

Limone di Siracusa Igp, in vigore nuove regole. "Stop a cere e fungicidi"

Modificato il disciplinare di produzione del "Limone di Siracusa Igp". Lo ha deciso la Commissione Europea.

Il nuovo regolamento di esecuzione 2015/1744 è stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea giovedì scorso ed entrerà in vigore il 21 ottobre. Si tratta di cambiamenti legati alla descrizione del prodotto, al metodo di produzione, all'etichettatura, ad aggiornamenti normativi. Di particolare importanza la norma che interessa il conferimento all'industria di trasformazione. "La modifica spiega il presidente, Fabio Moschella- permette ai produttori di soddisfare al meglio le richieste sempre crescenti provenienti dai trasformatori in particolare dei succhi, del gelato, della pasticceria, della ristorazione . Il limite di produzione massimo di 29 tonnellate per ettaro riguarderà esclusivamente il mercato del fresco e non potrà includere la produzione di " Limone di Siracusa " destinato all'industria. Il nuovo disciplinare vieta l'uso di cere e fungicidi di sintesi in post raccolta per venire incontro ai nuovi orientamenti di mercato". Cambia anche il logo del prodotto, comprensivo da ora in poi della scritta "Igp". " Si tratta -conclude Moschella- di un importante risultato a cui abbiamo dedicato un impegno importante in questi ultimi anni e che consentirà un migliore e più favorevole svolgimento della nostra attività"