Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
18 LUG. 2005

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta

"LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO"

Art. 1. Denominazione

L'indicazione geografica protetta "**Limone Femminello del Gargano**" è riservata ai limoni prodotti in un'area specifica del Promontorio del Gargano, nella Regione Puglia, completamente maturati sulla pianta e prodotte per il consumo fresco e la trasformazione, che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2. Caratteristiche del prodotto

L'indicazione geografica protetta "**Limone Femminello del Gargano"** è riservata alle cultivar di limoni, cosiddetti "nostrani" o locali, e cioè tipi stabilizzati della varietà Femminello Comune, storicamente e commercialmente distinti in:

1. **Limone a scorza gentile** (*Citrus limonium tenue* Riss.), detto anche *Lustrino*. Peduncolo di medio spessore e lunghezza, forma del frutto sferoidale, buccia giallo-chiaro, particolarmente liscia e di spessore molto sottile. Diametro equatoriale minimo di 50 mm, peso non inferiore a 80 g circa. Flavedo ricco di oli essenziali e di profumi molto intensi; 8-11 segmenti per frutto. Polpa e succo giallo citrino, con numero ridotto di semi; succo non inferiore al 35% del peso del frutto e acidità superiore a 3,5 gr/100 ml.

2. **Limone oblungo** (C. *limonium oblungum* Riss.), volg. *fusillo*. Peduncolo di medio spessore e lunghezza, forma del frutto ellittica, dimensioni medio-grandi, diametro equatoriale minimo di 60 mm, peso non inferiore a 100 g; buccia giallo citrino intenso, di spessore medio, più o meno liscia. Flavedo ricco di oli essenziali e con profumi molto intensi; 8-11 segmenti per frutto. Polpa e succo giallo citrino; succo non inferiore al 30% del peso del frutto e acidità superiore a 3,5 gr/100ml.

Art. 3. Zona di produzione

Per "Limone Femminello del Gargano", s'intende il frutto prodotto e confezionato in un'area che interessa i territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero - subcostiero del Promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella.

L'area è identificata dai seguenti confini naturali: a nord, la linea di spiaggia compresa nel tratto contrada Calenella-Foce Torrente Romondato, ad ovest il tracciato del Torrente citato, a sud-ovest, il tratto strada provinciale Frazione Isola Varano-Ischitella e il tracciato del Torrente Pietrafitta, a sud-est i tracciati dei tratturi Canneto e San Nicola, ad est il limite del territorio del comune di Vico del Gargano rappresentato dalla contrada Calenella.

Art. 4. Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
18 LUG. 2005

attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

La prova dell'origine, inoltre, è comprovata da specifici adempimenti cui si sottopongono gli agrumicoltori, quali il catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di "Limone Femminello del Gargano" , nonché la tenuta di appositi registri di produzione e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5. Metodo di ottenimento

Il "Limone Femminello del Gargano" è ottenuto in una realtà agrumaria "storica" con una tecnica consolidata nella tradizione, idonea ad ottenere limoni con specifiche caratteristiche di qualità.

5.1. I terreni

I terreni sono orograficamente inquadrabili nella fascia perimetrale del Promontorio modellata in valli e vallecole. Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria *"suoli rossi mediterranei"* particolarmente ricchi di potassio e microelementi.

5.2. Il portainnesto

Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (citrus mearda), certificato come tale dalla normativa vigente.

5.3. Impianto e sesto d'impianto, forme di protezione

L'impianto del limoneto è fatto nel pieno rispetto dei peculiari caratteri orografici e podologici che caratterizzano la zona; su quelli in pendio si deve procedere alla sistemazione a terrazzo, quali muretti a secco e ciglionamenti. Il limoneto, come da tradizione, è consociabile con alberi di "Arancia Bionda del Gargano".

La protezione dai venti, ove necessaria, deve essere assicurata da frangivento vivi di leccio, alloro ed altre essenze agrarie, ovvero da canneti e reti. Il sesto d'impianto è quello tradizionale, a quinconce, e in ogni caso, con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro.

Le specie e le varietà da coltivare sono quelle definite all'art. 2.

5.4. L'allevamento

La forma da dare all'albero di limone è quella tipica della zona e precisamente una semisfera schiacciata, localmente denominata "cupola squarciata"; l'impalcatura della stessa è costituita da due branche principali e due secondarie facendo in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato. Pertanto la cupola internamente è cava, per favorire l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

5.5. Le cure colturali

Nel periodo che va da maggio ad ottobre, le piante di limone sono irrigate.

Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni, generalmente ancora con letame ovino-caprino; in alternativa si ricorre a

Ministero delle politiche Agricole e Forestali
Dipartimento delle politiche agricole, alimentari e forestali
Direzione Generale per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari e dei Servizi
18 LUG. 2005

concimazioni a base di perfosfati. Sistematiche potature primaverili, prima della ripresa vegetativa, modellano costantemente la "cupola" e, soprattutto, garantiscono il necessario equilibrio tra attività vegetativa e produttiva.
Le cure colturali continuano con la difesa, sia da avversità atmosferiche, fronteggiate anche con i frangivento, sia da attacchi parassitari, principalmente cocciniglie, causa del problema delle fumaggini.
Le colture utilizzanti processi di natura biologica sono assoggettate alla specifica normativa.

5.6. Le rese

La produzione di limoni non devono superare le 35 tonnellate per ettaro.

5.7. L'epoca di raccolta

Date le particolari condizioni pedoclimatiche e le peculiari caratteristiche che senza forzatura alcuna garantiscono una lunga persistenza del frutto sull'albero, l'epoca di raccolta è tutto l'anno. La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici.
E' vietata la maturazione artificiale dei frutti.

Il confezionamento del prodotto IGP "Limone Femminello del Gargano" può avvenire esclusivamente nella zona di origine così come indicata all'art.3 del presente disciplinare di produzione, al fine di garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto e per non deteriorare le caratteristiche qualitative del prodotto.

Art. 6. Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La presenza del limone nel Gargano è strettamente legata alla zona cosiddetta dei "Giardini d'agrumi", e più precisamente ad una precisa area, unica in tutta la fascia Adriatica, nella quale oltre a favorevoli condizioni climatiche vi è una naturale disponibilità di acqua.
Questa è l'unica zona del Gargano che si caratterizza per una straordinaria e alquanto suggestiva concentrazione di sorgenti, che, grazie ad un canale di presa e ad una rete di canalette secondarie, arrivano ad ogni singola pianta di limone.
La presenza del Limone Femminello del Gargano nella zona di origine è inquadrabile anche sul piano geo-pedoclimatico, di microambienti, in ognuno dei quali, grazie all'esperienza tradizionale e secolare dei contadini della zona, si sono sviluppati fin dal passato limoni le cui caratteristiche qualitative sono così palesi da essere richiesti, fin dall'antichità, anche da mercati esteri.
Grazie allo studio continuo da parte degli uomini della zona di produzione per migliorare e proteggere i limoneti del Gargano dalle gelate o dai freddi venti nordici, sono stati individuati i siti più propizi al migliore sviluppo del Limone Femminello del Gargano, ed è per questo motivo che gran parte degli impianti si sviluppano su versanti esposti a sud, sud-est. Inoltre sono stati adottati vari sistemi di frangivento per difendere le piante dai freddi venti marini, uno dei nemici più terribili del Limone Femminello del Gargano: esistono lunghi ed alti muri in fabbrica interrotti a distanze regolari da grandi finestroni, chiusi con graticciate in canne durante l'inverno; oppure, come nei limoneti di Rodi, i frangivento sono "vivi", costituiti cioè da leccio ed alloro. In alternativa si realizzano i cosiddetti "canneti": lunghe file di canne secche, infilzate nel terreno, e tenute insieme con canne trasversali.
L'agrumicoltura del Gargano è ancora una forma di "agricoltura tradizionale", con lavori manuali, in cui maestro è ancora il potatore; quella del Gargano si delinea

Politiche Agricole
Ministero delle
18 LUG. 2005

come una forma di agricoltura che nel corso del tempo ha maturato un patrimonio di conoscenze agronomiche tramandatasi di generazione in generazione.

Grazie alla qualità ambientale del contesto, inquadrabile da un punto di vista pedoclimatico nella "Regione litoranea" e nella "Fascia subumida a clima mediterraneo" del promontorio garganico, il Limone Femminello del Gargano è rinomato per la sua genuinità e, soprattutto per l'alto contenuto in vitamina C e per la particolarità dei profumi che questa IGP presenta rispetto ai limoni prodotti nelle altre regioni italiane. Tali caratteristiche derivano dalle condizioni pedologiche della zona, in cui la piovosità è particolarmente concentrata nel periodo autunnale-invernale con precipitazioni annue comprese tra mm 600 e 650 e, di conseguenza, con aridità estiva. Sul piano più propriamente termico, l'area di produzione del Limone Femminello del Gargano rientra nella fascia del Gargano classificata come "temperata senza inverno" o "caldo temperata", con andamento termico caratterizzato da temperature medie superiori ai 10°C per almeno otto mesi. Il rapporto precipitazioni/temperature dà valori intorno a 40. L'area si caratterizza, inoltre, per un clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline "degradanti a mare". Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria "suoli rossi mediterranei" che su un piano fisico-chimico si presentano di medio spessore, poveri di fosforo ed azoto ma particolarmente ricchi di potassio e microelementi (ferro, manganese, zinco).

La più antica testimonianza di dati produttivi del Limone Femminello del Gargano si può dedurre dalla nota Statistica del Reame di Napoli di G. Ricchioni (1811), il quale stima in 100 mila ducati il valore della produzione agrumaria garganica. Dalla stessa fonte si evince che oltre la metà della produzione era destinata all'esportazione; ciò a conferma della enorme reputazione che tale agrume aveva acquistato anche all'estero. Già nel 1884 era attiva una prima rete commerciale con il continente americano (Canada, Stati Uniti) che assorbiva quasi tutta la produzione agrumaria garganica. Nei mercati più importanti del mondo, inoltre, gli agrumi del Gargano ottengono grandi riconoscimenti, essendo apprezzati per le loro uniche caratteristiche.

La tradizione agrumaria di questi tre comuni è frutto di una ormai ultra secolare pratica che, almeno dalle fonti storiche disponibili, è fiorente già nel XI secolo. In un documento storico, (Leone d'Ostia) si documenta che nel 1003 Melo, principe di Bari, incontrandosi con alcuni pellegrini normanni nell'atrio della Basilica dell'Arcangelo sul Gargano, li invogliasse alla conquista delle Puglie. E, per dar loro prova della ricchezza e della feracità di quei luoghi, spedì in Normandia una scelta quantità di frutti, tra cui i "pomi citrini" del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro), il quale fino al 1500 era il tipo di agrume che si coltivava in Europa.

Fin dall'antichità, poeti, illustri viaggiatori francesi e tedeschi sono rimasti colpiti dai rilevanti momenti economici e paesaggistici di questa superficie produttiva che ha rappresentato <quanto di meglio possa desiderarsi in fatto di arboricoltura intensiva, veramente progredita>. Sul finire del '600, secondo la preziosa testimonianza di frate Filippo Bernardi, in un Gargano avvolto in una coltre di oblio, si distinguono Vico, Rodi pieni di <agrumi che rende i paesani ricchi per il continuo traffico che vi fanno i Veneziani e gli Schiavoni i quali vengono a caricare vini, arance, limoni ...; a Rodi si può dire che vi sia una tirata di giardini per la qualità di aranci e limoni che vi sono piante così sterminate che sembrano anzi querce che agrumi>.

Art. 7. Controlli

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dipartimento per lo Sviluppo delle Politiche Agricole, dei Prodotti Agroalimentari e della Tutela del Consumatore
18 LUG. 2005

quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento (CEE) n.2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8. Etichettatura

Possono essere commercializzati, per il consumo fresco e la trasformazione, i limoni con caratteristiche così come definite nel presente disciplinare di produzione.

Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo, può essere commercializzato:

1. sfuso e ogni frutto deve riportare il logo IGP "Limone Femminello del Gargano";
2. in confezioni, ovvero con incarto, e almeno l'80% dei frutti costituenti la confezione deve osservare analogo adempimento.

Nel caso di confezionamento, i contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone. Le confezioni commerciali devono riportare le seguenti indicazioni:

- ***Limone Femminello del Gargano***, eventualmente seguite dal nome del tipo commerciato quali *Lustrino* o *Fusillo*, loro sinonimi;
- Il logo;
- La dicitura di IGP anche per esteso;
- Il nome del produttore/commerciante, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. "Limone Femminello del Gargano", anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mi.P.A.F. in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92.

E' fatto divieto di utilizzare nomi di specie e varietà diverse da quelle contemplate nel presente disciplinare. È vietata, inoltre, l'indicazione di qualsiasi qualificazione del tipo prima qualità, fine, extrafine e similari.

E' consentito, infine, ai produttori o confezionatori l'uso di marchi privati o di particolari indicazioni, purché non siano laudativi e non siano concepiti per trarre in inganno l'acquirente.

Politiche Agricole e Forestali
Ministero delle
18 LUG. 2005

Art. 9. Il logo

Il logo di **Limone Femminello del Gargano** è l'immagine qui riportata e rappresenta una stilizzazione di due limoni, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale; sulla corona è riportata la dicitura "Limone Femminello del Gargano".

Caratteristiche grafiche:

- Dimensioni pixel 469 x 387.
- Risoluzione 200 Dpi.
- La corona ellissoidale è di color Pantone 5483CVC.
- Testo "LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO" Carattere Arial Black tutto Maiuscolo, dim 37 x 54 pixel, di color Giallo Pantone 3945 CVC contornato in color Nero Pantone Quadricromia CVC.
- I limoni sono di colore Giallo Pantone sfumato da Pantone 129 CVC fino a Pantone 1205 CVC, con sfumatura macchiettata in colore Giallo Pantone 1265 CVC.
- Il Rametto è in colore Verde Pantone 357 , CVC, le foglie in colore Pantone 3435 CVC e le nervature in Verde Pantone 5767CVC.

