

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2011/C 157/07)

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 DI ROCCA IMPERIALE”****NR WE: IT-PGI-0005-0818-26.07.2010****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Limone di Rocca Imperiale”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne „Limone di Rocca Imperiale” jest zastrzeżone dla owoców pochodzących z kultywarów należących do grupy „Femminello”, z gatunku *Citrus Limun Burm.*, które na wyznaczonym obszarze są znane pod nazwą „Limone di Rocca Imperiale”.

W chwili wprowadzenia do obrotu owoce „Limone di Rocca Imperiale” posiadają następujące właściwości:

- kolor skórki: od jasnozielonego do żółtego,
- kształt owocu: od eliptycznego, podłużnego, do kulistego,
- wymiary: od średnich do dużych; rozmiar wynosi co najmniej 53 mm,
- masa wynosi co najmniej 100 g,
- flawedo: bogate w olejki eteryczne, o mocnym i intensywnym aromacie i zapachu oraz zawartości limonenu przekraczającej 70 % (część całkowitej zawartości węglowodorów terpenowych),
- miąższ: koloru cytrynowożółtego, prawie pozbawiony pestek,
- sok koloru cytrynowożółtego, o kwasowości poniżej 5 % (5/100 ml); wydajność soku wynosi co najmniej 30 %.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Jedynie cytryny należące do kategorii handlowych „Extra”, „I” i „II” mogą nosić nazwę ChOG „Limone di Rocca Imperiale”.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

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

—

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

Wszystkie etapy uprawy i zbioru „Limone di Rocca Imperiale” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Owoce, których nie wprowadza się do obrotu natychmiast po zbiorze można przechowywać w niskich temperaturach. Temperatura przechowywania nie może przekraczać 11 °C. Pakowanie nie może odbywać się później niż 60 dni po zbiorze.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie umieszczonej na opakowaniach należy wydrukować wyraźną i czytelną czcionką:

- nazwę ChOG „Limone di Rocca Imperiale”; rozmiar czcionki musi być większy od rozmiaru czcionki użytej do wykonania innych napisów figurujących na etykiecie,
- logo przedstawione poniżej,
- symbol UE ChOG,
- kategorię handlową, do której należy produkt: „Extra”, „I” lub „II”.



4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji produktu objętego ChOG „Limone di Rocca Imperiale” odpowiada terytorium administracyjnemu gminy Rocca Imperiale.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Mimo że gmina Rocca Imperiale leży w strefie klimatu śródziemnomorskiego, na jej obszarze panuje, z uwagi na szczególną rzeźbę terenu, charakterystyczny mikroklimat sprzyjający uprawie i wzrostowi owoców. Obszar ten jest osłonięty przed tramontaną przez wzgórza położone na zachodzie, północy i południu i znajduje się pod łagodzącym wpływem morza od strony południowo-zachodniej. Środowisko naturalne gminy umożliwia uwydatnienie cech jakościowych produktu. Zaopatrzenie w wodę, stanowiące czynnik ograniczający w odniesieniu do uprawy cytryn, jest zapewnione na przedmiotowym obszarze dzięki wynoszącym ok. 600 mm średnim rocznym opadom, które są równomierne, w szczególności w okresach jesiennym i zimowym, mniej w okresie wiosennym, na początku cyklu upraw. Uprawę należy następnie nawadniać; wykorzystywana w tym celu woda pochodzi ze źródeł zasilanych przez wody spływające z masywu Pollino oraz, w mniejszym stopniu, przez potoki okresowe w zimie.

5.2. Specyfika produktu:

Do szczególnych właściwości wpływających na renomę produktu „Limonc di Rocca Imperiale” należą wynosząca ponad 30 % wydajność soku oraz przekraczająca 70 % zawartość limonenu. W połączeniu z innymi związkami aromatycznymi nadają one owocom mocny i intensywny zapach oraz zapewniają rozpoznawalność „Limonc di Rocca Imperiale” na rynkach lokalnych, regionalnych i krajowych.

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):

Na obszarze produkcji od lat 1980-tych ubiegłego wieku organizuje się liczne imprezy i degustacje typowych lokalnych produktów i potraw przygotowanych z „Limonc di Rocca Imperiale”. O utrwalonej obecności produktu na tym obszarze oraz o jego renomie świadczy fakt, że „Limonc di Rocca Imperiale” stosuje się w tradycyjnej kuchni, w której skórkę i sok o dużej zawartości olejków eterycznych stosuje się, aby wydobyć aromat i smaki potraw oraz aby nadać im wyraźny charakter. *Sagra dei Limoni di Rocca Imperiale*, wydarzenie świadczące o głęboko zakorzenionej na tym obszarze tradycji, które odbywa się w pierwszych dwóch tygodniach sierpnia w gminie o tej samej nazwie, od kilku lat jest najpopularniejszą okazją do degustacji tego produktu. Dzięki intensywnemu i trwałemu zapachowi, jaki wydają owoce, konsumenci mogą skojarzyć produkt z terytorium gminy Rocca Imperiale. Uczą się go odróżniać i chętniej wybierają go spośród innych produktów. Ponadto podczas prawie wszystkich festynów, targów i innych świąt ludowych stragany zwyczajowo przystrajają się koszami cytryn z Rocca Imperiale lub specjalnymi kompozycjami stworzonymi z tych owoców.

„Limonc di Rocca Imperiale” figuruje na sporządzonej w 2006 r. liście tradycyjnych produktów rolno-spożywczych Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej; utrwalone stosowanie nazwy „Limonc di Rocca Imperiale” jest uznawane od ponad dwudziestu pięciu lat. Nazwę tę często stosuje się dla określenia przedmiotowego produktu również w regionach sąsiadujących, czego dowodem są dokumenty handlowe i przewozowe lokalnych przedsiębiorstw, księgi parafialne oraz spotkania organizowane przez stowarzyszenia zawodowe rolników. Warto również przypomnieć, że uprawy „Limonc di Rocca Imperiale” stanowią obecnie bardzo interesujący element krajobrazu rolniczego Alto Jonio Cosentino. Leżące w gminie Rocca Imperiale pola, na których prowadzi się uprawę cytryn, nazywa się *Giardini dei limoni di Rocca Imperiale* (ogrodami drzew cytrynowych Rocca Imperiale).

Związek kulturowy, gospodarczy i krajobrazowy łączący owoc „Limonc di Rocca Imperiale” z otoczeniem, w którym produkt ten powstaje, jest więc szczególnie ścisły.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie CHOG „Limonc di Rocca Imperiale” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 135 z dnia 12 czerwca 2010 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć w Internecie

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

lub

— bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z lewej strony ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]*.