



*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 DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
"LIMONE COSTA D'AMALFI"**

ART. 1

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "LIMONE COSTA d'AMALFI" è riservata ai limoni che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal Reg. (UE) n. 1151/2012 e dal presente disciplinare di produzione.

ART. 2

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "LIMONE COSTA d'AMALFI" designa i limoni prodotti nella zona delimitata al successivo art.3 del presente disciplinare, riferibili alla cultivar "Sfusato" avente le caratteristiche afferibili all'ecotipo amalfitano.

ART.3

La zona di produzione del "LIMONE COSTA d'AMALFI" di cui al presente disciplinare comprende:

- l'intero territorio del comune di Atrani;
- parte del territorio dei comuni di: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare.

La descrizione del confine è effettuata dall'estremo Ovest fino a raggiungere l'estremo Est. Il confine Sud è individuato dal Mar Tirreno.

CARTA I.G.M. 1:25.000 N. 197 IV N.O. "POSITANO"

Partendo da Ovest il confine dell'area interessata dalla coltivazione del "Limone Costa d'Amalfi" inizia con la delimitazione tra la provincia di Napoli e quella di Salerno all'altezza del Mar Tirreno; prosegue incrociando la Strada Statale Amalfitana n. 163 e quindi devia lungo il sentiero che da P.ta Campanella porta alla frazione Corvo e, procedendo lungo il sentiero che porta a S. Maria del Castello, giunge al rudere "Il Mandrino" passando al di sotto di Monte Gambera e di Monte Pertuso, attraverso il Colle di Latte. Dal Mandrino esso continua fino alla grotta di S. Barbara, percorrendo il sentiero che attraversa la frazione Nocella, la località Grotte, la località "I Cannati" e il colle "La

Serra". Da qui, il confine prosegue fino ad incrociare la Strada Statale che da Furore porta a Bomerano, e quindi lungo la stessa strada, imbocca il sentiero che giunge a Tovere attraverso le località Pino e Acquarola e giunge in prossimità dell'abitato di Tovere. Di qui prosegue lungo il sentiero che porta al Convento di Cospita (Carta di AMALFI).

CARTA I.G.M. n. 197 IV N.E. "AMALFI".

Dal Convento di Cospita, il confine raggiunge la contrada Lucibello, proseguendo lungo le pendici del Monte Sorca, e di qui giunge al Rudere delle Ferriere, passando al di sopra della località Frassito. Dal Rudere procede lungo il sentiero che da Punta d'aglio porta a Scala e da qui prosegue lungo la via provinciale Scala - Ravello, fino all'altezza della Madonna della Pomice (Carta di Nocera Inferiore).

CARTA I.G.M. 1:25.000 n.111 S.E. "NOCERA INFERIORE".

A partire dalla via provinciale, all'altezza della Madonna della Pomice, il confine procede lungo la delimitazione tra i Comuni di Ravello e Minori e, quindi, all'altezza di C.se Ciaramello, prosegue lungo il sentiero che porta a Paterno S. Elia, passando sotto Punta Mele, attraversando il vallone Capo d'Acqua e Vitagliano. Da qui procede lungo il sentiero che conduce a Polvica di Tramonti, attraversando la contrada Casale, la frazione Carbonaro, S. Caterina e Zamafaro, fino ad arrivare all'abitato di Figlino e quindi a Polvica. Da qui procede lungo la via comunale per la frazione Torina attraversando Forno Vecchio e Cardamone. Esso prosegue per un breve tratto lungo il sentiero che dalla località Gete sfiora la località Pendolo ed arriva al di sotto di Colle Vigne, sfiorando Pizzolungo e la località Mandrino. Esso prosegue fino al Vallone di Vecite, incontrando la località Macchione, passando tra il Vallone dei Fuondi e le vene di S. Antonio (Carta di AMALFI).

CARTA I.G.M. 1:25.000 n. 197 IV N.E. "AMALFI"

Partendo dal vallone Vecite (Carta di Nocera Inferiore), il confine costeggia Paternoster, il Colle Pascullo, Colle La Misericordia, la loc. S. Maria, le Vene del Suono, passando al di sopra della località Badia, e al di sotto di Grotta Piana e Monte Pertuso. Da qui discende al di sotto del Monte "l'Uomo a Cavallo", costeggia il vallone S. Nicola, la località Falanca, fino a S. Maria del Popolo. Prosegue passando in prossimità della sorgente Cannello, tra la località Simicella e San Gineto, fino alle falde del Monte Falerzio (Carta di PASTENA).

CARTA I.G.M. 1:25.000 n. 197 I N.O."PASTENA".

Il confine segue il sentiero che passa tra il Monte Falerzio ed il Monte Collo (Carta di SALERNO).

CARTA I.G.M. 1:25.000 n. 185 II S.O. "SALERNO".

Il confine segue il sentiero che passando al di sopra della loc. Manganala, sfiora l'abitato di Albori, prosegue al di sotto di Poggio Pianello e arriva alla frazione S. Vincenzo. Di qui segue la via comunale per Dragonea e, quindi, all'altezza della frazione Padovani, continua lungo il vallone fino all'incrocio con la strada Statale n. 18, all'altezza della frazione Molina, continuando lungo la suddetta strada fino alla via comunale che da Vietri sul Mare porta alla frazione Marina e di qui alla Torre della Cristarella e, quindi, al Mar Tirreno.

ART. 4

Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona, fortemente legato ai peculiari caratteri orografici e pedologici. Le unità colturali tipiche prevalenti sono costituite da terrazzamenti inglobati in muretti di contenimento (macere).

I sestri e le distanze di piantagione ed i sistemi di potatura dei limoneti di cui al presente disciplinare sono quelli in uso tradizionale nella zona.

La forma di allevamento è riconducibile ad un vaso libero, detta localmente "cupola", adattata ad un idoneo sistema di copertura. E' facoltà degli organi tecnici regionali ammettere anche forme di allevamento diverse, nel rispetto comunque delle specifiche caratteristiche di qualità del prodotto descritte nel successivo art. 6.

La tecnica tradizionale di produzione consiste nel coltivare le piante su impalcature di pali di castagno, e/o di altri materiali ecocompatibili con le esigenze di tutela paesaggistica, (di altezza non inferiore a cm 180 al momento della sostituzione), utilizzando coperture di riparo dagli agenti atmosferici avversi e per garantire una scalarità di maturazione dei frutti.

La densità d'impianto non dovrà essere superiore a 1200 piante per ettaro.

La cultivar per la realizzazione di impianto ex novo, di reimpianti o di reinnesto, dovrà essere esclusivamente lo "Sfusato Amalfitano" certificato da vivai autorizzati dalla Regione Campania e accreditati dal servizio fitosanitario.

La raccolta va effettuata nel periodo che va dal 1 febbraio al 31 ottobre, in funzione del conseguimento delle caratteristiche qualitative di cui al successivo art. 6 e delle particolari richieste del mercato in tale periodo.

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano; va impedito il contatto diretto dei limoni con il terreno. La produzione massima consentita di limoni per ettaro ammessa a tutela non deve superare le 35 tonnellate in coltura specializzata o promiscua (in tal caso si intende la produzione ragguagliata). I limoni raccolti devono presentarsi sani, indenni da attacchi parassitari, come per legge.

ART. 5

Gli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. "Limone Costa d'Amalfi", sono iscritti nell'apposito Elenco, attivato, tenuto e aggiornato dalla Regione Campania, direttamente attraverso i propri uffici competenti per territorio o attraverso organismi conformi alle norme EN 45011.

Gli organi tecnici sono tenuti a verificare, anche attraverso opportuni sopralluoghi, i requisiti richiesti per l'iscrizione all'Elenco di cui sopra. Entro dieci giorni dalla data indicata di fine raccolta deve essere presentata, all'organismo che detiene l'elenco, la denuncia finale di produzione dell'anno.

Durante il periodo della raccolta, il predetto organismo può rilasciare, su conformi denunce di produzione, parziali ricevute di produzione.

ART. 6

Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo o quando è destinato alla trasformazione, deve avere le seguenti caratteristiche:

- Forma del frutto: ellittico - allungata; lobo pedicellare lievemente prominente, con area basale media;
- Dimensioni: medio - grosse, peso non inferiore a 100 grammi; i limoni con peso inferiore a 100 gr. ma in possesso delle altre caratteristiche di cui al presente articolo, possono essere destinati alla trasformazione;
- Peduncolo: di medio spessore e lunghezza;
- Attacco al peduncolo: forte;
- Umbone (apice): grande e appuntito;
- Solco apicale: quasi assente;
- Residuo stilare: assente;
- Colore della buccia: giallo citrino;
- Buccia (flavedo ed albedo): di spessore medio;

- Flavedo: ricco di olio essenziale, aroma e profumo forte;
- Asse carpellare: rotondo, medio e semipieno;
- Polpa: di colore giallo paglierino, con succo abbondante (resa uguale o superiore al 25%) e con elevata acidità (non inferiore a 3,5/100 ml).

ART. 7

In Costiera Amalfitana la presenza di limoneti in epoche antiche è stata dimostrata da numerosi documenti storici. Furono gli Arabi, nel corso della loro espansione e delle loro conquiste, che introdussero il limone in Spagna e in Sicilia e da qui in Campania. Ma la vera diffusione del limone, nell'area di Amalfi, avvenne soprattutto grazie all'accertata necessità di disporre di questo frutto a seguito della scoperta della sua grande utilità nella lotta allo scorbuto, la malattia dovuta a carenza di vitamina C, di cui gli agrumi sono notoriamente ricchi. Per gli amalfitani, popolo famoso di navigatori, era determinante poter disporre, sulle proprie navi, di scorte abbondanti di questo prezioso frutto. Già nell'XI secolo, la Repubblica Amalfitana decretò che a bordo delle navi ci fossero sempre provviste di tali frutti. Dal 1400 al 1800 altissima fu la richiesta, anche da parte di altri Paesi, soprattutto nord-europei, di limoni amalfitani, proprio per il loro impiego nella lotta allo scorbuto. Matteo Camera scrive, a tal proposito, nel 1600, di limoni "...che da Minori venivano trasportati via mare verso altri mercati italiani, assieme a limoncelli e a cetrangoli...", termine con il quale venivano indicate le arance amare. E' così che lungo la Costa, i "giardini di limoni", come sono chiamati in questa zona i limoneti, sono andati crescendo di numero e di ampiezza nel corso dei secoli, attraverso un'opera immane dell'uomo che ha recuperato all'agricoltura suoli scoscesi ed impervi. Dopo il 1500 la presenza del limone nell'area è riportata da diversi autori, e in un testo del '600 si trova anche un accenno ad un "limonamalphanus", dalle caratteristiche molto simili all'odierno sfusato della Costiera. Infine, sono tanti i documenti, anche fotografici, del '900, che testimoniano gli intensi traffici, soprattutto con le Americhe, per la spedizione, via mare, di notevoli partite di limoni ed altri agrumi prodotti in Costiera.

ART.8

L'immissione al consumo del I.G.P. "Limone Costa d'Amalfi" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

Il prodotto deve essere posto in vendita in appositi contenitori rigidi, a partire da un singolo limone fino ad un massimo di 15 Kg, realizzati preferibilmente con materiale di origine vegetale.

Sono ammessi anche contenitori rigidi di cartone. Sulle confezioni contrassegnate ad I.G.P. , o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le seguenti indicazioni:

- a) "Limone Costa d'Amalfi" e "Indicazione Geografica Protetta"(o la sua sigla I.G.P.);
- b) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- c) la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta. Il simbolo grafico è costituito da un limone affogliato che è posto sul lato sinistro di un doppio cerchio che racchiude su uno sfondo giallo la scritta di colore nero Limone Costa d'Amalfi. All'interno del doppio cerchio vi è il profilo della costa, da Maiori fino a Capo Conca, mentre in primo piano vi è un cespuglio di macchia mediterranea. Il limone e lo sfondo sono di colore giallo pantone CV, mentre le foglie del limone, il cespuglio e la seconda linea di colline sono di colore verde pantone

369 CV, la prima e la terza linea di colline sono di colore verde pantone 349 CV, il mare di colore blu pantone 301 CV ed il cielo azzurro pantone 297 CV.

Dovrà figurare, inoltre, la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate all'esportazione.

I prodotti elaborati, derivanti dalla trasformazione del limone, possono utilizzare, nell'ambito della designazione degli ingredienti, il riferimento al nome geografico "Costa d'Amalfi" a condizione che rispettino le seguenti condizioni:

- 1) I limoni, utilizzati per la preparazione del prodotto, siano esclusivamente quelli conformi al presente disciplinare;
- 2) Sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra quantità utilizzata della I.G.P. "LIMONE COSTA d'AMALFI" e quantità di prodotto elaborato ottenuto;
- 3) Venga dimostrato l'utilizzo della I.G.P. "LIMONE COSTA d'AMALFI" mediante l'acquisizione delle ricevute di produzione, rilasciate dai competenti Organi della Regione ai sensi dell'art. 5 del presente disciplinare, e la annotazione sui documenti ufficiali.

Il controllo del corretto utilizzo dell' I.G.P. "Limone Costa d'Amalfi" per i prodotti elaborati e/o trasformati potrà essere delegato dal organismo di controllo al consorzio di tutela e valorizzazione che ne faccia richiesta.

Alla Indicazione Geografica Protetta, di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione Geografica Protetta.

ART. 9

Chiunque produce, pone in vendita, utilizza per la trasformazione o comunque distribuisce per il consumo, con la I.G.P. "Limone Costa d'Amalfi", un prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma di legge.

