

**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 282/04)

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: 10**

**1. Servizio competente dello Stato membro:**

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Telefono: (39) 06-481 99 68

fax: (39) 06-42 01 31 26.

**2. Associazione richiedente:**

2.1a. Nome: Consorzio valorizzazione limoni e derivati (CO.VA.L.D.)

2.2a. Indirizzo: Via S. Lucia, 3, I-84010 Minori (SA)

2.1b. Nome: Cooperativa amalfitana trasformazione agrumi (CATA)

2.2b. Indirizzo: Via Salita Chiarito, 9, I-84011 Amalfi (SA)

2.3. Composizione: produttori/trasformati (x) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:** classe 1.6 — limoni allo stato naturale.

**4. Descrizione del disciplinare:**

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

4.1. *Nome:* Limone Costa d'Amalfi

4.2. *Descrizione:* forma del frutto ellittico-allungata, con umbone grande e appuntito e buccia di medio spessore dal colore giallo citrino a maturazione; peso dei frutti non inferiore a 100 gr; flavedo ricco di olio essenziale; aroma a profumo forte; succo abbondante (con resa non inferiore al 25 %) e con elevata acidità (non inferiore a 3,5 g/100 ml), di colore giallo paglierino; basso numero di semi.

4.3. *Zona geografica:* comprende, per intero, il territorio del comune di Atrani in provincia di Salerno e, parzialmente, il territorio dei seguenti comuni siti nella, stessa provincia: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare. La zona delimitata è internazionalmente conosciuta come Costiera Amalfitana o Costa d'Amalfi.

La perimetrazione della zona geografica interessata è riportata in allegato al disciplinare di produzione, sia su base cartografica che su relazione descrittiva.

- 4.4. *Prova dell'origine:* In Costiera Amalfitana la presenza delle piante di limoni è ampiamente documentata, nei secoli scorsi, sin dagli inizi dell'XI secolo, soprattutto a seguito della scoperta della sua efficacia nel combattere lo scorbuto, malattia causata, come è noto, dalla carenza di vitamina C nell'organismo. Proprio per tale motivo, anche alla luce degli studi della famosa Scuola medica salernitana, la Repubblica di Amalfi dispose che a bordo delle navi vi fossero sempre provviste di tali frutti. Ciò servì anche ad incentivare l'impianto dei limoneti nella zona (XII-XIV secolo) che sin da tale periodo storico andarono ad occupare spazi sempre più vasti del litorale e delle colline limitrofe.

Notizie di tale diffusione sono riscontrabili anche su numerosi documenti dell'epoca medioevale. Camera, storico dell'ottocento, fa risalire le prime coltivazioni di limone ed arance nell'area amalfitana almeno al 1112, come risulta da una pergamena di tale anno da lui scoperta. Documenti autentici dal 1600 parlano di una larga diffusione dei «giardini di limoni (horti)» lungo tutta la costa, mentre il Ferrari, nel 1646, descrive per la prima volta il limon amalphanus che corrisponde quasi in pieno all'odierno Sfusato amalfitano. Sin da tale epoca si parla inoltre di un diffuso mercato dei limoni nella zona, con incremento progressivo delle quantità nel 1700 e, soprattutto, nella seconda metà dell'800 quando la merce veniva quasi tutta acquistata da commercianti provenienti da altre zone (Sorrento). Dopo tale periodo le piantagioni nuove cominciarono ad assottigliarsi, anche in relazione alla scarsa disponibilità di altri terreni, e l'opera dell'uomo fu finalizzata in particolare ai lavori di sistemazione del terreno (a terrazze) e all'intensificazione dei sestii di impianto.

I produttori sono tenuti ad iscrivere i propri limoneti in un apposito elenco, attivato, tenuto ed aggiornato dalla Regione Campania. Ogni anno, entro dieci giorni dalla fine della raccolta, i produttori dichiarano il quantitativo prodotto. La struttura di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione all'elenco e siano soddisfatti gli adempimenti previsti a carico dei produttori con lo scopo di identificare in modo adeguato i lotti di prodotto.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* La coltivazione tradizionalmente praticata, da secoli, prevede l'allevamento delle piante in una forma naturalmente globosa, poste sotto tipiche impalcature di legno di castagno, costituite da una palificazione verticale ed orizzontale, su cui vengono stagionalmente poste apposite coperture (per esempio «pagliarelle»), che hanno sia funzione di riparo dalla avversità meteoriche che di ritardo della maturazione dei frutti. Le piantagioni sono realizzate, a causa delle pendenze del terreno, a volte anche molto forti, su tipici terrazzamenti, inglobati in muretti di contenimento, fortemente caratterizzanti il paesaggio di tutta l'area costiera (gli universalmente noti «giardini di limoni della penisola amalfitana»).

Le tecniche di coltivazione sono quelle in uso da tempo nella zona e si avvalgono ancora di pratiche tradizionali (per esempio la formazione a mano delle conche per l'irrigazione) fortemente legate ai peculiari caratteri orografici, edafici e ambientali propri della zona.

Le produzioni che si ottengono sono soprattutto distinguibili per il periodo di raccolta; quella estiva è di gran lunga più redditizia e richiesta di quella invernale-primaverile per la minore concorrenza dell'offerta proveniente da altre aree di produzione (Sicilia).

Il prodotto è posto in vendita in contenitori rigidi, con capienza da un minimo di 0,5 kg ad un massimo di 15 kg. Le confezioni sono contrassegnate dalla IGP e dalla relativa etichetta.

4.6. *Legame*: Già il nome della cultivar «Sfusato Amalfitano» sta a testimoniare il suo forte legame con la zona geografica interessata. Va aggiunto che tale varietà è coltivata quasi esclusivamente in quest'area e le caratteristiche qualitative intrinseche dei frutti sono andate differenziandosi attraverso i secoli in relazione alle peculiarità dell'ambiente circostante. Ci si riferisce, in particolare, all'aroma, al profumo, alla succosità e all'acidità del succo che hanno reso così famoso nel mondo questo frutto. La coltivazione del limone nella costiera amalfitana ha prevalso via via su tutte le altre, svolgendo un ruolo fondamentale non solo per l'economia della zona ma anche per la caratterizzazione del paesaggio (non va dimenticato il risvolto turistico che molto poggia sul connubio «blu del mare/verde degli agrumeti» e per la tutela idrogeologica del territorio.

4.7. *Struttura di controllo*:

Nome: Istituto Mediterraneo di certificazione dei processi e dei prodotti agroalimentari (IS.ME.CERT)

Indirizzo: c/o Assessorato agricoltura regione Campania — Centro direzionale Isola A6 — I-80143 Napoli.

4.8. *Etichettatura*: Le indicazioni riportate in etichetta, a caratteri chiari ed indelebili, sono: 1) la IGP Limone Costa d'Amalfi; 2) il nome dell'azienda produttrice; 3) la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione; 4) l'anno di produzione. Dovrà figurare il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo scelto costituito da un limone affogliato, posto sul lato sinistro di un doppio cerchio che racchiude su uno sfondo giallo la scritta di colore nero «Limone Costa d'Amalfi». All'interno del doppio cerchio vi è il profilo della costa, da Maiori fino a Capo Conca, mentre in primo piano vi è un cespuglio di macchia mediterranea. I riferimenti colorimetrici sono indicati nel disciplinare di produzione.

4.9. *Disposizioni nazionali*: —

**N. CE:** IT/00116/2000.01.03.

**Data di ricevimento del fascicolo integrante:** 15 marzo 2000.

---