MODULARIO
Mi.P.A. 93

Ministero per le Politiche Agricole

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
"Limone di Sorrento"

Art. 1

La Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Limone di Sorrento" 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

La Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Limone di Sorrento" designa i limoni prodotti nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare, riferibili agli ecotipi derivanti dal femminello ovale, (Citrus Limon, L., Burmann) "Ovale di Sorrento - sinonimo : "Limone di Massa Lubrense" o "Massese".

Art. 3

La zona di produzione del "Limone di Sorrento" di cui al presente disciplinare comprende parte del territorio dei comuni di:

Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri.

La Penisola Sorrentina inizia dal versante Est con il comune di Vico Equense e prosegue verso Ovest con i comuni di: Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento e Massalubrense. Confina, nel suo insieme, a Nord col Mar Tirreno (Golfo di Napoli), a Est con i comuni di Castellammare di Stabia (NA) e Positano (SA), a Sud e ad Ovest ancora col Mar Tirreno. A Ovest della Penisola, a circa 3,5 miglia da Punta Campanella , è ubicata l'Isola di Capri.

Per la delimitazione dei confini, sono state utilizzate le carte I.G.M. 1 : 25.000 ricadenti sui fogli:

n° 184 Punta Orlando	II°	S.E.
n° 196 Sorrento	I°	N.E.
n° 197 Positano °	IV	N.O.
n° 196 Isola di Capri	I°	S.O.

Ministero per le Politiche Agricole

PERIMETRAZIONE DELL'AREA INTERESSATA

PENISOLA SORRENTINA

Partendo dal versante Nord, l'area interessata alla coltivazione del "Limone di Sorrento" inizia a Est dello "Scoglio Tre Fratelli" (Comune di Vico Equense), risale lungo il "Fosso Sperlonga " fino alla sua sorgente dove incrocia Via Sperlonga.

Prosegue in tale via verso Ovest (direzione cimitero), fino ad incrociare il sentiero che porta a Trino del Monte, di qui segue il crinale fino ad incrociare la curva di livello a quota +503. Seguendo la stessa verso Est fino ad incrociare Via Vecchio Faito, segue poi lungo la stessa mulattiera fino alla curva di livello a quota +526, prosegue poi su tale curva in direzione Sud fino a raggiungere il "Rivolo Vergini". Scende lungo la valle di questo rivolo fino ad incorciare la "Statale R. Bosco", Km 5,78 segue detta strada verso monte fino alla curva "Tuoro", Km 5,78 e scende diritto verso "Rivo dell'Arco"; proseguendo verso valle fino all'incrocio con via Antignano segue la stessa verso Monte fino al Vallone Centinara

Si prosegue con lo stesso verso monte fino all'incrocio con la mulattiera Moiano-Ticciano. Si segue detta mulattiera fino a raggiungere la "Statale R. Bosco" in località Ticciano, si percorre tale strada fino a raggiungere la curva di livello a quota +277, segue la via Alberi fino alla intersezione tra il comune di Vico Equense e Meta e percorre la linea di confine verso Sud fino a raggiungere via Lavinola. A valle del Monte Vico Alvano costeggia le falde dello stesso fino a incrociare la mulattiera "Scaricatoio"; prosegue verso Sud fino a incorciare la SS 163 Amalfitana, risale verso Ovest fino a raggiungere i colli di S. Pietro. Prosegue lungo la provinciale Nastro Azzurro; all'incrocio si immetet su via Pontecorco e all'imbocco segue la linea di livello da quota +321 e degrada proseguendo verso Sud fino a quota +250, su tale quota prosegue verso Ovest (includendo a monte gli abitati di via Pontecorco, via Lepantine e Colli di Fontanelle) fino a raggiungere quota +300 che si collega con la parte terminale di via Belvedere; risale tale strada fino ad incrociare la curva di livello a quota +400, proseguendo lungo la stessa in direzione Sud-Ovest sino ad incrociare il rivolo Rimaiulo. Lungo il corso del rivolo degrada fino a quota+ 250 s.l.m. . Mantenendosi a tale quota in direzione Ovest includendo a monte le località di Monticello, Torca, Nula, Spina, Campi e Tuoro fino al rivolo Acchiungo all'altezza di Capo d'Arco.

Dal rivo il limite superiore degrada fino a mare all'insenatura di Recommone per proseguire lungo la costa, sempre in direzione Ovest, includendo l'intera Marina del Cantone, fino allo scoglio di Pila Nuova.

All'altezza dello scoglio si sale fino alla via comunale che conduce alla baia di Jeranto, lasciando a d Est Villa Rosa. Si segue via Jeranto fino a Nerano all'innesto con la strada provinciale via A. Vespucci. Si costeggia il piede del costone Nord-Est del Monte San Costanzo fino a Petrale andando da quota +200 a +325. Da Petrale si segue quota +325 fino all'incrocio tra via Campanella e via Mitigliano. Si segue via Campanella fino all'insenatura a Sud della Torre di Fossa Papa per concludere a mare nel Golfo di Napoli-Mar Tirreno.

Ministero per le Politiche Agricole

ISOLA di CAPRI

Comprende l'intero territorio di Capri e Anacapri sino alla quota di 500 m.s.l.m.

Art. 4

Il sistema di coltivazione deve essere quello tipico e tradizionalmente adottato nella zona.

I sesti e le distanze di piantagione ed i sistemi di potatura dei limoneti di cui al presente disciplinare sono in uso tradizionale della zona. La forma di allevamento è riconducibile ad un vaso libero, adattato 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 mt 3.00) o sotto ombreggiature di altre essenze vegetali, utilizzando stagionalmente coperture di riparo dagli agenti atmosferici avversi e per garantire una scalarità di maturazione dei frutti.

La densità di impianto non dovrà essere superiore ad 850 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 Decreto del Presidente della Giunta Regionale.

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano; va impedito il contatto diretto dei limoni con il terreno.

Nei limoneti di cui sopra è ammessa la presenza di altre varietà nella misura massima del 15%.

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.

Per il trasporto del prodotto fino ai centri di raccolta devono essere impiegati contenitori atti a non provocare danno ai frutti.

MODULARIO
Mi.P.A. 93

Ministero per le Politiche Agricole

Art. 5

Gli impianti idonei alla produzione dell' I.G.P. "Limone di Sorrento", sono iscritti nell'apposito Albo, attivato, tenuto e aggiornato dalla Regione Campania, direttamente attraverso i propri uffici competenti per territorio o attraverso gli organismi di cui al precedente comma del presente articolo.

Gli organi tecnici sono tenuti a verificare, anche attraverso opportuni sopralluoghi, i requisiti richiesti per l'iscrizione all'Albo di cui sopra.

Entro 10 giorni dalla data indicata di fine raccolta (31 ottobre) deve essere presentata, all'Organismo che detiene l'Albo, la denuncia finale di produzione dell'anno.

Durante il periodo della raccolta, che inizia il 1° febbraio e termina il 31 ottobre come indicato all'art.4, il predetto Organismo può rilasciare, su conformi denuncie di produzioni, 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: ellittica, simmetrica; lobo pedicellare lievemente prominente, con area basale media;

dimensioni: medie, medio-grosse, peso non inferiore a 85 grammi; i limoni con peso inferiore a 85 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): presente

solco apicale: assente.

residuo stilare: assente;

colore della buccia: giallo citrino per una superficie superiore al 50%.

buccia (flavedo e 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 tessitura media;

succo: giallo paglierino, abbondante (resa non inferiore al 30%) e con elevata acidità (non inferiore a 3,5 gr/100 ml.).

Ministero per le Politiche Agricole

Art. 7

L'immissione al consumo dell'I.G.P. "Limone di Sorrento" 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. 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:

"Limone di Sorrento" e "Indicazione Geografica Protetta" (o la sua sigla I.G.P.);
il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
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 composto dall'immagine di tre limoni affogliati, di cui due piccoli messi in posizione leggermente laterale e uno grande. Quest'ultimo, all'interno, ha raffigurato il panorama della costiera sorrentina fino a Punta Scutolo. Il paesaggio è di colore verde Pantone 360 CV. , le foglie sono di colore verde Pantone 362 CV, i due limoni piccoli ed il riquadro con la scritta "Limoni di Sorrento" sono di colore giallo Pantone Process Yellow, il mare è di colore azzurro Pantone 284 CV, la scritta "Limoni di Sorrento è di colore nero.

I prodotti elaborati, derivanti dalla trasformazione del limone, possono utilizzare, nell'ambito della designazione degli ingredienti, il riferimento al nome geografico "Sorrento" 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 di Sorrento" 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 di Sorrento" mediante l'acquisizione e detenzione delle ricevute di acquisto dai produttori iscritti all'Albo e successiva annotazione sui documenti ufficiali.

Ministero per le Politiche Agricole

Il controllo del corretto utilizzo dell'I.G.P. "Limone di Sorrento" per i prodotti elaborati e o trasformati potrà essere delegato dall' 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 di Sorrento", un prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma di legge.

