

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Limone dell'Etna» (18A06631)

(GU n.243 del 18-10-2018)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Limone dell'Etna» come indicazione geografica protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dall'Associazione Limone dell'Etna ed acquisito inoltre il parere della Regione Siciliana, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQA IV - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta Limone dell'Etna

Art. 1.
Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Limone dell'Etna» e' riservata

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 8

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com
www.unionalimentari.com

ai frutti di limone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Limone dell'Etna» e' riservata alla cultivar «Femminello» e ai suoi cloni, nonche' alla cultivar «Monachello», riferibili alla specie botanica Citrus limon (L.) Burm, coltivati in impianti specializzati nel territorio etneo della Provincia di Catania definito nel successivo art. 3 e rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei e devono presentare le caratteristiche ed i parametri qualitativi di seguito elencati:

Parte di provvedimento in formato grafico

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, colore della buccia, forma, peso e colore della buccia diversi rispetto a quelli previsti. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale come frutti freschi.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona geografica di coltivazione del «Limone dell'Etna» e' 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.

Art. 4.

Prova dell'origine

E' necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonche' attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' 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.

Metodo di ottenimento

Le tecniche di coltivazione dei limoneti idonei a produrre i limoni denominati IGP «Limone dell'Etna» sono riconducibili a quelle tradizionalmente seguite nell'ambiente di coltivazione descritto all'art. 3, miranti all'obiettivo di mantenere il giusto equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza assicurare l'ottenimento di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

produzioni di elevata qualita', come storicamente riconosciute dal consumatore.

Impianto: i sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono garantire un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa, nel rispetto del sistema di coltivazione tradizionale adottato nella zona.

La densita' di piantagione massima consentita e' di 700 piante per ettaro. Per le piantagioni a sesto dinamico e' consentita una densita' di 1400 piante per ettaro per i primi 6 anni di coltivazione, poi devono essere riportate alla densita' di 700 piante ad ettaro.

Portinnesti: i portinnesti ammessi sono arancio amaro, *Citrus volkameriana*, *Citrus macrophylla*, nonche' *Poncirus trifoliata*, citrange «Troyer», citrange «Carrizo» e citrumelo «Swingle». Nel caso di nuovi impianti si deve utilizzare; materiale virus esente (VF) o virus controllato (VT). Il materiale vivaistico utilizzato deve rispettare le norme di qualita' definite a livello comunitario e nazionale per gli aspetti genetico-sanitario e di qualita' agronomica. Il materiale di moltiplicazione utilizzato per la realizzazione di nuovi impianti deve comunque essere acquistato da vivaisti accreditati dal Servizio fitosanitario regionale (SFR) ed essere accompagnato dal passaporto e dal documento di commercializzazione che attestati la qualita' minima prevista dalla normativa UE vigente.

Operazioni culturali: la produzione dell'Indicazione geografica protetta «Limone dell'Etna» puo' avvenire in impianti condotti con il metodo di coltivazione:

convenzionale, con l'osservanza dei principi della difesa fitosanitaria integrata obbligatoria cosi' come definita dal PAN (Piano di azione nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari);

di produzione integrata, con l'osservanza delle norme tecniche e gli obblighi della produzione integrata in applicazione dei disciplinari di produzione integrata della Regione Siciliana;

dell'agricoltura biologica, in osservanza ai reg. CE n. 834/2007, reg. CE 889/2008;

raccolta: la raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano quando i frutti si siano liberati dall'eventuale rugiada condensatasi durante la notte precedente, ed il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualita' organolettica ed estetica degli stessi. Il prodotto destinato alla trasformazione puo' essere raccolto anche senza l'ausilio di forbicine da raccolta.

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

Le produzioni: la produzione massima consentita di limoni e' fissata in 60 t/ha, per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

Legame tra caratteristiche del prodotto e ambiente di coltivazione

Le peculiarita' della «Limone dell'Etna» sono strettamente determinate dalle caratteristiche morfologiche, climatiche e pedologiche dell'areale di produzione, legate all'evoluzione geologica e alla natura vulcanica, che riunisce aspetti raramente presenti in altre zone limonicole.

I fattori che influenzano il clima dell'area di coltivazione del

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Limone dell'Etna sono principalmente la latitudine, la conformazione orografica e la vicinanza del mare.

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 pendici retrostanti in un'area compresa tra il fiume Alcantara, a nord, ed il confine settentrionale del Comune di Catania, a sud. Dall'analisi dei valori delle temperature rilevate nel versante orientale dell'Etna, con particolare riferimento alla stazione meteorologica di Acireale (194 m s.l.m.), si evidenzia che la temperatura media annua è di circa 18 °C, la media delle massime del periodo estivo non supera la soglia di 29 °C, mentre quella delle minime dei mesi più freddi non scende al di sotto di 7-8 °C. Sulla fascia costiera, nella stagione estiva, si registrano temperature più miti rispetto alle aree collinari, grazie all'influenza della vicinanza del mare e delle brezze marine.

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.

Nell'area di produzione le esigenze idriche delle piante di Limone dell'Etna sono soddisfatte dalle precipitazioni naturali e dalle riserve del bacino idrico sotterraneo del massiccio etneo. La disponibilità di acqua di ottima qualità e l'umidità atmosferica svolgono un ruolo importante nella determinazione della qualità dei frutti di «Limone dell'Etna», consentendo produzioni stabili tutto l'anno, frutti succosi, di forma regolare e con buccia fine.

Il clima influisce in modo determinante oltre che direttamente sulla coltura, anche sull'evoluzione dei suoli dell'area, contribuendo a definire l'ambiente pedoclimatico complessivo.

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. I suoli sono dotati di elevata permeabilità, buona fertilità e sostanza organica, con pH neutro e/o subacido, poveri di calcare, più o meno profondi, a volte con presenza di roccia affiorante.

I suoli per la loro matrice vulcanica, le caratteristiche granulometriche e di tessitura si distinguono dai suoli di altre aree limonicole. La permeabilità dei suoli, in particolare nell'area litoranea acese, consente di eseguire la tecnica agronomica della forzatura o «secca» del limone dell'Etna, praticata da oltre due secoli, dando origine alla produzione estiva di frutti denominati verdelli. I verdelli costituiscono il prodotto d'eccellenza dei limoneti dell'Etna, conseguenza delle condizioni di esclusività dell'ambiente etneo, determinate oltre che dai suoli lavici sciolti, anche dalla vicinanza del mare e dalle varietà che esaltano la peculiarità biologica della rifioritura della specie.

Gli elementi del paesaggio che caratterizzano l'area sono la presenza di scarpate dette «Timpe», repentini innalzamenti delle quote lungo la linea di costa e nelle aree a ridosso di essa, oltre

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

la sistemazione a terrazze sorrette da muri a secco in pietra lavica, realizzate nel XIX secolo per la viticoltura sostituita poi dalla limonicoltura.

Il riferimento al legame tra limonicoltura e ambiente e' ancora oggi in uso con i toponimi Riviera dei Limoni e Citta' del limone verdello che identificano alcune aree del comprensorio.

Per tutti i suddetti motivi il «Limone dell'Etna» mantiene un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto.

Caratteristiche qualitative legate all'ambiente geografico

Sono tipiche dell'I.G.P. Limone dell'Etna le caratteristiche del succo che mostrano un contenuto di solidi solubili totali e di acidita' piu' elevato rispetto a frutti di limone coltivati in altre aree siciliane. Il succo di limone dell'Etna e' apprezzato per il caratteristico aroma. Gli zuccheri e gli acidi organici, in particolare, l'acido citrico, sono i componenti che maggiormente influenzano le proprieta' sensoriali dei succhi di limone.

Il Centro di ricerca olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura di Acireale (CREA-OFA-ACI) evidenzia che il «Limone dell'Etna» ed in particolare il limone invernale («Primofiore») mostra un contenuto di solidi solubili totali e di acidita' piu' elevato rispetto a frutti di limone coltivati in altre aree siciliane (Acta Italus Hortus, 9, 61-65, 2013, Food Chemistry, 211, 734-740, 2016).

Il contenuto piu' elevato di questi parametri chimico-fisici citati, e' da attribuire alle peculiari caratteristiche del terreno della costa ionica. I terreni di questo areale sono dotati di buona fertilita', di pH neutro e/o subacido, sono poveri di calcare, piu' o meno profondi e dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica e a volte di scheletro abbondante anche con roccia affiorante.

Il succo primofiore del «Limone dell'Etna» presenta, inoltre, concentrazioni elevate di manganese e di stronzio (Acta Italus Hortus, 9, 61-65, 2013, Food Chemistry, 211, 734-740, 2016).

La presenza di questi elementi minerali piu' elevati nel «Limone dell'Etna» e' da attribuire 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» e' una fonte di componenti funzionali con elevata attivita' antiossidante (Vitamina C, composti polifenolici quali acidi idrossicinnamici e flavonoidi). In letteratura e' nota la correlazione positiva tra l'assunzione di questi componenti attraverso i frutti o i succhi e l'insorgenza di alcune patologie la cui eziologia e' da ricondurre allo stress ossidativo.

In particolare, il succo di Verdello mostra concentrazioni elevate di Vitamina C, flavonoidi totali e composti fenolici (Food Research International, 74, 250-259, 2015) e pertanto potrebbe essere sfruttato dall'industria alimentare per ottenere succhi ad elevato potenziale nutraceutico e per la formulazione di nuove bevande funzionali.

Riferimenti storici

La limonicoltura etnea vanta origini antiche documentate nella cultura e nelle tradizioni locali. L'avvio su larga scala della coltivazione del limone risale alla fine del Settecento grazie all'espansione del commercio via mare dai porti di Riposto e di Catania e all'utilizzo del succo di limone sotto forma di «agrocotto» per la prevenzione dello scorbuto.

La spinta ulteriore ad impiantare limoni venne data dal presidente del Comizio Agrario del circondario di Acireale, Paolo Cali' Fiorini, che nel 1869 lancio' l'appello di coltivare il limone perche' molto redditizio, consiglio che fu accolto dagli

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

imprenditori, soprattutto acesi, che diffusero la coltura del limone, dapprima nelle aree prossime alla costa, eseguendo imponenti opere di bonifica e di spietramento, raggiungendo anche la quota di 300-400 m s.l.m.

Riferimenti alla limonicoltura dell'Etna si ritrovano anche nei romanzi dell'epoca, Federico De Roberto nel 1894 nei «I Vicere» 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 e' 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 Citta' del limone verdello ancora oggi molto utilizzati.

Riferimenti sociali, economici e culturali

Il limone e' tra le colture piu' radicate e stabili dell'area etnea, presente da oltre due secoli con tradizioni culturali che vengono tramandate da generazione in generazione.

Il Limone dell'Etna identifica i frutti dei limoneti coltivati nell'area alle falde dell'Etna e richiama le specificita' qualitative, gli elementi di tipicita' del territorio e della tradizione.

Nei limoneti etnei si possono leggere i cambiamenti sociali e culturali dell'evoluzione dell'agricoltura, fatta non solo di produzioni, ma anche di tradizioni e rapporti tra citta' e campagna. I limoneti etnei sono ancora coltivati su aree terrazzate che in passato ospitavano la coltivazione della vite. Le terrazze sorrette da muri in pietra lavica a secco contribuiscono a conservare l'orografia del terreno e a svolgere una importante funzione di tutela idrogeologica e l'area rimane paesaggisticamente e economicamente conservata.

La limonicoltura dell'Etna anche se non ha piu' la valenza economica che aveva fino ai primi anni '80, quando la superficie coltivata era di 9.500 ettari (Giuseppina Carra', 1984), e' rimasta una produzione solida e radicata nel territorio, con positivi riflessi sul mantenimento del paesaggio rurale, sulla prevenzione dal dissesto idrogeologico, sul mantenimento di una comunita' rurale che conserva le antiche tradizioni.

Il nome Etna associato al limone e' utilizzato da oltre quarant'anni per indicare e difendere la qualita' della produzione limoncola etnea. Le profonde radici della limonicoltura etnea e la passione degli agricoltori hanno spinto la comunita' locale ad organizzarsi nell'Associazione Limone dell'Etna, associazione di produttori e commercianti e trasformatori, e a registrare il nome Limone dell'Etna come marchio geografico collettivo per valorizzare e tutelare tale produzione.

La limonicoltura e' parte importante non solo della storia dell'agricoltura etnea ma anche delle tradizioni della cucina e della

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



Union Alimentari
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

pasticcERIA catanese. Il viaggiatore francese Visconte De Marcellus nel 1841 menziona le granite di Giarre fatte con i limoni freschi raccolti direttamente dagli alberi uniti alle nevi dell'Etna.

I limoni dell'Etna sono utilizzati dalla comunit  etnea oltre che come condimento, aromatizzante e per preparazione di granite, gelati, dolci e bevande, anche per scopi terapeutici. Gli abitanti dei comuni del comprensorio etneo riconoscono al limone le propriet  antinfluenzali, antisettiche, rinfrescanti, disintossicanti e calmanti del succo e degli elementi contenuti nella buccia (epicarpo); e' uso assumere il succo di un limone spremuto in mezzo bicchiere d'acqua al mattino appena svegli.

Art. 7.

Controlli

L'accertamento sulle condizioni tecniche di idoneit , la consistenza delle coltivazioni e i relativi controlli sulla conformit  del prodotto al disciplinare previsti dall'art. 37 del reg. UE n. 1151/12 saranno svolti dall'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia «A. Mirri», Via Gino Marinuzzi, 3 - 90129 Palermo - tel.: 091/6565111, fax: 091/6563568 - www.izssicilia.it - e-mail: serviziocertificazione.izssicilia@legalmail.it - pec: protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

Il «Limone dell'Etna» puo' essere immesso al consumo in tutte le tipologie di confezioni conformi alla legislazione vigente o alla rinfusa. Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi. E' ammesso l'uso di imballaggi riciclabili. 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», piu' avanti descritto, ed alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, l'indicazione della cultivar, della categoria e del calibro. E' ammesso l'utilizzo dei marchi privati, purch  questi non traggano in inganno il consumatore e siano consentiti dalla legislazione vigente. E' 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 e' consentito l'uso di termini laudativi.

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

Il «Limone dell'Etna» puo' altres  essere immesso al consumo mediante vendita al minuto a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti 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.

I limoni destinati alla trasformazione, possono essere altres  consegnati alla rinfusa direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con assoluto divieto di presenza di altri frutti che non

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali   quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 7 di 8

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com
www.unionalimentari.com

sono Limoni dell'Etna IGP, in questo caso i documenti di trasporto devono riportare la dicitura «Limone dell'Etna IGP destinato alla trasformazione» con specificato cultivar e lotto.

Logotipo della IGP «Limone dell'Etna»

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

L'immagine raffigura un limone verde (rgb 130,172,55) parzialmente sovrapposto ad un limone giallo (rgb 246,234,55); essi sono contornati da due tratti di color nero (rgb 0,0,0), raffigurazione stilizzata delle falde del vulcano Etna, che convergono verso l'alto fino a lambire la foglia del limone giallo, raffigurata in colore rosso (rgb 151,0,0) in quanto rappresenta anche il pennacchio del vulcano. Al disotto del tutto insiste la raffigurazione stilizzata di due onde di colore azzurro (rgb 129,181,247) in rappresentanza del Mar Jonio. Il profilo colore e' Adobe RGB (1998).

La scritta «Limone dell'Etna IGP» e' in nero ed e' posta al di sotto dell'immagine dei due limoni, per essa si e' utilizzato il carattere Encode Sans Condensed. Piu' in particolare per la parola «Limone» si e' utilizzato il carattere Encode Sans Condensed in peso Medium, per la preposizione «dell» si e' utilizzato il carattere Encode Sans Condensed in peso Light, per la parola «Etna» si e' utilizzato il carattere Encode Sans Expanded in peso Bold, infine per l'acronimo «IGP» si e' utilizzato il carattere Encode Sans Condensed in peso Thin.

Il logo non deve essere modificato in alcun modo, ne' puo' essere usato o modificato in parte.

Logotipo della IGP «Limone dell'Etna»

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

L'immagine raffigura un limone verde (rgb 130,172,55) parzialmente sovrapposto ad un limone giallo (rgb 246,234,55); essi sono contornati da due tratti di color nero (rgb 0,0,0), raffigurazione stilizzata delle falde del vulcano Etna, che convergono verso l'alto fino a lambire la foglia del limone giallo, raffigurata in colore rosso (rgb 151,0,0) in quanto rappresenta anche il pennacchio del vulcano. Al disotto del tutto insiste la raffigurazione stilizzata di due onde di colore azzurro (rgb 129,181,247) in rappresentanza del Mar Jonio. Il profilo colore è Adobe RGB (1998).

La scritta «Limone dell'Etna IGP» è in nero ed è posta al di sotto dell'immagine dei due limoni, per essa si è utilizzato il carattere *Encode Sans Condensed*. Più in particolare per la parola «Limone» si è utilizzato il carattere *Encode Sans Condensed* in peso *Medium*, per la preposizione «dell» si è utilizzato il carattere *Encode Sans Condensed* in peso *Light*, per la parola «Etna» si è utilizzato il carattere *Encode Sans Expanded* in peso *Bold*, infine per l'acronimo «IGP» si è utilizzato il carattere *Encode Sans Condensed* in peso *Thin*.

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



18A06631

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monferrato».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013 e del decreto legislativo n. 61/2010, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016;

Visto il vigente disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Monferrato», da ultimo consolidato con decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP;

Esaminata la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Piemonte, nel rispetto della procedura di cui all'art. 6 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, su istanza del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato con sede a Costigliole d'Asti (AT), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC «Monferrato»;

Considerato che per la citata modifica del disciplinare è stata applicata la procedura di cui agli articoli 7, 10 del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per la predetta modifica è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 20 settembre 2018, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la relativa proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monferrato»;

Provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monferrato»;

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Ufficio PQAI IV - Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «MONFERRATO»

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monferrato» è sostituito con il testo di seguito riportato:

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Monferrato» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Vini bianchi:

«Monferrato» bianco;

«Monferrato» Casalese Cortese.

Vini rosati:

«Monferrato» Chiaretto o Ciaret.

Vini rossi:

«Monferrato» rosso, anche Novello;

«Monferrato» Dolcetto, anche Novello;

«Monferrato» Freisa, anche Novello;

«Monferrato» Nebbiolo anche Superiore.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Monferrato» senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. La denominazione di origine controllata «Monferrato» seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione varietale:

Chiaretto o Ciaret:

Barbera e/o Bonarda e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Nebbiolo, da soli o congiuntamente per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

Dolcetto:

vitigno Dolcetto per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

Freisa:

vitigno Freisa per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

Nebbiolo:

vitigno Nebbiolo per almeno il 90%; possono concorrere, per un massimo del 10% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

