

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 204/18)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LIMONE DELL'ETNA”**Nr UE: PGI-IT-02444 – 12.12.2018****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa**

„Limone dell'Etna”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa „Limone dell'Etna” określa cytryny uprawiane na obszarze rozciągającym się wzdłuż etneńskiego pasa nadbrzeżnego położonego między rzeką Alcantara na północy, a północną granicą gminy Katania. Jest ona zastrzeżona dla kultywaru „Femminello” i jego klonów oraz dla kultywaru „Monachello”, należących do gatunku botanicznego *Citrus limon* (L.) Burm. Związek z obszarem geograficznym opiera się na cechach charakterystycznych i jakościowych produktu.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

W momencie wprowadzania do obrotu cytryny powinny charakteryzować się następującymi cechami i parametrami jakościowymi:

Kultywar i okresy produkcji	Właściwości owoców	Wskaźniki jakościowe
„Femminello” Primofiore owoc zimowy owoce zbierane od 15 września	Barwa skórki od jasnozielonej do cytrynowożółtej; kształt eliptyczny; o masie nie mniejszej niż 90 g; miąższ o barwie od jasnozielonej do jasnożółtej	Charakterystyka soku: barwa cytrynowożółta wydajność > 34 % kwasowość > 5,5 % ogólna zawartość rozpuszczalnych substancji stałych: zawartość cukru w miąższu w skali Brix: > 7 wydajność olejków eterycznych > 0,3 %
„Femminello” Bianchetto lub maiolino cytryna wiosenna owoce zbierane od 1 kwietnia	Barwa skórki jasnożółta; kształt eliptyczny lub owalny masa nie mniejsza niż 90 g; miąższ o barwie żółtej	Charakterystyka soku: barwa cytrynowożółta wydajność > 34 % kwasowość > 5,5 % ogólna zawartość rozpuszczalnych substancji stałych: zawartość cukru w miąższu w skali Brix: > 7 wydajność olejków eterycznych > 0,3 %
„Femminello” Verdello (lub cytryna letnia) owoce zbierane od 15 maja	Barwa skórki od zielonej do jasnożółtej; kształt eliptyczno-kulisty; masa nie mniejsza niż 80 g; miąższ o barwie od jasnozielonej do jasnożółtej	Charakterystyka soku: barwa cytrynowożółta wydajność > 30 % kwasowość > 5,5 % ogólna zawartość rozpuszczalnych substancji stałych: zawartość cukru w miąższu w skali Brix: > 7 wydajność olejków eterycznych > 0,3 %
„Monachello” Primofiore owoc zimowy owoce zbierane od 15 października	Barwa skórki od jasnozielonej do cytrynowożółtej; kształt eliptyczny; masa nie mniejsza niż 90 g; miąższ o barwie od jasnozielonej do jasnożółtej	Charakterystyka soku: barwa cytrynowożółta wydajność > 25 % kwasowość > 5,5 % ogólna zawartość rozpuszczalnych substancji stałych: zawartość cukru w miąższu w skali Brix: > 7 wydajność olejków eterycznych > 0,3 %
„Monachello” Bianchetto lub maiolino cytryna wiosenna owoce zbierane od 1 kwietnia	Barwa skórki jasnożółta; kształt eliptyczny lub owalny; masa nie mniejsza niż 90 g; miąższ o barwie żółtej	Charakterystyka soku: barwa cytrynowożółta wydajność > 25 % kwasowość > 5,5 % ogólna zawartość rozpuszczalnych substancji stałych: zawartość cukru w miąższu w skali Brix: > 7 wydajność olejków eterycznych > 0,3 %
„Monachello” Verdello (lub cytryna letnia) owoce zbierane od 15 maja	Barwa skórki od zielonej do jasnożółtej; kształt eliptyczno-kulisty; masa nie mniejsza niż 80 g; miąższ o barwie od jasnozielonej do jasnożółtej	Charakterystyka soku: barwa cytrynowożółta wydajność > 25 % kwasowość > 5,5 % ogólna zawartość rozpuszczalnych substancji stałych: zawartość cukru w miąższu w skali Brix: > 7 wydajność olejków eterycznych > 0,3 %

Owoce objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Limone dell’Etna” muszą być wprowadzane do obrotu jako owoce świeże klasy „ekstra” i „prima” oraz o kalibrze 3, 4, 5 lub 6.

Bez uszczerbku dla specyficznych parametrów jakościowych przewidzianych dla soku oraz wydajności olejków eterycznych, owoce należące do innych klas, kategorii kalibru, o innym kolorze skórki, kształcie i innej masie niż te określone powyżej można wykorzystywać wyłącznie do celów przetwórczych i opatrywać je logo ChOG „Limone dell’Etna”. Owoce te nie mogą być dostarczane konsumentowi końcowemu jako owoce świeże.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

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

Wszystkie etapy produkcji „Limone dell'Etna” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w sekcji 4 poniżej.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Cytryny „Limone dell'Etna” mogą zostać dopuszczone do konsumpcji luzem lub w każdym typie opakowania, które jest zgodne z obowiązującymi przepisami.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W przypadku owoców dopuszczonych do konsumpcji luzem (na sztuki) obowiązkowe jest znakowanie przez naklejenie nalepki z logo na pojedyncze owoce na 100 % z nich. Nalepki muszą być zgodne z opisem i grafiką logo „Limone dell'Etna”, przedstawionym poniżej.

Cytryny „Limone dell'Etna” mogą również zostać dopuszczone do konsumpcji w ramach sprzedaży detalicznej; muszą być wtedy opatrzone dobrze widoczną etykietą, wykazującą te same informacje, co informacje przewidziane dla opakowań.

Cytryny przeznaczone do celów przetwórczych, które nie mogą być dostarczone konsumentowi końcowemu jako świeże owoce, mogą być sprzedawane luzem bez nalepek, w opakowaniach lub pojemnikach spełniających obowiązujące wymogi i oznaczonych czytelną i wyraźną czcionką, na co najmniej jednym boku następujący napisem: „Limone dell'Etna IGP destinato alla trasformazione” („Limone dell'Etna” ChOG przeznaczone do celów przetwórczych). Informacje dotyczące kultywaru i partii powinny znajdować się na nich lub bezpośrednio na skrzyniach specjalnych pojazdów transportowych z bezwzględnym zakazem obecności innych owoców innych niż cytryny „Limone dell'Etna” ChOG.

Opakowanie powinno być oznaczone etykietą, na której drukowanymi literami w jasny i czytelny sposób widnieje nie tylko europejskie oznaczenie ChOG, logo „Limone dell'Etna” opisane poniżej, ale także wymagane przepisami informacje wskazujące kultywar, klasę i kaliber produktu. Dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie wprowadzają one konsumenta w błąd i są zgodne z obowiązującymi przepisami. Zabrania się dodawania jakichkolwiek opisów lub informacji innych niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji, w tym przymiotników jakościowych takich jak: „fine, superiore, selezionato, scelto” (wyborne, wysokiej jakości, wyselekcjonowane, wybrane) lub podobnych. Nie jest dozwolone stosowanie określeń o charakterze reklamującym.

Logo ChOG „Limone dell'Etna”

Logo przedstawia dwie cytryny i napis „Limone dell'Etna IGP” („Limone dell'Etna ChOG”).

Logo nie może być w żaden sposób modyfikowane ani nie może być wykorzystywane lub modyfikowane częściowo.



4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny uprawy „Limone dell'Etna” znajduje się w prowincji Catania, wzdłuż pasu jońsko-etneńskiego i obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: Aci Bonaccorsi, Aci Castello, Aci Catena, Aci Sant'Antonio, Aci reale, Calatabiano, Castiglione di Sicilia, Fiumefreddo di Sicilia, Giarre, Mascali, Piedimonte Etneo, Riposto, Santa Venerina, San Gregorio di Catania, Valverde, Zafferana Etnea.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek produktu z terytorium jest czynnikiem decydującym o jego wyróżniającym się charakterze i opiera się na cechach jakościowych owoców.

Nazwa „Limone dell'Etna” odnosi się do cytryn uprawianych u podnóży Etny i zwraca uwagę na ich cechy jakościowe oraz na specyfikę obszaru i jego tradycji, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie od ponad dwóch stuleci.

W odniesieniu do cech jakościowych skórka cytryn „Limone dell'Etna” jest bardzo bogata w olejki eteryczne o wysokiej jakości profilu aromatycznym, w szczególności wyróżnia się „cytral” (mieszanina aldehydów geranial i nerol), który odpowiada za charakterystyczny „smak” cytryny.

Cechy jakościowe cytryn „Limone dell'Etna” nadają owocom specyficzne właściwości, które zostały docenione przez rynek, a także stały się przedmiotem badań. Badania nad jakością esencji otrzymanych z cytryn kultywaru Femminello z typowych obszarów sycylijskich, prowadzone przez Eksperymentalny Instytut Uprawy Owoców Cytrusowych (dzisiaj: Rada ds. Badań Naukowych w Dziedzinie Rolnictwa i Analizy Ekonomii Rolnictwa), Centrum Badań nad Uprawą Oliwek, Owoców i Owoców Cytrusowych (CREA-OFA w Acireale) i Instytut Chemii Organicznej Uniwersytetu w Mesynie, pokazują w szczególności, że olejki eteryczne otrzymywane z owoców z obszaru geograficznego produkcji „Limone dell'Etna” charakteryzują się wyższą średnią zawartością cytralu (3,61 %) niż olejki z owoców pochodzących z innych obszarów objętych badaniem, a mianowicie z miejscowości Syrakuzy (3,49 %) i Bagheria (3,29 %) (Źródło: *Estratto dal n.2 Industrie e Conserve 1969*, s. 110–116).

To samo odnosi się także to odmiany Monachello cytryn „Limone dell'Etna”. Dalsze badanie przeprowadzone przez Centrum Badań nad Uprawą Oliwek, Owoców i Owoców Cytrusowych w Acireale (CREA-OFA) na temat jakości esencji cytryn uzyskanych z cytryn kultywaru Monachello wykazało, że olejki eteryczne uzyskane z owoców na obszarze geograficznym produkcji „Limone dell'Etna” charakteryzują się wyższą zawartością cytralu. Wykazują się bowiem zawartością geranialu i nerolu wynoszącą odpowiednio 1,67 % i 0,82 % w porównaniu z owocami cytryn pochodzących z miejscowości Lascari (Pa) (0,70 %–0,59 % i 0,85 %–0,72 %) oraz Barcellona Pozzo di Gotto (Me) (1,15 % i 0,77 %) (Źródło: *Contributo alla conoscenza delle essenze di limone di alcune cultivar italiane - Rivista Italiana Essenze - Profumi Piante Officinali - Aromi - Saponi cosmetici*, s. 370–377 – rok XLVII, nr 7, lipiec 1965; *Ricerche sugli olii essenziali del flavedo di 44 cloni di limone - Essenze Derivati Agrumari*, rok LVII, nr 3, lipiec–wrzesień 1987; *Determinazione delle caratteristiche analitiche e della composizione enantiomerica di oli essenziali agrumari ai fini dell'accertamento della purezza e della qualità - Essenze Derivati Agrumari*, tom 74, nr 1, styczeń–kwiecień 2004).

Jakość cytryn „Limone dell'Etna” przypisuje się rozwojowi i dojrzewaniu w bardzo specyficznym środowisku glebowym i klimatycznym charakteryzującym się glebami wulkanicznymi typowymi dla obszarów w pobliżu wulkanu Etna i klimatu łagodzonego przez morze.

Cytryny „Limone dell'Etna” uprawiane są na terenach pochodzenia wulkanicznego, które w mniejszym lub większym stopniu rozwinęły się na dawnych litologicznych formacjach wulkanicznych. Gleby charakteryzują się składem ziarnowym i niejednorodną strukturą: na terenie pagórkowatym wydzielonego obszaru występują gleby płytkie, o wysokiej kamienistości powierzchniowej, strukturze piaszczystej i obficie szkieletowej. W strefie przybrzeżnej występują natomiast profile glebowe bardziej zaawansowane, głębsze i gliniasto-piaszczyste (Źródło: *Laboratorio analisi Chimico-agrarie SOAT Acireale*).

Ponadto badania przeprowadzone w CREA-OFA (*Acta Italus Hortus*, 9, 61–65, 2013, *Food Chemistry*, 211, 734–740, 2016) pokazują, że dzięki wyjątkowemu rodzajowi gruntów, głównie wulkanicznych związanych z obecnością wulkanu Etna oraz dzięki kompozycji skał o naturze bazaltowej, cytryny „Limone dell'Etna” wykazują wysokie stężenia manganu i strontu.

Oprócz właściwości gleby istnieją również inne czynniki naturalne, które przyczyniają się do stworzenia optymalnych warunków dla uprawy „Limone dell'Etna”.

Głównymi czynnikami wpływającymi na klimat obszaru, na którym uprawia się cytryny „Limone dell'Etna”, są temperatura i ukształtowanie orograficzne.

Na temperatury silny wpływ ma bliskość Morza Jońskiego oraz obecność kompleksu wulkanicznego Etna. Dzięki korzystnym temperaturom uprawy cytryn przez wieki rozprzestrzeniały się wzdłuż wybrzeża etneńskiego oraz na tylnych ścianach wzgórz na obszarze między rzeką Alcantara na północy i północną granicą gminy Katania na południu.

Ukształtowanie orograficzne jest podstawowym czynnikiem determinującym zmiany struktury opadów: na szerokości charakteryzującej się klimatem suchym lub półsuchym obecność wulkanu przyczynia się do znacznej akumulacji wód deszczowych, która to na obszarach produkcji cytryn może osiągać około 600–700 mm/rok. Stosunkowo częste występowanie letnich burz na wschodzie przyczynia się do łagodzenia temperatur.

Wartości wilgotności powietrza mierzone na wschodnim zboczu Etny, ze szczególnym uwzględnieniem stacji meteorologicznej znajdującej się na terenie CREA OFA w Acireale (194 m n.p.m.), pokazują, że w ciągu ostatnich 27 lat (1990–2017) średnia roczna wilgotność wynosi około 67 %, a średnia maksymalna wilgotność nie przekracza progę 88 %, podczas gdy minimalna wilgotność nie spada poniżej 43 %.

Inne istotne czynniki klimatyczne, które mają decydujący wpływ na uprawy, to nasłonecznienie i wiatry.

Z zapisu godzin słonecznych w miesięcznym biuletynie *Bollettino Mensile* (od 1936 do 1939) obserwatorium meteorologicznego przy Collegio Pennisi (*Źródło: Il clima di Acireale nei suoi elementi meteorologici anno 1943*) wynika, że liczba godzin słonecznych w Acireale przekracza tę w innych miastach. Liczba ta znajduje potwierdzenie w wartościach odnoszących się do zachmurzenia, zapisanych przez to samo obserwatorium.

Cechą szczególną obecną tylko na obszarze uprawy „Limone dell'Etna” jest wyjątkowa metoda uprawy, zwana „wymuszoną” (*forzatura*) lub „suchą” (*secca*). Jest ona stosowana przez lokalnych producentów. Metoda ta pozwala na produkcję letnią, typową dla obszaru uprawy „Limone dell'Etna”.

Technika ta umożliwia „zmuszenie” roślin do rozkwitu w lecie i owocowania w okresie od maja do września następnego roku. Specjaliści z obszaru jońsko-etneńskiego opracowali tę metodę już trzy wieki temu. Jest ona przekazywana z pokolenia na pokolenie od ponad dwóch stuleci i wciąż jest charakterystyczna dla strefy przybrzeżnej Acireale. Niepodlewanie roślin w czerwcu i w lipcu powoduje deficyt wody w roślinach; po tym okresie, poprzez zwiększenie nawadniania i nawożenia azotem, roślina budzi się po wymuszonym letargu i kwitnie po raz drugi, co przynosi owoce w następnym roku. Owoce otrzymane tą techniką noszą nazwę „verdelli”.

Związek Etny z uprawą cytryn jest bardzo długi, o czym świadczą bibułki, w które cytryny zawijane były już na początku stulecia.

Wzmianki o uprawie cytryn na obszarze Etny można znaleźć już w dawnych opowieściach. W 1894 r. Federico De Roberto w „*I Vicerè*” pisał o pracach osuszania i poszukiwaniu wody *przebijając się przez wiekowe pokrywy lawowe Mongibello* w celu zasadzenia pomarańczy i cytryn.

Charakterystyczna tradycja uprawy cytryn na Etnie jest znana od ponad dwóch wieków. Poprzez poszukiwania bibliograficzne pojawia się niezwykle ciekawe badanie o wartości historycznej na temat uprawy cytryn na obszarze Etny, przeprowadzone przez Giulia Savastano, niebywałego naukowca z początku XX wieku, opublikowane w *Annali della Regia Stazione Sperimentale di Agrumicoltura e Frutticoltura di Acireale* w 1922 roku pod tytułem „*La biologia culturale del limone nel versante orientale etneo*”. W publikacji tej Savastano mówi o historycznych, biologicznych i agronomicznych powodach, dzięki którym cytryna znalazła idealne warunki w strefie przybrzeżnej wschodniego zbocza określanej jako „*etniczny region cytrynowy*”. Odpowiada on, po stu latach, aktualnemu obszarowi geograficznemu, na którym występują cytryny „Limone dell'Etna”.

Dowodem na to, jak ważna w tym regionie jest uprawa cytryn, są nazwy „*Rviera dei Limoni*” i „*Città dell'Limone verdello*”, które są dziś bardzo często używane.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
