

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2015/C 147/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«CITRON DE MENTON»

N. UE: FR-PGI-0005-01299 – 5.1.2015

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

«Citron de Menton»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto la cui denominazione figura al punto 1**

Il «Citron de Menton» designa il frutto fresco intero della specie *Citrus limon* e delle varietà: Adamo, Cerza, Eureka, Santa Teresa nonché la varietà denominata localmente «Menton».

La raccolta è manuale. Il frutto non è sottoposto ad alcun trattamento chimico dopo la raccolta e non viene applicato alcun tipo di cera.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- colore dell'epidermide: raggiunto quando il frutto è sull'albero, da giallo chiaro a giallo verdognolo se si tratta di un limone «di primizia», giallo intenso e luminoso quando ha raggiunto la maturità ottimale. Durante il periodo di freddo notturno invernale, presenta anche un colore giallo vivo, quasi fluorescente;
- buccia finemente granulata, molto aderente agli spicchi;
- diametro minimo di 53 mm e diametro massimo di 90 mm (misurato sulla sezione normale all'asse del frutto);
- profumo che sprigiona essenze aromatiche molto accentuate di cedronella fresca;
- tenore minimo di succo pari al 25 % del peso complessivo del frutto (in succo filtrato);
- succo molto profumato dal sapore acidulo, senza per questo essere amaro, espresso mediante un rapporto E/A (tenore in zuccheri espresso nell'estratto secco «E»/acidità espressa in acidità citrica «A») compreso tra 1,2 e 2,2;
- categoria extra o I, in riferimento alla normativa in vigore.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Nuove varietà possono essere introdotte a condizione che esse rispettino le caratteristiche descritte in precedenza, e che siano iscritte nel catalogo francese, selezionate dall'*Institut national de recherche agronomique* (Istituto nazionale di ricerca agronomica) e testate per dieci anni nella zona geografica. Dopo ogni modifica, l'elenco delle varietà è distribuito ai produttori nonché all'organismo di controllo ed alle competenti autorità di controllo.

Il «Citron de Menton» è venduto con una o due foglie attaccate al peduncolo in una proporzione minima del 30 % dei frutti. Le foglie, di colore verde chiaro, sono grandi, lanceolate con un lembo leggermente dentellato alla punta.

Tipi di presentazione: lotti calibrati, sfusi o in vaschette di peso inferiore ai 2 kg.

Quando è venduto sfuso, la calibrazione del «Citron de Menton» è la seguente: la differenza massima fra i calibri non supera l'ampiezza derivante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi sulla scala dei calibri (codici di calibro).

Allorché il «Citron de Menton» è venduto in vaschetta, i frutti appartengono unicamente alla categoria extra e corrispondono ad un solo codice di calibro.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione e la raccolta del «Citron de Menton» sono realizzati nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto a cui la denominazione fa riferimento*

Il «Citron de Menton» è confezionato:

- in imballaggi di peso inferiore ad 8 kg,
- in imballaggi di peso inferiore a 15 kg unicamente per i frutti destinati alla trasformazione,
- in vaschette di peso inferiore a 2 kg.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto a cui la denominazione fa riferimento*

L'etichettatura comporta la denominazione «Citron de Menton» per esteso.

4. **Descrizione succinta della delimitazione della zona geografica**

La zona geografica si estende al territorio dei comuni del dipartimento delle Alpi Marittime, elencati in appresso:

Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Sainte-Agnès e Mentone.

5. **Legame con la zona geografica**

*Specificità della zona geografica*

La zona geografica del «Citron de Menton» presenta le seguenti caratteristiche:

**Fattori naturali**

La zona geografica del «Citron de Menton» è la zona di coltivazione del limone più settentrionale del mondo, situata tra il mare (a 7 km in linea d'aria dal mar Mediterraneo) e le montagne (numerose vette a più di 1 000 metri d'altitudine). Da queste montagne si dirama, in direzione nord-est - sud-ovest, una serie di colline che termina bruscamente nel mare, nel punto di confine Saint-Louis e Cap-Martin.

La zona geografica del «Citron de Menton» risente dell'influenza di un microclima caratterizzato da:

- lievi escursioni termiche con inverni miti (10 °C in media), salvo durante il breve periodo compreso tra la fine di gennaio e gli inizi di febbraio; una primavera ed un autunno piacevoli (16 °C in media) ma soggetti a temporali (70 millimetri al mese in media) ed un'estate calda senza essere canicolare (da 23 a 27 °C in media);
- un soleggiamento importante (2 800 h di sole all'anno) che favorisce il mantenimento di temperature clementi durante l'inverno;
- una presenza di brume che limitano il forte soleggiamento estivo;

- venti moderati: presenza di brezza marina e di venti di terra interni, mitigati dalla protezione dei rilievi montagnosi circostanti;
- un'igrometria estiva vicina al 75 %, prossima ai valori delle zone tropicali.

I suoli della zona geografica del «Citron de Menton» sono caratterizzati dalla presenza di una roccia-madre di gres, denominata «grès de Menton», di consistenza da argilloso-sabbiosa a sabbioso-argillosa, all'origine di suoli aerati, e dal pH moderatamente elevato (circa 8).

La rete idrografica della zona geografica del «Citron de Menton» è densa, ricca di numerosi torrenti che stanno a testimoniare una presenza sufficiente di falde freatiche.

#### Fattori umani

I primi agrumi compaiono a Mentone a partire dal 1341. Lo sviluppo vero e proprio dell'agrumicoltura della regione di Mentone risale tuttavia ai secoli XVII e XVIII con i primi testi legislativi che disciplinavano la coltivazione e il commercio dei limoni. L'apogeo della coltivazione e del commercio del «Citron de Menton» durerà circa un secolo, dalla metà del XVIII secolo alla metà del XIX secolo. L'agrumicoltura è all'epoca l'attività economica più importante di Mentone. Nel 1956, oltre a molteplici ragioni, fra le quali l'esodo agricolo, che contribuiscono al declino della coltivazione del limone, la fitopatia cosiddetta del «mal secco», provocata dall'ascomiceto *Phoma tracheiphila Petri*, decima letteralmente i limoni. Il rilancio attivo dell'agrumicoltura locale si registra tuttavia a partire dal 1992, con la concessione di sussidi agli agrumicoltori e la tutela dei terreni agricoli. Fra il 2004 e il 2012, vengono piantati 3 000 alberi, in modo che il numero di limoni nel 2012 sale a 5 000.

Dal punto di vista storico, gli agrumicoltori di Mentone coltivavano principalmente una varietà locale, denominata «Menton». Dopo la decimazione causata dalla fitopatia nel 1956, gli agrumicoltori svilupparono la coltivazione di altre varietà di limoni, adeguate alle condizioni pedoclimatiche locali.

Gli agrumicoltori coltivano il «Citron de Menton» su terreni a terrazza preparati (denominati localmente «restanques») che consentono di usufruire in modo ottimale del soleggiamento.

Il «Citron de Menton» è coltivato su particelle irrigabili, ad un'altitudine massima di 390 metri e ad una distanza inferiore o pari a 7 km dal mare in linea d'aria.

I produttori procedono almeno una volta all'anno alla potatura tra febbraio e settembre eliminando regolarmente i rami cosiddetti «succhioni» (rami «da legna», non fruttiferi o molto poco, che sottraggono la linfa ai rami fruttiferi).

La raccolta si effettua durante tutto l'anno in funzione del processo di maturazione dei frutti in quanto essi non maturano tutti contemporaneamente sulla pianta. La raccolta è manuale ed effettuata in vari passaggi permettendo così di selezionare i frutti maturi. Il colore ricercato per la commercializzazione deve essere ottenuto quando il frutto è ancora sull'albero. La raccolta avviene fra mille precauzioni: frutti staccati uno ad uno, utilizzo di cassette o cassette di cartone di una capienza massima di 20 kg, divieto di utilizzare sacchi a causa dei rischi di riscaldamento.

L'usanza di Mentone vuole che i frutti si raccolgano con qualche foglia. Si tratta al tempo stesso di un segno di riconoscimento e di una garanzia di freschezza. Onde evitare che l'integrità dell'epidermide dei frutti venga intaccata, il peduncolo dei frutti raccolti senza foglie è tagliato alla base del calice.

#### 5.1. Specificità del prodotto

Il «Citron de Menton» è caratterizzato dai seguenti elementi:

- la sua colorazione, che raggiunge quando è ancora sull'albero, dal giallo chiaro al giallo verdognolo per i limoni cosiddetti «di primizia», giallo chiaro intenso e luminoso a maturità ottimale e giallo vivo (quasi fluorescente) durante il periodo di freddo notturno invernale;
- la buccia finemente granulata, molto aderente agli spicchi;
- il profumo intenso caratterizzato dai forti aromi di cedronella fresca che si sprigionano soprattutto facendo «rotolare» il limone con un leggera pressione;
- il profumo intenso del succo e il sapore acidulo, senza essere amaro.

## 5.2. *Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o un'altra proprietà del prodotto*

Il legame causale fra la zona geografica del bacino di Menton e il «Citron de Menton» si basa sulla sua qualità determinata e sulla sua reputazione.

La particolare ubicazione della zona geografica del «Citron de Menton» tra mare e montagna conferisce al settore di Menton un clima particolare che spiega le peculiarità del «Citron de Menton»:

- la barriera montagnosa a Nord protegge l'albero dai danni che altrimenti arrecherebbero i venti provenienti da ovest, da nord e da nord-est durante il periodo della fruttificazione;
- la brezza marittima è benefica per l'albero, in quanto ne permette l'aerazione;
- i fianchi della collina del settore di Menton, di roccia-madre di gres, costituiscono da molti secoli una scelta adatta all'impianto di agrumi su terreni a terrazza preparati fino a 390 metri di altitudine (oltre la quale il clima diventa inadatto), che favoriscono la produzione (suoli aerati), limitano i rischi di gelate e garantiscono la piena maturazione del frutto (restituzione del calore);
- l'igrometria particolare del bacino di Menton, simile a quella del clima tropicale, favorisce la coltivazione del limone;
- la mitezza del clima, dovuta all'influenza marittima (particelle site a meno di 7 km dal mare in linea d'aria) e alle brume durante la stagione calda e che riducono il forte soleggiamento, limita l'accumulo di zuccheri e favorisce lo svilupparsi del sapore acidulo ma non amaro del «Citron de Menton»;
- la scarsa escursione termica fra il giorno e la notte è la principale causa del colore acceso così tipico del «Citron de Menton»;
- il freddo relativo del settore di Mentone dalla metà di gennaio alla fine di febbraio permette di ottenere un frutto di un bel colore vivo, dal gusto acidulo e adatto a mantenersi a lungo;
- l'umidità non eccessiva e le piogge primaverili e autunnali di breve durata, insieme alla mancanza di grandi coltivazioni ed alle piccole dimensioni degli agrumeti nonché le pratiche colturali (in particolare la potatura), conferiscono alla zona una straordinaria biodiversità locale che contribuisce a contenere il proliferare dei parassiti, consentendo in tal modo di ottenere una buona qualità sanitaria della produzione ed un utilizzo di prodotti fitosanitari solo in via del tutto eccezionale;
- la qualità sanitaria e la propensione a mantenersi a lungo, tipiche di questo limone, spiegano anche il fatto che non si faccia ricorso a trattamenti post-raccolto (fungicidi) ed a cere di rivestimento.

Le pratiche di potatura permettono di ottenere un frutto di buon calibro e succoso. Anche le possibilità di irrigazione e le usanze relative al raccolto (manuale, in più passaggi, piena di cautele) contribuiscono ad ottenere frutti di eccellente qualità, tanto a livello dell'aspetto visivo (integrità della buccia, assenza quasi totale di difetti) che gustativo (buon livello di maturazione raggiunto sull'albero, alla base del tenore minimo in succo e del rapporto E/A, i frutti non sono «deverdizzati»).

Le qualità particolari del «Citron de Menton» sono all'origine della sua reputazione a livello nazionale e mondiale. Un'intera opera gli è stata dedicata: «Le Citron de Menton», edizioni ROM (dicembre 2005).

Il «Citron de Menton» è molto apprezzato, sia per la qualità e il profumo della sua scorza che del suo succo, dai grandi cuochi francesi quali Alain Ducasse («Louis XV» a Monaco), Paul Bocuse («i fratelli Troisgros») oppure Joël Robuchon, che definisce il limone in questi termini: «profumo unico, sapore delicatamente acidulo, scorza molto profumata».

Le qualità particolari del «Citron de Menton» spiegano perché esso sia molto ricercato anche per l'elaborazione di numerosi prodotti trasformati: pasticceria, liquore di limone, confetture, olio aromatizzato ecc.

La «Fête du Citron» (festa del limone) a Mentone riunisce, fin dal 1934, migliaia di spettatori (200 000 visitatori nel 2011) provenienti dalla Francia e dall'estero. Essa costituisce il terzo evento più popolare delle Alpi Marittime. Carri decorati con limoni e arance sfilano nella città di Mentone e composizioni floreali a base di agrumi adornano i giardini della città.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento <sup>(?)</sup>]

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-735ca22e-cd8a-4112-9dfc-61ffde2e063c/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-735ca22e-cd8a-4112-9dfc-61ffde2e063c/telechargement)

---

---

<sup>(?)</sup> Cfr. nota n. 1.