

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2000/C 77/02)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: Articolo 5

DOP () IGP (x)

N. nazionale del fascicolo: 5/99

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Indirizzo: Via XX Settembre 20, I-00187 Roma

Telefono: 06-481 99 68

Fax: 06-42 01 31 26

2. Associazione richiedente:

2.1. Nome: Solagri società cooperativa a responsabilità limitata

2.2. Indirizzo: Via A. Balsamo 12, I-80065 Sant'Angelo (Napoli)

Sede operativa: Via S. Martino 10, I-80065 Sant'Angelo (Napoli)

2.3. Composizione: 150 soci produttori (Statuto n. 19318/A, reg. 17.10.1994)

3. Tipo di prodotto: (Citrus Limon L. Burman) «Ovale di Sorrento» — sinonimo «Limone di Massa Lubrense o massese» — Classe 1.6

4. Descrizione del disciplinare:

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: Limone di Sorrento

4.2. Descrizione: Il Limone di Sorrento deve avere le seguenti caratteristiche:

— forma del frutto: ellittica, simmetrica: lobo pedicellare lievemente prominente con aria basale media;

— dimensioni: medie, medio-grosse, peso non inferiore a 85 grammi; i limoni con pesi inferiori a 85 grammi ma in possesso delle altre caratteristiche di cui alla presente descrizione, possono essere destinati alla trasformazione;

— peduncolo: di medio spessore e lunghezza;

— attacco al peduncolo forte:

- umbone (apice): presente;
- solco apicale: assente;
- residuo stilare: assente;
- colore della buccia: giallo citrino per una superficie superiore al 50 %;
- buccia (flavedo e albedo): di spessore medio;
- flavedo: ricco di olio essenziale, aroma e profumo forte;
- asse carpellare: rotondo, medio e semipieno;
- polpa: di colore giallo paglierino, con tessitura media;
- succo: giallo paglierino abbondante (resa non inferiore al 30 %) e con elevata acidità (non inferiore a 3,5 grammi/100 ml).

4.3. *Zona geografica:* Penisola Sorrentina (Comuni di Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agello, Sorrento e Massa Lubrense) e Isola di Capri (Comuni di Capri ed Anacapri).

4.4. *Prova dell'origine:* La coltivazione del limone nell'antichità è testimoniata dalle citazioni rinvenibili nelle opere di alcuni scrittori dell'età antica:

- Teofrasto, di Efeso di Lesbo (372 a.c.-287 a.c.) nelle due sue opere: «Storia delle piante» e «Origine delle piante»;
- Publio Vergilio Marone (70 a.c.-19 a.c.) nel 2° libro delle Georgiche;
- Plinio Seniore (nato il 23 e morto il 79 durante l'eruzione del Vesuvio) in Naturalis Historia.

La presenza del limone nella provincia di Napoli sin dall'antichità è testimoniata dalla rappresentazione di tale agrume in numerosi dipinti e mosaici rinvenuti negli scavi di Pompei ed Ercolano distrutti dall'eruzione del Vesuvio nel 79 d.c.. La coltivazione del limone nell'agro napoletano nel periodo che va dal I secolo a.c. al I secolo d.c. è dimostrabile per molti aspetti:

- La rappresentazione molto frequente di limoni nei mosaici e nei dipinti rinvenuti negli scavi che ne dimostra l'uso comune;
- Nelle opere rinvenute si può rilevare il poliformismo del limone che ha la caratteristica di fiorire più volte durante l'anno producendo frutti leggermente dissimili nella forma;
- La sensazione di freschezza dei frutti rappresentati nei dipinti e nei mosaici ottenibile solo usando come modelli frutti appena raccolti e quindi coltivati sul posto.

La coltivazione del limone nella penisola sorrentina in tale periodo è facilmente ipotizzabile stante la breve distanza di Sorrento da Pompei (circa 30 km) e la presenza certa sul territorio di cospicui insediamenti romani coevi a quelli di Pompei ed Ercolano.

Il proseguimento nel tempo della coltivazione del limone nell'agro napoletano e a Sorrento in particolare è testimoniato da vari scritti: il Bertagnolli riferisce la presenza di agrumeti nel napoletano durante la dominazione Normanna (X secolo); Torquato Tasso (nato a Sorrento nel 1544) descrive nella Gerusalemme Liberata a proposito del meraviglioso giardino di Armida la caratteristica della fioritura ricorrente; Giovanni Pontano (1429-1503) e Giambattista Della Porta (1535-1615) descrivono l'abilità dei Sorrentini nella coltivazione del limone. Nei periodi successivi numerosissime testimonianze (P. Bonaventura da Sorrento, Can. Iovino, Archivio dei Padri Gesuiti di Roma, documenti catastali e notarili e infine numerosissimi documenti che attestano le spedizioni di limoni in tutto il mondo a partire dall'800) dimostrano la prosecuzione della coltura fino ad oggi.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* Il sistema di coltivazione deve essere quello tipico e tradizionalmente adottato nella zona. I sestri e le distanze di piantagione ed i sistemi di potatura dei limoneti di cui alla presente descrizione sono in uso tradizionale della zona. La forma di allevamento è riconducibile ad un vaso libero, adattato ad un sistema idoneo di copertura. È facoltà degli organi tecnici regionali ammettere anche forme di allevamento diverse, nel rispetto comunque delle specifiche caratteristiche di qualità del prodotto descritte al punto 4.2.

La tecnica tradizionale di produzione consiste nel coltivare le piante sotto impalcature di pali di legno, preferibilmente di castagno (di altezza non inferiore a 3 m) o sotto ombreggiature di altre essenze vegetali, utilizzando stagionalmente coperture di riparo dagli agenti atmosferici avversi e per garantire una scalarità di maturazione dei frutti.

La densità di impianto non dovrà essere superiore ad 850 piante per ettaro.

La raccolta va effettuata nel periodo compreso tra il 1° febbraio e il 31 ottobre, poiché la pianta ha quattro fioriture, in funzione del conseguimento delle caratteristiche qualitative di cui al punto 4.2 e delle particolari richieste del mercato in tale periodo. Tuttavia, in considerazione soprattutto dell'andamento climatico dell'annata, la regione Campania si riserva di modificare tali date con decreto del presidente della giunta regionale.

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano; va impedito il contatto diretto dei limoni con il terreno.

Nei limoneti di cui sopra è ammessa la presenza di varietà diverse dall'ovale di Sorrento nella misura massima del 15 %.

La produzione massima consentita di limoni per ettaro ammessa a tutela non deve superare le 35 tonnellate in coltura specializzata o promiscua (in tal caso si intende la produzione ragguagliata). I limoni raccolti devono presentarsi sani, indenni da attacchi parassitari come per legge.

Per il trasporto del prodotto fino ai centri di raccolta devono essere impiegati contenitori atti a non provocare danni ai frutti.

I prodotti elaborati, derivanti dalla trasformazione del limone, possono utilizzare, nell'ambito della designazione degli ingredienti, il riferimento al nome geografico «Sorrento» a condizione che rispettino le seguenti condizioni:

- 1) i limoni utilizzati per la preparazione del prodotto siano esclusivamente quelli conformi alla presente;
- 2) sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra quantità utilizzata dalla IGP «Limone di Sorrento» e quantità di prodotto elaborato ottenuto;
- 3) l'elaborazione e/o la trasformazione dei limoni avvenga esclusivamente nell'intero territorio dei comuni individuati all'articolo 4.3 della presente;
- 4) venga dimostrato l'utilizzo della IGP «Limone di Sorrento» mediante l'acquisizione e detenzione delle ricevute di acquisto dai produttori iscritti all'albo e successiva annotazione sui documenti ufficiali.

4.6. *Legame*: Nonostante la presenza certa nella penisola sorrentina fin dall'antichità, la coltura degli agrumi e del limone in particolare ha profondamente influenzato il paesaggio della zona a partire dalla seconda metà del settecento quando andò in crisi la coltura del gelso, allora prevalente, a causa della concorrenza della importazione di bozzoli dalla Cina e dal Giappone. La riconversione colturale di quel periodo (incoraggiata da sgravi fiscali) modificò profondamente il territorio. Nacquero i caratteristici terrazzamenti, si costruirono contrafforti e nuovi raccordi viari, si potenziarono gli acquedotti. L'esigenza di proteggere le piante dalle intemperie invernali portò alla diffusione su tutto il territorio della «pagliarella» (stuoia di paglia tenuta insieme da liste di legno di castagno) e all'esigenza della costruzione di alti pergolati con pali di castagno. Per questo motivo sulle colline circostanti la pianura sorrentina il basco ceduo castagnale sostituì gli ontani fin ad allora coltura collinare dominante. Il paesaggio agrario assume così l'aspetto fortemente antropizzato, lo stesso che è giunto fino a noi e che ancora oggi è possibile osservare.

4.7. *Struttura di controllo*:

Nome: IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo per la certificazione dei prodotti e dei processi agroalimentari) c/o Assessorato Agricoltura Regione Campania

Indirizzo: Centro direzionale di Napoli, Isola A6

4.8. *Etichettatura*: L'immissione al consumo dell'IGP «Limone di Sorrento» deve avvenire secondo le seguenti modalità:

il prodotto deve essere posto in vendita in appositi contenitori rigidi, con capienza da un minimo di 0,5 kg fino ad un massimo di 15 kg, realizzati con materiale di origine vegetale, con cartone o con altro materiale riciclabile, consentito, in ogni caso, dalle normative comunitarie. Sulle confezioni contrassegnate ad IGP, o sulle etichette apposte alle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le seguenti indicazioni:

- «Limone di Sorrento» e «Indicazione geografica protetta» (o la sua sigla IGP);
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità delle norme vigenti;
- dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione geografica protetta. Il simbolo grafico è composto dall'immagine di tre limoni affogliati, di cui due piccoli messi in posizione leggermente laterale ed uno grande. Quest'ultimo, all'interno, ha raffigurato il panorama della costiera sorrentina fino a Punta Scutolo. Il paesaggio è di colore verde pantone 360 CV, le foglie sono di colore verde pantone 362 CV, i due limoni piccoli ed il riquadro con la scritta «Limone di Sorrento» sono di colore giallo pantone process yellow, il mare di colore azzurro pantone 284 CV, la scritta «Limone di Sorrento» è di colore nero.

I prodotti elaborati derivanti dalla trasformazione del «Limone di Sorrento» possono utilizzare, nell'ambito della designazione degli ingredienti, il riferimento al nome geografico «Sorrento» nel rispetto delle condizioni di cui al punto 4.5.

4.9. *Disposizioni nazionali*: —

N. CE: IT/00098/99.06.03.

Data di ricevimento del fascicolo integrante: 1° dicembre 1999.