29 LUG. 2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "MONTE ETNA".

Art.1
(denominazione)

La denominazione di origine protetta "Monte Etna" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(varietà di olivo)

La denominazione di origine protetta "Monte Etna" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo "Nocellara Etnea" presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%. Possono concorrere le varietà presenti nella zona, la "Moresca", la "Tonda Iblea", la "Ogliarola Messinese", la "Biancolilla", la "Brandofino" e "L'Olivo di Castiglione", in percentuali variabili e fino al limite massimo del 35%.

Art.3
(zona di produzione)

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della regione Sicilia, i territori olivati dei sotto elencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Provincia di Catania:
Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S.Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza.

Provincia di Enna:
Centuripe.

Provincia di Messina:

Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria.

In particolare la zona è così delimitata in cartografia 1:25000:
da una linea che partendo, a sud della zona interessata, dal punto di incrocio della strada che collega la SS 121 al centro abitato di Motta S. Anastasia, segue il limite occidentale di tale centro abitato per proseguire, in direzione sud-ovest, lungo la strada che conduce da Motta S. Anastasia alla stazione ferroviaria di Rotondella; da qui prosegue, in direzione nord, fino alla curva di livello quota 100 m. slm, segue tale curva di livello, sempre in direzione nord, fino a Ponte la Barca per continuare ancora nella medesima direzione lungo il fiume Simeto fino al Ponte di Pietralunga, oltrepassa il ponte di contrada Pietralunga, seguendo il fiume Simeto sempre in direzione nord, attraversa le contrade Piano Mandarano, Cavalera, Piano Trinità e Piano d'Aragona; continua, quindi, ancora verso nord, lungo il fiume Simeto fino al ponte della SS 120 (Ponte Bolo). Da qui la linea continua in direzione est lungo la SS 120, poi lungo il Vallone della Gurrida fino al fiume Alcantara, segue il corso del detto fiume (direzione nord) per mt. 800, si distacca dal corso del fiume in direzione est per mt. 400 fino alla condotta idrica S. Giacomo, segue la traccia della condotta S. Giacomo (direzione sud) per mt. 650 fino alla SS 116, fino al ponte S. Giuliano, da qui riprende il fiume Alcantara fino al torrente Favoscuro, da dove prosegue, in direzione est, attraversando le contrade Feudo Amato, Rocca Pizzicata, Rustica, Serra Bardella, Pecoraro e Buon Vassallo, tutte comprese fra il torrente Favoscuro ed il monte Passo Mojo; da qui continua in direzione est attraversando le contrade situate fra il monte Passo Mojo e il torrente Fondachello. Qui riprende il fiume Alcantara, seguendone il corso in direzione sud-est fino ad immettersi sulla strada che collega la stazione ferroviaria di Castiglione di Sicilia con la SS 120 che segue, in direzione sud, lungo il confine occidentale dello stesso comune, prosegue in direzione sud sulla SS 120, che abbandona nei pressi di Catena per continuare, ancora verso sud, fino alla curva di livello quota 1000 m. slm, da dove prosegue, prima in direzione ovest fino ai pressi del comune di Maletto, e poi in direzione sud, lungo la stessa curva di livello, fino alla località Maugeri, da dove prosegue ancora in direzione sud, lungo il confine est del comune di Belpasso e di S. Pietro in Clarenza, quindi continua, in direzione sud-ovest, lungo il confine est del comune di Camporotondo Etneo, fino ad incrociare la SS 121 che segue fino alla stazione di Belpasso; da qui prosegue, in direzione nord, lungo il confine sud dello stesso comune fino a Pozzo Acque Sorrentine; quindi percorre, in direzione sud-ovest, la strada che collega Pozzo Acque Sorrentine con la SS 121 nel punto dove la delimitazione ha avuto inizio.

Art 4
(caratteristiche di coltivazione)

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti, compresi nella zona di produzione descritta all'art.3 caratterizzata da un clima generalmente mediterraneo subtropicale, semiasciutto, con estati lunghe e siccitose e concentrazioni della piovosità nel periodo autunnale ed invernale, posti a quote comprese tra 100 e 1000 metri slm, i cui terreni, di origine vulcanica, con substrato geologico formato da rocce eruttive risalente al Mongibello antico e al Mongibello recente, presentino una tessitura sabbiosa con abbondante scheletro.

2) I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

3) La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

4) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 deve essere effettuata a partire dall'invaiatura e protrarsi non oltre la II° decade di gennaio, in considerazione della diversa altitudine del territorio.

5) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monte Etna" non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

6) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

7) I produttori di olive sono tenuti ad iscrivere il proprio oliveto in un apposito elenco, attivato ed aggiornato dalla struttura di controllo debitamente autorizzata ai sensi della normativa vigente.

Art. 5
(modalità di oleificazione)

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monte Etna" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati all'art.3.

2) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 avviene direttamente dalla pianta per pettinatura a mano delle chiome o con l'ausilio di macchine agevolatrici e di reti di raccolta, al fine di evitare che le olive, appena raccolte, possano mescolarsi con quelle già a terra da tempo; non è ammessa la bacchiatura dei rami e l'uso di prodotti di abscissione.

3) Le olive raccolte devono essere conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati, disposte in strati sottili ed in locali che garantiscano condizioni di bassa Umidità Relativa (50/60%) e temperature massime di 15° C. Il periodo di conservazione in azienda o in frantoio non potrà comunque superare le 48 ore dalla raccolta.

4) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 sono ammessi soltanto i processi meccanici, in particolare la molitura avviene mediante l'uso di macine in pietra (rappresenta il sistema più antico) e di frangitori meccanici. Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie mediante aspiratrici, da un accurato lavaggio delle olive in corrente di acqua e dal passaggio delle olive su griglie vibranti per l'allontanamento dell'acqua e di eventuale residui di foglie e corpi estranei. La gramolatura è effettuata nel rispetto dei tempi e delle temperature. La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti da 15 a 40 minuti, mentre la temperatura dell'acqua nell'intercapedine esterna della gramolatrice deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non superi i 28 – 30° C.

Art.6
(caratteristiche al consumo)

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monte Etna", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: giallo oro con riflessi verdi;
- odore: di fruttato leggero;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 7
- numero perossidi: <= 12meqO2/Kg
- K232 <= 2,20
- K270 <= 0,15
- acido linoleico <= 10%
- acido linolenico <= 0,8%
- Delta K <= 0,005

Art.7
(designazione e presentazione)

1) Alla denominazione di origine protetta di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 devono avvenire nell'ambito dei territori amministrativi della regione Sicilia indicati all'art3.

5) L'uso di altre indicazioni geografiche, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie, da cui

29 AGO. 2002 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art.1.

6) Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art.1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

7) L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 e costituiti dai seguenti materiali: vetro scuro, acciaio inox, lattina con banda stagnata.

8) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

etna.doc