



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta

“LIMONE DI SIRACUSA”

Art.1. Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta “Limone di Siracusa” è riservata ai frutti di limone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art.2. Descrizione del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta “Limone di Siracusa” è riservata alla cultivar “Femminello” e ai suoi cloni, riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L) Burm coltivati in impianti specializzati nel territorio della Provincia di Siracusa definito nel successivo art.3, rispondenti ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

In particolare, i dati caratterizzanti le tipologie di frutto a seconda delle epoche di raccolta, sono le seguenti:

Primofiore sono i frutti raccolti a partire dal 1 ottobre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;

Forma: ellittica;

Pezzatura: da media a grossa;

Peso dei frutti: non inferiore a 100 gr;

Polpa: di colore verde chiaro o giallo citrino;

Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34% e con acidità >6%;

Grado Brix della polpa: > 7.

Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile) sono i frutti raccolti a partire dal 15 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

<i>Colore della buccia:</i>	giallo chiaro;
<i>Forma:</i>	ellittica o ovoidale;
<i>Pezatura:</i>	grossa;
<i>Peso frutti:</i>	non inferiore a 100 g;
<i>Polpa:</i>	di colore giallo;
<i>Succo:</i>	di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30% e con acidità >5,5%;
Grado Brix della polpa:	> 6,5.

Verdello (o limone d'estate): sono i frutti raccolti a partire dal 1 luglio e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

<i>Colore della buccia:</i>	verde chiaro;
<i>Forma:</i>	ellittica- sferoidale;
<i>Pezatura:</i>	medio-grossa;
<i>Peso frutti:</i>	non inferiore a 100 g;
<i>Polpa:</i>	giallo citrino;
<i>Succo:</i>	di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità >5,5%;
Grado Brix della polpa:	> 6.

I frutti che si fregiano dell'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Siracusa" devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima. I calibri ammessi sono: 3, 4, 5.

Fermo restando i requisiti previsti per le singole tipologie di frutti, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP "Limone di Siracusa", i frutti appartenenti a categorie, classi di calibro, colore della buccia, peso e pezzatura diversi rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale.

Art.3. La zona di produzione

La zona geografica di coltivazione dell'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Siracusa" comprende i comuni di Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Floridia, Solarino, Sortino e Priolo Gargallo. Tale area geografica si estende non oltre i 10 km dal mare Ionio e non supera i 210 metri di altitudine sul livello del mare ed è delimitata a nord e a sud rispettivamente dalle valli esposte a sud del torrente Porcaria e del fiume Tellaro.

Art. 4. Origine del prodotto in relazione alla zona geografica

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna il prodotto in entrata ed in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei coltivatori-produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche,

iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5. Il sistema di coltivazione

Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa.

La densità di piantagione massima è di 400 piante per ettaro. Per impianti esistenti ed in fase di produttività decrescente è ammessa una densità fino ad un massimo di 500 piante per ettaro. Per i sestri dinamici la densità massima ammessa è di 850 piante per ettaro.

I portinnesti sono i seguenti: “*Arancio amaro*”, “*Poncirus trifoliata*”, “*Citrange Troyer*”, “*Citrange Carrizo*” e “*Citrus macrophylla*”, dotati di alta stabilità genetica.

Le operazioni colturali, per la gestione tecnica convenzionale e le modalità di raccolta, devono essere quelle previste dalla “Normale Buona Pratica Agricola”. Queste norme, per il limone, si riferiscono alla gestione del suolo, agli interventi di concimazione, all’irrigazione, alla difesa.

La produzione dell’Indicazione Geografica Protetta “Limone di Siracusa” può avvenire in impianti condotti con il metodo di coltivazione:

- a) convenzionale: che è quello in uso nella zona, con l’osservanza delle norme di “Normale Buona Pratica Agricola” della Regione Siciliana;
- b) integrato: con produzione ottenuta mediante l’osservanza delle norme tecniche previste dal Disciplinare della Regione Siciliana in adozione dei Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
- c) biologico: in osservanza del Reg Ce 834/2007.

Art. 6. La raccolta

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano. Il distacco dei frutti deve essere effettuato con l’ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi. E’ ammesso che il colore dei frutti sia variabile in funzione delle condizioni pedo-climatiche, in funzione delle varie fioriture e della particolare epoca di raccolta. La produzione massima consentita di limoni per il mercato fresco è fissata in 29t/ha per l’intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

Art. 7. Legame con l’ambiente

Il limone, che in inverno subisce soltanto un leggero rallentamento del suo metabolismo, è specie molto sensibile al freddo, mentre rispetto ad altri agrumi è piuttosto resistente alle alte temperature. Per questi motivi la coltivazione del limone è diffusa lungo la fascia costiera ed in alcune limitate aree comprese nelle valli dei corsi d’acqua che solcano la provincia di Siracusa dal Porcaria (a nord) fino al Tellaro (a sud) , trovando le più favorevoli condizioni sui versanti esposti a sud.

La temperatura è il principale fattore climatico che limita la coltura limonicola. Dall’analisi dei valori medi annui delle temperature rilevate nella pianura costiera di Siracusa è possibile evidenziare che l’ambiente siracusano presenta condizioni di clima temperato da ottobre a marzo ed arido da aprile a settembre. La temperatura media annua è di 18-19°C, la media delle massime nel

periodo estivo non supera la soglia di 31°C, mentre quella delle minime dei mesi più freddi (gennaio e febbraio) non scende al di sotto di 8-9°C.

Dopo la temperatura, l'acqua è il fattore determinante per la coltivazione del limone. Nell'area di produzione del "Limone di Siracusa" le riserve d'acqua sono garantite dal grande bacino idrico sotterraneo del tavolato ibleo, che costituisce il più importante serbatoio naturale di acqua dell'intera Sicilia, e dai corsi d'acqua superficiali. La disponibilità di acqua unita all'umidità atmosferica hanno un ruolo decisivo nella determinazione della qualità dei frutti di "Limone di Siracusa", infatti l'assenza di stress idrici e un'atmosfera mediamente umida consentono di ottenere frutti più succosi, di forma regolare, con buccia fine, e che possono essere raccolti 12 mesi l'anno. Rispetto al suolo, il limone nella costa ionica siracusana viene coltivato principalmente in terreni appartenenti al gruppo dei suoli bruno-calcarei, i quali poggiano su substrati di calcari e calcari dolomitici, ed al gruppo dei suoli alluvionali presenti lungo i depositi alluvionali dei corsi d'acqua. Infatti, nel Siracusano i terreni sono dotati di ottima fertilità, sono più o meno profondi e ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica.

La Sicilia annovera una storica tradizione nella coltivazione degli agrumi ed il rispetto delle antiche tradizioni nella coltivazione di queste piante, tramandata di generazione in generazione continua ancora oggi nel siracusano, dando vita ad una vera e propria scuola di specialisti nella coltivazione del "Limone di Siracusa".

Per questi motivi il "Limone di Siracusa" mantiene un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto.

Art. 8. Confezionamento ed etichettatura

È vietato l'uso di cere e fungicidi di sintesi in post raccolta.

E' obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Nella fase di vendita al minuto, le indicazioni previste per la marcatura devono essere presentate in modo chiaro e leggibile. Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati secondo la normativa dell'Unione deve essere indicato il peso netto, oltre a tutte le menzioni previste dalle norme. Per i frutti venduti alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi.

Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi. I materiali ammessi sono: cartone, legno, plastica. E' ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il logo del "Limone di Siracusa".

I frutti destinati alla trasformazione non possono essere venduti al minuto né in imballaggi preconfezionati. Possono essere venduti "alla rinfusa" non bollinati, in imballaggi o contenitori che riportino con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Possono altresì essere consegnati alla rinfusa direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con l'assoluto divieto di presenza di altri frutti che non siano Limone di Siracusa IGP, in questo caso i documenti di trasporto devono indicare la dicitura: "Limone di Siracusa IGP destinato alla trasformazione" e specificare: varietà, fioritura, categoria/e, calibri, lotto.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione e menzione diverse da quelle espressamente previste dal disciplinare, ivi compresi aggettivi qualificativi del tipo "fine, superiore, selezionato, scelto" e similari. Non è consentito l'uso di termini laudativi.

Art. 9. I controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Sicilia A. Mirri, con sede in Via G. Marinuzzi n. 3 - 90119 Palermo - Tel.: +39/0916565328 Fax: +39/0916565437 E-mail: serviziocertificazioni@izssicilia.it

Art.10. Il logo e l'etichettatura

Il logo consiste in una sagoma stilizzata di limone non intero posta sulla sinistra e di colore giallo (C 0 M 8 Y 100 K 0) su cui poggia, in alto, una foglia stilizzata di colore verde (C 100 M 0 Y 100 K 0) affiancata dalla scritta: Limone di Siracusa IGP, allineata su cinque righe. Il carattere della scritta è il Californian FB Bold. Le parole: " Limone" e "IGP" sono di colore blu (C 100 M 70 Y 0 K 0) in maiuscolo. Sotto la scritta " Limone" la preposizione "di", in minuscolo e di colore verde (C 100 M 0 Y 100 K 0), è racchiusa da due sottili rettangoli uno a sinistra di colore verde (C 100 M 0 Y 100 K 0) l'altro a destra di colore rosso (C 0 M 100 Y 100 K 0) che richiamano i colori della bandiera italiana. Nella scritta la parola Siracusa, in maiuscolo, di colore verde (C 100 M 0 Y 100 K 0) è distribuita su due righe: "SIRA" "CUSA".



Il logo da utilizzare in negativo (su fondo nero o su fondo colorato) consiste in una sagoma stilizzata di limone non intero posta sulla sinistra e di colore giallo (C 0 M 8 Y 100 K 0) su cui poggia, in alto, una foglia stilizzata di colore verde (C 52 M 0 Y 100 K 0) affiancata dalla scritta : Limone di Siracusa IGP, allineata su cinque righe. Il carattere della scritta è il Californian FB Bold. Le parole: " Limone" e "IGP" sono di colore bianco (C 0 M 0 Y 0 K 0) in maiuscolo. Sotto la scritta "Limone" la preposizione " di", in minuscolo e di colore bianco (C 0 M 0 Y 0 K 0), è racchiusa da due sottili rettangoli uno a sinistra di colore verde (C 52 M 0 Y 100 K 0) l'altro a destra di colore rosso (C 0 M 100 Y 100 K 0) che richiamano i colori della bandiera italiana. Nella scritta la parola Siracusa, in maiuscolo, di colore giallo (C 0 M 8 Y 100 K 0) è distribuita su due righe: "SIRA" "CUSA".