



Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia  
un territorio, una strategia condivisa

DOP o IGP ?  
Scopri le differenze !



Con il sostegno  
dell'Assessorato Regionale  
dell'Agricoltura  
dello Sviluppo Rurale  
della Pesca Mediterranea





# un territorio, una strategia condivisa

## Cosa sono i marchi DOP e IGP

Il sistema delle indicazioni geografiche dell'UE protegge i nomi di prodotti provenienti da regioni specifiche e che possiedono qualità specifiche o godono di una reputazione legata al territorio di produzione. Le differenze fra DOP e IGP sono dovute principalmente alla quantità di materie prime del prodotto che devono provenire dalla zona o alla misura in cui il processo di produzione deve aver luogo nella regione specifica.

## What are PDO and PGI brands

The EU geographical indications system protects names of products originating from specific regions and which possess specific qualities or have a reputation linked to the production area. The differences between PDO and PGI are mainly due to the quantity of raw materials of the product that must come from the area or to the extent to which the production process must take place in the specific region.



## Denominazione di origine protetta (DOP)

I nomi di prodotti registrati come DOP sono quelli che hanno i legami più forti con il luogo dal quale provengono.

### *Specifiche*

Ogni parte del processo di produzione, trasformazione e preparazione deve avvenire nella regione specifica.

## Protected designation of origin (PDO)

The names of products registered as PDOs are those that have the strongest links with the place they come from.

### *Specifications*

Each part of the production, processing and preparation process must take place in the specific region.



## Indicazione geografica protetta (IGP)

L'IGP sottolinea la relazione fra la regione geografica specifica e il nome del prodotto, quando una qualità specifica, una determinata reputazione o un'altra caratteristica particolare sono essenzialmente attribuibili all'origine geografica.

### *Specifiche*

Per la maggior parte dei prodotti, nella regione deve aver luogo almeno una delle fasi di produzione, lavorazione o preparazione.

## Protected Geographical Indication (PGI)

The PGI emphasizes the relationship between the specific geographical region and the name of the product, when a specific quality, reputation or other particular characteristic is essentially attributable to the geographical origin.

### *Specifications*

For most products, at least one of the production, processing or preparation stages must take place in the region.

La Sicilia ha ben 5 produzioni di agrumi certificati! Scopriamole insieme

Sicily has 5 certified citrus productions! Let's find out together





## ARANCIA DI RIBERA DOP

### DESCRIZIONE

L'Arancia di Ribera DOP è un agrume della specie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck dalle varietà: Brasiliano, Washington Navel e Navelina facilmente riconoscibile per il caratteristico ombelico interno.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione o areale di produzione dell'Arancia di Ribera DOP, come da disciplinare di produzione, comprende 13 comuni della provincia di Agrigento, ricadenti nei Comuni di: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula e della Provincia di Palermo nel comune di Chiusa Sclafani.

### PERIODO DI PRODUZIONE

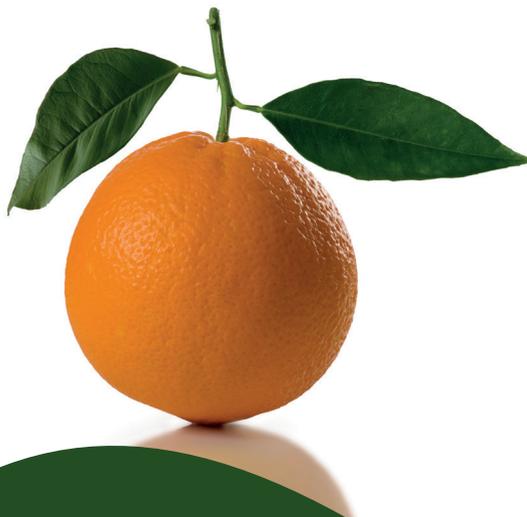
La prima varietà ad essere raccolta, dal primo novembre alla fine di febbraio, è la Navelina. Per le altre varietà, Brasiliano e Washington Navel, la raccolta inizia nella prima decade di dicembre e termina alla fine di maggio.

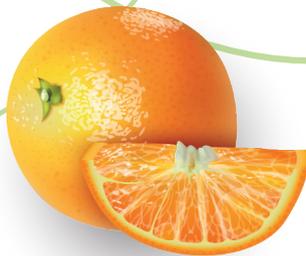
### ASPETTO E SAPORE

L'Arancia di Ribera DOP ha forma sferico-ellissoidale. La buccia, di colore arancio uniforme, con tendenza al rossastro a fine inverno. La polpa è di colore arancio uniforme, zuccherina e a basso contenuto di acidità, tessitura fine e soda, senza semi.

### QUALCHE CURIOSITA'

L'Arancia di Ribera DOP, è l'unica varietà, esistente al mondo, a bassissima acidità ed è raccomandata, in quanto facilmente tollerabile, alle persone affette da disturbi gastrici, intestinali, ed epatici. Dopo la raccolta, non subisce alcun trattamento chimico né viene fatto uso di cere: la buccia viene semplicemente lavata con acqua potabile, quindi è edibile consentendo l'impiego integrale del frutto per tutti gli usi gastronomici.





## ORANGE OF RIBERA PDO

### DESCRIPTION

The Orange of Ribera PDO is a citrus fruit of the *Citrus sinensis* (L.) Osbeck species with varieties: Brazilian, Washington Navel and Navelina, easily recognizable by its characteristic internal navel.

### PRODUCTION AREA

The production area of the Orange of Ribera PDO, as per production disciplinary, includes 13 municipalities in the province of Agrigento, falling within the municipalities of: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana and Villafranca Sicula and from the Province of Palermo in the municipality of Chiusa Sclafani.

### PERIOD OF PRODUCTION

The first variety to be harvested, from November 1st to the end of February, is Navelina. For the other varieties, Brasiliano and Washington Navel, the harvest begins in the first ten days of December and ends at the end of May.

### APPEARANCE AND TASTE

The Orange of Ribera PDO has a spherical-ellipsoidal shape. The peel, uniform orange in color, with a tendency to reddish in late winter. The pulp is uniform orange in color, sugary and with a low acidity content, fine and firm texture, without seeds.

### SOME CURIOSITIES

The Orange of Ribera PDO is the only variety existing in the world with very low acidity and is recommended, as it is easily tolerated, for people suffering from gastric, intestinal and hepatic disorders. After harvesting, it does not undergo any chemical treatment or use of waxes: the peel is simply washed with drinking water, so it is edible allowing the full use of the fruit for all gastronomic uses.



## ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

### DESCRIZIONE

L'Arancia Rossa di Sicilia IGP è un agrume della specie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck dalle varietà Tarocco, Moro e Sanguinello.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione o areale di produzione dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP, come da disciplinare di produzione, comprende 32 comuni ricadenti nelle province di Catania, Enna e Siracusa. Nello specifico: Provincia di Catania i comuni: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant'Anastasia, Palagonia, Paternò, Ramacca, Santa Maria di Licodia e Scordia. Provincia di Siracusa i comuni: Lentini, Francofonte, Carlentini con la Frazione di Pedagoggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Florida, Solarino, Sortino. Provincia di Enna i comuni Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

### PERIODO DI PRODUZIONE

Le arance coltivate all'interno del territorio definito dal disciplinare di produzione maturano in un periodo che va dalla metà di dicembre fino ad aprile. Il tempo di maturazione, naturalmente, cambia con le varietà. In particolare il Tarocco è raccolto nel periodo che va da dicembre a maggio. La varietà Moro si colloca invece nel più breve periodo di dicembre-febbraio. La varietà Sanguinello, infine, si raccoglie da febbraio ad aprile.

### ASPETTO E SAPORE

L'Arancia Rossa di Sicilia IGP si presenta di forma globosa od obovata (ovoidale), la buccia ha un colore arancio con striature rosse. La polpa succosa, un pizzico acidula con screziature rosse più o meno intense.



### QUALCHE CURIOSITA'

L'Arancia Rossa di Sicilia IGP è unica al mondo perché si contraddistingue per contenere pigmenti rossi unici dovuti alla presenza di antocianine che si sviluppano grazie all'escursione termica tra giorno e notte favorita dalla presenza del vulcano Etna. Dopo la raccolta, per disciplinare di produzione, non è ammessa la deverdizzazione o sverdimento. Procedura che, mediante trattamento con gas, permette ai frutti precoci di raggiungere la colorazione tipica per la messa in commercio.



## RED ORANGE OF SICILY PGI

### DESCRIPTION

The Red Orange of Sicily PGI is a citrus fruit of the *Citrus sinensis* (L.) Osbeck species with varieties Tarocco, Moro and Sanguinello.

### PRODUCTION AREA

The production area of the Red Orange of Sicily PGI, as per the production regulations, includes 32 municipalities in the provinces of Catania, Enna and Siracusa. Specifically: Province of Catania the municipalities: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant'Anastasia, Palagonia, Paternò, Ramacca, Santa Maria di Licodia and Scordia. Province of Siracusa the municipalities: Lentini, Francofonte, Carlentini with the village of Pedagoggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Syracuse, Florida, Solarino, Sortino. Province of Enna the municipalities Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

### PERIOD OF PRODUCTION

The oranges grown within the territory defined by the production specification ripen in a period ranging from mid-December to April. The ripening time, of course, changes with the varieties. In particular, Tarocco is harvested in the period from December to May. Moro variety, on the other hand, is placed in the shorter period of December-February. Finally, Sanguinello variety is harvested from February to April.

### APPEARANCE AND TASTE

The Red Orange of Sicily PGI has a globular or obovate (ovoid) shape, the peel has an orange color with red streaks. The juicy pulp, a hint of acidity with more or less intense red streaks.

### SOME CURIOSITIES

The Red Orange of Sicily PGI is unique in the world because it is characterized by containing unique red pigments due to the presence of anthocyanins that develop thanks to the temperature range between day and night favored by the presence of the Etna volcano.

After harvesting, due to production regulations, de-greening is not allowed. Procedure which, through treatment with gas, allows the early fruits to reach the typical color for marketing.



## LIMONE DI SIRACUSA IGP

### DESCRIZIONE

Il Limone di Siracusa IGP è un agrume della specie botanica *Citrus limon* (L.) Burm., cultivar Femminello e suoi cloni, nelle tipologie: Primofiore, Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile), Verdello (o limone d'estate).

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione o areale di produzione del Limone di Siracusa IGP, come da disciplinare di produzione, comprende 10 comuni della Provincia di Siracusa e in particolare Siracusa, Avola, Melilli, Noto, Priolo Gargallo, Florida, Solarino, Augusta, Sortino e Rosolini.

### PERIODO DI PRODUZIONE

La cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello.

### ASPETTO E SAPORE

Il Limone di Siracusa IGP presenta caratteristiche differenti a seconda della tipologia. Il Primofiore infatti ha pezzatura medio-grande, forma ellittica, buccia e polpa di colore variabile dal verde chiaro al giallo-citrino e succo giallo citrino. Il Bianchetto o Maiolino ha pezzatura grande, si presenta ellittico od ovoidale, buccia giallo chiaro, polpa gialla e succo giallo-citrino. Il Verdello, medio-grande, ha forma ellittico-sferoidale, buccia colore verde chiaro, mentre succo e polpa sono giallo-citrino.

### QUALCHE CURIOSITA'

Il Limone di Siracusa IGP non subisce trattamenti di ceratura quindi la buccia è edibile e ricca di oli essenziali.

La Cultivar Femminello siracusano è una pianta di grande vigore con una rifiorescenza spontanea e una messa a frutto anticipata rispetto agli altri limoni mediterranei.





## LEMON OF SIRACUSA PGI

### DESCRIPTION

Lemon of Siracusa PGI is a citrus fruit of the botanical species *Citrus limon* (L.) Burm., Femminello cultivar and its clones, in the types: Primofiore, Bianchetto or Maiolino (or spring lemon), Verdello (or summer lemon).

### PRODUCTION AREA

The production area or production area of the Lemon of Syracuse PGI, as per production disciplinary, includes 10 municipalities in the Province of Syracuse and in particular Syracuse, Avola, Melilli, Noto, Priolo Gargallo, Florida, Solarino, Augusta, Sortino and Rosolini.

### PERIOD OF PRODUCTION

The Femminello cultivar and its clones allow to have the Primofiore from 1st October; from 1 April the Bianchetto or Maiolino; Verdello from June 1st.

### APPEARANCE AND TASTE

Lemon of Siracusa PGI has different characteristics depending on the type. In fact, Primofiore has medium-large size, elliptical shape, skin and pulp varying in color from light green to citrine yellow and citrine yellow juice. Bianchetto or Maiolino is large in size, elliptical or ovoid, light yellow skin, yellow pulp and yellow-citrine juice. Verdello, medium-large, has an elliptical-spheroidal shape, light green skin, while juice and pulp are yellow-citrine.

### SOME CURIOSITIES

Lemon of Siracusa PGI does not undergo waxing treatments so the peel is edible and rich in essential oils. Cultivar Femminello Siracusano is a plant of great vigor with a spontaneous re-flowering and an earlier fruiting than other Mediterranean lemons.



## LIMONE INTERDONATO MESSINA IGP

### DESCRIZIONE

Il Limone Interdonato Messina IGP è un agrume allo stato fresco della specie *Citrus limon* (L.) Burm., nella cultivar Interdonato, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione o areale di produzione del Limone Interdonato Messina IGP interessa la parte ionica della provincia di Messina, estendendosi dalla città di Messina fino a Giardini Naxos. Nello specifico: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agro', Taormina e Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos e Savoca.

### PERIODO DI PRODUZIONE

Il Limone Interdonato Messina IGP ha un periodo di maturazione molto veloce, tanto che la raccolta principale avviene tra settembre e dicembre.

### ASPETTO E SAPORE

Il Limone Interdonato Messina IGP ha pezzatura medio-elevata, forma ellittica e colore giallo alla maturazione, con estremità verdi opache. L'epicarpo è lucido e sottile. La polpa è gialla e il sapore risulta particolarmente dolce e delicato grazie al modesto contenuto di acido citrico.

### QUALCHE CURIOSITA'

Il Limone Interdonato Messina IGP si deve tagliare in verticale per ottenere la massima resa del frutto e facilitare la spremitura manuale.





## INTERDONATO LEMON OF MESSINA PGI

### DESCRIPTION

Interdonato Lemon of Messina PGI is a fresh citrus fruit of the species *Citrus limon* (L.) Burm. in the Interdonato cultivar, a natural hybrid between a citron and a lemon clone.

### PRODUCTION AREA

The production area or production area of the Interdonato Lemon of Messina PGI affects the Ionian part of the province of Messina, extending from the city of Messina to Giardini Naxos. Specifically: Messina, Scaletta Zandea, Itala, Ali, Ali Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S. Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina and Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos and Savoca.

### PERIOD OF PRODUCTION

Interdonato Lemon of Messina PGI has a very fast ripening period, so much so that the main harvest takes place between September and December.

### APPEARANCE AND TASTE

Interdonato Lemon of Messina PGI has medium-large size, elliptical shape and yellow color when ripe, with opaque green ends. The epicarp is shiny and thin. The pulp is yellow and the flavor is particularly sweet and delicate thanks to the modest content of citric acid.

### SOME CURIOSITIES

Interdonato Lemon of Messina PGI must be cut vertically to obtain maximum fruit yield and facilitate manual pressing.



**Limone**  
dell'Etna IGP



## LIMONE DELL'ETNA IGP

### DESCRIZIONE

Il nome Limone dell'Etna IGP è riservato alla cultivar Femminello e ai suoi cloni, nonché alla cultivar Monachello, riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L.) Burm.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione o areale di produzione del Limone dell'Etna IGP si estende lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania su terreni principalmente di origine vulcanica. Nello specifico: Aci Bonaccorsi, Aci Castello, Aci Catena, Aci Sant'Antonio, Acireale, Calatabiano, Castiglione di Sicilia, Fiumefreddo di Sicilia, Giarre, Mascali, Piedimonte Etneo, Riposto, Santa Venerina, San Gregorio di Catania, Valverde, Zafferana Etnea.

### PERIODO DI PRODUZIONE

Il Limone dell'Etna IGP con i suoi diversi cloni ha un periodo di produzione molto lungo con caratteristiche diverse. La cultivar Femminello permette di avere il prodotto per quasi tutto l'anno.

### ASPETTO E SAPORE

Il Femminello Primo fiore è un frutto invernale, ha forma ellittica e la buccia varia dal verde chiaro a giallo citrino. Il Femminello Bianchetto o Maiolino è un frutto primaverile, ha forma ellittica o ovoidale e la buccia è giallo chiaro. Il Femminello Verdello è un frutto estivo la cui raccolta inizia a maggio, il colore della buccia varia da verde a giallo chiaro ed è di forma ellittica-sferoidale.

### QUALCHE CURIOSITA'

Una specificità presente solo nel territorio del Limone dell'Etna IGP è la particolare tecnica culturale, chiamata

“forzatura” o “secca” adottata dai produttori locali che permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione.





Limone  
dell'Etna IGP



## LEMON OF ETNA PGI

### DESCRIPTION

The name Lemon of Etna PGI is reserved for the Femminello cultivar and its clones, as well as for the Monachello cultivar, referable to the botanical species *Citrus limon* (L.) Burm.

### PRODUCTION AREA

The production area or production area of Lemon of Etna PGI extends along the Ionian-Etnean belt in the province of Catania on land mainly of volcanic origin. Specifically: Aci Bonaccorsi, Aci Castello, Aci Catena, Aci Sant'Antonio, Acireale, Calatabiano, Castiglione di Sicilia, Fiumefreddo di Sicilia, Giarre, Mascali, Piedimonte Etneo, Riposto, Santa Venerina, San Gregorio di Catania, Valverde, Zafferana Etnea.

### PERIOD OF PRODUCTION

Lemon of Etna PGI with its different clones has a very long production period with different characteristics. Femminello cultivar allows to have the product for almost the whole year.

### APPEARANCE AND TASTE

Femminello Primo fiore is a winter fruit, has an elliptical shape and the skin varies from light green to citrine yellow. Femminello Bianchetto or Maiolino is a spring fruit, has an elliptical or ovoid shape and the skin is light yellow. Femminello Verdello is a summer fruit whose harvest begins in May, the skin color varies from green to light yellow and is elliptical-spherical in shape.

### SOME CURIOSITIES

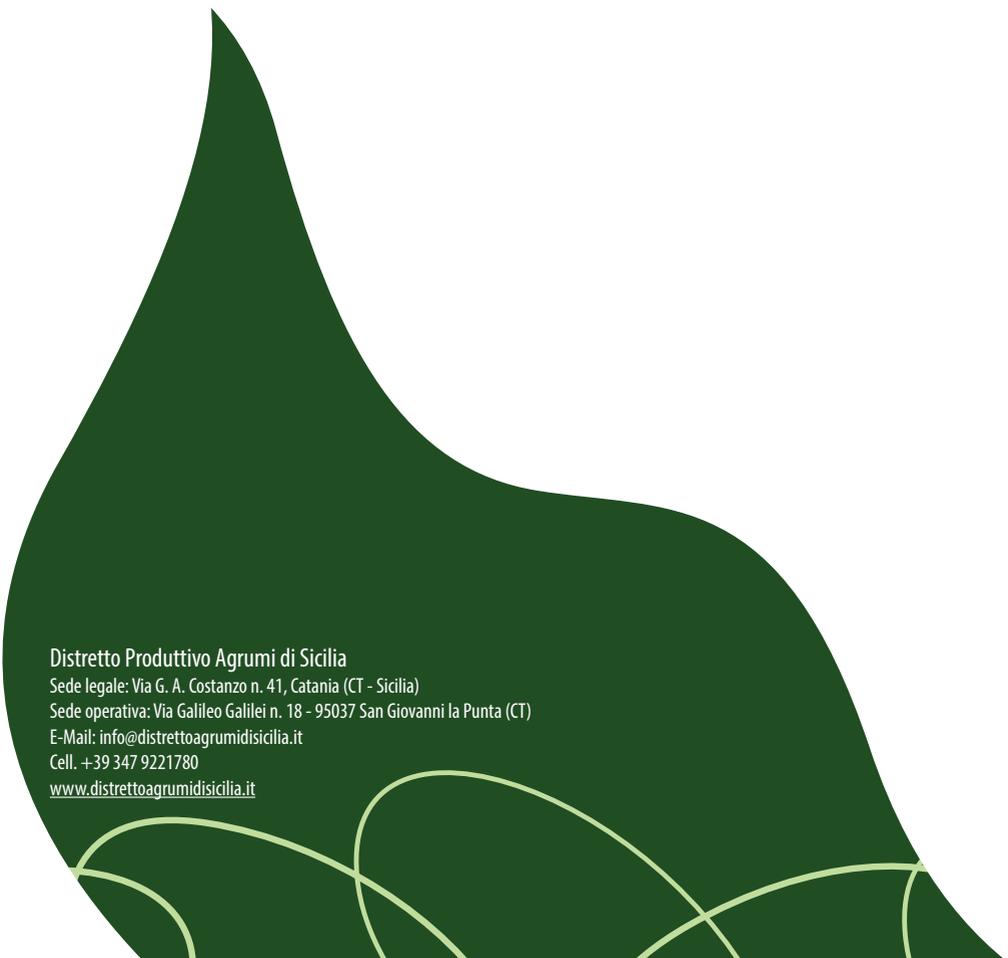
A specific feature present only in the Lemon of Etna PGI is the particular cultivation technique, called "forcing" or "dry", adopted by local producers that allows summer production of Verdello, typical of this growing area.

Consorzio di Tutela del Limone dell'Etna IGP  
Piazza Duomo, 1 - C/o Municipio  
95024 - Acireale (CT)  
E-Mail: [info@limonedelltna.com](mailto:info@limonedelltna.com)

Con il sostegno  
dell'Assessorato Regionale  
dell'Agricoltura  
dello Sviluppo Rurale  
della Pesca Mediterranea



REGIONE SICILIA



## Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

Sede legale: Via G. A. Costanzo n. 41, Catania (CT - Sicilia)

Sede operativa: Via Galileo Galilei n. 18 - 95037 San Giovanni la Punta (CT)

E-Mail: [info@distrettoagrumidisicilia.it](mailto:info@distrettoagrumidisicilia.it)

Cell. +39 347 9221780

[www.distrettoagrumidisicilia.it](http://www.distrettoagrumidisicilia.it)