

**SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“LIQUORE DI LIMONE DI SORRENTO”**

1. Denominazione e categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Liquore di limone di Sorrento*

Categoria della bevanda spiritosa: Liquore, Liquori di agrumi (Allegato 2 , categoria 32, paragrafo c), punto i) del Reg (CE) n. 110/2008).

2. Descrizione della bevanda spiritosa

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto

Titolo alcolometrico volumico: non inferiore a 30% vol. salvo tolleranza di legge;
concentrazione di zucchero (totale zuccheri espressi come invertito) non inferiore a 200 g/litro e non superiore a 350 g/litro.

Il rapporto ponderale minimo, garantito e menzionato in etichetta tra gli ingredienti, dovrà essere equivalente ad almeno 250 g di frutto intero di Limone di Sorrento I.G.P. per litro di liquore. L'infuso idroalcolico così ottenuto viene edulcorato come previsto dall'allegato I punto 3 lettera a) del Reg. 110/08. Poiché l'unico ingrediente caratterizzante l'aroma ed il colore del prodotto è il Limone di Sorrento I.G.P., è vietata l'aggiunta di additivi, coloranti, emulsionanti, stabilizzanti ed aromi, ad esclusione dell'acido ascorbico (E 300), quale antiossidante, nella quantità non superiore alla massima concessa per legge.

Colore: giallo/giallo citrino; aspetto: da opalescente a limpido; odore: caratteristico di limone; sapore: dolce e caratteristico di limone. La componente aromatica del prodotto finito presenta l'aroma caratteristico del “Limone di Sorrento I.G.P.”.

b) Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene

La denominazione “Liquore di limone di Sorrento” (punto 32 allegato III al Regolamento (CE) n.110/2008) è riservata esclusivamente al liquore ottenuto mediante la macerazione a freddo in alcole etilico di origine agricola di scorze di limoni ascrivibili all'I.G.P. “Limone di Sorrento” riferibili all'ecotipo “Ovale di Sorrento” – sinonimi: “Limone di Massalubrense” o “Massese” – derivante dal Femminello Ovale (*Citrus limon*, L. Burman f.).

c) Zona geografica interessata

La zona di produzione del “Liquore di limone di Sorrento” comprende i territori dei comuni di: Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri.

Tutte le fasi del processo produttivo devono avvenire all'interno della zona geografica così individuata, ad eccezione del confezionamento.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa e dei metodi locali

Pelatura dei limoni. La pelatura dei limoni, a mano o a macchina, è effettuata avendo cura di asportare, per quanto possibile, il solo flavedo. Prima della pelatura i limoni dovranno essere puliti da tracce di terriccio, polvere o altre impurità. Per la pulitura dei limoni non è in nessun caso consentito fare ricorso all'uso di detersivi o disinfettanti, fatta eccezione per l'uso di cloro o sanificanti a base di cloro idonei all'utilizzo per lavaggio di frutta. E' comunque obbligatorio il lavaggio effettuato con acqua con concentrazione di cloro non superiore alla quantità massima indicata dall' Organizzazione Mondiale della Sanità per l'aggiunta all'acqua potabile.

Infusione delle bucce. La preparazione dell'infuso avviene mettendo a macerare le bucce, fresche o congelate, in alcool etilico di origine agricola all'interno di contenitori in acciaio inossidabile, per un tempo non inferiore a 48 ore. L'infuso ottenuto può subire una o più filtrazioni.

Produzione del liquore. Il liquore viene ottenuto miscelando nelle opportune dosi l'acqua, lo zucchero, ovvero lo sciroppo zuccherino se preparato a parte, con l'infuso di scorze di "Limone di Sorrento I.G.P." e l'alcool etilico, ove necessario per ottenere la gradazione definitiva. È fatto obbligo che per ogni litro di liquore siano utilizzate scorze di almeno 250 g di limoni interi. Il liquore ottenuto può subire una o più filtrazioni ed eventuale omogeneizzazione. Il liquore viene prodotto, miscelato e stoccato in serbatoi di acciaio inossidabile. Il liquore si presenta in fase di produzione opalescente e nel tempo è soggetto ad un naturale illimpidimento.

Il confezionamento del "Liquore di limone di Sorrento" potrà avvenire unicamente in contenitori di vetro di capacità non superiore ad 1 litro ad esclusione di confezioni speciali per manifestazioni/esposizioni non destinate alla vendita.

e) Elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica

La qualità e la rinomanza del "Liquore di limone di Sorrento" sono note e documentate con straordinaria continuità da almeno due secoli, vale a dire dai primi anni dell'Ottocento.

Il liquore di agrumi e in particolare quello di limone non mancano mai nei ricettari italiani e la loro preparazione e diffusione sono ampiamente testimoniate.

La notorietà del liquore di agrumi si accompagna ovviamente alla produzione agricola di arance, limoni e mandarini ed è più forte laddove storicamente le coltivazioni sono più estese e la cultura della produzione più radicata nelle società rurali. Fin dalla metà del Seicento gli agrumi della Penisola Sorrentina si affermano sui mercati italiani; dalla prima metà dell'Ottocento conquistano anche i mercati nord europei e successivamente quelli nord americani. Il successo commerciale è dovuto all'eccezionale qualità del prodotto, dovuta a caratteristiche particolari, ovvero a una serie di fattori: prima di tutto al microclima dell'area di produzione, cioè della Penisola sorrentina, le cui temperature, venti e tassi di umidità sono stabilizzati dalla presenza del mare (golfo di Napoli); alle origini vulcaniche del terreno di impianto delle colture (vicinanza del vulcano Vesuvio e dei Campi Flegrei); alla scelta delle varietà di limone messe a dimora, tra le quali si impone il cosiddetto "femminello ovale comune di Sorrento"; al livello eccezionale a cui giunge la tecnica di coltivazione agrumaria in Penisola sorrentina (scasso profondo al momento dell'impianto; a coltivazioni interamente protette da serre costruite con elementi naturali, cioè pali di castagno e paglia.

Questi elementi contribuiscono a conferire al limone prodotto in Penisola sorrentina e sull'isola di Capri caratteristiche organolettiche uniche; quando le bucce di questi limoni vengono poste in alcool per la preparazione del liquore, esse trasferiscono all'infuso tutte le qualità del frutto.

Evidente è inoltre il legame tra economia agrumicola e produzione e consumo del liquore di limone. È tradizione della Penisola Sorrentina che le famiglie di proprietari terrieri o di coloni di

aziende agrumarie producano da quasi due secoli il rosolio, utilizzando gli stessi limoni destinati alla vendita sui mercati nazionali e internazionali.

Si noti ad esempio che una delle maggiori aziende produttrici di liquore di Limone di Sorrento ha una storia di commercio ed esportazione di agrumi che rimonta alla fine dell'Ottocento. Il tradizionale liquore giallo è strettamente legato alla produzione del caratteristico «ovale» sorrentino che, nell'anno 2000, ha ottenuto la denominazione di Indicazione geografica protetta (I.G.P.) ed ad un'area geografica ben definita che comprende la costiera sorrentina e l'isola di Capri.

Di fatto il "Liquore di limone di Sorrento" rappresenta uno dei prodotti tradizionali di eccellenza dell'offerta eno-gastronomica di questa area. Prodotto originariamente e per secoli per l'autoconsumo familiare, è diventato in tempi recenti un prodotto di successo per il mercato.

L'utilizzo del "Limone di Sorrento I.G.P." dovrà essere dimostrato mediante l'acquisizione e detenzione delle ricevute/fatture di acquisto dai produttori o condizionatori riconosciuti ed autorizzati dagli organismi preposti alla sua tutela. Tale documentazione dovrà essere annotata e conservata tra i documenti ufficiali dell'azienda nelle modalità usuali di legge per consentirne il controllo.

Nel caso un trasformatore si avvalga di bucce preparate da un altro operatore, egli dovrà farsi rilasciare idonea dichiarazione comprovante il rapporto ponderale fra limoni avviati alla pelatura e bucce realizzate. A sua volta il cedente dovrà ugualmente mantenere evidenza dei propri acquisti e del rapporto tra essi e le bucce prodotte.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e nazionali

Comunitarie

Direttiva della Commissione del 15 aprile 1987 relativa all'indicazione del titolo alcolometrico volumico nell'etichettatura di bevande alcoliche destinate al consumatore finale (87/250/CEE).

Regolamento della Commissione (CE) n. 2091 del 26 novembre 2002 recante modifica del regolamento (CE) n. 2870/2000 che definisce i metodi d'analisi comunitari di riferimento applicabili nel settore delle bevande spiritose.

Regolamento del Consiglio (CE) n. 1642 del 22 luglio 2003 che modifica il regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche.

Regolamento (CE) n. 1935 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Regolamento (CE) n. 110 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 gennaio 2008 relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento CEE n.1576/89 del Consiglio.

Regolamento (CE) n. 628 della commissione del 2 luglio 2008 che modifica il regolamento (CE) 1898/2006 recante modalità di applicazione de regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento (UE) n. 10 della Commissione del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Nazionali

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche concernente “Attuazione delle direttive 89/395/CEE, 89/396/CEE e 2000/13/CE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”;

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Limone di Sorrento" all'allegato A del decreto 20 luglio 1999 , pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 177 del 30 luglio 1999;

Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del regolamento (CE) n. 2446/2000.

Decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 51. Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

Decreto legislativo 5 aprile 2006, n.190. Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorita' europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.

Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Ogni e qualsiasi successiva disposizione relativa alla categoria, alla denominazione protetta o inerente disposizioni generali in tema di produzione o igiene dei prodotti alimentari integrerà il suddetto elenco in quanto applicabile.

g) Nome e indirizzo dei richiedenti

Consorzio di tutela del limone di Sorrento I.G.P.

Albo “Liquore di limone di Sorrento”

Corso Italia, 210 - 80067 Sorrento (NA)

FEDERVINI - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini

Via Mentana, 2b - 00185 Roma

h) Termini aggiuntivi all’indicazione geografica e norme specifiche in materia di etichettatura, conformemente ai punti sopra indicati ed alle norme nazionali

- i. Deve essere indicata in etichetta, nell’ambito della lista degli ingredienti, la menzione del valore ponderale minimo necessario nella preparazione del “Liquore di limone di Sorrento”. Tale valore non può essere inferiore a 250 g di frutto intero per litro di liquore. Le aziende dovranno poi garantire agli organi di controllo presso l’impianto produttivo, la puntuale registrazione e conservazione dell’esatto rapporto ponderale per lotto di liquore prodotto in tal guisa.
- ii. L’indicazione geografica “Liquore di limone di Sorrento” (ed eventuali suoi simboli o loghi identificativi) dovrà apparire nello stesso campo visivo in cui sono indicate la quantità volumica ed il titolo alcolometrico volumico nominale e non dovrà essere accompagnata da indicazioni tali da indurre ad attribuire al prodotto particolari proprietà o ad evidenziarne caratteristiche laudative di unicità.

- iii. Può, inoltre, essere aggiunta la menzione “Capri” (nella riga successiva a quella dell’Indicazione Geografica “Liquore di limone di Sorrento”) allorché un’azienda trasformi il Liquore di limone di Sorrento nell’isola di Capri. La menzione aggiuntiva “Capri” deve essere di dimensioni non superiori all’indicazione geografica Liquore di limone di Sorrento e non deve comunque apparire predominante rispetto all’indicazione geografica Liquore di limone di Sorrento.