

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta “LIMONE DELL’ETNA”

Art. 1 Denominazione

L'indicazione geografica protetta “Limone dell’Etna” è riservata ai frutti di limone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Caratteristiche del prodotto

L'indicazione geografica protetta “Limone dell’Etna” è riservata alla cultivar “Femminello” e ai suoi cloni, nonché alla cultivar “Monachello”, riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L.) Burm, coltivati in impianti specializzati nel territorio etneo della provincia di Catania definito nel successivo art. 3 e rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Al momento dell’immissione al consumo i frutti devono essere di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei e devono presentare le caratteristiche ed i parametri qualitativi di seguito elencati:

Cultivar e epoche di produzione	Caratteristiche dei frutti	Parametri qualitativi
Femminello <u>Primofiore</u> frutto invernale frutti raccolti dal 15 settembre	Colore della buccia da verde chiaro a giallo citrino; forma ellittica; peso non inferiore a 90 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 34% acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Femminello <u>Bianchetto o maiolino</u> limone primaverile frutti raccolti dal 1 aprile	Colore della buccia giallo chiaro; forma ellittica o ovoidale peso non inferiore a 90 g; polpa di colore giallo	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 34 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Femminello <u>Verdello (o limone estivo)</u> frutti raccolti dal 15 maggio	Colore della buccia da verde a giallo chiaro; forma ellittica-sferoidale; peso non inferiore a 80 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 30 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Monachello <u>Primofiore</u> frutto invernale frutti raccolti dal 15 ottobre	Colore della buccia da verde chiaro a giallo citrino; forma ellittica; peso non inferiore a 90 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%

Monachello <u>Bianchetto o maiolino</u> limone primaverile frutti raccolti dal 1 aprile	Colore della buccia giallo chiaro; forma ellittica o ovoidale; peso non inferiore a 90 g; polpa di colore giallo	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%
Monachello <u>Verdello (o limone estivo)</u> frutti raccolti dal 15 maggio	Colore della buccia da verde a giallo chiaro; forma ellittica-sferoidale; peso non inferiore a 80 g; polpa colore da verde chiaro a giallo citrino	Caratteristiche succo: colore giallo citrino resa > 25 % acidità > 5,5 % solidi solubili totali: grado Brix della polpa > 7 resa oli essenziali > 0,3%

Il “Limone dell’Etna” si distingue per la caratteristiche superiori degli oli essenziali ottenute dai frutti, ossia per la presenza di citrale (geraniale e nerale) che conferisce il caratteristico flavour di limone.

I frutti che si fregiano dell’Indicazione Geografica Protetta “Limone dell’Etna” devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima con calibri ammessi di 3, 4, 5 e 6. Fermi restando gli specifici parametri qualitativi del succo e della resa in oli essenziali, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP Limone dell’Etna, oltre ai frutti di cui sopra, anche frutti di categorie, classi di calibro, colore della buccia, forma, peso e colore della buccia diversi rispetto a quelli previsti. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale come frutti freschi.

Art. 3 Zona di produzione

La zona geografica di coltivazione del “Limone dell’Etna” è ubicata nella provincia di Catania lungo la fascia ionico-etnea e comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: 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.

Art. 4 Prova dell’origine

È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno 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

Le tecniche di coltivazione dei limoneti idonei a produrre i limoni denominati IGP “Limone dell'Etna” sono riconducibili a quelle tradizionalmente seguite nell'ambiente di coltivazione descritto all'art. 3, miranti all'obiettivo di mantenere il giusto equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza assicurare l'ottenimento di produzioni di elevata qualità, come storicamente riconosciute dal consumatore.

Impianto: i sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono garantire un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa, nel rispetto del sistema di coltivazione tradizionale adottato nella zona.

La densità di piantagione massima consentita è di 700 piante per ettaro. Per le piantagioni a sesto dinamico è consentita una densità di 1400 piante per ettaro per i primi 6 anni di coltivazione, poi devono essere riportate alla densità di 700 piante ad ettaro.

Portinnesti: i portinnesti ammessi sono arancio amaro, *Citrus volkameriana*, *Citrus macrophylla*, nonché *Poncirus trifoliata*, *citrange “Troyer”*, *citrange “Carrizo”* e *citrumelo “Swingle”*. Nel caso di nuovi impianti si deve utilizzare; materiale virus esente (VF) o virus controllato (VT). Il materiale vivaistico utilizzato deve rispettare le norme di qualità definite a livello comunitario e nazionale per gli aspetti genetico-sanitario e di qualità agronomica. Il materiale di moltiplicazione utilizzato per la realizzazione di nuovi impianti deve comunque essere acquistato da vivaisti accreditati dal Servizio Fitosanitario Regionale (SFR) ed essere accompagnato dal passaporto e dal documento di commercializzazione che attesti la qualità minima prevista dalla normativa UE vigente.

Operazioni colturali: la produzione dell'Indicazione Geografica Protetta “Limone dell'Etna” può avvenire in impianti condotti con il metodo di coltivazione:

- a) convenzionale, con l'osservanza dei principi della difesa fitosanitaria integrata obbligatoria così come definita dal PAN (Piano di Azione Nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari);
- b) di produzione integrata, con l'osservanza delle norme tecniche e gli obblighi della produzione integrata in applicazione dei disciplinari di produzione integrata della Regione Siciliana;
- c) dell'agricoltura biologica, in osservanza ai Reg. CE n. 834/2007, Reg. CE 889/2008

Raccolta: la raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano quando i frutti si siano liberati dall'eventuale rugiada condensatasi durante la notte precedente, ed il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi. Il prodotto destinato alla trasformazione può essere raccolto anche senza l'ausilio di forbicine da raccolta.

È vietato l'uso di cere e fungicidi di sintesi in post raccolta.

Le produzioni: la produzione massima consentita di limoni è fissata in 60 t/ha, per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

Art. 6

Legame con la zona geografica

Legame tra caratteristiche del prodotto e ambiente di coltivazione

Le peculiarità della “Limone dell'Etna” sono strettamente determinate dalle caratteristiche morfologiche, climatiche e pedologiche dell'areale di produzione, legate all'evoluzione geologica e alla natura vulcanica, che riunisce aspetti raramente compresenti in altre zone limonicole.

I fattori che influenzano il clima dell'area di coltivazione del Limone dell'Etna sono principalmente la latitudine, la conformazione orografica e la vicinanza del mare.

Le temperature sono fortemente influenzate dalla vicinanza del Mar Jonio e dalla presenza del complesso vulcanico dell'Etna. Grazie alle temperature favorevoli la coltivazione del limone si è diffusa nei secoli lungo la fascia costiera etnea e nelle immediate pendici retrostanti in un'area compresa tra il fiume Alcantara, a nord, ed il confine settentrionale del comune di Catania, a sud. Dall'analisi dei valori delle temperature rilevate nel versante orientale dell'Etna, con particolare riferimento alla stazione meteorologica di Acireale (194 m s.l.m.), si evidenzia che la temperatura media annua è di circa 18 °C, la media delle massime del periodo estivo non supera la soglia di 29 °C, mentre quella delle minime dei mesi più freddi non scende al di sotto di 7-8 °C. Sulla fascia costiera, nella stagione estiva, si registrano temperature più miti rispetto alle aree collinari, grazie all'influenza della vicinanza del mare e delle brezze marine.

La conformazione orografica risulta fondamentale nel determinare il regime pluviometrico: ad una latitudine caratterizzata da climi semiaridi o asciutti, la presenza del vulcano determina elevati accumuli pluviometrici, che nelle aree di produzione del limone fanno totalizzare circa 600-700 mm/anno. La presenza di temporali estivi, relativamente frequenti nel versante orientale, contribuiscono a mitigare le temperature.

Il clima influisce in modo determinante oltre che direttamente sulla coltura, anche sull'evoluzione dei suoli dell'area, contribuendo a definire l'ambiente pedoclimatico complessivo.

Il Limone dell'Etna viene coltivato su terreni di matrice vulcanica più o meno evoluti collocati su antiche formazioni litologiche vulcaniche. I suoli presentano una granulometria e una tessitura eterogenea: nella fascia collinare dell'area delimitata si hanno suoli che presentano profilo poco profondo, elevata rocciosità superficiale, tessitura sabbiosa e ricca di scheletro, mentre nella fascia litoranea sono presenti profili più evoluti, profondi, con tessitura franco-sabbiosa. I suoli sono dotati di elevata permeabilità, buona fertilità e sostanza organica, con pH neutro e/o subacido, poveri di calcare, più o meno profondi, a volte con presenza di roccia affiorante.

I suoli per la loro matrice vulcanica, le caratteristiche granulometriche e di tessitura si distinguono dai suoli di altre aree limonicole. La permeabilità dei suoli, in particolare nell'area litoranea acese, consente di eseguire la tecnica agronomica della forzatura o "secca" del limone dell'Etna, praticata da oltre due secoli, dando origine alla produzione estiva di frutti denominati verdelli. I verdelli costituiscono il prodotto d'eccellenza dei limoneti dell'Etna, conseguenza delle condizioni di esclusività dell'ambiente etneo, determinate oltre che dai suoli lavici sciolti, anche dalla vicinanza del mare e dalle varietà che esaltano la peculiarità biologica della rifioritura della specie.

Gli elementi del paesaggio che caratterizzano l'area sono la presenza di scarpate dette "Timpe", repentini innalzamenti delle quote lungo la linea di costa e nelle aree a ridosso di essa, oltre la sistemazione a terrazze sorrette da muri a secco in pietra lavica, realizzate nel XIX secolo per la viticoltura sostituita poi dalla limonicoltura.

Il riferimento al legame tra limonicoltura e ambiente è ancora oggi in uso con i toponimi Riviera dei Limoni e Città del limone verdello che identificano alcune aree del comprensorio.

Per tutti i suddetti motivi il "Limone dell'Etna" mantiene un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto.

Caratteristiche qualitative legate all'ambiente geografico

Il "Limone dell'Etna" identifica i limoni coltivati nell'area alle falde dell'Etna e richiama le specificità qualitative e gli elementi di tipicità del territorio e della tradizione che vengono tramandati da generazione in generazione da oltre due secoli.

Riguardo le caratteristiche qualitative, l'epicarpo del Limone dell'Etna, è molto ricco di ghiandole oleifere con contenuto in oli essenziali di elevata qualità sotto il profilo aromatico, in particolare si distingue il "citrale" (miscela di aldeidi geraniale e il nerale) responsabile del caratteristico "flavour" di limone.

Queste caratteristiche qualitative ed organolettiche conferiscono ai frutti una peculiarità apprezzata dal mercato.

Da studi condotti presso l'ex Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura oggi Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA di Acireale) e l'Istituto di Chimica organica dell'Università di Messina sulla qualità delle essenze ottenute da limoni cv. Femminello campionati nelle zone siciliane tipiche, si evidenzia, che il contenuto di citrale tende ad abbassarsi in maniera più o meno marcata in relazione all'ambiente e che gli oli essenziali ottenuti da frutti provenienti dalla zona geografica di produzione del "Limone dell'Etna" sono caratterizzati da un contenuto medio di citrale più elevato (3,61%) rispetto a quelli provenienti dalle altre località oggetto di studio, ossia Siracusa (3,49%) e Bagheria (3,29%) (Fonte: Estratto dal n.2 Industrie e Conserve 1969, pp.110-116).

Quanto citato si riscontra anche nella varietà Monachello del "Limone dell'Etna". Da un ulteriore studio condotto dall'ex Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura oggi Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale (CREA-OFA) sulla qualità delle essenze ottenute da limoni cv. Monachello si evidenzia, che gli oli essenziali ottenuti da frutti provenienti nella zona geografica di produzione del "Limone dell'Etna" sono caratterizzati da un contenuto di citrale più elevato in quanto mostrano un contenuto di geraniale e nerale rispettivamente di 1.67% e 0.82% rispetto ai frutti di limone provenienti dalle località di Lascari (Pa) (0.70% - 0.59% e 0.85% - 0.72%) e Barcellona Pozzo di Gotto (Me) (1.15% e 0.77%) (Fonte: *Contributo alla conoscenza delle essenze di limone di alcune cultivar italiane - Rivista Italiana Essenze - Profumi Piante Officinali - Aromi - Saponi cosmetici* pp. 370-377 - Anno XLVII n.7 Luglio 1965; *Ricerche sugli oli essenziali del flavedo di 44 cloni di limone - Essenze Derivati Agrumari Anno LVII N.3 Luglio - Settembre 1987; Determinazione delle caratteristiche analitiche e della composizione enantiomerica di oli essenziali agrumari ai fini dell'accertamento della purezza e della qualità - Essenze Derivati Agrumari Vol.74 N.1 Gennaio - Aprile 2004*).

Il Limone dell'Etna viene coltivato su terreni di matrice vulcanica più o meno evoluti collocati su antiche formazioni litologiche vulcaniche. I suoli presentano una granulometria e una tessitura eterogenea: nella fascia collinare dell'area delimitata si hanno suoli che presentano profilo poco profondo, elevata rocciosità superficiale, tessitura sabbiosa e ricca di scheletro, mentre nella fascia litoranea sono presenti profili più evoluti, profondi, con tessitura franco-sabbiosa (Fonte: *Laboratorio analisi Chimico-agrarie SOAT Acireale*).

Inoltre, dagli studi condotti presso il CREA-OFA (*Acta Italus Hortus*, 9, 61-65, 2013, *Food Chemistry*, 211, 734-740, 2016), si evince che grazie alla particolare tipologia di terreno, prevalentemente vulcanico dovuto alla presenza del vulcano dell'Etna e alla composizione delle rocce, di natura basaltica, il 'Limone dell'Etna' presenta concentrazioni elevate di Manganese e di Stronzio.

Riferimenti storici

La limonicoltura etnea vanta origini antiche documentate nella cultura e nelle tradizioni locali. L'avvio su larga scala della coltivazione del limone risale alla fine del Settecento grazie all'espansione del commercio via mare dai porti di Riposto e di Catania e all'utilizzo del succo di limone sotto forma di "agrocotto" per la prevenzione dello scorbuto.

La spinta ulteriore ad impiantare limoni venne data dal presidente del Comizio Agrario del circondario di Acireale, Paolo Cali Fiorini, che nel 1869 lanciò l'appello di coltivare il limone perché molto redditizio, consiglio che fu accolto dagli imprenditori, soprattutto acesi, che diffusero la coltura del limone, dapprima nelle aree prossime alla costa, eseguendo imponenti opere di bonifica e di spietramento, raggiungendo anche la quota di 300-400 m s.l.m.

Riferimenti alla limonicoltura dell'Etna si ritrovano anche nei romanzi dell'epoca, Federico De Roberto nel 1894 nei "I Vicerè" scriveva delle opere di bonifica e di ricerca dell'acqua *scavando le secolari lave del Mongibello* per piantare arance e limoni.

La limonicoltura dell'Etna è conosciuta sulla base della tradizione produttiva che la caratterizza da oltre due secoli. Dalle ricerche bibliografiche appare di grande interesse, per il valore storico e scientifico, lo studio sulla limonicoltura dell'Etna condotto da Giulio Savastano, illustre studioso dei primi del novecento, pubblicato negli Annali della Regia Stazione Sperimentale di Agrumicoltura e Frutticoltura di Acireale nel 1922 con il titolo “*La biologia colturale del limone nel versante orientale etneo*”. In questa pubblicazione Savastano parla delle ragioni storiche, biologiche e agronomiche per le quali il limone ha trovato ambiente ideale nella fascia litoranea del versante orientale dell'Etna, descritta come “*regione etnea del limone*”, corrispondente dopo 100 anni all'attuale area geografica del comprensorio del Limone dell'Etna.

Testimoni dell'importanza della storia della limonicoltura dell'area sono i toponimi Riviera dei Limoni e Città del limone verdello ancora oggi molto utilizzati.

Riferimenti sociali, economici e culturali

Il limone è tra le colture più radicate e stabili dell'area etnea, presente da oltre due secoli con tradizioni culturali che vengono tramandate da generazione in generazione.

Il Limone dell'Etna identifica i frutti dei limoneti coltivati nell'area alle falde dell'Etna e richiama le specificità qualitative, gli elementi di tipicità del territorio e della tradizione.

Nei limoneti etnei si possono leggere i cambiamenti sociali e culturali dell'evoluzione dell'agricoltura, fatta non solo di produzioni, ma anche di tradizioni e rapporti tra città e campagna. I limoneti etnei sono ancora coltivati su aree terrazzate che in passato ospitavano la coltivazione della vite. Le terrazze sorrette da muri in pietra lavica a secco contribuiscono a conservare l'orografia del terreno e a svolgere una importante funzione di tutela idrogeologica e l'area rimane paesaggisticamente e economicamente conservata.

La limonicoltura dell'Etna anche se non ha più la valenza economica che aveva fino ai primi anni '80, quando la superficie coltivata era di 9.500 ettari (Giuseppina Carrà, 1984), è rimasta una produzione solida e radicata nel territorio, con positivi riflessi sul mantenimento del paesaggio rurale, sulla prevenzione dal dissesto idrogeologico, sul mantenimento di una comunità rurale che conserva le antiche tradizioni.

Il nome Etna associato al limone è utilizzato da oltre quarant'anni per indicare e difendere la qualità della produzione limoncola etnea. Le profonde radici della limonicoltura etnea e la passione degli agricoltori hanno spinto la comunità locale ad organizzarsi nell'Associazione Limone dell'Etna, associazione di produttori e commercianti e trasformatori, e a registrare il nome Limone dell'Etna come marchio geografico collettivo per valorizzare e tutelare tale produzione.

La limonicoltura è parte importante non solo della storia dell'agricoltura etnea ma anche delle tradizioni della cucina e della pasticceria catanese. Il viaggiatore francese Visconte De Marcellus nel 1841 menziona le granite di Giarre fatte con i limoni freschi raccolti direttamente dagli alberi uniti alle nevi dell'Etna.

I limoni dell'Etna sono utilizzati dalla comunità etnea oltre che come condimento, aromatizzante e per preparazione di granite, gelati, dolci e bevande, anche per scopi terapeutici. Gli abitanti dei comuni del comprensorio etneo riconoscono al limone le proprietà antinfluenzali, antisettiche, rinfrescanti, disintossicanti e calmanti del succo e degli elementi contenuti nella buccia (epicarpo); è uso assumere il succo di un limone spremuto in mezzo bicchiere d'acqua al mattino appena svegli.

Art. 7 Controlli

L'accertamento sulle condizioni tecniche di idoneità, la consistenza delle coltivazioni e i relativi controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare previsti dall'art. 37 del Reg. UE n. 1151/12 saranno svolti dall'*Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia* “A. Mirri”, Via Gino

Art. 8

Confezionamento ed etichettatura

Il “Limone dell'Etna” può essere immesso al consumo in tutte le tipologie di confezioni conformi alla legislazione vigente o alla rinfusa. Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi. E' ammesso l'uso di imballaggi riciclabili. La confezione deve recare obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP, al logotipo della IGP “Limone dell'Etna”, più avanti descritto, ed alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, l'indicazione della cultivar, della categoria e del calibro. E' ammesso l'utilizzo dei marchi privati, purché questi non traggano in inganno il consumatore e siano consentiti dalla legislazione vigente. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazioni e menzioni diverse da quelle espressamente previste dal disciplinare, ivi compresi aggettivi qualificativi del tipo ”fine, superiore, selezionato, scelto” e similari. Non è consentito l'uso di termini laudativi.

Per i frutti immessi al consumo alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100% di essi. I bollini devono riportare la raffigurazione grafica del marchio della IGP “Limone dell'Etna”, più avanti descritto e raffigurato

Il “Limone dell'Etna” può altresì essere immesso al consumo mediante vendita al minuto a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta ben in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

I limoni destinati alla trasformazione, che non possono essere destinati al consumatore finale come frutti freschi, possono essere venduti “alla rinfusa” non bollinati, in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente che riportino, su almeno uno dei lati, con caratteri leggibili e visibili la dicitura “Limone dell'Etna IGP destinato alla trasformazione” con specificati cultivar e lotto.

I limoni destinati alla trasformazione, possono essere altresì consegnati alla rinfusa direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con assoluto divieto di presenza di altri frutti che non sono Limoni dell'Etna IGP, in questo caso i documenti di trasporto devono riportare la dicitura “Limone dell'Etna IGP destinato alla trasformazione” con specificato cultivar e lotto.

Logotipo della IGP “Limone dell'Etna”

Il marchio è rappresentato graficamente dall'immagine di due limoni e dalla scritta “Limone dell'Etna IGP”.

L'immagine raffigura un limone verde (rgb 130,172,55) parzialmente sovrapposto ad un limone giallo (rgb 246,234,55); essi sono contornati da due tratti di color nero (rgb 0,0,0), raffigurazione stilizzata delle falde del vulcano Etna, che convergono verso l'alto fino a lambire la foglia del limone giallo, raffigurata in colore rosso (rgb 151,0,0) in quanto rappresenta anche il pennacchio del vulcano. Al disotto del tutto insiste la raffigurazione stilizzata di due onde di colore azzurro (rgb 129,181,247) in rappresentanza del Mar Jonio. Il profilo colore è Adobe RGB (1998).

La scritta “Limone dell'Etna IGP” è in nero ed è posta al di sotto dell'immagine dei due limoni, per essa si è utilizzato il carattere Encode Sans Condensed. Più in particolare per la parola “Limone” si è utilizzato il carattere Encode Sans Condensed in peso Medium, per la preposizione “dell” si è utilizzato il carattere Encode Sans Condensed in peso Light, per la parola “Etna” si è utilizzato il carattere Encode Sans Expanded in peso Bold, infine per l'acronimo “IGP” si è utilizzato il carattere Encode Sans Condensed in peso Thin.

Il logo non deve essere modificato in alcun modo, né può essere usato o modificato in parte.

