

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 2 marzo 2007.

Iscrizione della denominazione «Limone Femminello del Gargano» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 148/2007 della Commissione del 15 febbraio 2007, la denominazione «Limone Femminello del Gargano» riferita alla categoria degli ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/06;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Limone Femminello del Gargano», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Limone Femminello del Gargano», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 148/2007 del 15 febbraio 2007.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Limone Femminello del Gargano» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione Geografica Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/06 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 2 marzo 2007

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATO

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
«LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Limone Femminello del Gargano» è riservata ai limoni prodotti in un'area specifica del promontorio del Gargano, nella regione Puglia, completamente maturati sulla pianta e prodotti per il consumo fresco e la trasformazione, che rispettano le condizioni e i requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Limone Femminello del Gargano» è riservata alle cultivar di limoni, cosiddetti «nostrani» o locali, e cioè tipi stabilizzati della varietà Femminello Comune, storicamente e commercialmente distinti in:

1. Limone a scorza gentile (*Citrus limonium tenue* Riss.), detto anche Lustrino. Peduncolo di medio spessore e lunghezza, forma del frutto sferoidale, buccia giallo-chiaro, particolarmente liscia e di spessore molto sottile. Diametro equatoriale minimo di 50 mm, peso non inferiore a 80 g circa. Flavedo ricco di oli essenziali e di profumi molto intensi; 8-11 segmenti per frutto. Polpa e succo giallo citrino, con numero ridotto di semi; succo non inferiore al 35% del peso del frutto e acidità superiore a 3,5 gr/100 ml.

2. Limone oblungo (*C. limonium oblungum* Riss.), volg. fusillo. Peduncolo di medio spessore e lunghezza, forma del frutto ellittica, dimensioni medio-grandi, diametro equatoriale minimo di 60 mm, peso non inferiore a 100 g; buccia giallo citrino intenso, di spessore medio, più o meno liscia. Flavedo ricco di oli essenziali e di profumi molto intensi; 8-11 segmenti per frutto. Polpa e succo giallo citrino; succo non inferiore al 30% del peso del frutto e acidità superiore a 3,5 gr/100ml.

Art. 3.

Zona di produzione

Per «Limone Femminello del Gargano», s'intende il frutto prodotto e confezionato in un'area che interessa i territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero - subcostiero del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella.

L'area è identificata dai seguenti confini naturali: a nord, la linea di spiaggia compresa nel tratto contrada Calenella-Foce torrente Romondato, ad ovest il tracciato del torrente citato, a sud-ovest, il tratto strada provinciale frazione Isola Varano-Ischitella e il tracciato del torrente Pietrafitta, a sud-est i tracciati dei tratturi Canneto e San Nicola, ad est il limite del territorio del comune di Vico del Gargano rappresentato dalla contrada Calenella.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

La prova dell'origine, inoltre, è comprovata da specifici adempimenti cui si sottopongono gli agrumicoltori, quali il catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di «Limone Femminello del Gargano», nonché la tenuta di appositi registri di produzione e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono 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

Il «Limone Femminello del Gargano» è ottenuto in una realtà agrumaria «storica» con una tecnica consolidata nella tradizione, idonea ad ottenere limoni con specifiche caratteristiche di qualità.

5.1. I terreni.

I terreni sono orograficamente inquadrabili nella fascia perimetrale del promontorio modellata in valli e vallecole. Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria «suoli rossi mediterranei» particolarmente ricchi di potassio e microelementi.

5.2. Il portainnesto.

Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (*Citrus mearda*), certificato come tale dalla normativa vigente.

5.3. Impianto e sesto d'impianto, forme di protezione.

L'impianto del limoneto è fatto nel pieno rispetto dei peculiari caratteri orografici e pedologici che caratterizzano la zona; su quelli in pendio si deve procedere alla sistemazione a terrazzo, quali muretti a secco e ciglionamenti. Il limoneto, come da tradizione, è consociabile con alberi di «Arancia Bionda del Gargano».

La protezione dai venti, ove necessaria, deve essere assicurata da frangivento vivi di leccio, alloro ed altre essenze agrarie, ovvero da canneti e reti. Il sesto d'impianto è quello tradizionale, a quinconce, e in ogni caso, con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro.

Le specie e le varietà da coltivare sono quelle definite all'art. 2.

5.4. L'allevamento.

La forma da dare all'albero di limone è quella tipica della zona e precisamente una semisfera schiacciata, localmente denominata «cupola squarciata»; l'impalcatura della stessa è costituita da due branche principali e due secondarie facendo in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato. Pertanto la cupola internamente è cava, per favorire l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

5.5. Le cure colturali.

Nel periodo che va da maggio ad ottobre, le piante di limone sono irrigate.

Le lavorazioni al terreno si limitano alle zappature primaverili e alle concimazioni, generalmente ancora con letame ovino-caprino; in alternativa si ricorre a concimazioni a base di perfosfati. Sistematiche potature primaverili, prima della ripresa vegetativa, modellano costantemente la «cupola» e, soprattutto, garantiscono il necessario equilibrio tra attività vegetativa e produttiva.

Le cure colturali continuano con la difesa, sia da avversità atmosferiche, fronteggiate anche con i frangivento, sia da attacchi parassitari, principalmente cocciniglie, causa del problema delle fumaggini.

Le colture utilizzanti processi di natura biologica sono assoggettate alla specifica normativa.

5.6. Le rese.

La produzione di limoni non devono superare le 35 tonnellate per ettaro.

5.7. L'epoca di raccolta.

Date le particolari condizioni pedoclimatiche e le peculiari caratteristiche che senza forzatura alcuna garantiscono una lunga persistenza del frutto sull'albero, l'epoca di raccolta è tutto l'anno. La raccolta è fatta manualmente e con l'ausilio di forbici.

È vietata la maturazione artificiale dei frutti.

Il confezionamento del prodotto IGP «Limone Femminello del Gargano» può avvenire esclusivamente nella zona di origine così come indicata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione, al fine di garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto e per non deteriorare le caratteristiche qualitative del prodotto.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La presenza del limone nel Gargano è strettamente legata alla zona cosiddetta dei «Giardini d'agrumi», e più precisamente ad una precisa area, unica in tutta la fascia Adriatica, nella quale oltre a favorevoli condizioni climatiche vi è una naturale disponibilità di acqua.

Questa è l'unica zona del Gargano che si caratterizza per una straordinaria e alquanto suggestiva concentrazione di sorgenti, che, grazie ad un canale di presa e ad una rete di canalette secondarie, arrivano ad ogni singola pianta di limone.

La presenza del Limone Femminello del Gargano nella zona di origine è inquadrabile anche sul piano geo-pedoclimatico, di microambienti, in ognuno dei quali, grazie all'esperienza tradizionale e secolare dei contadini della zona, si sono sviluppati fin dal passato limoni le cui caratteristiche qualitative sono così palesi da essere richiesti, fin dall'antichità, anche da mercati esteri.

Grazie allo studio continuo da parte degli uomini della zona di produzione per migliorare e proteggere i limoneti del Gargano dalle gelate o dai freddi venti nordici, sono stati individuati i siti più propizi al migliore sviluppo del Limone Femminello del Gargano, ed è per questo motivo che gran parte degli impianti si sviluppano su versanti esposti a sud, sud-est. Inoltre sono stati adottati vari sistemi di frangivento per difendere le piante dai freddi venti marini, uno dei nemici più terribili del Limone Femminello del Gargano: esistono lunghi ed alti muri in fabbrica interrotti a distanze regolari da grandi finestroni, chiusi con graticciate in canne durante l'inverno; oppure, come nei limoneti di Rodi, i frangivento sono «vivi», costituiti cioè da leccio ed alloro. In alternativa si realizzano i cosiddetti «canneti»: lunghe file di canne secche, infilate nel terreno, e tenute insieme con canne trasversali.

L'agrumicoltura del Gargano è ancora una forma di «agricoltura tradizionale», con lavori manuali, in cui maestro è ancora il potatore; quella del Gargano si delinea come una forma di agricoltura che nel corso del tempo ha maturato un patrimonio di conoscenze agronomiche tramandate di generazione in generazione.

Grazie alla qualità ambientale del contesto, inquadrabile da un punto di vista pedoclimatico nella «Regione litoranea» e nella «Fascia subumida a clima mediterraneo» del promontorio garganico, il Limone Femminello del Gargano è rinomato per la sua genuinità e, soprattutto per l'alto contenuto in vitamina C e per la particolarità dei profumi che questa IGP presenta rispetto ai limoni prodotti nelle altre regioni italiane. Tali caratteristiche derivano dalle condizioni pedologiche della zona, in cui la piovosità è particolarmente concentrata nel periodo autunnale-invernale con precipitazioni annue comprese tra mm 600 e 650 e, di conseguenza, con aridità estiva. Sul piano più propriamente termico, l'area di produzione del Limone Femminello del Gargano rientra nella fascia del Gargano classificata come «temperata senza inverno» o «caldo temperata», con andamento termico caratterizzato da temperature medie superiori ai 10 °C per almeno otto mesi. Il rapporto precipitazioni/temperature dà valori intorno a 40. L'area si caratterizza, inoltre, per un clima particolarmente mite, dato il sistema di dolci colline «degradanti a mare». Geomorfologicamente si tratta di piccole valli calcaree con terreni della categoria «suoli rossi mediterranei» che su un piano fisico-chimico si presentano di medio spessore, poveri di fosforo ed azoto ma particolarmente ricchi di potassio e microelementi (ferro, manganese, zinco).

La più antica testimonianza di dati produttivi del Limone Femminello del Gargano si può dedurre dalla nota Statistica del Reame di Napoli di G. Riccioni (1811), il quale stima in 100 mila ducati il valore della produzione agrumaria garganica. Dalla stessa fonte si evince che oltre la metà della produzione era destinata all'esportazione; ciò a conferma della enorme reputazione che tale agrume aveva acquistato anche all'estero. Già nel 1884 era attiva una prima rete commerciale con il continente americano (Canada, Stati Uniti) che assorbiva quasi tutta la produzione agrumaria garganica. Nei mercati più importanti del mondo, inoltre, gli agrumi del Gargano ottengono grandi riconoscimenti, essendo apprezzati per le loro uniche caratteristiche.

La tradizione agrumaria di questi tre comuni è frutto di una ormai ultra secolare pratica che, almeno dalle fonti storiche disponibili, è fiorente già nel XI secolo. In un documento storico, (Leone d'Ostia) si documenta che nel 1003 Melo, principe di Bari, incontrandosi con alcuni pellegrini normanni nell'atrio della Basilica dell'Arcangelo sul Gargano, li invogliasse alla conquista delle Puglie. E, per

dar loro prova della ricchezza e della feracità di quei luoghi, spedì in Normandia una scelta quantità di frutti, tra cui i «pomi citrini» del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro), il quale fino al 1500 era il tipo di agrume che si coltivava in Europa.

Fin dall'antichità, poeti, illustri viaggiatori francesi e tedeschi sono rimasti colpiti dai rilevanti momenti economici e paesaggistici di questa superficie produttiva che ha rappresentato «quanto di meglio possa desiderarsi in fatto di arboricoltura intensiva, veramente progredita». Sul finire del '600, secondo la preziosa testimonianza di frate Filippo Bernardi, in un Gargano avvolto in una coltre di oblio, si distinguono Vico, Rodi «pieni di agrumi che rende i paesani ricchi per il continuo traffico che vi fanno i Veneziani e gli Schiavoni i quali vengono a caricare vini, arance, limoni ...»; a Rodi si può dire che vi sia una tirata di giardini per la qualità di aranci e limoni che vi sono piante così sterminate che sembrano anzi querce che agrumi».

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

Etichettatura

Possono essere commercializzati, per il consumo fresco e la trasformazione, i limoni con caratteristiche così come definite nel presente disciplinare di produzione.

Il prodotto, nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofruttilicolo, può essere commercializzato:

- 1) sfuso e ogni frutto deve riportare il logo IGP «Limone Femminello del Gargano»;
- 2) in confezioni, ovvero con incarto, e almeno l'80% dei frutti costituenti la confezione deve osservare analogo adempimento.

Nel caso di confezionamento, i contenitori devono essere rigidi, con capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg e devono essere costituiti di materiale di origine vegetale, quali legno o cartone. Le confezioni commerciali devono riportare le seguenti indicazioni:

Limone Femminello del Gargano, eventualmente seguite dal nome del tipo commercializzato quali Lustrino o Fusillo, loro sinonimi;

il logo;

la dicitura di IGP anche per esteso;

il nome del produttore/commerciante, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «Limone Femminello del Gargano», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mi.P.A.F. in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del reg. (CEE) n. 2081/92.

È fatto divieto di utilizzare nomi di specie e varietà diverse da quelle contemplate nel presente disciplinare. È vietata, inoltre, l'indicazione di qualsiasi qualificazione del tipo prima qualità, fine, extra-fine e similari.

È consentito, infine, ai produttori o confezionatori l'uso di marchi privati o di particolari indicazioni, purché non siano laudativi e non siano concepiti per trarre in inganno l'acquirente.

Art. 9.

Il logo

Il logo di Limone Femminello del Gargano è l'immagine qui riportata e rappresenta una stilizzazione di due limoni, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale; sulla corona è riportata la dicitura "Limone Femminello del Gargano".

Caratteristiche grafiche:

dimensioni pixel 469 × 387;

risoluzione 200 Dpi;

la corona ellissoidale è di color pantone 5483CVC;

testo «LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO» carattere Arial Black tutto maiuscolo, dim. 37 × 54 pixel, di color giallo pantone 3945 CVC contornato in color nero pantone quadricromia CVC;

i limoni sono di colore giallo pantone sfumato da pantone 129 CVC fino a pantone 1205 CVC, con sfumatura macchiettata in colore giallo pantone 1265 CVC;

il rametto è in colore verde pantone 357, CVC, le foglie in colore pantone 3435 CVC e le nervature in verde pantone 5767CVC.



REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO «LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO» (N. CE...) D.O.P. () I.G.P. (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati ed in particolare i produttori della I.G.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i servizi competenti della Commissione europea.

1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;

indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma;

tel. 06/4819968 - fax 06/42013126;

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Richiedente:

2.1. Nome: Consorzio di tutela e valorizzazione «Gargano Agrumi».

2.2. Indirizzo: via Salita della Bella - 71018 Vico del Gargano (Foggia). Tel. 0884/966229 - Fax 0884/966399.

2.3. Composizione: produttori/trasformatori (X), altro ().

3. TIPO DI PRODOTTO: classe 1.6 - Ortofrutticoli allo stato naturale.

4. DESCRIZIONE DEL DISCIPLINARE: (sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2).

4.1 Nome: «*Limone Femminello del Gargano*».

4.2 Descrizione: frutti allo stato fresco, riferibili alla specie «*Citrus limonium*», varietà femminello comune, a scorza gentile, detto anche lustrino (*Citrus limonium tenue R.*) e oblungo, detto anche fusillo (*Citrus limonium oblungum R.*).

Le principali caratteristiche del «*Limone Femminello del Gargano*» sono le seguenti:

Limone a scorza gentile (lustrino):

- forma sferoidale;
- buccia particolarmente liscia e di spessore molto sottile, di colore giallo chiaro;
- diametro minimo equatoriale mm 50;
- peso non inferiore a g 80;
- flavedo ricco di oli essenziali e con profumi molto intensi;
- frutto costituito da 8 a 11 segmenti;
- polpa e succo giallo citrino, con numero ridotto di semi: il succo costituisce il 35% del peso del frutto e presenta acidità superiore a g. 3,5 per 100 ml.

Limone oblungo (fusillo):

- forma ellittica;
- buccia di spessore medio, più o meno liscia, e di colore citrino intenso;
- diametro minimo equatoriale mm 60;
- peso non inferiore a g 100;
- flavedo ricco di oli essenziali e con profumi molto intensi;
- frutto costituito da 8 a 11 segmenti;
- polpa e succo giallo citrino: il succo costituisce almeno il 30% del peso del frutto e presenta acidità superiore a g 3,5 per ml 100.

4.3 Zona geografica: La zona geografica interessata alla produzione, nonché al confezionamento, è ubicata nella provincia di Foggia (regione Puglia) e comprende i territori dei comuni di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella.

4.4 Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo viene costantemente monitorata. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

La rintracciabilità del prodotto e la prova dell'origine sono garantite inoltre dall'iscrizione di ciascun limoneto in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo, con annotazione degli elementi identificativi del limoneto, nonché dalla denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento: il disciplinare prevede tra l'altro che l'impianto del limoneto sia fatto nel rispetto delle caratteristiche orografiche e pedologiche che distinguono la zona di produzione: nei terreni in declivio, si procede al terrazzamento, con muretti a secco o con ciglionamenti. La protezione dai venti freddi, quando necessaria, è assicurata da frangivento costituiti prevalentemente dal leccio, essenza tipica della zona, da canneti e reti.

Il portainnesto, utilizzato secondo tradizione, è esclusivamente il melangolo (*Citrus mearda*) certificato come tale dalla vigente normativa.

L'impalcatura della pianta è costituita da due branche principali e da due secondarie, in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato, assumendo la forma di una semisfera schiacciata, denominata «cupola squarciata», in quanto cava, idonea a favorire l'arieggiamento e le operazioni di raccolta.

Il sesto d'impianto è quello tradizionale a quinconce con una densità d'impianto compresa tra 250 e 400 piante per ettaro.

Nel periodo compreso tra maggio e ottobre le piante di limone sono irrigate.

La produzione di limoni non deve superare le 35 tonnellate per ettaro.

La raccolta, effettuata manualmente e con l'ausilio di forbici, avviene durante tutto l'anno, in quanto le condizioni pedoclimatiche e le peculiari caratteristiche dei limoneti garantiscono una lunga persistenza del frutto sulla pianta. È vietata la maturazione artificiale dei frutti.

Il confezionamento del prodotto IGP «*Limone Femminello del Gargano*» può avvenire esclusivamente nella zona di origine così come indicata al punto 4.3, al fine di garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto e per non deteriorare le caratteristiche qualitative del prodotto.

4.6 Legame: grazie alla qualità ambientale del contesto, inquadrabile, da un punto di vista geo-pedoclimatico, nella «Regione litoranea» e nella «Fascia subumida a clima mediterraneo» del promontorio garganico, di microambienti, in ognuno dei quali, grazie all'esperienza tradizionale e secolare dei contadini della zona, si sono sviluppati fin dal passato limoni le cui caratteristiche qualitative sono così palesi da essere richiesti, fin dall'antichità, anche da mercati esteri, il Limone Femminello del Gargano è stimato per la sua genuinità e, soprattutto, per la particolarità dei profumi che questa IGP presenta rispetto ai limoni prodotti nelle altre regioni italiane.

L'agrumicoltura del Gargano è ancora una forma di «agricoltura tradizionale», con lavori manuali, in cui maestro è ancora il potatore; quella del Gargano si delinea come una forma di agricoltura che nel corso del tempo ha maturato un patrimonio di conoscenze agronomiche tramandate di generazione in generazione.

Già nel 1884 era attiva una prima rete commerciale con il continente nord americano che assorbiva gran parte della produzione agrumaria. Le prime documentazioni storiche sul Limone Femminello del Gargano risalgono all'anno 1000; mentre la più antica testimonianza dei dati produttivi della zona risale alla statistica del Reame di Napoli del 1811, e ben il 60% della produzione era destinato all'esportazione.

4.7 Struttura di controllo.

La struttura di controllo è un'autorità pubblica designata.

Nome: C.C.I.A.A. di Foggia.

Indirizzo: via Dante, 27 - 71100 Foggia.

tel. 0881/797111 - fax 0881.726046.

4.8 Etichettatura: Il «*Limone Femminello del Gargano*» deve essere immesso al consumo in confezioni chiuse, rigide, costituite da materiale di origine vegetale, quale legno o cartone, con una capienza da un minimo di 1 kg ad un massimo di 25 kg: la confezione deve assicurare che almeno l'80% dei frutti, senza o con incarto, riporti il logo «I.G.P. «*Limone Femminello del Gargano*»». Se il frutto è commercializzato sfuso, dovrà riportare il predetto logo.

Sulle confezioni dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

«*Limone Femminello del Gargano*» eventualmente seguita dal nome del tipo commercializzato «*lustrino*» o «*fusillo*», il logo, la dicitura I.G.P. anche per esteso, le indicazioni relative al produttore, al confezionatore, al commerciante e il peso netto all'origine.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «*Limone Femminello del Gargano*», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso Consorzio inca-

ricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mi.P.A.F. in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92.

Il logo è costituito dall'immagine stilizzata di due limoni, con rametto fogliato, all'interno di una corona ellissoidale: sulla corona è riportata la dicitura «*Limone Femminello del Gargano*».

I limoni rappresentati e la dicitura «*Limone Femminello del Gargano*» sono di colore giallo sfumato, il rametto e le foglie di colore verde.

4.9 Condizioni nazionali: N. Naz. del fascicolo: n. 12/2003.

07A02785

DECRETO 12 marzo 2007.

Caratteri e condizioni da osservarsi ai fini della iscrizione delle varietà di specie di ortaggi nel registro nazionale: recepimento della direttiva 2006/127/CE della Commissione del 7 dicembre 2006.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Vista la legge 25 novembre 1971, n. 1096, che disciplina l'attività sementiera ed in particolare articoli 19 e 24 che prevedono l'istituzione obbligatoria, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

Vista la legge 20 aprile 1976, n. 195 recante la disciplina della produzione delle sementi per le colture erbacee, ortive e i materiali di moltiplicazione da fiore e da orto;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1972, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 44 del 17 febbraio 1973, con il quale sono stati istituiti i registri delle varietà di cereali, patata, specie oleaginose e da fibra al fine di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, in particolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di governo a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59;

Visto il decreto ministeriale 14 gennaio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 27 del 3 febbraio 2004, relativo ai caratteri e condizioni da osservarsi ai fini della iscrizione delle varietà nel registro nazionale in attuazione delle direttive 2003/90/CE e 2003/91/CE della Commissione del 6 ottobre 2003;

Vista la direttiva 2006/127/CE della Commissione, del 7 dicembre 2006, che modifica la direttiva 2003/

91/CE per quanto riguarda i caratteri minimi sui quali deve verte l'esame e le condizioni minime per l'esame delle varietà delle specie di ortaggi;

Considerata la necessità di recepire la direttiva 2006/127/CE;

Decreta:

Articolo unico

All'art. 1 del decreto 14 gennaio 2004, di cui alle premesse, è aggiunta la seguente frase:

«Per l'iscrizione, nel registro nazionale delle varietà di specie di ortaggi, i caratteri e le condizioni minime da osservarsi, per l'esame delle varietà, devono essere conformi alle linee direttrici di cui agli allegati I e II della direttiva 2006/127/CE».

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 marzo 2007

Il Ministro: DE CASTRO

07A02770

DECRETO 15 marzo 2007.

Riconoscimento del Consorzio di tutela della «soppressa di Calabria DOP», della «salsiccia di Calabria» DOP, del «capocollo di Calabria» DOP e della «pancetta di Calabria» DOP e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento (CEE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Viste le premesse sulle quali è fondato il predetto regolamento (CEE) n. 510/06 e in particolare quelle relative alla opportunità di promuovere prodotti di qualità aventi determinate caratteristiche attribuibili ad un'origine geografica determinata e di curare l'informazione del consumatore idonea a consentirgli l'effettuazione di scelte ottimali;

Considerato che i suddetti obiettivi sono perseguiti in maniera efficace dai Consorzi di tutela, in quanto costituiti da soggetti direttamente coinvolti nella filiera produttiva, con un'esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526 recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999;