

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Indicazione Geografica Protetta

LIMONE INTERDONATO MESSINA

ART. 1 - DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta «Limone Interdonato Messina» 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 Interdonato Messina» e' riservata alla cultivar «Interdonato», ibrido naturale tra un clone di cedro e un clone di limone, appartenente alla *Fam:* Rutacee; *Gen:* Citrus; *Sp:*C. limon.

All'atto della sua immissione al consumo l'indicazione geografica protetta «Limone Interdonato Messina» presenta le seguenti caratteristiche:

frutto : (esperidio) di pezzatura medio-elevata compresa tra 80 e 350 gr.;

forma : tipicamente ellittica con umbone pronunciato e cicatrice stilare poco depressa;

epicarpo: sottile, poco rugoso con ghiandole oleifere distese;

colore: ad inizio della maturazione commerciale verde opaco con viraggio sul giallo e alla maturazione fisiologica colore giallo ad eccezione delle estremità che mantengono una colorazione verde opaco;

polpa: di colore giallo, tessitura media e deliquescente con semi rari o assenti;

succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25 %, acidita' totale inferiore a 50 g/l di acido citrico e gradi Brix uguali o maggiori di 6,2.

Possono ottenere la denominazione IGP “Limone Interdonato Messina” solo i limoni appartenenti alla categoria commerciale “Extra” e “I”.

ART. 3 - ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'IGP «Limone Interdonato Messina» comprende interamente i seguenti territori comunali della Provincia jonica Messinese:

Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Alì, Alì' Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina e Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos e Savoca.

ART. 4 – ORIGINE DEL PRODOTTO

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei 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 e giuridiche iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

ART. 5 - METODO DI OTTENIMENTO

La produzione della IGP «Limone Interdonato Messina» avviene in impianti condotti con il metodo di coltivazione:

- a) integrato: che e' quello in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di «Normale buona pratica agricola»; previste dalla regione Siciliana in conformità ai Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
- b) biologico: in conformità al Reg. Ce 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

TECNICHE DI ALLEVAMENTO

Per la produzione della IGP “Limone Interdonato Messina” sono utilizzate due tecniche di allevamento: costituzione di nuovi impianti tramite la messa a dimora di giovani piante da vivaio e la riconversione varietale di agrumeti già esistenti con la cv. Interdonato tramite reinnesto. Entrambe le tecniche prevedono che il materiale di propagazione utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) sia certificato.

NUOVO IMPIANTO

Il sesto adottato deve essere tale da consentire un'agevole esecuzione delle principali operazioni colturali e il transito delle attrezzature agricole e al contempo garantire un equilibrato sviluppo vegeto-produttivo delle piante. A tal fine la densità d'impianto è compresa tra 400 e 500 piante/Ha.

La messa a dimora viene effettuata dal 1 Settembre al 30 Giugno con piante di uno o due anni e punto di innesto ad un'altezza compresa tra 50 e 60 cm avendo cura di lasciare parzialmente scoperto il colletto per prevenire l'insorgenza di fitopatie.

REINNESTO

La tecnica del reinnesto della cv. Interdonato si esegue su impianti di agrumeto preesistenti che rispondano ai seguenti requisiti minimi:

- *densità e sesti d'impianto compresa tra 400 e 500 piante/ha*
- *buone condizioni vegetative e fitosanitarie*

I reinnesti si effettuano nella stagione primaverile o autunnale adottando la tecnica "a penna" "a corona" o "a pezza".

Il reinnesto deve essere preceduto da una energica potatura che induca il futuro portainnesto all'emissione di nuovo apparato radicale e al contempo contenga lo sviluppo dell'apparato vegetativo

Il soggetto (portainnesto) viene sezionato orizzontalmente ad un'altezza compresa tra 50-100 cm e sul piano di sezione si eseguono piccole incisioni verticali corticali quante sono le marze che si desidera innestare (generalmente da 4 a 6).

Le marze vengono in precedenza preparate eseguendo una sezione trasversale e perfettamente liscia e vengono inserite sulle incisioni della corteccia avendo cura che le porzioni del cambio siano a diretto contatto. Successivamente la corona viene fasciata con del filo elastico per mantenere saldo il contatto tra le porzioni e successivamente si pennellano i punti di innesto con del mastice medicato adatto all'uso. Il reinnesto così ottenuto viene coperto con un sacchetto di plastica, per mantenere un tasso di umidità ideale per l'attecchimento, che si attesta tra 70% e l'80%, ed uno di carta per impedire l'azione termica del sole. Tale copertura viene rimossa ad attecchimento avvenuto che si ottiene generalmente dopo 3 – 4 settimane.

GESTIONE DELLA FLORA SPONTANEA

Le piante infestanti vanno distrutte prima che producano semi attraverso lavorazioni superficiali o mediante l'impiego dei diserbanti.

NUTRIZIONE E CONCIMAZIONE

Si distinguono due differenti tecniche a seconda che si adotti il metodo integrato o il metodo biologico:

Metodo integrato: La concimazione invernale si esegue con concimi granulari complessi organo-minerali o minerali che andranno interrati tramite una leggera lavorazione del terreno.

Nel periodo primaverile-estivo, nel caso in cui lo stato di accrescimento dei frutti non consenta di prevedere il raggiungimento delle caratteristiche di cui all'art. 2 del presente disciplinare, potrà essere eseguita una concimazione azotata con concimi granulari da distribuire localmente attorno alle piante o tramite prodotti idrosolubili da apportare in fertirrigazione.

Metodo biologico: La concimazione si esegue con prodotti autorizzati ai sensi del Reg. (CEE) 2092/91. Quella invernale si esegue con concimi organici o organo-minerali che andranno interrati tramite una leggera lavorazione del terreno unitamente ad eventuali leguminose da sovescio o letame maturo. Nel periodo primaverile-estivo nel caso in cui lo stato di accrescimento dei frutti non consente di prevedere il raggiungimento delle caratteristiche di cui all'art. 2 del presente disciplinare, potrà essere eseguita una fertirrigazione con concimi idrosolubili ammessi.

IRRIGAZIONE

L'irrigazione viene praticata da aprile ad ottobre al fine di garantire un apporto idrico ottimale in quanto la cv. Interdonato risulta essere particolarmente soggetta a danni da stress idrico e termico. Le tecniche utilizzate sono: a scorrimento, ad aspersione localizzata, a microirrigazione.

DIFESA FITOSANITARIA

Negli agrumeti la prevenzione ed il controllo fitosanitario dai fitopatogeni, insetti e acari fitofagi, si differenzia a seconda della tecnica di produzione attuata in metodo integrato e metodo biologico.

Metodo Integrato: è attuata in conformità alle "Norme di Buona Pratica Agricola" definite nel Piano di Sviluppo Rurale Regione Sicilia e periodicamente aggiornate.

Metodo Biologico: è attuata in conformità al Reg. (CEE) 2092/91 e succ.

POTATURA

Gli interventi di potatura vengono eseguiti dal 15 gennaio al 15 giugno e devono conseguire l'apertura di spazi all'interno della chioma, in modo da consentire il passaggio dell'aria, e per quanto possibile, dei raggi solari. Si tratta, quindi, di operazioni di sfoltimento di branche superflue che occupano spazi già impegnati da altra vegetazione.

RACCOLTA

La raccolta avviene dal 1° settembre al 15 aprile e avviene manualmente con l'utilizzo di forbici al fine di evitare il distacco della porzione calicina. La resa in prodotto fresco è compresa tra 80-130 kg/pianta.

CONDIZIONAMENTO

Per i frutti non commercializzati immediatamente dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Si impiegano a tal fine celle frigorifere in cui l'umidità relativa si mantiene elevata (75 – 95%), per mantenere la turgidità del frutto, mentre va ricambiata l'aria (5 volte il volume della cella per 24 ore), al fine di allontanare l'anidride carbonica e l'etilene che si sviluppano durante la respirazione dei frutti. Le temperature di conservazione sono comprese tra 6 e 11 °C. I tempi di condizionamento non devono superare i 30 giorni dalla raccolta.

ART. 6 LEGAME CON L'AMBIENTE

Il «Limone Interdonato Messina» ha colonizzato e caratterizzato in modo naturale l'areale ionico messinese, che si contraddistingue per particolari e peculiari elementi pedologici, orografici, climatici ed ambientali. Grazie a tali caratteristiche il «Limone Interdonato Messina» presenta un frutto invernale con un ritmo di accrescimento molto elevato ed un periodo di maturazione molto precoce, che consente la sua immissione al consumo già da settembre sfruttando i vantaggi economici derivanti dall'assenza di offerta di prodotti sostituibili.

Per tale motivo la coltivazione del «Limone Interdonato Messina» riveste tuttora una grandissima importanza sociale ed economica per tutto il territorio.

I profili pedologici sono in prevalenza di tipo alluvionale, risultando estremamente fertili sotto il profilo agricolo. Sotto l'aspetto idrologico è da porre in evidenza la diffusa presenza di torrenti di cui solo alcuni rivestono una certa importanza ai fini irrigui, mentre gli altri assumono carattere torrentizio solo eccezionalmente in presenza di forti precipitazioni. Il clima è quello tipico

temperato con inverni miti ed estati siccitose e una particolare rilevanza assume la ventosità caratterizzata da venti dominanti di maestrale, libeccio e di scirocco.

Il limone come pianta ornamentale e per il consumo locale in Sicilia ha ormai una storia millenaria, la sua presenza risale infatti al periodo bizantino-arabo.

Si può cominciare a parlare di limonicoltura, come comparto economico vero e proprio, solo dopo la metà del sec. XVI, quando i prodotti agricoli siciliani divennero strategici per l'approvvigionamento delle truppe di Carlo V, impegnato nella lunga guerra per l'egemonia in Europa. La storia del «Limone Interdonato», ha inizio nel 1875 quando l'eroe dell'epopea garibaldina, il colonnello Giovanni Interdonato, selezionò questa particolare cultivar i cui frutti si distinguevano per il periodo di maturazione precoce, le dimensioni elevate, forma allungata e cilindrica, con umbone conico, discreto contenuto in succo, buccia molto liscia e colore giallo-chiaro, che gli valsero la denominazione anche di "limone speciale" o "fino". Così già nel XIX sec. è il «Limone Interdonato» a dare il proprio volto al paesaggio dell'intera fascia ionica della provincia di Messina, che acquista la nomea di "terra dai giardini sempre verdi"; e l'economia, le abitudini, influenzandone la composizione sociale, le vicende, la cultura, i riti, le tradizioni, i ritmi di vita.

ART. 7 – CONTROLLI E STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo sulla conformità del prodotto è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 ed 11 del Reg. CE n. 510/2006.

Art. 8 – ETICHETTATURA E LOGOTIPO

CONFEZIONAMENTO

L' IGP «Limone Interdonato Messina» è immesso al consumo nei seguenti modi:

1. in contenitori e/o vassoi di: legno, plastica e/o cartone;
2. in sacchi retinati di peso massimo di 5 Kg.
3. bins alveolari;
4. allo stato sfuso

Le confezioni, i sacchetti e i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa esser estratto senza la rottura del sigillo.

Per il prodotto venduto allo stato sfuso è prevista la bollinatura del singolo frutto.

ETICHETTATURA

La confezioni recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

1. La denominazione IGP «Limone Interdonato Messina» e il Logo, con caratteri superiori a quelli delle altre diciture presenti in etichetta;
2. Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
3. La categoria commerciale di appartenenza "Extra" o "I".

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

LOGO

Il Logo risulta composto da due cerchi concentrici:

All'interno del primo cerchio lo sfondo verde richiama il colore del limone Interdonato ad inizio maturazione che fa da base alla scritta: LIMONE INTERDONATO, e alle due estremità delle stesse sono raffigurate due foto dello stesso limone.

Il secondo cerchio ha per sfondo il colore azzurro raffigurante il mare che lambisce le aree costiere ove la cultivar è presente e racchiude i seguenti elementi:

- Una striscia di colore azzurro raffigurante un orizzonte immaginario;
- Una effigie in scala di grigio raffigurante l'immagine del Colonnello Interdonato selezionatore della omonima cultivar;
- Nella porzione centrale si rappresenta la Sicilia di colore giallo paglierino con il tratto della riviera jonica messinese evidenziata in giallo più scuro;
- La scritta : MESSINA che completa la denominazione IGP;
- Il Logo comunitario di Indicazione Geografica Protetta sovrastato dall'acronimo: I.G.P.

Infine sulla parte inferiore del logo sovrapposta ad entrambi i cerchi, compare un'immagine fotografica in quadricromia di forma ovale che raffigura un particolare di albero di limone Interdonato con frutti e foglie



 C=60 M=0 Y=40 K=20

 C=0 M=0 Y=100 K=0

 C=0 M=0 Y=20 K=0

 C=40 M=0 Y=0 K=0

 C=100 M=100 Y=0 K=0

 C=0 M=0 Y=0 K=30

Immagini=quadricromia

FONTI:

LIMONE = ARIAL

INTERDONATO = CATANEO SWASH BT

MESSINA = ARCHITECTURE

I.G.P. = CATANEO SWASH BT