

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica 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**

(2015/C 165/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**

«LIMONE DI SIRACUSA»

n. UE: IT-PGI-0105-01300 – 19.01.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio di tutela del Limone di Siracusa IGP  
Indirizzo: C/o SOAT di Siracusa  
Via De Caprio 57 - 96100 Siracusa

Il Consorzio di tutela del Limone di Siracusa IGP è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**—  Denominazione del prodotto—  Descrizione del prodotto—  Zona geografica—  Prova dell'origine—  Metodo di produzione—  Legame—  Etichettatura—  Altro [Aggiornamenti normativi]**4. Tipo di modifica**—  Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

(<sup>1</sup>) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

## 5. Modifica (modifiche)

### *Descrizione del prodotto*

- Sono state soppresse le date relative alla fine del periodo di raccolta per le tre tipologie di frutto Primofiore, Bianchetto o Maiolino e Verdello. Questa modifica è giustificata da ragioni riconducibili all'estrema variabilità di diversi fattori climatici e commerciali e permette la raccolta di frutti conformi alle specifiche del disciplinare anche oltre le date fissate nel disciplinare attualmente in vigore.

- Si è provveduto ad inserire all'articolo 2 del disciplinare di produzione il seguente paragrafo.

«Fermo restando i requisiti previsti per le singole tipologie di frutti, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP Limone di Siracusa, i frutti appartenenti a categorie, classi di calibro, colore della buccia, peso e pezzatura diversi rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale»

La modifica permette ai produttori di soddisfare le richieste sempre crescenti di «Limone di Siracusa» IGP provenienti dall'industria di trasformazione, in particolare dei succhi, del gelato e della pasticceria. L'industria di trasformazione è interessata alle caratteristiche organolettiche dei frutti piuttosto che a quelle commerciali quali calibri, colore delle buccia e categoria extra e I, pertanto la modifica tende a soddisfare questa richiesta del mercato, mantenendo inalterate le caratteristiche del «Limone di Siracusa» IGP per il consumo fresco destinato al consumatore finale.

### *Metodo di produzione*

L'ultima frase dell'articolo 6 del disciplinare di produzione «La produzione massima consentita di limoni è fissata in 29 t/ha per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.»

è stata modificata in:

«La produzione massima consentita di limoni per il mercato fresco è fissata in 29 t/ha per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.»

Con questa frase si chiarisce che la produzione massima consentita riguarda esclusivamente il mercato del fresco. Tale limite non può includere la produzione di «Limone di Siracusa» destinato all'industria.

### *Post raccolta, condizionamento ed etichettatura*

Viene inserita la seguente frase «è vietato l'uso di cere e fungicidi di sintesi in post raccolta». La scelta di vietare l'utilizzo di cere e fungicidi in post raccolta va incontro ai nuovi orientamenti del mercato.

Si è provveduto a definire norme in materia di confezionamento ed etichettatura specifiche per i frutti destinati alla trasformazione al fine di garantire la tracciabilità, l'origine del prodotto e permettere una corretta identificazione del «Limone di Siracusa» destinato all'industria di trasformazione.

### *Logo*

I produttori hanno chiesto di sostituire il logo del prodotto attualmente presente nel disciplinare di produzione con un logo più attuale e comprensivo della scritta IGP. Il nuovo logo risulta essere tecnicamente più idoneo ad essere utilizzato su qualsiasi tipo di stampa e di supporto rispetto al logo attualmente utilizzato in cui la scritta «Limone di Siracusa», occupando una piccola parte dell'intero logo, ha spesso causato problemi di leggibilità della denominazione soprattutto quando stampato su formati ridotti.

Si sostituisce pertanto il logo:



Con il seguente



Il disciplinare di produzione contiene una dettagliata descrizione tecnica delle caratteristiche del nuovo logo.

#### *Aggiornamenti normativi*

Poiché la regolamentazione dell'Unione in materia di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale è in continuo aggiornamento, la frase dell'articolo 8 del disciplinare di produzione:

«Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati a norma della direttiva 79/112/CEE deve essere indicato il peso netto, oltre a tutte le menzioni previste dalle norme.»

È stata modificata eliminando il riferimento alla direttiva 79/112/CEE in:

«Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati secondo la normativa dell'Unione deve essere indicato il peso netto, oltre a tutte le menzioni previste dalle norme.»

DOCUMENTO UNICO

«LIMONE DI SIRACUSA»

n. UE: IT-PGI-0105-01300 – 19.01.2015

DOP ( ) IGP ( X )

#### 1. Denominazione

«Limone di Siracusa»

#### 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

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 punto 4.

Gli elementi caratterizzanti le tipologie di frutto a seconda delle epoche di raccolta, sono le seguenti:

Primofiore: sono i frutti raccolti a partire dal 1° ottobre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;

Forma: ellittica;

Pezzatura: 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;
Tenore minimo di succo filtrato:	> 34 % del peso;
Grado Brix della polpa:	> 7;
Acidità:	> 6 %.

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

Colore della buccia:	giallo chiaro;
Forma:	ellittica o ovoidale;
Pezzatura:	grossa;
Peso frutti:	non inferiore a 100 g;
Polpa:	di colore giallo;
Succo:	di colore giallo citrino;
Tenore minimo di succo filtrato:	> 30 % del peso;
Grado Brix della polpa:	> 6,5;
Acidità:	> 5,5 %.

Verdello (o limone d'estate): sono i frutti raccolti a partire dal 1° luglio e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia:	verde chiaro;
Forma:	ellittica- sferoidale;
Pezzatura:	medio-grossa;
Peso frutti:	non inferiore a 100 g;
Polpa:	giallo citrino;
Succo:	di colore giallo citrino;
Tenore minimo di succo filtrato:	> 25 % del peso;
Grado Brix della polpa:	> 6;
Acidità:	> 5,5 %.

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.

Fermo restando i requisiti previsti per le singole tipologie di frutti, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP «Limone di Siracusa», i frutti appartenenti a categorie, classi di calibro, colore della buccia, peso e pezzatura diversi rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale.

### 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 aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del «Limone di Siracusa» devono avvenire nell'area geografica delimitata.

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.

La produzione massima consentita di limoni per il mercato fresco è fissata in 29 t/ha per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

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

È vietato l'uso di cere e fungicidi di sintesi in post raccolta.

I materiali per gli imballaggi ammessi sono: cartone, legno, plastica. È ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete.

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

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: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Per i frutti venduti alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi.

Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il seguente logo del «Limone di Siracusa».



I frutti destinati alla trasformazione non possono essere venduti al minuto né in imballaggi preconfezionati. Possono essere venduti «alla rinfusa» non bollinati, in imballaggi o contenitori che riportino con 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. Possono altresì essere consegnati alla rinfusa direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con l'assoluto divieto di presenza di altri frutti che non siano Limone di Siracusa IGP, in questo caso i documenti di trasporto devono indicare la dicitura: «Limone di Siracusa IGP destinato alla trasformazione» e specificare: varietà, fioritura, categoria/e, calibri, lotto.

È 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.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

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.

5. **Legame con la zona geografica**

Il «Limone di Siracusa» è caratterizzato, dall'elevata resa in succo, dalla pezzatura medio grossa e dal calendario di raccolta che copre l'intero arco dell'anno. Tali peculiarità derivano dalle condizioni pedoclimatiche del territorio e dalle cultivar presenti nell'areale di produzione. La coltivazione del «Limone di Siracusa» avviene lungo la fascia costiera ed in alcune limitate aree interne, comprese nelle valli dei corsi d'acqua che solcano la provincia di Siracusa. Dall'analisi dei valori medi annui delle temperature rilevate nella pianura costiera di Siracusa è possibile evidenziare, infatti, che l'ambiente siracusano presenta condizioni di clima temperato da ottobre a marzo ed arido da aprile a settembre. Nell'intera area, i terreni sono dotati di ottima fertilità, sono più o meno profondi e ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica.

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.

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 propria scuola di specialisti nella coltivazione del «Limone di Siracusa».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento <sup>(?)</sup>)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Limone di Siracusa» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 286 del 10.12.2014.

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](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (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».

---

<sup>(?)</sup> Cfr. nota 1.