

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2010/C 105/05)

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.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„LIMONE DI SORRENTO”

NR WE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Metoda produkcji:

- W art. 4 ust. 3 został zmieniony opis, zawarty w obowiązującej specyfikacji produktu, dotyczący rusztowań, pod którymi uprawiane są drzewka „Limone di Sorrento”, zgodnie z którym, mimo iż nadal preferuje się stosowanie palików z drewna kasztanowego, to dopuszcza się również użycie palików z innego rodzaju drewna i/lub ze stopów metali (mając na uwadze, że materiał, z którego zrobione są paliki rusztowania, nie wpływa na jakość produktu).

Ponadto, ponieważ z opracowanej obowiązującej specyfikacji produktu nie wynika, aby tradycyjna technika produkcji „Limone di Sorrento” polegała na uprawianiu drzewek pod zadaszonym rusztowaniem z palików lub w zacienieniu, jakie dają rośliny inne niż cytryna, w celu dokładniejszego określenia techniki został zmieniony porządek elementów zdania.

- W art. 4 ust. 5 i w art. 5 ust. 4 została zmieniona data rozpoczęcia zbioru cytryn. W rzeczywistości, w związku z globalnymi zmianami klimatu odnotowanymi w ostatnich latach, zmienił się aktualny czas dojrzewania produktu i aby dostosować się do tej zmiany, termin rozpoczęcia zbioru został wyznaczony o miesiąc wcześniej, tj. na dzień 1 stycznia, podczas gdy w obowiązującej specyfikacji termin ten był wyznaczony na dzień 1 lutego.

- W art. 4 ustęp trzeci od końca została zmieniona maksymalna wydajność produkcji cytryn z hektara. W okresie po przyznaniu oznaczenia *Indicazione Geografica Protetta* (chronione oznaczenie geograficzne), między innymi dzięki udoskonaleniu technik tradycyjnej uprawy, pomocy specjalistów wyznaczonych przez *Consorzio di tutela* (konsorcjum nadzorujące) oraz zmienionym warunkom klimatycznym, doszło do zwiększenia wydajności produkcyjnej „Limone di Sorrento”. Ponadto zastąpienie drzewek starzejących się lub dotkniętych rakiem bakteryjnym innymi, dzisiaj już w pełni produktywnymi, a także powrót do stosowania nawozów organicznych, pozwala na znaczne zwiększenie średniej rocznej produkcji z jednego drzewka i jednocześnie nie wpływa na jakość produktu.

W konsekwencji, w specyfikacji produktu została zmieniona maksymalna wydajność produkcji cytryn z hektara. Dostosowując ją do aktualnych możliwości, zwiększono ją z 35 do 45 ton.

- W art. 6 w ostatnim punkcie zmieniono zawartość soku w cytrynie, obniżając ją z 30 % do 25 %. Zawartość soku w partiach produktu podczas wyciskania była monitorowana przy użyciu wyciskarek. Podczas regulowania nacisku w urządzeniu w sposób taki, aby ograniczyć ilość substancji stałej, a w konsekwencji zmniejszyć zmętnienie, zanotowano przypadki, gdy zawartość soku była niższa od 30 % i wyższa od 25 %. Spowodowało to konieczność zaktualizowania tego parametru w obowiązującej specyfikacji produktu.

3.2. Związek:

- Zmiana zakłada preredagowanie punktu 4.6 arkusza opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* (Dz.U. C 77 z 17.3.2000, s. 5).

Preredagowanie polegało z jednej strony na dodaniu niektórych elementów potwierdzających trwającą od dawna obecność „Limone di Sorrento” na Półwyspie Sorrentyńskim i znaczenie jej uprawy dla miejscowej ludności, z drugiej zaś na usunięciu odniesień dotyczących rodzaju drewna, z jakiego wykonane są paliki służące do budowania altan.

Usunięcie zapisu o drewnie kasztanowym jako drewnie stosowanym do budowania altan stanowi logiczną konsekwencję proponowanej zmiany dotyczącej metody produkcji, która dopuszcza stosowanie przy budowie altan rusztowań i palików także z materiałów innych niż drewno kasztanowe. Zmiana ta jest uzasadniona, ponieważ miejscowy krajobraz od XIX wieku aż po dzień dzisiejszy zawsze wyróżniał się obecnością gajów cytrynowych, w których drzewa były uprawiane pod altanami lub w zacienieniu tworzonym przez rośliny wysokopienne chroniące każde drzewo *Limone* przed zimową niepogodą.

Odniesienie do palików z drewna kasztanowego zdaje się być jedynie szczegółem techniczno-histerycznym dotyczącym metody produkcji *Limone*, bez znaczenia dla określenia związku pomiędzy środowiskiem a produktem. W tym miejscu należy podkreślić, że zarówno krajobraz, jak i obszar uprawy zostały uformowane dzięki intuicji miejscowych rolników, którzy potrafili wykorzystać swój talent do zaprojektowania i zbudowania, przy użyciu najlepszych dostępnych w tym czasie materiałów, konstrukcji chroniących gaje cytrynowe i gwarantujących właściwe dojrzewanie owoców. Rolnicy wybrali drewno kasztanowe jedynie ze względu na jego charakterystykę techniczną, ponieważ było ono dużo twardsze, łatwiejsze do obróbki i trwalsze od drewna olchowego, dlatego też okazało się być najodpowiedniejszym gatunkiem drewna do robienia palików stosowanych przy budowie altan. Z powyższego wynika zatem, że elementem wiążącym środowisko i „Limone di Sorrento” jest sama obecność altan stanowiących od zawsze integralną część techniki produkcji i mających na celu ochronę owoców i zapewnienie rozłożonego w czasie dojrzewania. W związku z tym można słusznie uznać, że odniesienia do rodzaju drewna stosowanego do wyrobu palików stanowią jedynie odniesienia historyczne i nie mają żadnego wpływu na związek pomiędzy obszarem geograficznym a jakością „Limone di Sorrento”.

Na tej podstawie uważa się, że preredagowanie, zaproponowane w punkcie 5.3, jednolitego dokumentu jest zgodne z warunkami, które stanowiły podstawę rejestracji nazwy.

3.3. Etykietowanie:

- W art. 7 ust. 1 została dodana szczegółowa informacja dotycząca wprowadzenia produktu do obrotu. W obowiązującej specyfikacji produktu mówi się jedynie o sprzedaży produktu w sztywnym opakowaniu, podczas gdy powszechnie, przede wszystkim w sklepach warzywno-owocowych, produkt jest wprowadzany do obrotu luzem.

Umożliwienie wprowadzania do obrotu „Limone di Sorrento” luzem spowodowało konieczność wprowadzenia naklejki na produkcie tak, aby mógł być on łatwo rozpoznany przez konsumenta i aby umożliwić jego identyfikowalność. Zmieniona wersja specyfikacji produktu przewiduje ponadto, że w przypadku, gdy I.G.P. (ChOG) „Limone di Sorrento” jest wprowadzane do obrotu luzem, to 80 % owoców musi mieć naklejkę.

- Nadal w odniesieniu do art. 7, w którym mowa o „prodotti elaborati” (produkty wytworzone), zaszła konieczność usunięcia słów „degli ingredienti” (ze składników), aby nadać ustępowi właściwe znaczenie i uniknąć błędnych interpretacji. W obowiązującej specyfikacji jest zawarte odniesienie do stosowania nazwy chronionej na etykietach produktów przetworzonych, a nie – jak mogłaby błędnie sugerować lektura aktualnej specyfikacji – do wyszczególnienia „Limone di Sorrento” wśród składników przetworzonego produktu.

Obecność wyrazów „ze składników” w obowiązującej specyfikacji produktu stanowi czysty błąd pisarski, który powstał przy opracowywaniu tejże specyfikacji, zresztą następny ustęp mówi poprawnie o „controllo del corretto utilizzo dell'IGP „Limone di Sorrento” per i prodotti elaborati e o trasformati” (kontrola właściwego używania ChOG „Limone di Sorrento” w odniesieniu do produktów wytworzonych i/lub przetworzonych).

- W art. 7 przedostatni ustęp termin „consorzi” (konsorcja) został usunięty z listy odniesień, jakie mogą znaleźć się na etykiecie oznaczenia ChOG „Limone di Sorrento”, jako że przepisy krajowe dotyczące *Consorzi di Tutela delle Indicazioni Geografiche* (konsorcjów nadzorujących oznaczenia geograficzne), a szczególnie ustawa nr 526/1999 z dnia 21 grudnia 1999 r., stanowią, że do każdej nazwy może być upoważnione tylko jedno konsorcjum nadzorujące. W związku z tym, że istnieje już *Consorzio di Tutela della denominazione „Limone di Sorrento”* (konsorcjum nadzorujące nazwę „Limone di Sorrento”) uznane zgodnie z wyżej wymienioną ustawą, wymienianie na etykiecie innych konsorcjów byłoby niezgodne z przepisami krajowymi.
- Na koniec, nadal w odniesieniu do art. 7, został zmieniony napis „Limoni”, który pojawia się na graficznym przedstawieniu logo nazwy i w jej opisie, na właściwy napis zarejestrowany na podstawie rozporządzenia (WE) nr 2446/2000 z dnia 6 listopada 2000 r.: „Limone”. Jest to poprawa błędu pisarskiego, jako że w obowiązującej specyfikacji produktu mówi się o „Limoni di Sorrento” tylko w opisie logo, natomiast w pozostałej części tekstu zawsze używa się poprawnie określenia „Limone di Sorrento”.

3.4. Wymogi krajowe:

- Zostały usunięte dwa zdania, odpowiednio w art. 4 akapit drugi i piąty obowiązującej specyfikacji, w których faktycznie przyznawano regionowi uprawnienia do zmiany specyfikacji produktu.

Dokładniej rzecz biorąc, w art. 4 zostało usunięte zdanie, zgodnie z którym regionalne organy techniczne mają możliwość zatwierdzania sposobów uprawy „Limone di Sorrento” innych niż ten przewidziany w specyfikacji.

Natomiast w akapicie piątym tego samego artykułu został usunięty zapis, który przyznawał regionowi Kampania uprawnienie do zmiany, na mocy dekretu i z uwzględnieniem sytuacji klimatycznej, terminów, w których może odbywać się zbiór cytryn.

Usunięcie dwóch wyżej wymienionych zdań z obowiązującej specyfikacji było konieczne, ponieważ niewłaściwie przyznawały one uprawnienie do zmieniania specyfikacji regionowi a nie Komisji Europejskiej.

— Zmianie uległ art. 5 ust. 1, usunięto też ustęp 2 tego samego artykułu. W obydwu tych ustępach niewłaściwie przyznawano regionowi Kampania uprawnienia właściwe dla organu kontrolnego. Ponadto w art. 5 ust. 1 zdanie „albo, attivato, tenuto aggiornato dalla regione Campania, direttamente [...] presente articolo” („rejestr, założony, aktualizowany przez region Kampania, bezpośrednio [...] niniejszy artykuł”) zostało zastąpione następującym zdaniem: „elenco tenuto dall’Organismo di Controllo” („lista prowadzona przez organ kontrolny”), którym w tym konkretnym wypadku jest IS.ME.CERT (*Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare* – Śródziemnomorski Instytut Certyfikacji Rolno-spożywczej).

Zastąpienie w ust. 3 tego samego artykułu i w art. 7 pkt 4 terminu „albo” (rejestr) terminem „elenco” (lista) jest zgodne z wyżej przedstawionymi wyjaśnieniami.

3.5. Inne:

— Z obowiązującej specyfikacji został również usunięty art. 8, który przewidywał karę „zgodną z prawem” w przypadku przywłaszczenia nazwy produktu. Artykuł ten został usunięty, ponieważ był całkowicie zbędny. Jest zresztą oczywiste, że podmioty, które dopuszczają się oszustw, są karane zgodnie z prawem. Rozporządzenie z mocą ustawy nr 297/2004 dokładnie określa „przepisy karne w zastosowaniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92”, obecnie rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Zmiana została zaproponowana przez *Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P.* z siedzibą w Vico Equense 80069 (NA) – Via Domenico Caccioppoli 25, które ma w tym uzasadniony interes, ponieważ stanowi konsorcjum uznane na podstawie ustawy nr 525/1999 i złożone jest z producentów „Limone di Sorrento” ChOG regularnie kontrolowanych przez organ kontrolny.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„LIMONE DI SORRENTO”

NR WE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Limone di Sorrento”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

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:**

W momencie wprowadzania do obrotu ChOG „Limone di Sorrento” ma kształt eliptyczny, symetryczny, dolna część jest delikatnie uwydatniona, podstawa jest średniej wielkości.

Wielkość średnia, średnio-duża, masa nie mniej niż 85 g. Cytryny ważące mniej niż 85 g, ale posiadające inne cechy, o których mowa w niniejszym punkcie, mogą być przeznaczone do przetworzenia.

Szypułka cytryny jest średniej grubości i długości, a połączenie owocu z szypułką jest mocne; występuje wierzchołek wzrostu, brakuje natomiast bruzdy wierzchołkowej i pozostałości słupka. Oś kwiatowa jest okrągła, średnia i półpełna.

Skórka ChOG „Limone di Sorrento” ma kolor cytrynowo-żółty na ponad 50 % powierzchni i jest średnio gruba (*flawedo* i *albedo*), *flawedo* zawiera duże ilości olejków eterycznych i ma mocny aromat i zapach, miąższ jest koloru słomkowo-żółtego o średnich włóknach, sok jest koloru słomkowo-żółtego, jest go dużo (minimalna zawartość 25 %) i jest bardzo kwaśny (nie mniej niż 3,5 g/100 ml).

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:

—

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

ChOG „Limone di Sorrento” musi być wprowadzane do obrotu bądź luzem – wówczas 80 % owoców musi mieć naklejkę – bądź w odpowiednich sztywnych opakowaniach o pojemności od 0,5 kg do 15 kg, zrobionych z materiałów pochodzenia roślinnego, z kartonu lub z innego materiału nadającego się do recyklingu, dopuszczonego na podstawie przepisów wspólnotowych.

Na opakowaniach oznaczonych nazwą ChOG i na etykietach do nich przytwierdzonych muszą zostać umieszczone wyraźną, czytelną i jednakowej wielkości czcionką zapisy „Limone di Sorrento” i „Indicazione geografica protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót I.G.P. (ChOG), a także nazwa i adres punktu pakowania i producenta oraz rzeczywista masa produktu znajdującego się w opakowaniu, wyrażona zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ponadto musi się tam znajdować symbol graficzny dotyczący wyobrażenia artystycznego specjalnego i jednoznacznego logo stosowanego nierozdzielnie w połączeniu z chronionym oznaczeniem geograficznym. Symbol graficzny przedstawia trzy cytryny z liśćmi: dwie małe umieszczone z boku i jedną dużą. Wewnątrz tej ostatniej przedstawiona jest panorama wybrzeża sorrentyńskiego aż do Punta Scutolo. Łąd jest koloru zielonego Pantone 360 CV, liście są koloru zielonego Pantone 362 CV, dwie małe cytryny i ramka z napisem „Limone di Sorrento” są koloru żółtego Pantone process yellow, morze jest koloru niebieskiego Pantone 284 CV a napis „Limone di Sorrento” koloru czarnego.



Na etykiecie produktów wytworzonych, pochodzących z przetworzenia cytryny, mogą znaleźć się zgodnie z ustaleniami, odniesienia do nazwy geograficznej „Sorrento” pod warunkiem, że zostaną spełnione następujące warunki:

- cytryny używane do produkcji produktu są wyłącznie cytrynami ChOG „Limone di Sorrento”,
- zostanie dokładnie określony stosunek wagowy pomiędzy ilością użytego ChOG „Limone di Sorrento” a ilością otrzymanego wytworzonego produktu,
- wytwarzanie i/lub przetwarzanie cytryn ma miejsce wyłącznie na obszarze gmin wymienionych w pkt 4,
- użycie ChOG „Limone di Sorrento” zostaje potwierdzone przez nabycie i posiadanie pokwitowań zakupu od producentów wpisanych na listę i poprzez wpis w dokumentacji urzędowej.

Zabrania się dodawania do chronionego oznaczenia geograficznego „Limone di Sorrento” jakichkolwiek dodatkowych określeń, innych niż te wyżej wymienione, w tym także przymiotników: *tipo, gusto, uso, selezionato, sculto* (rodzaj, smak, użycie, wyselekcjonowany, wybrany) i tym podobnych.

Dozwolone jest natomiast używanie oznaczeń odnoszących się do firm, nazw i prywatnych znaków towarowych, które nie mają znaczenia pochwalnego i które nie służą wprowadzeniu w błąd kupującego.

Takie zapisy mogą być umieszczane na etykiecie pod warunkiem, że wysokość i grubość ich czcionki nie będzie przekraczała połowy wysokości i grubości czcionki użytej do oznaczenia chronionego oznaczenia geograficznego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji ChOG „Limone di Sorrento” obejmuje teren gmin: Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant’Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri i Anacapri.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Półwysep Sorrentyński stanowi wąski pas ziemi, który rozciąga się w stronę Morza Tyrreńskiego i oddziela Zatokę Neapolitańską od Zatoki Salerno. Od strony wschodniej zamknięty jest przez masyw Monte Faito i Sant’Angelo, środkową oś stanowi pasmo pagórków z niektórymi wyższymi wzniesieniami, jak na przykład Monte Comune i Monte Vico Alvano.

Z geologicznego punktu widzenia wapienna podstawa przeplata się z warstwami szarego tufu sorrentyńskiego, który występuje na obszarze zwanym Piano di Sorrento, tzn. na obszarze nizinnym, który rozciąga się od Meta do Sorrento; na niektórych obszarach (np. Massa Lubrense i Sorrento) występują również piaskowce. Powierzchnia zbudowana jest głównie z naprzemiennych warstw materiałów piroklastycznych, występowanie pokładów lapilli zapewnia dobre odprowadzanie wód z tych terenów.

Wulkaniczne pochodzenie gleby zapewnia dużą zdolność wymiany kationowej i umożliwia dostarczanie elementów mineralnych takich jak potas, wapń i krzem, te z kolei sprawiają, że uprawy z tych terenów są szczególnie cenione, przede wszystkim ze względu na dużą zawartość cukrów.

Z klimatycznego punktu widzenia obszar ten charakteryzuje się dobrą sumą opadów (około 800 mm rocznie) występujących głównie jesienią i wiosną. Ziemia nie jest sucha, więc uprawa cytrusów wymaga niewielkiego nawadniania.

W zimie minimalna temperatura rzadko spada poniżej zera stopni Celsjusza, natomiast w lecie, dzięki chłodzącemu oddziaływaniu bryz morskich, temperatura zazwyczaj utrzymuje się poniżej 30 stopni Celsjusza.

5.2. Specyfika produktu:

Drzewko „Limone di Sorrento” bardzo często kwitnie – można wyróżnić co najmniej pięć głównych kwitnień, a z biologicznego punktu widzenia charakteryzuje się wyraźnym polimorfizmem.

Owoce różnią się od siebie pod względem kształtu, wielkości, grubości skórki i epikarpu oraz ilości pestek. Taka niejednorodność zależy nie tylko od różnego okresu kwitnienia, ale także od różnic między klonami i od specyficznego mikroklimatu panującego na obszarze uprawy.

Wszystkie te czynniki nie zmieniają typowych cech organoleptycznych (sensorycznych) i reologicznych „Limone di Sorrento”. Produkt charakteryzuje się zrównoważoną zawartością cukrów rozpuszczalnych i kwasów organicznych (cytrynowego i jabłkowego). Duże wchłanianie potasu, w który bogate są gleby, sprawia, że gruczoły oleiste skórki zawierają duże ilości cennych olejków eterycznych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Renoma, jaką cieszy się od wieków „Limone di Sorrento”, nie tylko na obszarze produkcji ale w całych Włoszech i za granicą, jest niewątpliwa, produkt ten stanowi integralną część kultury i historii Włoch, a także, dzięki stosowanej typowej konstrukcji ochronnej w postaci altany, charakterystyczny element krajobrazu Półwyspu Sorrentyńskiego.

Cytrusy są uprawiane na Półwyspie Sorrentyńskim od najdawniejszych czasów, dwa jasne i piękne drzewa cytryny pojawiają się w antycznych rzymskich mozaikach z „Casa del frutteto” pochodzących z 79 roku n.e. z obszaru archeologicznego Pompei; umożliwiły one porównanie odmian cytryny z uprawianą dzisiaj na obszarze sorrentyńskim cytryną z Sorrento. Na gwaszach z XVIII wieku pochodzących z Półwyspu Sorrentyńskiego przedstawione są głównie orzechy, drzewa oliwne i winorośle, ale pojawiają się także cytryny i pomarańcze. Już w tym okresie zaczyna się eksportować cytryny drogą morską za ocean.

W XIX wieku zaczyna się intensywny rozwój uprawy z zastosowaniem altany sorrentyńskiej, stanowiącej konstrukcję ochronną używaną jedynie na tym obszarze.

W XIX wieku cytryny z Sorrento w skrzyniach zrobionych z drewna topoli są eksportowane do Europy i Ameryki (o czym świadczy obszerna dokumentacja dotycząca sprzedaży i transportu pochodząca z tego okresu) i stanowią źródło bogactwa, które umożliwia znaczne inwestycje mające na celu rozwój turystyki.

Tradycyjny sorrentyński „ogród” cytrynowy, w którym rosną także pomarańcze z Sorrento jest związany w tym okresie z samym wizerunkiem miasta Sorrento i z jego atrakcyjnością turystyczną. Już w XVIII wieku, począwszy od okresu „grand tour,” Goethe w swojej podróży wspomina i wychwala Sorrento jako „kraj, w którym kwitną cytryny”.

„Limone di Sorrento” zawsze osiągała na rynku dużo wyższą cenę niż cytryny pochodzące z innych obszarów produkcji. Stanowi to potwierdzenie wartości i wyjątkowych cech tego owocu. Ponadto, ze względu na wyjątkowy aromat skórki, na bazie cytryny z Sorrento produkowany jest tradycyjny napar „limoncello” z cytryn z Sorrento.

ChOG „Limone di Sorrento” zawdzięcza swoją wyjątkową jakość połączeniu specyficznym cech mikroklimatycznych obszaru, specjalnemu systemowi ochronnemu, który stanowią altany lub rośliny wysokopienne, a także selekcji klonów dokonywanej od wieków przez lokalnych rolników. Wszystkie te czynniki przyczyniają się do powstania owocu o bardzo wysokiej zawartości olejków eterycznych w skórce. Sok zawiera zbilansowaną ilość kwasów i cukrów, co nadaje mu wyjątkowe cechy organoleptyczne i umożliwia jego spożywanie także bez dodawania cukru.

Techniki produkcji i wielokrotne kwitnienie gwarantują utrzymanie tak wyjątkowo wysokiej jakości przez cały okres zbioru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Administracja wszczęła krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmian chronionego oznaczenia geograficznego „Limone di Sorrento” w *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej) nr 81 z dnia 6 kwietnia 2007.

Skonsolidowany tekst specyfikacji jest dostępny na stronie:

— 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 (<http://www.politicheagricole.it>), gdzie należy kliknąć na zakładkę „Prodotti di Qualità” (wartościowe produkty) (z lewej strony) a następnie na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (Specyfikacje produktów analizowane przez UE (Rozporządzenie (WE) nr 510/2006)).
