

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “LIMONE DI SIRACUSA”

Art.1. Denominazione

L’Indicazione Geografica Protetta “Limone di Siracusa” è riservata ai frutti di limone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art.2. Descrizione del prodotto

L’Indicazione Geografica Protetta “*Limone di Siracusa*” è riservata alla cultivar “Femminello” e ai suoi cloni, riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L) Burm coltivati in impianti specializzati nel territorio della Provincia di Siracusa definito nel successivo art.3, rispondenti ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

In particolare, i dati caratterizzanti le tipologie di frutto a seconda delle epoche di raccolta, sono le seguenti:

Primofiore sono i frutti raccolti a partire dal 1 ottobre fino al 14 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;

Forma ellittica;

Pezatura: da media a grossa;

Peso dei frutti: non inferiore a 100 gr;

Polpa: di colore verde chiaro o giallo citrino;

Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34% e con acidità >6%.

Grado Brix della polpa: > 7

Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile) sono i frutti raccolti dal 15 aprile al 30 giugno e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: giallo chiaro;

Forma ellittica o ovoidale;

Pezatura: grossa;

Peso frutti: non inferiore a 100 g;

Polpa: di colore giallo;

Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30% e con acidità >5,5%.

Grado Brix della polpa: > 6,5

Verdello (o limone d’estate): sono i frutti raccolti dall’1 luglio al 30 settembre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: verde chiaro;

Forma ellittica- sferoidale;

Pezatura: medio-grossa;

Peso frutti: non inferiore a 100 g;

Polpa: giallo citrino;

Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità >5,5%.
Grado Brix della polpa: > 6

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

Art.3. La zona di produzione

La zona geografica di coltivazione dell'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" comprende i comuni di Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Floridia, Solarino, Sortino e Priolo Gargallo. Tale area geografica si estende non oltre i 10 km dal mare Ionio e non supera i 210 metri di altitudine sul livello del mare ed è delimitata a nord e a sud rispettivamente dalle valli esposte a sud del torrente Porcaria e del fiume Tellaro.

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

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.

La densità di piantagione massima è di 400 piante per ettaro. Per impianti esistenti ed in fase di produttività decrescente è ammessa una densità fino ad un massimo di 500 piante per ettaro. Per i sestri dinamici la densità massima ammessa è di 850 piante per ettaro.

I portinnesti sono i seguenti: "*Arancio amaro*", "*Poncirus trifoliata*", "*Citrange Troyer*", "*Citrange Carrizo*" e "*Citrus macrophylla*", dotati di alta stabilità genetica.

Le operazioni colturali, per la gestione tecnica convenzionale e le modalità di raccolta, devono essere quelle previste dalla "Normale Buona Pratica Agricola". Queste norme, per il limone, si riferiscono alla gestione del suolo, agli interventi di concimazione, all'irrigazione, alla difesa.

La produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" può avvenire in impianti condotti con il metodo di coltivazione:

- a) convenzionale: che è quello in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di "Normale Buona Pratica Agricola" della Regione Siciliana;
- b) integrato: con produzione ottenuta mediante l'osservanza delle norme tecniche previste dal Disciplinare della Regione Siciliana in adozione dei Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
- c) biologico: in osservanza del Reg Ce 834/2007.

Art. 6. La raccolta

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano. Il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi. E' ammesso che il colore dei frutti sia variabile in funzione delle condizioni pedo-climatiche, in funzione delle varie fioriture e della particolare epoca di raccolta. La produzione massima consentita di limoni è fissata in 29t/ha per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

Art. 7. Legame con l'ambiente

Il limone, che in inverno subisce soltanto un leggero rallentamento del suo metabolismo, è specie molto sensibile al freddo, mentre rispetto ad altri agrumi è piuttosto resistente alle alte temperature. Per questi motivi la coltivazione del limone è diffusa lungo la fascia costiera ed in alcune limitate aree comprese nelle valli dei corsi d'acqua che solcano la provincia di Siracusa dal Porcaria (a nord) fino al Tellaro (a sud) , trovando le più favorevoli condizioni sui versanti esposti a sud.

La temperatura è il principale fattore climatico che limita la coltura limonicola. Dall'analisi dei valori medi annui delle temperature rilevate nella pianura costiera di Siracusa è possibile evidenziare che l'ambiente siracusano presenta condizioni di clima temperato da ottobre a marzo ed arido da aprile a settembre. La temperatura media annua è di 18-19°C, la media delle massime nel periodo estivo non supera la soglia di 31°C, mentre quella delle minime dei mesi più freddi (gennaio e febbraio) non scende al di sotto di 8-9°C.

Dopo la temperatura, l'acqua è il fattore determinante per la coltivazione del limone. Nell'area di produzione del "Limone di Siracusa" le riserve d'acqua sono garantite dal grande bacino idrico sotterraneo del tavolato ibleo, che costituisce il più importante serbatoio naturale di acqua dell'intera Sicilia, e dai corsi d'acqua superficiali. La disponibilità di acqua unita all'umidità atmosferica hanno un ruolo decisivo nella determinazione della qualità dei frutti di Limone di Siracusa, infatti l'assenza di stress idrici e un'atmosfera mediamente umida consentono di ottenere frutti più succosi, di forma regolare, con buccia fine, e che possono essere raccolti 12 mesi l'anno. Rispetto al suolo, il limone nella costa ionica siracusana viene coltivato principalmente in terreni appartenenti al gruppo dei suoli bruno-calcarei, i quali poggiano su substrati di calcari e calcari dolomitici, ed al gruppo dei suoli alluvionali presenti lungo i depositi alluvionali dei corsi d'acqua. Infatti, nel Siracusano i terreni sono dotati di ottima fertilità, sono più o meno profondi e ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica.

La Sicilia annovera una storica tradizione nella coltivazione degli agrumi ed il rispetto delle antiche tradizioni nella coltivazione di queste piante, tramandata di generazione in generazione continua ancora oggi nel siracusano, dando vita ad una vera e propria scuola di specialisti nella coltivazione del "*Limone di Siracusa*".

Per questi motivi il "*Limone di Siracusa*" mantiene un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto.

Art. 8. Confezionamento ed etichettatura

E' 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: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Nella fase di vendita al minuto, le indicazioni

previste per la marcatura devono essere presentate in modo chiaro e leggibile. Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati a norma della direttiva 79/112/Ce deve essere indicato il peso netto, oltre a tutte le menzioni previste dalle norme. Per i frutti venduti alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi.

Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi. I materiali ammessi sono: cartone, legno, plastica. E' ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il logo del "Limone di Siracusa".

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 n. 3 – Palermo – tel. 091 656511 telefax 091 6565243;

Art.10. Il logo e l'etichettatura

Il logo consiste in un ovale orizzontale con il bordo colore verde quadricromia contenente una raffigurazione in bianco e nero del Teatro Greco di Siracusa nella cui cavea, nella parte destra, sono poggiati due limoni. Di questi uno è intero, con una foglia, posto in secondo piano, l'altro è in sezione e copre in parte il primo limone.

Il limone con la foglia ha un peduncolo, e la foglia è di colore verde quadricromia. La foglia è rivolta verso il centro del marchio e copre in parte il limone a cui è attaccata col peduncolo.

La buccia dei due limoni è di colore giallo quadricromia, la polpa del limone in sezione è di colore giallo quadricromia, la scritta <<Limone di Siracusa>> è di colore nero, font Times New Roman grassetto, alto 24; lo sfondo è di colore bianco.



E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione e menzione 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.