Ref. Ares(2018)6397467 - 12/12/2018

DOCUMENTO UNICO

"LIMONE DELL'ETNA"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI)

" Limone dell'Etna "

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'indicazione geografica protetta "Limone dell'Etna" è riservata alla cultivar "Femminello" e ai suoi cloni, nonché alla cultivar "Monachello", riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L.)Burm,

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei e devono presentare le caratteristiche ed i parametri qualitativi di seguito elencati:

Cultivar **e epoche di produzione**	**Caratteristiche dei frutti**	**Parametri qualitativi**
Femminello Primofiore frutto invernale frutti raccolti dal 15 settembre	Colore della buccia da verde chiaro a giallo citrino; forma ellittica; peso non inferiore a 90 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 34% acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Femminello Bianchetto o maiolino limone primaverile frutti raccolti dal 1 aprile	Colore della buccia giallo chiaro; forma ellittica o ovoidale peso non inferiore a 90 g; polpa di colore giallo	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 34 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Femminello Verdello (o limone estivo)	Colore della buccia da verde a giallo chiaro; forma ellittica-sferoidale; peso non inferiore a 80 g;	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 30 %

frutti raccolti dal 15 maggio	polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Monachello Primofiore frutto invernale frutti raccolti dal 15 ottobre	Colore della buccia da verde chiaro a giallo citrino; forma ellittica; peso non inferiore a 90 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Monachello Bianchetto o maiolino limone primaverile frutti raccolti dal 1 aprile	Colore della buccia giallo chiaro; forma ellittica o ovoidale; peso non inferiore a 90 g; polpa di colore giallo	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Monachello Verdello (o limone estivo) frutti raccolti dal 15 maggio	Colore della buccia da verde a giallo chiaro; forma ellittica-sferoidale; peso non inferiore a 80 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%

I frutti che si fregiano dell'Indicazione Geografica Protetta "Limone dell'Etna" devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima con calibri ammessi di 3, 4, 5 e 6.

Fermi restando gli specifici parametri qualitativi del succo e della resa in oli essenziali, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP "Limone dell'Etna", oltre ai frutti di cui sopra, anche frutti di categorie, classi di calibro, colore della buccia, forma, peso e colore della buccia diversi rispetto a quelli previsti. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale come frutti freschi.

3.3. **Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

3.4. **Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

Tutte le fasi di produzione del "Limone dell'Etna" devono avvenire nell'area geografica delimitata al successivo punto 4.

3.5. **Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

Il “Limone dell'Etna” può essere immesso al consumo in tutte le tipologie di confezioni conformi alla legislazione vigente o alla rinfusa. Per i frutti immessi al consumo alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100% di essi. I bollini devono riportare la raffigurazione grafica del logo della IGP “Limone dell'Etna”, più avanti descritto e raffigurato
Il “Limone dell'Etna” può altresì essere immesso al consumo mediante vendita al minuto a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta ben in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.
I limoni destinati alla trasformazione, che non possono essere destinati al consumatore finale come frutti freschi, possono essere venduti “alla rinfusa” non bollinati, in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente. che riportino, su almeno uno dei lati, con caratteri leggibili e visibili la dicitura “Limone dell'Etna IGP destinato alla trasformazione” con specificati cultivar e lotto o direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con assoluto divieto di presenza di altri frutti che non siano Limoni dell'Etna IGP.

3.6. **Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

La confezione deve recare obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP, al logotipo della IGP “Limone dell'Etna”, più avanti descritto, ed alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, l'indicazione della cultivar, della categoria e del calibro. E' ammesso l'utilizzo dei marchi privati, purché questi non traggano in inganno il consumatore e siano consentiti dalla legislazione vigente. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazioni e menzioni diverse da quelle espressamente previste dal disciplinare, ivi compresi aggettivi qualificativi del tipo ”fine, superiore, selezionato, scelto” e similari. Non è consentito l'uso di termini laudativi.

Logotipo della IGP “Limone dell'Etna”

Il logo è rappresentato graficamente dall'immagine di due limoni e dalla scritta “Limone dell’Etna IGP”.

Il logo non deve essere modificato in alcun modo, né può essere usato o modificato in parte.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona geografica di coltivazione del "Limone dell'Etna" è ubicata nella provincia di Catania lungo la fascia ionico-etnea e comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Aci Bonaccorsi, Aci Castello, Aci Catena, Aci Sant'Antonio, Acireale, Calatabiano, Castiglione di Sicilia, Fiumefreddo di Sicilia, Giarre, Mascali, Piedimonte Etneo, Riposto, Santa Venerina, San Gregorio di Catania, Valverde, Zafferana Etnea.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Il "Limone dell'Etna" identifica i limoni coltivati nell'area alle falde dell'Etna e richiama le specificità qualitative e gli elementi di tipicità del territorio e della tradizione che vengono tramandati da generazione in generazione da oltre due secoli.

Le caratteristiche peculiari qualitative dei frutti del "Limone dell'Etna" si possono riassumere in una resa in succo superiore al 30% per i limoni della varietà "Femminello" e superiore al 25% per i limoni della varietà "Monachello"; valori di solidi solubili totali e di acidità superiori ad altri limoni coltivati in Sicilia. L'epicarpo, inoltre, è molto ricco di ghiandole oleifere con contenuto in oli essenziali di elevata qualità sotto il profilo aromatico. Queste caratteristiche qualitative ed organolettiche conferiscono ai frutti una peculiarità apprezzata dal mercato. Le caratteristiche qualitative chimico-fisiche del succo del "Limone dell'Etna" sono descritte nella bibliografia scientifica. Studi del Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale (CREA-OFA-ACI) dimostrano che i frutti di limone raccolti nell'area geografica delimitata dal disciplinare, in particolare la produzione di limone invernale Primofiore', presentano un contenuto di solidi solubili totali superiore al 8% e una acidità di oltre 6,40%, parametri superiori ad altri limoni coltivati in Sicilia.

Le caratteristiche qualitative dei frutti di "Limone dell'Etna" sono da attribuire alla crescita e alla maturazione in un ambiente pedoclimatico molto specifico con suoli di matrice vulcanica, tipici delle aree prossime al vulcano Etna, e clima mitigato dal mare.

La conformazione orografica risulta fondamentale nel determinare in particolare il regime pluviometrico: ad una latitudine caratterizzata da climi semiaridi o asciutti, la presenza del vulcano determina elevati accumuli pluviometrici, che nelle aree di produzione del limone fanno totalizzare circa 600-700 mm/anno. La presenza di temporali estivi, relativamente frequenti nel versante orientale, contribuiscono a mitigare le temperature.

Nell'area di produzione le esigenze idriche delle piante di Limone dell'Etna sono soddisfatte dalle precipitazioni naturali e dalle riserve del bacino idrico sotterraneo del massiccio etneo. La disponibilità di acqua di ottima qualità e l'umidità atmosferica svolgono un ruolo importante nella determinazione della qualità dei frutti di "Limone dell'Etna", consentendo produzioni stabili tutto l'anno, frutti succosi, di forma regolare e con buccia fine.

Il contenuto più elevato dei parametri chimico-fisici del succo è da attribuire alle peculiari caratteristiche pedologiche dell'ambiente di coltivazione, prevalentemente vulcanico con suoli fertili, pH neutro e/o subacido, poveri di calcare, più o meno profondi e dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica, a volte con scheletro abbondante, oltre che alla composizione delle rocce di natura basaltica tipiche della matrice litologica del vulcano Etna.
Il limone è tra le colture più radicate e stabili dell'area etnea, presente da oltre due secoli con tradizioni colturali che vengono tramandate da generazione in generazione. Il nome "Limone dell'Etna" identifica i frutti dei limoneti coltivati nell'area alle falde dell'Etna e richiama le specificità qualitative, gli elementi di tipicità del territorio e della tradizione. L'immagine dell'Etna associata alla limonicoltura ha riferimenti molto antichi come dimostrano le veline che racchiudevano i frutti di limoni negli imballaggi di inizio secolo. Il nome Limone dell'Etna è utilizzato da oltre quarant'anni per indicare e difendere la qualità della produzione che proviene dai limoneti che si estendono nel litorale del versante orientale dell'Etna, esso è utilizzato anche nelle etichette dei prodotti trasformati, in particolare dei prodotti dei liquorifici che utilizzano le scorze del Limone dell'Etna, e dei prodotti delle pasticcerie.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta registrazione della IGP «Limone dell'Etna» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 243 del 18 ottobre 2018.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335"

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità" (in alto a centro dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.