

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 popolazione “Femminello di Siracusa”, riferibile alla specie botanica *Citrus limon* (L) Burm. coltivata 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 25% e con acidità >5%.

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 25% e con acidità >4,5%.

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 20% e con acidità >4,5%.

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 di produzione e di confezionamento dell'I.G.P. "*Limone di Siracusa*" comprende, in Provincia di Siracusa, in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di: Augusta, Avola, Floridia, Melilli, Noto, Priolo Gargallo, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino, così come descritto nella delimitazione che segue:

La zona di produzione inizia sul versante est nel porto Grande di Siracusa prosegue verso ovest, comprendendo l'abitato di Belvedere, attraversando il territorio del Comune di Priolo Gargallo, Melilli ed Augusta, sino a lambire il territorio di Sortino; a ovest interessa i Comuni di Solarino, Floridia, Siracusa; a sud Avola, Noto e Rosolini.

Confina nel suo insieme a nord con parte del territorio di Augusta, a est con parte del territorio di Augusta, Melilli e con il Mar Ionio, a sud con il territorio del Comune di Pachino, a ovest risalendo con parte del territorio dei Comuni di: Rosolini, Noto, Avola, Siracusa, Canicattini Bagni, Floridia, Palazzolo Acreide, Solarino, Sortino, Priolo Gargallo, Melilli, e Augusta. Partendo dal versante nord-est, l'area interessata alla coltivazione del "*Limone di Siracusa*", inizia dallo sbocco sul Porto Grande di Siracusa, del Canale Pisimotta fino all'intercettazione della via Elorina (SS 115) che percorre verso nord fino all'incrocio con via Columba. Prosegue verso nord su tale via fino ad immettersi nella S.S. n°124 (in direzione Floridia). La percorre fino all'incrocio con la strada provinciale n°77 Fusco-Tremilia-Grottone; la risale per 350 m. fino ad intercettare il canale comunale di contrada Canalicchio, percorrendola verso nord fino ad incontrare il canale Galermi.

In direzione ovest si percorre il Canale Galermi fino ad incontrare la S.P. n°46 Siracusa-Belvedere-Carancino all'altezza dell'incrocio ubicato a quota 118. Il limite percorre la SP in direzione Belvedere, supera l'ingresso al Castello Eurialo e svolta alla prima carrabile sulla destra per Targia. La percorre verso est, fino ad intercettare a quota + 109 le Mura di Dionisio, discende lungo le stesse fino ad incontrare a quota + 31, rispettivamente la carrabile predetta e la strada statale 114. Prosegue per la S.S. 114, fino alla stazione ferroviaria di Targia. Segue la linea ferrata in direzione nord, fino alla stazione di Castelluccio Siculo. Lasciata la stazione, il confine dell'area procede verso sud lungo la strada che partendo da quota + 36, arriva fino a quota + 94. Da questo punto svolta ad ovest sulla strada Villasmundo-Brucoli-Arcile, fino ad intercettare la S.S. 114 al Km 125,500. Discende lungo la S.S. 114 in direzione Siracusa, fino al Km 135, in corrispondenza dell'intersezione con il Torrente Cantera, prosegue lungo il Torrente Cantera fino a quota + 29. Il confine dell'area delimitata risale verso nord-ovest, lungo la S.P. 96 Augusta-Melilli, fino a intercettare la S.P. 2 "S. Catrini-Passo di Vè", che viene percorsa in direzione ovest, per tutto il suo tracciato fino all'incrocio con la S.P. 95 Lentini-Priolo. Quest'ultima viene percorsa fino al centro abitato di Priolo. Si prosegue sulla S.P. 25 Priolo-Floridia, fino all'incrocio con la S.P. 46 Siracusa-Belvedere-Carancino, dove si interseca con il Canale Galermi.

La linea di delimitazione segue il canale Galermi, nella vallata dell'Anapo, fino a raggiungere il suo limite estremo nel punto di intersezione col tracciato della ferrovia in disarmo Siracusa-Vizzini a quota +138. Discende lungo il vecchio tracciato della suddetta ferrovia, lungo il fiume Anapo, fino a M. Isola Mola a quota +115; percorre quindi la strada carrabile che si collega con la SP N°28 Solarino-Fusco-Sortino a quota +146 presso le Case Don Vito. Si percorre la S.P. in direzione

Solarino fino a quota +152 nel punto di intersezione con la linea di confine del Comune di Solarino. La linea di perimetrazione continua verso ovest lungo il confine comunale di Solarino fino alla quota +205, prosegue sulla curva di livello in direzione sud fino ad incontrare la SP N°78 “Balatazza-Trigona” che percorre in direzione Solarino fino all’incrocio con la SP N°28 Solarino-Fusco-Sortino. Da questo punto discende lungo il tracciato in disarmo della ferrovia “Siracusa-Fusco-Vizzini” fino alla località “La Masseria”, percorre la strada carrabile in direzione sud-ovest fino ad immettersi sulla S.S. 124. Prosegue in direzione Solarino lungo la stessa, oltrepassa il cimitero, svolta a sinistra costeggiando lo stesso, e risale lungo la strada carrabile Macchiotta fino ad incontrare a quota +150 il limite comunale di Floridia, coincidente con Cava Culatello – Cirino. Si percorre il predetto confine fino ad intercettare la Cava Spampinato a quota +201. La linea di perimetrazione ridiscende verso est fino ad intercettare a sud l’acquedotto comunale di Solarino percorrendolo fino al serbatoio in località Cozzo Su Cola, prosegue sull’acquedotto in direzione di Canicattini Bagni, oltrepassa il confine tra Siracusa e Floridia, segue la linea dell’acquedotto fino ad intercettare il confine tra Siracusa e Canicattini Bagni in contrada Passetti. Prosegue verso sud lungo la linea di confine comunale fino ad intercettare la S.P. n°74 Floridia-Canicattini Bagni, in contrada Monasteri. Si percorre la S.P. n°74 in direzione Floridia fino ad incontrare la quota + 204 seguendo il crinale di Cugno Balio e Cugno Trappetazzo, fino ad incrocio con la strada "Dego Canicattini Bagni", si discende fino al vallone Cavadonna, che si risale per un breve tratto (m.100 circa) fino al congiungimento con la curva di livello di quota + 154. La delimitazione procede in direzione sud-est fino ad intercettare al Km.12,500 la S.P. 14 “Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro”, prosegue verso ovest parallelamente ad essa fino al km.12 per continuare verso sud fino a raggiungere la linea di confine Siracusa-Noto presso il torrente Moscasanti. Si oltrepassa il fiume Cassibile di Cava Grande per ricongiungersi al vertice dei confini comunali di Siracusa, Noto e Avola: da qui svoltando a destra si segue la strada vicinale “Palazzetti” fino ad incrociare la strada vicinale “Tangi”; successivamente si incontra la strada comunale Uzzo-Cugno di Fazio; da qui, seguendo il confine tra il foglio di mappa catastale 10 e il foglio di mappa catastale 20 si arriva alla strada vicinale “Rosciola” che si segue attraversando il fosso “Rosciola”, “Cava l’Unica” (o Cava dell’Umbra) fino ad arrivare alla “Cava Carrubeto”. Attraversata la cava, si segue la strada vicinale “Carrubeto” fino al congiungimento con la strada vicinale “Mandalà – Petrara”; svoltando a destra si prosegue fino ad arrivare alla “Cava Bugliola”, ed oltrepassatola, percorrendo la strada vicinale dei “Mulini”, si arriva alla strada provinciale n°4 “Avola-Manghisi” al km.2. Svoltando a destra, si percorre la S.P. N°4 per km.1 in direzione Avola Antica e si arriva alla prima curva a gomito. A sinistra ci si immette nella stradella interpodereale che collega la S.P. 4 al Torrente Pisciarello. A questo punto si segue il corso del Torrente Pisciarello fino alla confluenza con il Torrente Talibelli. Si risale il corso del Torrente Talibelli fino ad incrociare la strada vicinale Cifaleo e giunti al bivio con la strada vicinale Seggio-Piano della Pace si svolta a destra e dopo 0,4 km circa ci si immette nella SP N°15 “Avola-Bochini-Noto”. Si procede in direzione Noto per circa 3 km e, dopo aver oltrepassato la strada per “Cozzo Meti”, arrivati al punto quotato 135 m. slm, ci si immette a destra nella strada vicinale Osciri. Da cui, dopo aver attraversato il Torrente S. Giovanni (diventata strada comunale) si arriva al centro abitato di Noto, giungendo alla S.S. 287. Si svolta a destra e si procede lungo la S.S. 287 (via dei Mille) in direzione S. Giovanni; arrivati alla circonvallazione di Noto, si svolta a sinistra percorrendola in direzione della S.S. 115 Noto – Rosolini fino all’incrocio con la S.P. n°64 “Noto Antica – Burlò – S. Maria della Scala – Noto”. Si svolta a destra e ci si inoltra attraversando C.da S. Caterina, la Cava del Ferraro, Case Hernandez (a valle della strada), si attraversa il fiume Asinaro e si arriva all’incrocio con l’acquedotto di Pachino e la strada comunale “Schifazzo-Mazzara”. Si gira a sinistra e percorrendo la strada comunale in direzione sud si arriva alla S.P. 24 “Noto-Testa dell’Acqua al km. 25,2 si svolta a destra e si procede in direzione Palazzolo Acreide per circa km.1; quindi si svolta a sinistra imboccando la strada comunale “Renna – Pantanello – Serra del Vento” in direzione del Torrente Tre Fontane. Dopo aver attraversato il Torrente Tre Fontane e il Fiume Gioi, s’incrocia la strada consortile Torresena; si svolta a sinistra e

la si percorre fino a lambire il Fiume Gioi, si gira a destra e si procede verso la strada comunale Fontanelle – Molisena – Portelle. Si svolta a sinistra (imboccando la strada comunale Fontanelle-Molisena – Portelle) in direzione contrada Valle Vascelli; si procede sino alla S.S. 115 Noto – Rosolini al km.370,4. Si percorre la S.S. 115 in direzione Rosolini per km.1,2 giungendo all'incrocio con la strada comunale Ponte Vecchio – Tre Maiali; girando a destra, si percorre la strada comunale per km.1,2 fino ad incrociare la S.P. 18 Giarratana – Castelluccio – Noto al km.0,6. Si svolta a destra e si percorre la S.P. 18 in direzione di Cozzo Cariulo per km.2 giungendo al bivio con la strada consorziale Renna – Strada Cariulo; si svolta a destra e percorrendo la strada consorziale, la strada comunale Renna – Pantanello – Serra del Vento, ed infine la strada vicinale Renna – Sbriliua arrivando alla cava Lentini – Renna Alta (o Cava Bottali). Seguendo la cava si ritorna sulla S.P. 18 e si prosegue in direzione Castelluccio per km.2,7 fino ad incrociare la Cava – Strada dell'Asino. Si gira a sinistra e si percorre la stradella che delimita il foglio di mappa catastale 222 di Noto fino ad arrivare al Fiume Tellaro. Si segue il corso del fiume (limite di comprensorio tra il territorio di Noto e Rosolini) fino ad incrociare la cava Scorzone, e da qui si percorre la stradella interpodereale di modo che rimanga a sinistra l'ex feudo del Prainito; si attraversa la S.P. 17 Ritillini – Favarotta e si prosegue fino alla cava del Prainito. Da questo punto si segue il confine amministrativo tra la provincia di Siracusa e Ragusa fino alla cava di Scalarancio prima e alla strada Carbonarella poi (punto quotato 210 m. slm). Si percorre detta strada in direzione Rosolini, fino alla S.S. 115 all'altezza dell'Hotel Europa (km.362,2). Si svolta a destra lungo la S.S. 115 fino al Ponte Cipolla. Da qui si segue il confine amministrativo tra le provincie di Siracusa e Ragusa fino ad arrivare alla S.P. N°56 Agliastro – Bimmisca in direzione S.E. fino al confine tra i fogli di mappa catastale n°396 e n°403 di Noto. Si gira a sinistra percorrendo la S.P. N°56 e poi la strada comunale Bommiscuro-Agliastro fino ad incrociare la S.P. 26 Rosolini – Belliscalea – Pachino al km.8,4; si svolta a destra e si percorre la SP 26 Rosolini – Belliscalea - Pachino in direzione Pachino, arrivando alla S.P. N°19 Noto – Pachino al km.16,9. Si gira a sinistra verso Noto fino al km.13,8 (al quadrivio S.P. 19, Strada comunale Baroni – Maccari – S. Lorenzo Nuovo e la Strada Comunale Scirbia – Terreni Nuovi – Reitani – Marzamemi), si svolta a destra, e percorrendo la strada comunale Scirbia – Terreni Nuovi – Reitani – Marzamemi in direzione nord-est, si arriva al mare Ionio. Seguendo la costa in direzione nord si chiude la zona perimetrata al punto di inizio coincidente con il Porto Grande di Siracusa.

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 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

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 q.li 550 per ettaro 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 della Sicilia 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, 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 limitante più importante nei riguardi della coltura del limone. In effetti gli agrumi si sono estesi fuori della loro area naturale nelle zone ove l’inverno non è molto freddo ed anche con pluviometria inferiore ai 50 millimetri annuali, attraverso l’intervento costante dell’irrigazione. Del resto, l’abbondanza di acqua è stato sicuramente l’elemento decisivo nella scelta di stanziarsi in questo territorio fatto dai popoli preistorici e dai Siculi prima, dai colonizzatori greci poi, e per ultimo, con un balzo di quasi 3000 anni, dai grandi gruppi industriali nel secolo scorso. L’umidità atmosferica ha un ruolo importante nella determinazione della qualità dei frutti di limone: un’atmosfera mediamente umida consente di ottenere frutti più succosi, di forma regolare e di buccia fine. 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*". Nelle campagne Iblee si riservavano nuovi spazi ai giardini delle ville in costruzione, concettualmente diverse da quelli delle masserie, nelle quali il giardino, esclusivamente produttivo, era posto a lato e chiuso con un cancello e alte mura. Nei più raffinati giardini delle ville suburbane di Siracusa e di Noto, gli aranci ed i limoni erano valorizzati per le qualità estetiche ed utilitaristiche. Dei numerosissimi "giardini di delizia" settecenteschi, ormai scomparsi, resta solo il ricordo di piccoli paradisi orientali, talora nobilitati dal lavoro di ricerca e di interesse alle novità botaniche dei colti proprietari.

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. Il confezionamento

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'Organismo di controllo Det Norske Veritas Italia, Viale A. De Gasperi 187, 95127 Catania, Tel.: 095-370020, Fax : 095-372871.

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 simili. Non è consentito l'uso di termini laudativi.