowadzana na rynek również jako pojedyncze sztuki, pod warunkiem oznakowania każdego owocu osobno.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietach naklejanych na opakowania należy umieścić obowiązkowo: logo oraz nazwę CHOG „Limone Interdonato Messina” czcionką większą od zastosowanej do innych napisów umieszczonych na etykiecie; nazwę, firmę, adres producenta lub przedsiębiorstwa pakującego, odpowiednią kategorię handlową: Extra lub I^a.



Logo składa się z dwóch kół współśrodkowych: w pierwszym kole na zielonym tle, w odcieniu takim, jaki cytryna Interdonato ma w początkowej fazie dojrzewania, umieszczony jest napis: „LIMONE INTERDONATO” oraz dwa zdjęcia tej cytryny. W drugim kole niebieski kolor morza stanowi tło dla rysunku przedstawiającego pułkownika Interdonato, który wyselekcjonował odmianę noszącą jego imię, rysunku Sycylii i napisu „MESSINA”, który uzupełnia nazwę CHOG.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji CHOG „Limone Interdonato Messina” obejmuje w całości następujące gminy w prowincji Messyna: Messyna, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali' Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina i Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos i Savoca.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym prowadzi się uprawy CHOG „Limone Interdonato Messina”, to rozległa część prowincji Messyna, leżąca nad Morzem Jońskim, o jednorodnej ekspozycji wznoszącej się nad Morzem Jońskimi i opadająca w sposób regularny w kierunku nadmorskich obszarów gmin, leżących między Messyną a Taorminą.

Pas geobotaniczny odpowiedni dla upraw tej odmiany występuje na wysokości od 0 do około 400 m n.p.m., a jego krańce stykają się z żyznymi brzegami licznych rzek i zlewowych zbiorników wodnych.

Ukształtowanie orograficzne jest ściśle związane z łańcuchem gór Peloritani, które wznoszą się stromo nad Morzem Jońskimi i których szczyty leżą w pobliżu wybrzeża, czego wynikiem jest znaczna nierówność i silne nachylenie terenu również na niewielkich wysokościach. Obszar charakteryzuje się w większości nachyleniem ponad 40 %, natomiast powierzchnie równinne znajdują się tylko w części położonej w pobliżu brzegów rzek i wybrzeża.

Odnosnie do aspektów geologicznych — część Sycylii położona najbardziej na północny-wschód jest z punktu widzenia stratygraficznego związana z obszarem Kalabrii, a główny rdzeń stanowią skały granitowe, łupkowe i fyllitowe, na których opierają się najmłodsze z ukształtowanych terenów. Główny rdzeń należy prawdopodobnie do form kambryjskich i składa się z warstwy łupkowej granitowej i porfirowej oraz z łupków.

Osady naniesione przez morze po okresie kambryjskim są gęsto przetykane warstwami wapniowymi, dolomitowymi, łupkowymi i ilowymi, nanoszonymi kolejno w okresie plioceńskim, czego skutkiem są zlepienie zasadowe, margle, gliny a także niespoiste skały złożone z piasków i piaskowców.

Pod względem tektonicznym głównym skutkiem takiej struktury geologicznej jest kruszenie skał, z czym wiąże się powstawanie źródeł, stabilność terenu oraz tworzenie się złóż naniesionych, co stwarza możliwość gromadzenia się w warstwie wodonośnej wód przeciekowych. Te dwa aspekty stanowią pozytywne elementy warunkujące dostęp do wód podziemnych w celu nawadniania.

Skład pedologiczny jest niejednorodny z przewagą gleb aluwialnych i gleb brunatnych wyjątkowo żyznych dla celów upraw rolnych.

Pod względem hydrologicznym zauważa się istnienie licznych cieków wodnych, których większość ma cechy potoku tylko wyjątkowo w okresach silnych opadów deszczu; ważnym elementem jest obecność w podglebiu wód rodzaju siarkowo-słono-bromowo-jodowych, mających dużą wartość również dla celów leczniczych.

W związku z powyższym można stwierdzić, że na zasoby wodne składają się głównie hydrometeory, źródła i wody warstwy powierzchniowej wydobywane za pomocą licznych studni.

Pod względem klimatycznym na przedmiotowym obszarze panuje typowo śródziemnomorski klimat, charakteryzujący się łagodnymi zimami, a latem następują długie okresy suszy, podczas których panują wysokie temperatury.

W zakresie wiatrów stwierdza się, że dominują wiatry wiejące z zachodu i północnego zachodu, a w okresie zimowym dość często występują również wiatry *maestrale* i *libeccio*, które mogą być szczególnie gwałtowne. Często odczuwany jest też *scirocco*, ciepły i wilgotny wiatr wiejący z południa i południowego wschodu nierzadko przez długie okresy.

Na podstawie powyższych elementów można stwierdzić, że czynniki glebowe, orograficzne, klimatyczne i środowiskowe, cechujące tereny przeznaczone na uprawy „Limone Interdonato Messina”, stanowią zdecydowanie wyjątkowy układ środowiskowy, niemożliwy do odtworzenia gdzie indziej.

Dowodem na to jest fakt, że rośliny „Limone Interdonato”, chociaż występują również w innych częściach wyspy i w Kalabrii, nigdy nie wydały owoców o takich samych własnościach i tak cenionych cechach, jak odmiana uprawiana na przedmiotowym obszarze.

5.2. Specyfika produktu

Głównymi cechami „Limone Interdonato Messina” jest wczesne dojrzewanie i wynikające z niego wprowadzanie na rynek w okresie, w którym na innych obszarach produkcji cytrusów w basenie Morza Śródziemnego żółte cytryny nie są jeszcze wyprodukowane; słodkość miąższu, wynikająca z umiarkowanej zawartości kwasu cytrynowego (poniżej 50 g/l); wyjątkowa odporność tych cytrusów na wysychanie; delikatność owocu, dzięki epikarpowi gładkiemu, lekko chropowatemu, o szerokich gruczołkach wydzielających olejki.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Wniosek o rejestrację jako CHOG „Limone Interdonato Messina” wiąże się z renomą, jaką produkt ten od zawsze cieszy się na obszarze, na którym jest uprawiany. Dawno temu, w 1875 r., pułkownik Interdonato, bohater okresu kampanii Garibaldiiego, wyselekcjonował szczególną odmianę, której owoce odróżniały się od innych wcześniejszym okresem dojrzewania, większymi rozmiarami, wydłużonym i cylindrycznym kształtem, umiarkowaną zawartością soku i bardzo gładką skórką. Od tamtych czasów owoce te były znane i cenione wśród mieszkańców tego obszaru, którzy nadali im również inne nazwy: „limone speciale” lub „fino” („cytryna specjalna” lub „delikatna”), które przetrwały do dzisiaj jako określenia związane z nazwą „Limone Interdonato”. Zasadnicze cechy tej odmiany, a przede wszystkim wczesny okres dojrzewania, słodkość mięszku, wynikająca z niewielkiej zawartości kwasu cytrynowego oraz delikatny epikarp, wynikają z układu cech glebowo-klimatycznych, cech samej rośliny oraz metod upraw, typowych dla obszaru produkcji CHOG. Wśród praktyk agronomicznych o szczególnym znaczeniu dla specyfiki odmiany „Interdonato” produkowanej na obszarze CHOG należy wspomnieć o nawożeniu opartym na dodawaniu dużych ilości substancji organicznej i nawozów o spowolnionym uwalnianiu się azotu. Ponieważ zostało udowodnione naukowo, że dodatki azotu mają znaczny wpływ na chropowatość epikarpu, stosowanie nawozów organicznych i nawozów o spowolnionym uwalnianiu sprzyja stopniowej asymilacji ich przez roślinę oraz otwieraniu się gruczołków wydzielających olejki owocu. Inną szczególną techniką jest nawadnianie, mające na celu zapewnienie stałego i odpowiedniego dostępu do wody na wszystkich etapach wzrostu i dojrzewania owoców, których większość przypada w okresie letnim. Dlatego też obecność upraw „Limone Interdonato Messina” na obszarze jońskomesyńskim jest wynikiem naturalnego rozwoju, który można przypisać połączeniu czynników środowiskowych i ludzkich, specyficznych dla tego obszaru i niemożliwych do odtworzenia gdzie indziej z takimi samymi cechami. Świadczą o tym również negatywne wyniki wszystkich prób rozpowszechnienia upraw na sąsiednich terenach regionu Catania lub na zboczach wschodnich schodzących do Morza Tyrreńskiego w okolicy Messyny, ponieważ cytryna Interdonato okazała się dość stabilna i nabierająca takich cech tylko w środowisku pierwotnym. Ponadto wcześniejsze dojrzewanie wynika z pewnością również z połączenia z klonem cedru, który składa się na odmianę „Interdonato”. Podsumowując, można z pewnością stwierdzić, że już w XIX w. cytryna „Limone Interdonato” nadała charakterystyczne cechy krajobrazowi całego jońskiego pasa prowincji mesyńskiej, który zyskał miano „ziemi wiecznie zielonych ogrodów” i wpłynęła na gospodarkę, zwyczaje, układ społeczny, historię, kulturę, rytuały i tradycje.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania CHOG „Limone Interdonato Messina” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 285 z dnia 7 grudnia 2005 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Do p,%20Igp%20e%20Stg

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.