

DECRETO 1° agosto 2001.

**Modificazioni al decreto ministeriale 18 dicembre 2000, concernente le direttive ed il calendario per le limitazioni alla circolazione stradale fuori dai centri abitati per l'anno 2001.**

## IL MINISTRO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Visto l'art. 6, comma 1 del decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285, e successive modificazioni;

Visto l'art. 7, comma 1 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1992, n. 495, e successive modificazioni;

Visto il decreto ministeriale 18 dicembre 2000, con il quale sono state emanate ai prefetti le direttive ed il calendario per le limitazioni alla circolazione stradale fuori dai centri abitati per l'anno 2001;

Visto l'art. 1 del suddetto decreto ministeriale, con il quale sono fissati i giorni dell'anno 2001 nei quali è vietata la circolazione fuori dei centri abitati, ai veicoli ed ai complessi di veicoli, per il trasporto di cose, di massa complessiva massima autorizzata superiore a 7,5 t;

Considerata la particolare intensità dei volumi di traffico previsti per il giorno 3 agosto dell'anno 2001, in relazione al movimento da e per i luoghi di villeggiatura per il periodo estivo di ferie;

Considerato che, al fine di garantire le migliori condizioni di sicurezza della circolazione, conformemente agli obiettivi fissati dal decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285, e successive modificazioni, ed ai sensi dell'art. 6 dello stesso decreto legislativo, si rende necessario limitare la circolazione fuori dei centri abitati, ai veicoli ed ai complessi di veicoli, per il trasporto di cose, di massa complessiva massima autorizzata superiore a 7,5 t, anche nel giorno sopraccitato;

Decreta:

Art. 1.

1. I giorni dell'anno 2001, nei quali è vietata la circolazione fuori dei centri abitati, ai veicoli ed ai complessi di veicoli, per il trasporto di cose, di massa complessiva massima autorizzata superiore a 7,5 t, elencati nell'art. 1 del decreto ministeriale 18 dicembre 2000, sono integrati con il seguente:

*p-bis*) dalle ore 16 alle ore 24 del 3 agosto.

2. Conseguentemente i divieti di circolazione previsti dagli articoli 8 e 11 del decreto ministeriale 18 dicembre 2000, sono integrati con il periodo orario contenuto nel comma precedente.

Art. 2.

1. Restano invariate tutte le altre disposizioni previste dal decreto ministeriale 18 dicembre 2000 ed in particolare le deroghe contenute nell'art. 3 del citato decreto ed inoltre dal divieto sono esclusi i veicoli

dotati di autorizzazione prefettizia già rilasciata ai sensi dell'art. 4 dello stesso decreto, nonché i veicoli provenienti dall'estero o dalla Sardegna purché muniti di idonea certificazione attestante la provenienza.

2. Il presente decreto entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° agosto 2001

*Il Ministro:* LUNARDI

01A8753

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 18 luglio 2001.

**Iscrizione della denominazione «Limone Costa d'Amalfi» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

IL DIRETTORE GENERALE REGGENTE  
DEL DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI  
AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI - DIREZIONE GENERALE  
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1356/2001 della Commissione del 4 luglio 2001, la denominazione «Limone Costa d'Amalfi», riferita agli ortofrutticoli e cereali, 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. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

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 Costa d'Amalfi», 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 Costa d'Amalfi», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1356/01 del 4 luglio 2001.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Limone Costa d'Amalfi» possono uti-

lizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 luglio 2001

*Il direttore generale reggente: AMBROSIO*

ALLEGATO I

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO  
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5  
DOP ( ) IGP (x)  
N. nazionale del fascicolo: 10/2000

1. Servizio competente dello Stato membro:  
nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;  
indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma;  
telefono: 06/4819968 - fax 06/42013126.
2. Associazione richiedente:
  - 2.1.a Nome: «Consorzio valorizzazione limoni e derivati»; (Co.Va.L.D.);
  - 2.2.a indirizzo: via S. Lucia, 3 - 84010 Minori (Salerno);
  - 2.1.b nome: «Cooperativa amalfitana trasformazione agrumi»; (C.A.T.A.);
  - 2.2.b indirizzo: via Salita Chiarito, 9 - 84011 Amalfi (Salerno);
  - 2.3. composizione: produttori/trasformatori (x) altro ( );
3. Tipo di prodotto: classe 1.6 - limoni allo stato naturale.
4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, par. 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 g; 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 i *limon amalphitanus* 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 sestri 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 dalle 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 (es. 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 I.G.P. 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 - 80143 Napoli.

4.8. Etichettatura: le indicazioni riportate in etichetta, a caratteri chiari ed indelebili, sono:

- 1) la I.G.P. 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:

Parte riservata alla commissione;

N. CE: IT/00116/2000.01.03;

Data di ricevimento del fascicolo integrante 15 marzo 2000.

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «LIMONE COSTA D'AMALFI»

#### Art. 1.

L'Indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Limone Costa d'Amalfi» è riservata ai limoni che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 e dal presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2.

L'Indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Limone Costa d'Amalfi» designa i limoni prodotti nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare, riferibili alla cultivar «*Sfusato*» avente le caratteristiche afferibili all'ecotipo amalfitano.

#### Art. 3.

La zona di produzione del «Limone Costa d'Amalfi» di cui al presente disciplinare comprende:

l'intero territorio del comune di Atrani;

parte del territorio dei comuni di: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare.

La descrizione del confine è effettuata dall'estremo ovest fino a raggiungere l'estremo est. Il confine sud è individuato dal Mar Tirreno.

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 197 IV N.O. «Positano»:

partendo da ovest il confine dell'area interessata dalla coltivazione del «Limone Costa d'Amalfi» inizia con la delimitazione tra la provincia di Napoli e quella di Salerno all'altezza del Mar Tirreno; prosegue incrociando la strada statale Amalfitana n. 163 e quindi devia lungo il sentiero che da P.ta Pantanello porta alla frazione Corvo e, procedendo lungo il sentiero che porta a S. Maria del Castello, giunge al rudere «Il Mandrino» passando al di sotto di monte Gambera e di monte Pertuso, attraverso il colle di Latte. Dal Mandrino esso continua fino alla grotta di S. Barbara, percorrendo il sentiero che attraversa la frazione Nocella, la località Grotte, la località «I Cannati» e il colle «La Serra». Da qui, il confine prosegue fino ad incrociare la strada statale che da Furore porta a Bomerano, e quindi lungo la stessa strada, imbocca il sentiero che giunge a Tovere attraverso le località Pino e Acquarola e giunge in prossimità dell'abitato di Tovere. Di qui prosegue lungo il sentiero che porta al convento di Cospita (carta di Amalfi).

Carta I.G.M. n. 197 IV N.E. «Amalfi»:

dal convento di Cospita, il confine raggiunge la contrada Lucibello, proseguendo lungo le pendici del monte Sorca, e di qui giunge al rudere delle Ferriere, passando al di sopra della località Frassito.

Dal rudere procede lungo il sentiero che da Punta d'Aglio porta a Scala e da qui prosegue lungo la via provinciale Scala-Ravello, fino all'altezza della Madonna della Pomice (carta di Nocera Inferiore).

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 111 S.E. «Nocera Inferiore»:

a partire dalla via provinciale, all'altezza della Madonna della Pomice, il confine procede lungo la delimitazione tra i comuni di Ravello e Minori e, quindi, all'altezza di C.se Ciaramello, prosegue lungo il sentiero che porta a Paternò S. Elia, passando sotto Punta Mele, attraversando il vallone Capo d'Acqua e Vitagliano. Da qui procede lungo il sentiero che conduce a Polvica di Tramonti, attraversando la contrada Casale, la frazione Carbonaro, S. Caterina e Zama-faro, fino ad arrivare all'abitato di Figliano e quindi a Polvica. Da qui procede lungo la via comunale per la frazione Torina attraversando Forno Vecchio e Cardamone. Esso prosegue per un breve tratto lungo il sentiero che dalla località Gete sfiora la località Pendolo ed arriva al di sotto di Colle Vigne, sfiorando Pizzolungo e la località Mandrino. Esso prosegue fino al Vallone di Vecite, incontrando la località Macchione, passando tra il Vallone dei Fuondi e le vene di S. Antonio (carta di Amalfi).

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 197 IV N.E. «Amalfi»:

partendo dal vallone Vecite (carta di Nocera Inferiore), il confine costeggia Paternoster, il colle Pascullo, colle La Misericordia, la località S. Maria, le Vene del Suono, passando al di sopra della località Badia, e al di sotto di Grotta Piana e monte Pertuso. Da qui discende al di sotto del monte «l'Uomo a cavallo», costeggia il vallone S. Nicola, la località Falanca, fino a S. Maria del Popolo. Prosegue passando in prossimità della sorgente Cannillo tra la località Simicella e San Gineto, fino alle falde del monte Falerio (carta di Pastena).

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 197 I N.O. «Pastena»:

il confine segue il sentiero che passa tra il monte Falerio ed il monte Collo (carta di Salerno).

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 185 II S.O. «Salerno»:

il confine segue il sentiero che passando al di sopra della località Manganala, sfiora l'abitato di Albori, prosegue al di sotto di Poggio Pianello e arriva alla frazione S. Vincenzo. Di qui segue la via comunale per Dragona e, quindi, all'altezza della frazione Padovani, continua lungo il vallone fino all'incrocio con la strada statale n. 18, all'altezza della frazione Molina, continuando lungo la suddetta strada fino alla via comunale che da Vietri sul Mare porta alla frazione Marina e di qui alla Torre della Cristarella e, quindi, al Mar Tirreno.

#### Art. 4.

Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona, fortemente legato ai peculiari caratteri orografici e pedologici. Le unità colturali tipiche prevalenti sono costituite da terrazzamenti inglobati in muretti di contenimento (macere).

I sestri e le distanze di piantagione ed i sistemi di potatura dei limoneti di cui al presente disciplinare sono quelli in uso tradizionale nella zona.

La forma di allevamento è riconducibile ad un vaso libero, detta localmente «cupola», adattata ad un idoneo sistema 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 nel successivo art. 6.

La tecnica tradizionale di produzione consiste nel coltivare le piante sotto impalcature di pali di legno, preferibilmente di castagno (di altezza non inferiore a cm 180), utilizzando eventualmente coperture di riparo dagli agenti atmosferici avversi e per garantire una scolarità di maturazione dei frutti.

La densità d'impianto non dovrà essere superiore ad 800 piante per ettaro.

La raccolta va effettuata nel periodo che va dal 1° febbraio al 31 ottobre, in funzione del conseguimento delle caratteristiche qualitative di cui al successivo art. 6 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 proprio provvedimento.

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

La produzione massima consentita di limoni per ettaro ammessa a tutela non deve superare le 25 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.

#### Art. 5.

Gli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. «Limone Costa d'Amalfi», sono iscritti nell'apposito elenco, attivato, tenuto e aggiornato dalla regione Campania, direttamente attraverso i propri uffici competenti per territorio o attraverso organismi conformi alle norme EN 45011.

Gli organi tecnici sono tenuti a verificare, anche attraverso opportuni sopralluoghi, i requisiti richiesti per l'iscrizione all'elenco di cui sopra.

Entro dieci giorni dalla data indicata di fine raccolta deve essere presentata, all'organismo che detiene l'elenco, la denuncia finale di produzione dell'anno.

Durante il periodo della raccolta, il predetto organismo può rilasciare, su conformi denunce di produzione, parziali ricevute di produzione.

#### Art. 6.

Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo o quando è destinato alla trasformazione deve avere le seguenti caratteristiche:

forma del frutto: ellittico-allungata; lobo pedicellare lievemente prominente, con area basale media;

dimensioni medio-grosse, peso non inferiore a 100 grammi; i limoni con peso inferiore a 100 g ma in possesso delle altre caratteristiche di cui al presente articolo, possono essere destinati alla trasformazione;

peduncolo: di medio spessore e lunghezza;

attacco al peduncolo: forte;

umbone (apice): grande e appuntito;

solco apicale: quasi assente;

residuo stilare: assente;

colore della buccia: giallo citrino;

buccia (flavedo ed albedo): di spessore medio;

flavedo: ricco di olio essenziale, aroma e profumo forte;

asse carpellare: rotondo, medio e semipieno;

polpa: di colore giallo paglierino, abbondante (resa uguale o superiore al 25%) e con elevata acidità (non inferiore a 3,5/100 ml).

#### Art. 7.

L'immissione al consumo del I.G.P. «Limone Costa d'Amalfi» 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. Sono ammessi anche contenitori rigidi di cartone. Sulle confezioni contrassegnate ad I.G.P., o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili delle stesse dimensioni, le seguenti indicazioni:

a) «Limone Costa d'Amalfi» e «Indicazione geografica protetta» (o la sua sigla I.G.P.);

b) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;

c) la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle 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 costituito da un limone affogliato che è 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. Il limone e lo sfondo sono di colore giallo pantone CV, mentre le foglie del limone, il cespuglio e la seconda linea di colline sono di colore verde pantone 369 CV, la prima e la terza linea di colline sono di colore verde pantone 349 CV, il mare di colore blu pantone 301 CV ed il cielo azzurro pantone 297 CV.

Dovrà figurare, inoltre, la dizione «prodotto in Italia» per le partite destinate all'esportazione.

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

1) i limoni, utilizzati per la preparazione del prodotto, siano esclusivamente quelli conformi al presente disciplinare;

2) sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra quantità utilizzata della I.G.P. «Limone Costa d'Amalfi» e quantità di prodotto elaborato ottenuto;

3) l'elaborazione e/o la trasformazione dei limoni avvenga esclusivamente nell'intero territorio dei comuni individuati all'art. 3 del presente disciplinare;

4) venga dimostrato l'utilizzo della I.G.P. «Limone Costa d'Amalfi» mediante l'acquisizione delle ricevute di produzione, rilasciate dai competenti organi della regione ai sensi dell'art. 5 del presente disciplinare, e la annotazione sui documenti ufficiali.

Il controllo del corretto utilizzo dell'I.G.P. «Limone Costa, d'Amalfi» per i prodotti elaborati e/o trasformati potrà essere delegato dall'organismo di controllo al consorzio di tutela e valorizzazione che ne faccia richiesta.

Alla Indicazione geografica protetta, di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione geografica protetta.

#### Art. 8.

Chiunque produce, pone in vendita, utilizza per la trasformazione o comunque distribuisce per il consumo, con la I.G.P. «Limone Costa d'Amalfi», un prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma di legge.



01A8603