

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LIMONE DELL'ETNA”

Art. 1

Denominazione e obiettivi

La denominazione “Limone dell'Etna” è riservata ai frutti di limone che vengono prodotti attenendosi volontariamente alle condizioni ed ai requisiti prescritti nel presente disciplinare. L'obiettivo è di valorizzare le caratteristiche di qualità dei limoni prodotti nelle pendici situate nel versante est del vulcano Etna, fino al litorale jonico dei comuni indicati al successivo art. 3.

Art. 2

Descrizione del prodotto

Il “Limone dell'Etna” deve essere ottenuto da piantagioni limonicole specializzate riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L.) Burm., appartenenti ai cloni della cultivar “Femminello”, nonché alla cultivar “Monachello”, coltivati in impianti specializzati nel territorio riferito al superiore art. 1 e meglio indicato al successivo art. 3. Potranno essere inserite altre cultivar che dovessero risultare idonee alla produzione di frutti di alta qualità nell'areale sopra riferito, previo insindacabile giudizio del Comitato Tecnico Scientifico nominato dagli organi istitutivi dell'aggregazione di riferimento Associazione Limone dell'Etna.

I dati caratterizzanti le tipologie di frutto ottenuto nelle diverse epoche di raccolta sono i seguenti.

Cultivar “Femminello”:

Primofiore-frutto invernale: vi appartengono i frutti raccolti a partire dal 15 settembre fino al 15 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;
forma: ellittica;
peso dei frutti: non inferiore a 80 g;
polpa: colore da verde chiaro a giallo citrino;
succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34% e con acidità > 5%;
grado Brix del succo: > 7.

Bianchetto (o limone primaverile): vi appartengono i frutti raccolti dal 1 aprile al 30 maggio e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

colore della buccia: giallo chiaro;
forma: ellittica o ovoidale;
peso dei frutti: non inferiore a 80 g;
polpa: di colore giallo;
succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34% e con acidità > 5%;
grado Brix del succo: > 7.

Verdello (o limone estivo)*: vi appartengono i frutti raccolti dal 16 maggio al 30 settembre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

colore della buccia: da verde a giallo chiaro;

DECRETO 14 ottobre 2013 - Art. 3 Disciplinare di produzione
Art. 6 – Domanda di registrazione, punto 3.c

forma: ellittica – sferoidale;
peso dei frutti: non inferiore a 80 g;
polpa: colore da verde chiaro a giallo citrino;
succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30% e con acidità > 5%;
grado Brix del succo: > 7.

Cultivar “Monachello”:

Primofiore-frutto invernale: vi appartengono i frutti raccolti a partire dal 15 ottobre fino al 15 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;
forma: ellittica;
peso dei frutti: non inferiore a 80 g;
polpa: colore da verde chiaro a giallo citrino;
succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità > 5%;
grado Brix del succo: > 7.

Bianchetto (o limone primaverile): vi appartengono i frutti raccolti dal 1 aprile al 30 maggio e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

colore della buccia: giallo chiaro;
forma: ellittica o ovoidale;
peso dei frutti: non inferiore a 80 g;
polpa: di colore giallo;
succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità > 5%;
grado Brix del succo: > 7.

Verdello (o limone estivo): vi appartengono i frutti raccolti dal 16 maggio al 30 settembre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

colore della buccia: da verde a giallo chiaro;
forma: ellittica – sferoidale;
peso dei frutti: non inferiore a 80 g;
polpa: colore da verde chiaro a giallo citrino;
succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità > 5%.
grado Brix del succo: > 7.

*** “Il limone verdello”**

Il limone dell'Etna si distingue soprattutto per la sua peculiare produzione di limoni “verdelli”. I verdelli, così chiamati in gergo, costituiscono il prodotto d'eccellenza dei limoneti dell'Etna, conseguenza delle condizioni di esclusività e favorevoli dell'ambiente etneo, determinate dai suoli lavici sciolti, la vicinanza del mare e le varietà che esaltano la peculiarità biologica della rifioritura che il limone ha rispetto agli altri agrumi.

Il Limone verdello (o limone estivo) non è una varietà di limone ma costituisce il frutto della rifioritura estiva-autunnale del limone, ottenuta tramite la pratica della “forzatura” che provoca uno stress idrico alla pianta. produce applicando la tecnica culturale della forzatura che consiste La “forzatura”, detta localmente “secca”, è la tecnica culturale che induce la pianta a rifiorire al fine di produrre frutti fuori stagione e consiste nel sospendere per circa 15-20 giorni la somministrazione di acqua irrigua nel periodo estivo per provocare uno stress idrico alla pianta. Quando la chioma manifesta un forte appassimento generalizzato si interviene con l'irrigazione che induce il

DECRETO 14 ottobre 2013 - Art. 3 Disciplinare di produzione
Art. 6 – Domanda di registrazione, punto 3.c

superamento dello stress e l'emissione di una abbondante fioritura. I “*verdelli*” raggiungeranno la maturazione all'approssimarsi dell'estate successiva in un periodo “commerciale” in cui la produzione limonicola nazionale è assente.

Art. 3 **La zona di produzione**

La zona geografica di coltivazione del “Limone dell'Etna” è ubicata nella provincia di Catania e si estende nel territorio amministrativo dei comuni di: Aci Castello, San Gregorio di Catania, Aci Bonaccorsi, Valverde, Aci Sant'Antonio, Aci Catena, Acireale, Santa Venerina, Zafferana Etnea, Giarre, Riposto, Mascali, Piedimonte Etneo, Fiumefreddo di Sicilia, Calatabiano e Castiglione di Sicilia. La superficie complessiva dei sopra elencati comuni è di 443 km², quella della S.A.U. in cui può essere coltivato il limone, nella fascia compresa tra la costa e l'altitudine massima di 400 m s.l.m., è intorno a 150 km² mentre la reale superficie effettivamente coltivata a limoni viene attualmente stimata intorno a 30 km².

Art. 4 **Origine del prodotto in relazione alla zona geografica**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata in modo da garantire il rispetto delle norme contenute nel presente disciplinare.

I produttori devono essere iscritti negli appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, hanno l'obbligo di denunciare le particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione e le quantità prodotte, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. I confezionatori e i trasformatori devono essere iscritti negli appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo e hanno l'obbligo di denunciare le quantità di prodotto lavorato e/o commercializzato secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna il prodotto in entrata ed in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei coltivatori-produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

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

Art. 5 **Il sistema di coltivazione**

Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa.

DECRETO 14 ottobre 2013 - Art. 3 Disciplinare di produzione
Art. 6 – Domanda di registrazione, punto 3.c

Attesa la particolare orografia della zona, la densità massima di piantagione è di 800 piante per ettaro. Per impianti esistenti ed in fase di produttività decrescente è ammessa una densità massima di 1.000 piante per ettaro.

I portinnesti sono i seguenti: arancio amaro, *Citrus volkameriana*, *Citrus macrophylla*, nonché *Poncirus trifoliata*, citrange “Troyer”, citrange “Carrizo” e citrumelo “Swingle”.

Nel caso di nuovi impianti è preferibile utilizzare, se disponibile, materiale virus esente (VF) o virus controllato (VT). Il materiale vivaistico utilizzato deve rispettare le norme di qualità definite a livello comunitario e nazionale per gli aspetti genetico-sanitario e di qualità agronomica. Il materiale di moltiplicazione utilizzato per la realizzazione di nuovi impianti deve comunque essere acquistato da vivaisti accreditati dal Servizio Fitosanitario Regionale (SFR) ed essere accompagnato dal passaporto e dal documento di commercializzazione che attesti la “qualità CAC”.

Le operazioni colturali eseguite per la gestione del limoneto e le modalità di raccolta devono essere quelle previste dalla “Normale Buona Pratica Agricola” e dalle Norme Europee della Condizionalità.

La produzione del “Limone dell'Etna” deve esclusivamente avvenire in impianti condotti con i metodi di coltivazione:

- a) della produzione integrata, in applicazione ai disciplinari di produzione integrata della Regione Siciliana;
- b) di agricoltura biologica in osservanza ai Reg. CE n. 834/2007, Reg. CE 889/2008.

Fino al 30 settembre 2016 la produzione del “Limone dell'Etna” potrà avvenire anche in impianti per i quali il controllo delle avversità viene effettuato adottando la difesa fitosanitaria integrata obbligatoria così come definita dal PAN (Piano di Azione Nazionale).

Art. 6 **La raccolta**

Qualunque sia la destinazione dei frutti, la raccolta dalla pianta deve essere effettuata a mano. Per quanto concerne il prodotto che va ad alimentare il mercato del fresco, si deve raccogliere quando i frutti si siano liberati dall'eventuale rugiada condensatasi durante la notte precedente, e il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi.

Il prodotto che verrà conferito all'industria può essere raccolto anche senza l'ausilio di forbicine da raccolta.

La produzione totale ammessa è pari ad un massimo di 60 t/ha/anno.

Art. 7 **Legame con l'ambiente**

La pianta di limone, che durante l'inverno subisce un moderato rallentamento del suo metabolismo, è specie molto sensibile al freddo, mentre è piuttosto resistente alle alte temperature. Per questi motivi la coltivazione del limone è diffusa lungo la fascia costiera etnea e nelle immediate pendici retrostanti nelle aree comprese tra il fiume Alcantara a nord ed il confine settentrionale del comune di Catania a sud, trovando le condizioni più favorevoli sui versanti esposti a sud e ad est.

La temperatura è il principale fattore climatico che limita la coltura limonicola. Dall'analisi dei valori delle temperature rilevate nel versante orientale dell'Etna, con particolare riferimento alla stazione meteorologica di Acireale (194 m s.l.m.), è possibile evidenziare che l'ambiente costiero

DECRETO 14 ottobre 2013 - Art. 3 Disciplinare di produzione
Art. 6 – Domanda di registrazione, punto 3.c

etneo presenta condizioni di clima temperato da ottobre a marzo ed arido da aprile a settembre. La temperatura media annua si aggira intorno ai 18 °C, la media delle massime del periodo estivo non supera la soglia di 29 °C, mentre quella delle minime dei mesi più freddi (gennaio e febbraio) non scende al di sotto di 7-8 °C.

Dopo la temperatura, l'acqua è il fattore determinante per la coltivazione del limone. Oltre alle precipitazioni naturali che apportano un notevole contributo al soddisfacimento delle esigenze idriche dei limoni, con valori medi di 600-700 mm/anno, di cui oltre la metà concentrati tra ottobre e gennaio, nell'area di produzione del "Limone dell'Etna" le riserve d'acqua sono garantite dal grande bacino idrico sotterraneo del massiccio etneo, che costituisce il più importante serbatoio naturale di acqua dell'intera Sicilia. La disponibilità di acqua di ottima qualità, unita all'umidità atmosferica, svolge un ruolo decisivo nella determinazione della qualità dei frutti di "Limone dell'Etna", consentendo di ottenere frutti succosi, di forma regolare, con buccia fine e che possono essere raccolti 12 mesi l'anno.

Riguardo al suolo, il limone della costa ionica etnea viene coltivato principalmente su terreni di origine vulcanica più o meno evoluti, i quali poggiano su substrati sedimentari antecedenti la costituzione dell'apparato etneo. I terreni sono dotati di buona fertilità, di pH neutro e/o subacido, sono poveri di calcare, più o meno profondi e ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica, e a volte di scheletro abbondante e a volte anche con roccia affiorante.

La morfologia è legata alla formazione tettonica, alla natura litologica dei terreni e delle azioni erosive superficiali. Un elemento del paesaggio che caratterizza l'area è la presenza di scarpate (dette localmente "Timpe") che evidenziano un repentino innalzamento delle quote sia lungo la linea di costa sia nelle aree a ridosso di essa.

I limoneti sono coltivati su aree terrazzate realizzate prevalentemente nel XIX secolo per coltivare la vite, sostituita poi, nella fascia costiera, dagli agrumi. Le terrazze sorrette da muri in pietra lavica a secco contribuiscono ancora oggi a conservare l'orografia del terreno senza sconvolgerlo e a svolgere una importante funzione di tutela idrogeologica.

I terrazzamenti e le "saie", il sistema di canalizzazioni per la somministrazione dell'acqua irrigua, costituiscono l'interazione e la conservazione nel tempo tra il sistema naturale e il sistema antropico.

La Sicilia annovera una storica tradizione nella coltivazione specializzata del limone che risale in quest'area a oltre tre secoli or sono; il rispetto delle antiche tradizioni nella coltivazione di queste piante, tramandata di generazione in generazione, continua ancora oggi nella costiera etnea, dando vita ad una vera e propria scuola di specialisti nella coltivazione del "Limone dell'Etna". In particolare è proprio in quest'area, specialmente sui terreni più superficiali e ricchi di scheletro dell'Acese, che gli specialisti nella coltivazione del "Limone dell'Etna" misero a punto la tecnica della forzatura del limone attraverso la pratica agronomica della forzatura o "secca", dando origine alla produzione spesso prevalente dei frutti fuori stagione denominati verdelli.

Per tutti i superiori motivi il "Limone dell'Etna" mantiene un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto.

Art. 8 **Confezionamento ed etichettatura**

Il prodotto immesso al consumo deve soddisfare a tutti i livelli della filiera e fino al punto vendita, le norme vigenti in materia di etichettatura e di igiene dei prodotti agroalimentari.

Ogni imballaggio ed ogni confezione dovrà prevedere nell'etichetta, oltre a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di etichettatura delle produzioni agroalimentari (Regolamento (U.E.) 1169/2011), uno spazio in cui riportare il logo "Limone dell'Etna".

DECRETO 14 ottobre 2013 - Art. 3 Disciplinare di produzione
Art. 6 – Domanda di registrazione, punto 3.c

Utilizzo dell'indicazione “Limone dell'Etna” per il prodotto fresco

Ogni imballaggio ed ogni confezione deve riportare, oltre a tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia di etichettatura, il riferimento al “Limone dell'Etna” con l'apposizione del logo. Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati deve essere indicata la quantità netta. È obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: origine, varietà, calibro/categoria, lotto, nome (nome o ragione sociale o marchio depositato) e sede di almeno uno tra produttore, confezionatore o venditore. Nella fase di vendita al minuto, le indicazioni previste per la marcatura devono essere presentate in modo chiaro e leggibile. Per i frutti venduti alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 50% di essi.

Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi. I materiali ammessi sono: cartone, legno e materiale plastico. È ammesso l'uso di imballaggi di plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete.

Utilizzo dell'indicazione per i prodotti trasformati e derivati dal limone

I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il logo “Limone dell'Etna”, anche a seguito di processi di elaborazione o di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti in etichetta, oltre a tutte le indicazioni previste dal Regolamento UE 1169/2011, il riferimento al logo “Limone dell'Etna” con l'apposizione del logo, a condizione che il prodotto “Limone dell'Etna” sia rappresentato in maniera esclusiva nel prodotto denominato come tale.

Art. 9 I controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A.Mirri” - Via Gino Marinuzzi . 3 Palermo –tel. 091 656511 telefax 091 6565243.

Art. 10 Il logo e l'etichettatura

Descrizione del logo: Il logo consiste nella dicitura “Limone dell'Etna” allocata all'interno di uno dei due limoni parzialmente sovrapposti contornati da tratti che indicano la raffigurazione stilizzata delle falde del vulcano Etna dove la foglia di uno dei due limoni rappresenta anche il pennacchio del vulcano. Al disotto del tutto insiste la raffigurazione stilizzata di due onde in rappresentanza del Mar Jonio.

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

In abbinamento al logo deve essere riportato sempre il numero di concessione.

Il logo “Limone dell'Etna” deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti nell'allegato grafico, che è parte integrante del seguente documento e deve essere apposto in modo che sia ben visibile.

La riproduzione del logo non può essere usata come componente di un altro elemento di disegno né essere modificata in alcun senso. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione e menzione diverse da quelle espressamente previste da questo disciplinare, ivi compresi aggettivi del tipo “fine, superiore, selezionato, scelto” e similari. Non è consentito l'uso di termini laudativi.