



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
<< Limone di Rocca Imperiale >>**

**ART. 1
DENOMINAZIONE**

L'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Rocca Imperiale" 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 Rocca Imperiale" e' riservata ai frutti provenienti dalle cultivar del gruppo Femminello, appartenente alla specie botanica *Citrus Limun* Burm., noti nel comprensorio col nome di "Limone di Rocca Imperiale".

All'atto della sua immissione al consumo, i frutti di «Limone di Rocca Imperiale» presentano le seguenti caratteristiche:

- colore della buccia: da verde chiaro a giallo;
- forma del frutto: da ellittico-allungata a sferoidale;
- dimensioni: da medio a grande, con calibro non inferiore a 53 mm;
- peso: non inferiore a 100 grammi;
- flavedo: ricco di olio essenziale, aroma e profumo forte e intenso con contenuto in limonene > 70% (% sul totale degli idrocarburi terpenici);
- polpa: di colore giallo citrino, pressoché priva di semi;
- succo: di colore giallo citrino, con resa uguale o superiore al 30% e con acidità uguale o superiore al 4,5% (4,5 gr di acido citrico/100 ml).

Possono ottenere la denominazione IGP Limone di Rocca Imperiale solo i limoni appartenenti alla categoria commerciale "Extra" , "I" e "II".

**ART. 3
ZONA DI PRODUZIONE**



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

La zona di produzione dell'IGP «Limone di Rocca Imperiale» coincide con il territorio amministrativo del comune di Rocca Imperiale.

**ART.4
PROVA DELL'ORIGINE**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, 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
METODO DI OTTENIMENTO**

I sistemi di conduzione degli impianti della I.G.P. "Limone di Rocca Imperiale" sono riconducibili alle tecniche agronomiche consolidate nel territorio di produzione.

La coltivazione della IGP "Limone di Rocca Imperiale" avviene con uno dei seguenti metodi:

- a) convenzionale: con l'osservanza delle norme di "Normale Buona Pratica Agricola" della Regione Calabria.
- b) integrato: con l'osservanza delle norme dettate dai Disciplinari di Produzione Integrata previste dalla Regione Calabria in conformità ai Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
- c) biologico: in conformità al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

5.1 Impianti, distanze di piantagione e densità

Per la produzione della IGP "Limone di Rocca Imperiale" sono utilizzate due tipologie di impianto: costituzione di nuovi impianti tramite la messa a dimora di giovani piante da vivaio e la riconversione varietale di agrumeti già esistenti con le cv appartenenti al gruppo Femminello e, tramite reinnesto.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

Entrambe le tecniche prevedono che il materiale di propagazione utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) sia di categoria C.A.C. (Conformitas Agraria Communitatis) prodotto da vivai accreditati di cui al D.M. del 14/04/1997.

Per gli impianti sono ammesse distanze di varie combinazioni. La densità di impianto non può essere superiore a 700 piante/ha.

5.2 Scelta portinesto e cultivar

I portinnesti ammessi sono:

Arancio amaro, Alemow (Citrus macrophylla), Citrange carrizo, Citrange troyer, Limone Volkameriano.

Le cultivar ammesse sono quelle appartenenti al “gruppo del Femminello”.

5.3 Lavorazioni del terreno

Le lavorazioni, la cui frequenza dipende dalla natura del terreno e dalle condizioni climatiche, dovranno interessare normalmente uno strato di terreno tale da evitare danni all'apparato radicale.

5.4 Potature

Il periodo migliore di intervento per effettuare la potatura del limone è verso fine inverno, senza inoltrarsi, però, nel periodo della fioritura. In funzione dell'età delle piante e dello scopo della potatura, esse si distinguono in:

5.4.1 Potatura di allevamento e di formazione

La potatura nella fase di accrescimento delle piante, che va dalla messa a dimora o dai primi anni del reinnesto, sino alla prima fruttificazione, deve essere quanto più possibile limitata.

5.4.2 Potatura di fruttificazione

Nella fase produttiva, sono ammessi leggeri interventi di potatura mirati principalmente al graduale rinnovamento della chioma ed evitare l'eccessivo infoltimento dei rami.

5.5 Irrigazione

Gli apporti stagionali sono consigliati in rapporto all'andamento stagionale ed alle esigenze della pianta.

5.6 Concimazione



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

Il piano di concimazione annuale per la produzione del Limone di Rocca Imperiale è basato sullo stato di fertilità dei terreni ed attuato secondo il metodo di produzione adottato: convenzionale o integrato o biologico.

I Concimi fosfopotassici ed organici dovranno essere distribuiti nei periodi autunno-invernali; gli azotati, compresi i complessi e mistorganici con elevato titolo di azoto, dovranno essere distribuiti nel periodo che va dalla ripresa vegetativa fino ad estate inoltrata a seconda delle necessità della coltura.

5.7 Difesa fitosanitaria

La difesa sarà attuata in base al metodo di produzione adottato

- Produzione con metodo convenzionale: attuata nella zona con l'osservanza delle norme di "Normale Buona Pratica Agricola" della Regione Calabria.
- Produzione integrata: attuata in conformità del disciplinare di produzione integrata della Regione Calabria;
- Metodo biologico: attuato in conformità del Reg. CE 834/2007 e successive modificazioni e integrazioni.

5.8 Epoca di raccolta e prescrizioni di massima

Date le condizioni pedoclimatiche della zona di produzione che consentono alle piante di mantenere a lungo i frutti sull'albero, senza interventi di forzatura, l'epoca di raccolta è tutto l'anno. La raccolta che rappresenta una delle operazioni più delicate e che esige maggior pratica, deve essere effettuata con la massima cura per evitare danni ai frutti e conseguentemente la possibilità di penetrazione a svariati parassiti fungini. E' vietata ogni forma di raccolta diversa da quella effettuata manualmente anche con l'ausilio di pinze. Occorre raccogliere con tempo asciutto o comunque aspettando che i frutti siano liberati dalla rugiada condensatasi durante la notte precedente.

5.9 Prescrizioni per il condizionamento

Per i frutti non commercializzati immediatamente dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Le temperature di conservazione non devono superare gli 11°C. I tempi di condizionamento non devono superare i 60 giorni dalla raccolta.

ART. 6 LEGAME CON IL TERRITORIO



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

La richiesta di riconoscimento della I.G.P. “Limone di Rocca Imperiale” è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto conosciuto per le proprie caratteristiche qualitative dovute essenzialmente ai seguenti fattori:

6.1 Fattori geografici e pedo-climatici.

Le caratteristiche peculiari del Limone di Rocca Imperiale sono: resa in succo superiore al 30%; contenuto in limonene superiore al 70% che insieme ad altri componenti aromatici conferisce ai frutti un profumo, forte ed intenso.

E’ provato che queste caratteristiche qualitative ed organolettiche si differenziano da quelle provenienti da altri areali di coltivazione, conferendo ai frutti una propria identità nei mercati locali, regionali e nazionali.

Queste qualità esclusive sono essenzialmente legate ai fattori ambientali: clima, terreno e acqua del luogo di produzione.

Il comune di Rocca Imperiale è un areale che presenta caratteristiche geografiche, climatiche e pedologiche non riscontrabili in altre zone limonicole e tali da caratterizzare in maniera tipica ed esclusiva i limoni prodotti. Quest’area, infatti, pur ricadendo nella fascia climatica di tipo mediterraneo, per la particolare conformazione orografica gode di un particolare microclima favorevole alla coltivazione e allo sviluppo di tale coltura. Risulta protetta dai venti di tramontana dalle colline situate a ovest, a nord e a sud, e risente dall’azione mitigatrice del mare a sud-est. Si tratta di un ambiente naturale in grado di esaltare le caratteristiche qualitative del prodotto.

Dall’analisi dei dati climatici registrati in un sessantennio di osservazioni si evidenzia che i valori di temperatura, non hanno mai superato i limiti termici del limone, infatti la temperatura media annua è pari a 18,2° C, la media del mese più caldo di 27,2° C, la temperatura media del mese più freddo di 10,2° C, la media delle temperature minime dei mesi più freddi non scende al di sotto dei 6-7° C e la media delle temperature massime dei mesi più caldi è pari a 32,5° C.

L’acqua che rappresenta un fattore limitante per la coltura del limone, in questa zona è presente con una piovosità media annua della zona è di circa 600 mm, ben distribuita, soprattutto nella fase autunno-invernale, e mediamente in primavera all’inizio del ciclo colturale. Nei periodi successivi, la coltura necessita di interventi irrigui e le disponibilità idriche provengono da falde alimentate dalle acque del massiccio del Pollino ed in minor misura dai torrenti attivi durante il periodo invernale.

Anche l’ambiente pedologico risulta particolarmente favorevole alla coltivazione. Sono infatti presenti in prevalenza profili di tipo alluvionale dotati di buona fertilità.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

Secondo la classificazione dei suoli realizzata in Calabria il territorio di coltivazione del “Limone di Rocca Imperiale” ricade nella Provincia Pedologica 18 – Pianura Costiera e Zona Pedemontana dell’Alto Versante Ionico – localizzata al margine nord orientale della penisola calabra, estendendosi per circa 32 km in direzione Nord-Sud e per circa 10 km in direzione Est-Ovest lungo il confine calabro-lucano. Il paesaggio è per lo più collinare, con rilievi al di sotto dei 300 m di quota, separati dal mare da un’esigua fascia costiera che si allunga in direzione longitudinale.

Il substrato è costituito da due formazioni litologiche prevalenti il miocene argilloso e arenaceo e il pliocene sabbioso e argilloso (Calabriano). I suoli associati a queste formazioni evidenziano una granulometria e una struttura ottimale, con pH che oscilla tra il sub alcalino e l’alcalino. La presenza del calcare totale è tra il debolmente calcareo e il mediamente calcareo; mentre quella di calcare attivo risulta intorno al 3%. Nonostante risulta modesta la dotazione di sostanza organica, i terreni sono ben dotati di macroelementi, soprattutto fosforo e potassio.

L’interazione delle Cv appartenenti al gruppo Femminello con l’insieme dei fattori antropici, agroambientali e pedoclimatici di questo areale di coltivazione ha permesso di esprimere, nel corso dei secoli, un frutto, con caratteristiche, fenologiche ed organolettiche del tutto uniche. Tra queste spiccano l’alta resa in succo (> 30%) e il profilo aromatico, in particolare il contenuto di Limonene (> 70%) che risulta più elevato rispetto ai limoni di altre provenienze geografiche.

6.2 Fattori storici, culturali ed economici

Da un punto di vista storico la produzione, la cultura del Limone di Rocca Imperiale e, in particolare, il suo legame con l’ambiente, trovano le radici sin dal 600 e, percorrendo i vari secoli sino ai nostri giorni dove rappresenta una delle economie prevalenti dell’agricoltura di questo comprensorio.

La più antica fonte storica finora rinvenuta sulla presenza del limone a Rocca Imperiale risale al secolo XVII. E’ da supporre però che questo agrume venisse coltivato ancor prima del 1644. Ma sono del periodo compreso tra il 1865 e il 1870 le prime operazioni registrate relative alle esportazioni del prodotto, in occasione delle fiere che si svolgevano a Napoli, e alle quali parteciparono i primi commercianti.

Ma l’impulso maggiore alla coltivazione del limone in questa area avvenne alla fine degli anni 50, quando alle coltivazioni tradizionali si sostituirono ben presto gli impianti specializzati ancora oggi in produzione. L’uso consolidato del nome “Limone di Rocca Imperiale” è affermato da oltre venticinque anni, e questa denominazione usata correntemente, anche nelle regioni limitrofe, è dimostrata dai documenti commerciali e di trasporto delle aziende del comprensorio, da documenti



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

parrocchiali, da manifestazioni fieristiche locali ed incontri promossi dalle organizzazioni professionali agricole.

La peculiarità dell'areale di coltivazione del "Limone di Rocca Imperiale" è rappresentato anche da fattori produttivi, economici e sociali. La coltura rappresenta oggi una componente molto interessante del paesaggio agrario dell'Alto Jonio Cosentino. Infatti, le contrade dell'omonimo comune, su cui si estende la coltivazione, sono note col nome di "*Giardini dei limoni di Rocca Imperiale*". Il legame economico del "Limone di Rocca Imperiale" con il contesto locale è particolarmente forte. Il profumo intenso e persistente che si sprigiona dai frutti, induce i consumatori ad associare il prodotto al territorio di Rocca Imperiale, abituandosi così a distinguerlo e a preferirlo ad altri.

L'areale di produzione del Limone di Rocca Imperiale con una superficie di 200 Ha e con una produzione di circa 5.000 t di prodotto annuo, rappresenta il 70% della produzione limonicola dell'intera provincia di Cosenza.

Nella zona di produzione del "*Limone di Rocca Imperiale*" in quasi tutte le feste patronali, nelle fiere e in qualunque manifestazione folcloristica è usanza locale allestire i mercatini con i "Limoni di Rocca Imperiale" in cesti o in composizioni particolari. A testimonianza della vitalità di una tradizione molto radicata nel territorio, nella prima quindicina di agosto si svolge la "Sagra dei Limoni di Rocca Imperiale", che si tiene nella omonima località e che rappresenta da qualche anno la più rinomata occasione per la degustazione del prodotto. La presenza consolidata del prodotto nel territorio si riscontra anche dal suo impiego nella cucina tradizionale.

**ART.7
CONTROLLI E STRUTTURA DI CONTROLLO**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) – Via N. Sauro, 2 – 40121 Bologna (BO), - Tel. 051-272986; Fax 051-232011; e-mail: icea@icea.info – www.icea.info

**ART. 8
ETICHETTATURA E LOGO**

8.1 Confezionamento

L' IGP «Limone di Rocca Imperiale» è immesso al consumo nelle seguenti confezioni:

1. in contenitori e/o vassoi di: legno, plastica e/o cartone;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

2. in sacchi retinati di peso massimo di 5 Kg.

3. bins alveolari.

Per ognuna di queste confezioni è ammessa la bollinatura di ogni singolo frutto.

8.2 Etichettatura

La confezioni recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

1. La denominazione IGP «Limone di Rocca Imperiale» e il Logo più avanti descritto, con caratteri superiori a quelli delle altre diciture presenti in etichetta;
2. Il simbolo comunitario della IGP;
3. Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
4. La categoria commerciale di appartenenza "Extra", "I" e "II".

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

8.3 Logo

Il Logo risulta composto, come da figura sotto riportata, da due cerchi concentrici con in mezzo la scritta "Limone di Rocca Imperiale" su uno sfondo verde. Il cerchio più piccolo, con sfondo azzurro, è completato dalla denominazione IGP e dalla rappresentazione di un frutto di limone di colore giallo con una sola foglia verde.





*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

Il font scelto, *Friz Quadrata Std*, è un carattere tipografico sobrio, con *grazie* presenti ma poco marcate, a testimoniare il giusto equilibrio tra l'ufficialità del logo e la sua modernità e vicinanza al consumatore. I colori rievocano quelli associati all'accezione di *natura* e *naturale*: il giallo, il colore del limone e dei caldi raggi solari; il verde, il colore delle foglie degli alberi; e l'azzurro del cielo e del mar Mediterraneo, poco distante dal territorio d'origine del prodotto.

Il logo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

Il limite massimo di riduzione del marchio è mm 10 di base.

Font Utilizzato

1. Friz quadrata std medium

2. Friz quadrata std bold

Colori:

3. Verde

C=85,94 M=29,3 Y=82,42 K=13,67

K=0

4. Verde scuro

C=100 M=0 Y=100 K=50

5. Verde chiaro

C=50 M=0 Y=100

6. Giallo

C=0 M=0 Y=100 K=0

7. Giallo scuro

C=0 M=17,65 Y=100 K=0

8. Giallo chiaro

C=0 M=0 Y=56 K=0

9. Azzurro sfumato

Le gradazioni dello sfumato vanno da: C=98,04 M=84,31 Y=0 K=0; a: C=89,8 M=20 Y=0 K=0; a: C=8,63 M=2,35 Y=1,96 K=0



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
PQA III

