

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50,
paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui
regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 204/18)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«LIMONE DELL'ETNA»

N. UE: PGI-IT-02444 — 12.12.2018

DOP () IGP (X)

1. **Denominazione**

«Limone dell'Etna»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il nome «Limone dell'Etna» identifica i limoni coltivati nell'area lungo la fascia costiera etnea, in un'area compresa tra il fiume Alcantara a nord, ed il confine settentrionale del comune di Catania. È riservato alla cultivar «Femminello» e ai suoi cloni, nonché alla cultivar «Monachello», riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L.) Burm. Il legame con la zona geografica si basa sulle caratteristiche e sulle qualità del prodotto.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Al momento dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche ed i parametri qualitativi di seguito elencati:

Cultivar e epoche di produzione	Caratteristiche dei frutti	Parametri qualitativi
« Femminello » Primofiore frutto invernale frutti raccolti dal 15 settembre	Colore della buccia da verde chiaro a giallo citrino; forma ellittica; peso non inferiore a 90 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 34 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3 %
« Femminello » Bianchetto o maiolino limone primaverile frutti raccolti dal 1° aprile	Colore della buccia giallo chiaro; forma ellittica o ovoidale peso non inferiore a 90 g; polpa di colore giallo	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 34 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3 %
« Femminello » Verdello (o limone estivo) frutti raccolti dal 15 maggio	Colore della buccia da verde a giallo chiaro; forma ellittica-sferoidale; peso non inferiore a 80 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 30 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3 %
« Monachello » Primofiore frutto invernale frutti raccolti dal 15 ottobre	Colore della buccia da verde chiaro a giallo citrino; forma ellittica; peso non inferiore a 90 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3 %
« Monachello » Bianchetto o maiolino limone primaverile frutti raccolti dal 1° aprile	Colore della buccia giallo chiaro; forma ellittica o ovoidale; peso non inferiore a 90 g; polpa di colore giallo	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3 %
« Monachello » Verdello (o limone estivo) frutti raccolti dal 15 maggio	Colore della buccia da verde a giallo chiaro; forma ellittica-sferoidale; peso non inferiore a 80 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3 %

I frutti che si fregiano dell'Indicazione Geografica Protetta «Limone dell'Etna» devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima con calibri ammessi di 3, 4, 5 e 6.

Fermi restando gli specifici parametri qualitativi del succo e della resa in oli essenziali, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP «Limone dell'Etna», oltre ai frutti di cui sopra, anche frutti di categorie, classi di calibro, forma, peso e colore della buccia diversi rispetto a quelli previsti. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale come frutti freschi.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione del «Limone dell'Etna» devono avvenire nell'area geografica delimitata al successivo punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Limone dell'Etna» può essere immesso al consumo in tutte le tipologie di confezioni conformi alla legislazione vigente o alla rinfusa.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Per i frutti immessi al consumo alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi. I bollini devono riportare la raffigurazione grafica del logo della IGP «Limone dell'Etna», più avanti descritto e raffigurato.

Il «Limone dell'Etna» può altresì essere immesso al consumo mediante vendita al minuto recanti un'etichetta, posta ben in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

I limoni destinati alla trasformazione, che non possono essere destinati al consumatore finale come frutti freschi, possono essere venduti «alla rinfusa» non bollinati, in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente che riportino, su almeno uno dei lati, con caratteri leggibili e visibili la dicitura «Limone dell'Etna IGP destinato alla trasformazione» con specificati cultivar e lotto o direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con assoluto divieto di presenza di altri frutti che non siano «Limoni dell'Etna» IGP.

La confezione deve recare obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP, al logotipo della IGP «Limone dell'Etna», più avanti descritto, ed alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, l'indicazione della cultivar, della categoria e del calibro. È ammesso l'utilizzo dei marchi privati, purché questi non traggano in inganno il consumatore e siano consentiti dalla legislazione vigente. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazioni e menzioni 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.

Logotipo della IGP «Limone dell'Etna»

Il logo è rappresentato graficamente dall'immagine di due limoni e dalla scritta «Limone dell'Etna IGP».

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



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di coltivazione del «Limone dell'Etna» è ubicata nella provincia di Catania lungo la fascia ionico-etnea e comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Aci Bonaccorsi, Aci Castello, Aci Catena, Aci Sant'Antonio, Acireale, Calatabiano, Castiglione di Sicilia, Fiumefreddo di Sicilia, Giarre, Mascali, Piedimonte Etneo, Riposto, Santa Venerina, San Gregorio di Catania, Valverde, Zafferana Etnea.

5. Legame con la zona geografica

Il legame che il prodotto ha con il territorio è l'elemento determinante per la sua differenziazione e si basa sulle caratteristiche qualitative dei frutti.

Il «Limone dell'Etna» identifica i limoni coltivati nell'area alle falde dell'Etna e richiama le specificità qualitative e gli elementi di tipicità del territorio e della tradizione che vengono tramandati da generazione in generazione da oltre due secoli.

Riguardo le caratteristiche qualitative, l'epicarpo del Limone dell'Etna, è molto ricco di ghiandole oleifere con contenuto in oli essenziali di elevata qualità sotto il profilo aromatico, in particolare si distingue il «citrale» (miscela di aldeidi geraniale e il nerale) responsabile del caratteristico «flavour» di limone.

Le caratteristiche qualitative degli oli essenziali del Limone dell'Etna conferiscono ai frutti una peculiarità apprezzata dal mercato e sono state oggetto anche di studio. Nello specifico, da studi condotti presso l'ex Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura oggi Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA di Acireale) e l'Istituto di Chimica organica dell'Università di Messina sulla qualità delle essenze ottenute da limoni cv. «Femminello» campionati nelle zone siciliane tipiche, si evidenzia, che gli oli essenziali ottenuti da frutti provenienti dalla zona geografica di produzione del «Limone dell'Etna» sono caratterizzati da un contenuto medio di citrale più elevato (3,61 %) rispetto a quelli provenienti dalle altre località oggetto di studio, ossia Siracusa (3,49 %) e Bagheria (3,29 %) (Fonte: Estratto dal n. 2 *Industrie e Conserve* 1969, pagg. 110-116).

Quanto citato si riscontra anche nella varietà Monachello del «Limone dell'Etna». Da un ulteriore studio condotto dal Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale (CREA-OFA) sulla qualità delle essenze ottenute da limoni cv. Monachello, si evidenzia, che gli oli essenziali ottenuti da frutti provenienti nella zona geografica di produzione del «Limone dell'Etna» sono caratterizzati da un contenuto di citrale più elevato in quanto mostrano un contenuto di geraniale e nerale rispettivamente di 1,67 % e 0,82 % rispetto ai frutti di limone provenienti dalle località di Lascari (Pa) (0,70 % -0,59 % e 0,85 % -0,72 %) e Barcellona Pozzo di Gotto (Me) (1,15 % e 0,77 %) (Fonte: «Contributo alla conoscenza delle essenze di limone di alcune cultivar italiane», *Rivista Italiana Essenze - Profumi Piante Officinali - Aromi - Saponi cosmetici*, pagg. 370-377, anno XLVII n. 7 luglio 1965; «Ricerche sugli oli essenziali del flavedo di 44 cloni di limone», *Essenze Derivati Agrumari*, anno LVII n. 3 luglio - settembre 1987; «Determinazione delle caratteristiche analitiche e della composizione enantiomerica di oli essenziali agrumari ai fini dell'accertamento della purezza e della qualità», *Essenze Derivati Agrumari*, vol.74 n.1 gennaio - aprile 2004).

La qualità dei frutti di «Limone dell'Etna» è da attribuire allo sviluppo e alla maturazione in un ambiente pedoclimatico molto specifico con suoli di matrice vulcanica, tipici delle aree prossime al vulcano Etna e clima mitigato dal mare.

Il «Limone dell'Etna» viene coltivato su terreni di matrice vulcanica più o meno evoluti collocati su antiche formazioni litologiche vulcaniche. I suoli presentano una granulometria e una tessitura eterogenea: nella fascia collinare dell'area delimitata si hanno suoli che presentano profilo poco profondo, elevata rocciosità superficiale, tessitura sabbiosa e ricca di scheletro, mentre nella fascia litoranea sono presenti profili più evoluti, profondi, con tessitura franco-sabbiosa (Fonte: Laboratorio analisi Chimico-agrarie SOAT Acireale).

Inoltre, dagli studi condotti presso il CREA-OFA (*Acta Italus Hortus*, 9, 61-65, 2013, *Food Chemistry*, 211, 734-740, 2016), si evince che grazie alla particolare tipologia di terreno, prevalentemente vulcanico dovuto alla presenza del vulcano dell'Etna e alla composizione delle rocce, di natura basaltica, il «Limone dell'Etna» presenta concentrazioni elevate di Manganese e di Stronzio.

Oltre alla caratteristica dei suoli, vi sono anche altri fattori naturali che contribuiscono a creare condizioni ottimali per la coltivazione del Limone dell'Etna.

I fattori che influenzano il clima dell'area di coltivazione del Limone dell'Etna sono principalmente le temperature e la conformazione orografica.

Le temperature sono fortemente influenzate dalla vicinanza del Mar Jonio e dalla presenza del complesso vulcanico dell'Etna. Grazie alle temperature favorevoli la coltivazione del limone si è diffusa nei secoli lungo la fascia costiera etnea e nelle immediate colline retrostanti in un'area compresa tra il fiume Alcantara, a nord, ed il confine settentrionale del comune di Catania, a sud.

La conformazione orografica risulta fondamentale nel determinare il regime pluviometrico: ad una latitudine caratterizzata da climi semiaridi o asciutti, la presenza del vulcano determina elevati accumuli pluviometrici, che nelle aree di produzione del limone fanno totalizzare circa 600-700 mm/anno. La presenza di temporali estivi, relativamente frequenti nel versante orientale, contribuiscono a mitigare le temperature.

Dai valori dell'umidità atmosferica rilevati nel versante orientale dell'Etna, con particolare riferimento alla stazione meteorologica situata presso la sede del CREA-OFA di Acireale (194 m s.l.m.), si evidenzia che negli ultimi 27 anni (1990-2017) l'umidità media annua rilevata è di circa 67 %, la media delle massime non supera la soglia di 88 %, mentre quella delle minime non scende al di sotto di 43 %.

Altri elementi climatici rilevanti, che influiscono in modo determinante sulla coltura sono il soleggiamento e i venti.

Dalle ore di sole registrate mediante il *Bollettino Mensile* (dal 1936 al 1939) presso l'Osservatorio Collegio Pennisi (Fonte: *Il clima di Acireale nei suoi elementi metereologici* anno 1943) si apprende che Acireale ha un numero di ore che supera quello delle altre città. Questo dato è confermato dai valori, di nebulosità registrati presso lo stesso osservatorio.

Una specificità presente solo nel territorio del «Limone dell'Etna» è la particolare tecnica colturale, chiamata «forzatura» o «secca» adottata dai produttori locali che permette una produzione estiva, tipica dell'areale di coltivazione del «Limone dell'Etna».

Questa tecnica che permette di forzare la pianta a fiorire in estate e dare i frutti nel periodo da maggio a settembre dell'anno successivo, fu messa a punto già tre secoli fa da specialisti del comprensorio jonico-etneo, si tramanda di generazione in generazione da oltre due secoli ed ancora oggi è tipica dell'area litoranea-acese. Non irrigando durante il mese giugno - luglio si induce nella pianta uno stress idrico; dopo tale periodo, attraverso crescenti irrigazioni e concimazioni eccitanti a base di azoto si sveglia la pianta dal forzato letargo e si provoca una seconda fioritura che andrà a frutto l'anno successivo. I frutti ottenuti con questa tecnica vengono chiamati «verdelli».

L'immagine dell'Etna associata alla limonicoltura ha riferimenti molto antichi come dimostrano le veline che racchiudevano i frutti di limoni negli imballaggi di inizio secolo.

Riferimenti alla limonicoltura dell'Etna si ritrovano anche nei romanzi dell'epoca, Federico De Roberto nel 1894 in *I Vicerè* scriveva delle opere di bonifica e di ricerca dell'acqua «scavando le secolari lave del Mongibello» per piantare arance e limoni.

La limonicoltura dell'Etna è conosciuta sulla base della tradizione produttiva che la caratterizza da oltre due secoli. Dalle ricerche bibliografiche appare di grande interesse, per il valore storico e scientifico, lo studio sulla limonicoltura dell'Etna condotto da Giulio Savastano, illustre studioso dei primi del novecento, pubblicato negli *Annali della Regia Stazione Sperimentale di Agrumicoltura e Frutticoltura di Acireale* nel 1922 con il titolo «La biologia colturale del limone nel versante orientale etneo». In questa pubblicazione Savastano parla delle ragioni storiche, biologiche e agronomiche per le quali il limone ha trovato ambiente ideale nella fascia litoranea del versante orientale dell'Etna, descritta come «regione etnea del limone», corrispondente dopo 100 anni all'attuale area geografica del comprensorio del «Limone dell'Etna».

Testimoni dell'importanza della storia della limonicoltura dell'area sono i toponimi Riviera dei Limoni e Città del limone verdello ancora oggi molto utilizzati.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
