MODULARIO
Mi. P.A. F.

20 DIC. 1999
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Mod. 7 S.G.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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. (CEE) n. 2081/92 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 Pantanello 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 la pendici del Monte Sorca, e di qui giunge al Rudere delle Ferriere, passando al di sopra della località

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A. F.

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 Paternò 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 Cannillo, tra la località Simicella e San Gineto, fino alle falde del Monte Falerio (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 Falerio 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 sesti e le distanze di piantagione ed i sistemi di potatura dei limoneti di cui al presente disciplinare sono quelli in uso tradizionale nella zona.

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A. F.

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 sotto impalcature di pali di legno, preferibilmente di castagno (di altezza non inferiore a cm180), utilizzando eventualmente coperture di riparo dagli agenti atmosferici avversi e per garantire una scalarità di maturazione dei frutti.
La densità d'impianto non dovrà essere superiore ad 800 piante per ettaro.
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. Tuttavia, in considerazione soprattutto dell'andamento climatico dell'annata, la Regione Campania si riserva di modificare tali date con proprio provvedimento.
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 25 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 denuncie 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.

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A. F.

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, abbondante (resa uguale o superiore al 25%) e con elevata acidità (non inferiore a 3,5/100 ml).

ART. 7

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, con capienza da un minimo di 0,5 Kg fino ad un massimo di 15 Kg, realizzati con materiale di origine vegetale, con cartone o con altro materiale riciclabile, consentito, in ogni caso, dalle normative comunitarie. 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 nera 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 II° linea di colline sono di colore verde pantone 369 CV, la I° e la III° 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;

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A. F.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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) L'elaborazione e/o la trasformazione dei limoni avvenga esclusivamente nell'intero territorio dei comuni individuati all'art.3 del presente disciplinare;
4) 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. 8

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

LIMONE
COSTA d' AMALFI

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
20 DIC. 1999