



*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 INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO

ART. 1 Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Limone Femminello del Gargano" è riservata ai limoni prodotti in un'area specifica del promontorio del Gargano, nella regione Puglia, completamente maturati sulla pianta e prodotti per il consumo fresco e la trasformazione, che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

ART. 2 Caratteristiche del prodotto

L'indicazione geografica protetta Limone Femminello del Gargano è riservata alla cultivar tradizionalmente coltivata, e precisamente ai tipi inquadrabili nel gruppo Femminello Comune, localmente individuato come "*Limone nostrale*".

Il Limone Femminello del Gargano è variabile nella forma, dimensione e peso in conseguenza delle diverse fioriture primaverili e estivo-autunnali. Le forme vanno da quelle tipicamente ellissoidali/oblunghi, a quelle ovoidali, a quelle tendenzialmente globose, con umbone più sviluppato nei frutti invernali. Diametro equatoriale minimo di 50 mm, peso non inferiore a 80 g; buccia color giallo-citrino lucente. Flavedo spesso e molto ricco di oli essenziali, con profumi molto intensi; 8-11 segmenti per frutto. Polpa molto succosa di color giallo-verde (succo non inferiore al 30% del peso del frutto); acidità superiore a 3,5 gr/100ml.

Fermo restante le caratteristiche di cui sopra, sono destinati esclusivamente alla trasformazione i frutti con diametro superiore a 45 mm e peso non inferiore a 60 grammi.

ART. 3 Zona di produzione

Per Limone Femminello del Gargano, s'intende il frutto prodotto e confezionato in un'area che interessa i territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero - subcostiero del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella. L'area è identificata dai seguenti confini naturali: a nord, la linea di spiaggia compresa nel tratto contrada Calenella-Foce torrente Romondato, ad ovest il tracciato del torrente citato, a sud-ovest, il tratto strada provinciale frazione Isola Varano-Ischitella e il tracciato del torrente Pietrafitta, a sudest i tracciati dei tratturi Canneto e San Nicola, ad est il limite del territorio del comune di Vico del

Gargano rappresentato dalla contrada Calenella.

ART. 4 Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto. La prova dell'origine, inoltre, è comprovata da specifici adempimenti cui si sottopongono gli agrumicoltori, quali il catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di Limone Femminello del Gargano, nonché la tenuta di appositi registri di produzione e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5 Metodo di ottenimento

Il Limone Femminello del Gargano è ottenuto in una realtà agrumaria "storica" con una tecnica consolidata nella tradizione, idonea ad ottenere limoni con specifiche caratteristiche di qualità.

- *5.1. I terreni.*

I terreni sono orograficamente inquadrabili nella fascia perimetrale del promontorio modellata in valli e vallecole. Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria "suoli rossi mediterranei" particolarmente ricchi di potassio e microelementi.

- *5.2. Il portainnesto.*

Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è principalmente l'Arancio amaro (*Citrus aurantium* L.), sostituibile da altri portainnesti comunque certificati dalla normativa vigente.

- *5.3. Impianto e sesto d'impianto, forme di protezione.*

L'impianto del limoneto è fatto nel pieno rispetto dei peculiari caratteri orografici e podologici che caratterizzano la zona; su quelli in pendio si deve procedere alla sistemazione a terrazzo, quali muretti a secco e ciglionamenti. Il limoneto, come da tradizione, è consociabile con alberi di Arancia Bionda del Gargano. La protezione dai venti, ove necessaria, deve essere assicurata da frangivento vivi di leccio, alloro ed altre essenze agrarie, ovvero da canneti e reti. Il sesto d'impianto è quello tradizionale, a quinconce, e in ogni caso, con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro. La specie e la cultivar da coltivare è quella definita all'art. 2.

- *5.4. L'allevamento.*

La forma da dare all'albero di limone è quella tipica della zona e precisamente una semisfera schiacciata, localmente denominata "cupola squarciata"; l'impalcatura della stessa è costituita da due branche principali e due secondarie facendo in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato. Pertanto la cupola internamente è cava, per favorire l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

- *5.5. Le cure colturali.*

Nel periodo che va da maggio ad ottobre, le piante di limone sono irrigate. Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni, generalmente ancora organiche; in alternativa si ricorre a concimazioni a base di perfosfati. Sistematiche potature primaverili, prima della ripresa vegetativa, modellano costantemente la "cupola" e, soprattutto, garantiscono il necessario equilibrio tra

attività vegetativa e produttiva. Le cure colturali continuano con la difesa, sia da avversità atmosferiche, fronteggiate anche con i frangivento, sia da attacchi parassitari. Le colture utilizzando processi di natura biologica sono assoggettate alla specifica normativa.

- *5.6. Le rese.*

La produzione di limoni non devono superare le 35 tonnellate per ettaro.

- *5.7. L'epoca di raccolta.*

Date le particolari condizioni pedoclimatiche e le diverse fioriture del Limone Femminello del Gargano, unitamente alla sua caratteristica di lunga persistenza dei frutti sull'albero, ottenibile senza alcuna forzatura, l'epoca di raccolta avviene tutto l'anno. La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici. È vietata la maturazione artificiale dei frutti. Il confezionamento del prodotto IGP "Limone Femminello del Gargano" può avvenire esclusivamente nella zona di origine così come indicata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione, al fine di garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto e per non deteriorare le caratteristiche qualitative del prodotto.

ART. 6 Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La presenza del limone nel Gargano è strettamente legata alla zona cosiddetta dei "Giardini d'agrumi", e più precisamente ad una precisa area, unica in tutta la fascia Adriatica, nella quale oltre a favorevoli condizioni climatiche vi è una naturale disponibilità di acqua. Questa è l'unica zona del Gargano che si caratterizza per una straordinaria e alquanto suggestiva concentrazione di sorgenti, che, grazie ad un canale di presa e ad una rete di canalette secondarie, arrivano ad ogni singola pianta di limone. La presenza del Limone Femminello del Gargano nella zona di origine è inquadrabile anche sul piano geopedoclimatico, di microambienti, in ognuno dei quali, grazie all'esperienza tradizionale e secolare dei contadini della zona, si sono sviluppati fin dal passato limoni le cui caratteristiche qualitative sono così palesi da essere richiesti, fin dall'antichità, anche da mercati esteri. Grazie allo studio continuo da parte degli uomini della zona di produzione per migliorare e proteggere i limoneti del Gargano dalle gelate o dai freddi venti nordici, sono stati individuati i siti più propizi al migliore sviluppo del Limone Femminello del Gargano, ed è per questo motivo che gran parte degli impianti si sviluppano su versanti esposti a sud, sud-est. Inoltre sono stati adottati vari sistemi di frangivento per difendere le piante dai freddi venti marini, uno dei nemici più terribili del Limone Femminello del Gargano: esistono lunghi ed alti muri in fabbrica interrotti a distanze regolari da grandi finestroni, chiusi con graticciate in canne durante l'inverno; oppure, come nei limoneti di Rodi, i frangivento sono vivi, costituiti da leccio ed alloro. In alternativa si realizzano i cosiddetti "canneti": lunghe file di canne secche, infilate nel terreno, e tenute insieme con canne trasversali. L'agrumicoltura del Gargano è ancora una forma di "agricoltura tradizionale", con lavori manuali, in cui maestro è ancora il potatore; quella del Gargano si delinea come una forma di agricoltura che nel corso del tempo ha maturato un patrimonio di conoscenze agronomiche tramandate di generazione in generazione. Grazie alla qualità ambientale del contesto il Limone Femminello del Gargano è rinomato per la sua genuinità e, soprattutto per l'alto contenuto in vitamina C e per la particolarità dei profumi che questa IGP presenta rispetto ai limoni prodotti nelle altre regioni italiane. Tali caratteristiche derivano dalle condizioni pedologiche della zona, in cui la piovosità è particolarmente concentrata nel periodo autunnale-invernale con precipitazioni annue comprese tra mm 600 e 650 e, di conseguenza, con aridità estiva. Sul piano più propriamente termico, l'area di produzione del Limone Femminello del Gargano rientra nella fascia del Gargano classificata come "temperata senza inverno" o "caldo temperata", con andamento termico caratterizzato da temperature medie superiori ai 10 gradi C per almeno otto mesi. Il rapporto precipitazioni/temperature dà valori intorno a 40. Il rapporto precipitazioni/temperature dà valori

intorno a 40. L'area si caratterizza, inoltre, per un clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline degradanti a mare. Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria suoli rossi mediterranei che su un piano fisico-chimico si presentano di medio spessore, poveri di fosforo ed azoto ma particolarmente ricchi di potassio e microelementi (ferro, manganese, zinco). La più antica testimonianza di dati produttivi del Limone Femminello del Gargano si può dedurre dalla nota Statistica del Reame di Napoli di G. Ricchioni (1811), il quale stima in 100 mila ducati il valore della produzione agrumaria garganica.

Dalla stessa fonte si evince che oltre la metà della produzione era destinata all'esportazione; ciò a conferma della enorme reputazione che tali agrumi avevano acquistato anche all'estero. Già nel 1884 era attiva una prima rete commerciale con il continente americano (Canada, Stati Uniti) che assorbiva quasi tutta la produzione agrumaria garganica.

Nei mercati più importanti del mondo, inoltre, gli agrumi del Gargano ottengono grandi riconoscimenti, essendo apprezzati per le loro uniche caratteristiche.

La tradizione agrumaria di questi tre comuni è frutto di una ormai ultra secolare pratica che, almeno dalle fonti storiche disponibili, è fiorente già nel XI secolo. In un documento storico, (Leone d'Ostia) si documenta che nel 1003 Melo, principe di Bari, incontrandosi con alcuni pellegrini normanni nell'atrio della Basilica dell'Arcangelo sul Gargano, li invogliasse alla conquista delle Puglie. E, per dar loro prova della ricchezza e della feracità di quei luoghi, spedì in Normandia una scelta quantità di frutti, tra cui i "pomi citrini" del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro), il quale fino al 1500 era il tipo di agrume che si coltivava in Europa.

Fin dall'antichità, poeti, illustri viaggiatori francesi e tedeschi sono rimasti colpiti dai rilevanti momenti economici e paesaggistici di questa superficie produttiva che ha rappresentato "quanto di meglio possa desiderarsi in fatto di arboricoltura intensiva, veramente progredita". Sul finire del '600, secondo la preziosa testimonianza di frate Filippo Bernardi, in un Gargano avvolto in una coltre di oblio, si distinguono Vico, Rodi pieni di "agrumi che rende i paesani ricchi per il continuo traffico che vi fanno i Veneziani e gli Schiavoni i quali vengono a caricare vini, arance, limoni ...; a Rodi si può dire che vi sia una tirata di giardini per la qualità di aranci e limoni che vi sono piante così sterminate che sembrano anzi querce che agrumi."

ART. 7 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: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Foggia con sede in Via Dante Alighieri, 27 71100 Foggia, tel. 0881797111 fax 0881726046.

ART. 8 Etichettatura

Possono essere commercializzati, per il consumo fresco e la trasformazione, i limoni con caratteristiche così come definite nel presente disciplinare di produzione. Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo, può essere commercializzato:

1. In confezioni, e almeno l'80% dei frutti costituenti la confezione deve essere bollinata o incartata. Nel caso di confezionamento, i contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone.
2. Per i limoni destinati alla trasformazione, non è obbligatoria la bollinatura sui singoli frutti. In ogni caso sulle confezioni o sugli imballaggi ivi comprese le retine e gli imballaggi similari, deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, la denominazione "Limone Femminello del Gargano IGP destinato alla trasformazione";

Le confezioni di cui al punto 1 devono riportare le seguenti indicazioni:

- il logo;
- la dicitura di IGP anche per esteso;
- il nome del produttore/commerciante, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. Limone Femminello del Gargano, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza.

E' fatto divieto di utilizzare nomi di specie e varietà diverse da quelle contemplate nel presente disciplinare. È vietata, inoltre, l'indicazione di qualsiasi qualificazione del tipo prima qualità, fine, extrafine e similari.

È consentito, infine, ai produttori o confezionatori l'uso di marchi privati o di particolari indicazioni, purché non siano laudativi e non siano concepiti per trarre in inganno l'acquirente.

ART. 9 Il Logo

Il logo di Limone Femminello del Gargano è l'immagine che rappresenta una stilizzazione di due limoni, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale; sulla corona è riportata la dicitura "Limone Femminello del Gargano".

Caratteristiche grafiche:

- dimensioni pixel 469 x 387;
- risoluzione 200 Dpi;
- la corona ellissoidale è di color pantone 5483CVC;
- testo LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO, carattere Arial Black tutto maiuscolo, dim. 37 x 54 pixel, di color giallo pantone 3945 CVC contornato in color nero, pantone quadricromia CVC; i limoni sono di colore giallo pantone sfumato da pantone 129 CVC fino a pantone 1205 CVC, con sfumatura macchiettata in colore giallo pantone 1265 CVC; il rametto è in colore verde pantone 357 , CVC, le foglie in colore pantone 3435 CVC e le nervature in verde pantone 5767CVC.

