

**SCHEMA TECNICA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA  
“LIQUORE DI LIMONE DELLA COSTA D’AMALFI”**

**a) Denominazione e categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica:**

***Liquore di Limone della Costa d’Amalfi***

Categoria della bevanda spiritosa: punto 32 allegato II al Regolamento CEE n.110/2008 (Liquore: lett. a - b -c - d);

**b) Descrizione della bevanda spiritosa:**

- ***La denominazione “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”*** (punto 32 allegato II al Regolamento (CE) n.110/2008) è riservata esclusivamente al liquore ottenuto mediante la macerazione a freddo in alcole etilico di scorze di limoni ascrivibili all’IGP (Indicazione Geografica Protetta - G.U. Comunità Europee del 05/07/2001) “Limone Costa d’Amalfi” riferibile all’ecotipo “Sfusato Amalfitano” derivante dal Femminello Sfusato (*Citrus limon*, (L.) Burm. f.);

**- *principali caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:***

Composizione frazione aromatica volatile:

- limonene > 40%,
- gamma terpinene > 10%,
- sabinene > 05%;

composizione dei principali flavonoidi: naringina, esperidina, rutina;

pH della soluzione liquorosa  $7,9 \pm 0,2$ .

Colore: giallo intenso torbido con sfumature di verde brillante.

Aspetto: da opalescente a limpido.

Odore: caratteristico di limone.

Sapore: dolce e caratteristico di limone;

**-*caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene:***

Titolo alcolometrico volumico: non inferiore a 25% volumetrico salvo tolleranza di legge;

Il rapporto ponderale minimo, garantito e menzionato in etichetta tra gli ingredienti, dovrà essere di almeno 250 grammi di frutto intero di Limone Costa d’Amalfi IGP per litro di liquore finito;

Concentrazione di zucchero (totale zuccheri espressi come invertito): g/litro non inferiori a 200 e non superiori a 350;

La componente aromatica del prodotto finito presenta l’aroma caratteristico del “Limone Costa d’Amalfi IGP”.

E’ vietata l’aggiunta di coloranti, emulsionanti, stabilizzanti ed aromi;

**c) definizione della zona geografica interessata:**

- La zona di produzione del “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” comprende i territori dei comuni di: della Costiera Amalfitana, e precisamente: Amalfi, Atrani, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare.

Tutte le fasi del processo produttivo devono avvenire all’interno della zona geografica così individuata, ad eccezione del confezionamento e imbottigliamento che può essere effettuato anche fuori comprensorio;

**e) descrizione del metodo di produzione della bevanda spiritosa e, se del caso, dei metodi locali:**

Processo di Produzione:

**i - *Lavaggio dei limoni.***

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.

ii - ***Pelatura dei limoni.***

La pelatura dei limoni, a mano o a macchina, è effettuata avendo cura di asportare, per quanto possibile, il solo flavedo.

iii - ***Infusione delle bucce.***

La preparazione dell'infuso avviene mettendo a macerare le bucce, fresche, congelate o surgelate, in alcool etilico, dalle caratteristiche previste dall'allegato I punto n.1 del Reg. 110/08 all'interno di contenitori idonei per uso alimentare, per un tempo non inferiore a 36 ore. L'infuso ottenuto può subire una o più filtrazioni e/o tutte le manipolazioni fisiche ammesse dalle leggi comunitarie vigenti;

iiii - ***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 Costa d'Amalfi IGP" e l'alcool etilico, ove necessario per ottenere la gradazione definitiva. È fatto obbligo che per ogni litro di liquore siano utilizzate scorzette 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 consentiti per tale uso.

Il liquore si presenta in fase di produzione opalescente e nel tempo è soggetto ad un naturale illimpidimento, essendo un prodotto naturale, è possibile la presenza di oli essenziali sul collo della bottiglia, sinonimo di genuinità.

Il confezionamento del "Liquore di Limone della Costa d'Amalfi" potrà avvenire unicamente in contenitori di vetro di capacità non superiore a 2 litri ad esclusione di confezioni speciali per manifestazioni/esposizioni non destinate alla vendita.

**f) elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica:**

La qualità e la rinomanza del Liquore di Limone della Costa d'Amalfi 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 aranci, limoni e mandarini ed è più forte laddove storicamente le coltivazioni sono più estese e la cultura della produzione più radicata nelle società rurali.

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.

Altre testimonianze sono presenti negli scavi di Pompei, dove attraverso affreschi si evince la presenza di piante di limoni nella "casa del frutteto" già nel lontano 1600 a.C..

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 "*limon amalphanus*", 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. 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/Amalfitana 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.

Di fatto il "Liquore di Limone della Costa d'Amalfi" rappresenta uno dei prodotti tradizionali di eccellenza dell'offerta eno-gastronomica di questa area.

Nel corso degli ultimi decenni si è verificata una larga diffusione di un tipo di liquore a base di limone, ottenuto dall'infusione delle bucce in una miscela di alcool, acqua e zucchero. Esso è l'erede diretto dei rosoli prodotti dalla farmaceutica araba medievale, in particolare egiziana, originata dall'alchimista Agazis, il quale insegnò il processo della distillazione dell'alcool dal vino mediante l'uso dell'alambicco.

Nel corso del secolo XIX in molte case della Costiera Amalfitana e specialmente a Minori veniva preparato un liquore al limone, mediante l'impiego dell'alcool; esso veniva servito a conclusione di lauti pranzi, allo scopo di favorire la digestione. Inizialmente la qualità di agrumi utilizzata era la *lima o limetta, un limone di piccole dimensioni dalla buccia sottile*, colto dalla pianta per questa operazione non ancora completamente maturo. In seguito sono stati impiegati altri tipi di limoni, tra cui in particolare lo sfusato.

L'invenzione della ricetta di questo sensazionale e gradevole elisir è contesa tra Minori e Capri. Naturalmente sarà piuttosto difficile dirimere la questione, in quanto queste ideazioni alimentari sono in genere il risultato di quasi contemporanei e indipendenti ritrovati.

L'utilizzo del "Limone Costa d'Amalfi IGP" 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 i limoni avviati alla pelatura e le bucce realizzate. A sua volta il cedente dovrà ugualmente mantenere evidenza dei propri acquisti e del rapporto tra essi e le bucce prodotte.

Il Consorzio di Tutela "Limone Costa d'Amalfi IGP" è stato costituito per la tutela e valorizzazione del limone Costa d'Amalfi, il 03 Ottobre 2002 con marchio registrato CEE del 04.07.2001 ai sensi del Regolamento CEE n. 2081/92. In particolare il Consorzio si propone di svolgere funzioni di tutela giuridica ed economica, promozione, valorizzazione e cure generali degli interessi relativi alla denominazione ed inerenti alla coltivazione, produzione, commercializzazione e trasformazione del Limone Costa d'Amalfi IGP, nonché tutte le attività ed i compiti attribuiti ai Consorzi di Tutela dalla Legislazione Comunitaria, Nazionale e Regionale in materia, compreso l'utilizzo del limone Costa d'Amalfi IGP come ingrediente.

**g) eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali:**

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Limone Costa d'Amalfi".

Decreto 20 luglio 1999 – GURI n. 177 del 30 luglio 1999. Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 2446/2000).

**h) nome e indirizzo del richiedente:**

CONSORZIO DI TUTELA LIMONE COSTA D'AMALFI IGP

Via Papa Leone X, n.9 – 84011 Amalfi - Sede operativa: Corso Regina, 71 c/o ex Palazzo Comunale - 84010 Maiori (SA)

e

FEDERVINI

Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini Via Mentana, 2b - 00185 Roma

**i) eventuali 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 della Costa d'Amalfi". Tale valore non può essere inferiore a 250 grammi 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 della Costa d'Amalfi" (ed eventuali suoi simboli o loghi identificativi) potrà essere ripetuta anche fuori del campo visivo in cui sono indicate la quantità volumica ed il titolo alcolometrico volumico nominale.