MODULARIO
R.A.A.F. 93

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "MONTI IBLEI".

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: " Monte Lauro", "Val d'Anapo", "Val Tellaro", Frigintini", "Gulfi", "Valle dell'Irminio", "Calatino", "Trigona-Pancali", è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (varietà di olivo)

1) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

2) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

3) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%.

4) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

5) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

6) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

7) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

8) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona Pancali", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Nocellara Etnea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

Art.3 (zona di produzione)

1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo delle province di Siracusa, Ragusa e Catania, i territori olivati dei sottoelencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione:

Siracusa:
Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Francofonte, Lentini, Melilli, Pachino, Palazzolo Acreide, Noto, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino.

Ragusa:
Acate, Comiso, Chiaramonte Gulfi, Giarratana, Modica,

Monterosso Almo, Ispica, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania:
Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, Mazzarone.

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", comprende, tutto o in parte, il intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Sortino, Palazzolo Acreide, Canicattini Bagni, Siracusa, Floridia, Solarino, Noto. Tale territorio è così delimitato:

da una linea che, partendo a nord nel punto di incontro fra i territori comunali di Sortino, Ferla e Carlentini, segue in direzione est il confine dei comuni di Carlentini e Melilli fino all'intersezione con la Sp n. 76 "Diddino-Monte Climiti-Dariazza" dentro il territorio comunale di Siracusa. La linea, dal ponte Diddino, in direzione sud, costeggia la riva destra del fiume Anapo fino alla stradella interpoderale che collega le case Palazzelli, la masseria Fredura con la SS n. 124; attraversa tale strada al Km. 112 e, sempre in direzione sud, si collega con la strada interpoderale che unisce la SS 124 con la Sp 14 "Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro" al km. 9, collegando la masseria Cardinale, attraverso il vallone Cefalino, con la masseria Papeo, masseria S. Francesco, Benali di sotto, masseria Perrota e fondo Busacca. Quindi segue dal km. 9 al Km.11 la Sp 14, dove prosegue sempre in direzione sud sulla Sp n. 12 "Floridia Grotta Perciata Cassibile" fino alla strada interpoderale che dalle case Nava porta fino al confine con il territorio di Noto; da qui segue, ancora in direzione sud, lungo il confine tra i comuni di Noto e Siracusa, fino ad intersecare il fiume Cassibile. Da qui prosegue in direzione ovest-nord lungo il confine tra i

comuni di Noto e Avola fino alla Sp n. 4 "Avola-Manchisi" fino alla intersezione con la SS n. 287 dove coincide con la delimitazione della menzione geografica "Val Tellaro" di cui ne segue il limite in direzione nord abbracciando l'intero territorio del comune di Palazzolo; prosegue lungo il confine tra i comuni di Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro e Ferla ricongiungendosi a nord al punto dove la delimitazione ha avuto inizio.

4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", interessa le colline sud-orientali dei Monti Iblei e comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino. Tale territorio è così delimitato:

da una linea che partendo a sud, sulla Sp n. 49 che da Ispica conduce a Pachino, ed esattamente sul ponte di Passo Corrado, segue, in direzione est, lungo la stessa Sp fino all'incrocio con la Sp n. 100 "Burgio-Luparello", da dove prosegue fino alla trazzera "Burgio-Prevuta" e da qui, verso est, lungo la strada consortile "Coste S.Ippolito" fino ad arrivare alla Sp n. 85 "Marzameni-Chiaramida" che percorre fino alla strada comunale esterna "Pianetti-Serbatoio"; da qui costeggia il perimetro urbano di Pachino sul lato nord-ovest fino alla strada comunale esterna "via Vecchia-Guastalla" fino ad incontrare la Sp n. 85 "Marzameni-Chiaramida" e da qui procede verso est fino all'incrocio con la Sp n. 19 "Pachino-Noto" che segue in direzione nord fino ad incontrare la linea ferroviaria "Noto-Pachino" che costeggia lungo il lato ovest fino a reincontrare la Sp n. 19 "Pachino-Noto"; segue tale strada in direzione nord fino alla piazzetta "S. Corrado" nel centro urbano di Palazzolo Acreide. Da qui, in direzione nord, percorre la SS n. 287 che collega Noto con Palazzolo Acreide fino all'incrocio della stessa strada con il confine tra i comuni di Noto e Palazzolo Acreide, da dove prosegue in direzione ovest lungo il confine tra il comune di Palazzolo Acreide e il comune di Noto fino ad incontrare il fiume "Tellaro". Da qui procede in direzione sud lungo il fiume "Tellaro" fino ad incontrare la Sp n. 22 "Prainito-Renna" e percorre la stessa strada fino ad incontrare la Sp n. 17 "Favarotta-Ritellini" fino a Cozza Rosa" da dove segue lungo il confine tra le province

di Siracusa e Ragusa fino ad arrivare al ponte "Favarotta", da dove continua sulla strada comunale "Commaldo-Superiore" fino al confine tra il comune di Rosolini ed il comune di Ispica, percorre la strada per "Cava d'Ispica" fino alla "Bettola del Capitano", bivio con la SS n. 115, da dove prosegue sulla stessa statale fini all'incrocio di "Beneventano" e poi al bivio per "Zappulla" e poi sulla Sp n. 45 "Bugilfezza-Pozzallo" fino alla strada comunale "Graffetta" fino all'incrocio tra i comuni di Pozzallo e Modica, segue lungo lo stesso confine in direzione est e lungo il confine tra il comune di Pozzallo ed il comune di Ispica fino ad incrociare la Sp n. 46 "Pozzallo-Ispica" che percorre fino all'incrocio con la strada ferrata in contrada "Garzalla" e da qui, lungo la strada comunale esterna denominata "Nardella", si prosegue fino alla "Bufali-Marza" che si percorre fino ad incontrare il ponte sul "Fosso Bufali" e da qui, lungo il "Fosso Bufali", si prosegue fino ad incontrare la Sp n. 49 "Ispica-Pachino" che si segue in direzione est fino a giungere al confine con la provincia di Siracusa al "Passo Corrado", punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ragusa, Modica, Rosolini. Tale territorio è così delimitato:

da una linea che partendo a sud sulla SS 115, precisamente dalla "Bettola del Capitano" segue, in direzione nord-est tutto il confine ovest della zona "Val Tellaro" fino al limite di provincia tra Ragusa e Siracusa sito in c.da da Cozzo Scozzaria. Quindi percorre i confini sud dei territori comunali di Giarratana e Monterosso Almo fino ad incrociare i confini dei territori comunali di Monterosso Almo-Chiaramonte Gulfi e Ragusa, da dove continua lungo il confine comunale di Chiaramonte con Ragusa fino ad intersecare la Sp n. 62 che segue fino al bivio Maltempo dove prosegue lungo la Sp n. 10 fino alla SS n. 115 fino al centro abitato di Ragusa, da dove prosegue sulla SS n. 115 vecchio tracciato, raggiunge ed oltrepassa il centro abitato di Modica per ricongiungersi alla "Bettola del Capitano", punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

6) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina. Tale territorio è così delimitato:

da una linea che, partendo a sud dal bivio di c.da Zappulla, raggiunge in direzione sud la Sp Modica-Sampieri e prosegue fino al bivio della strada Scicli-Pozzallo, da dove prosegue sulla strada consortile Guarnieri e giunge alla casa cantoniera della Sp Scicli-Sampieri. Prosegue quindi, lungo la stessa cosortile fino a raggiungere la provinciale e il passaggio a livello; continua lungo la ferrovia fino al rione Jungi di Scicli dove imbocca la Sp Scicli-Donnalucata fino alla strada consortile "l'Andolina-Piano Corvaia-Cudiano" che percorre fino alla Sp Scicli-S. Croce Camerina. Da S. Croce Camerina imbocca, in direzione nord, la Sp per Comiso fino al Km 8 dove continua sulla Sp per Vittoria che percorre fino all'incrocio con la nuova strada comunale che, attraversando la Cooperativa "Agri Sud", conduce allo stradale Vittoria-Scoglitti; superato l'incrocio prosegue fino allo stradale dell'Alcerito e continua fino allo stradale del Macchione per immettersi sulla strada comunale che conduce alla SS n. 115 e alla ferrovia, da dove prosegue in direzione nord-est fino al limite di provincia con Caltanissetta e in direzione est segue tutto il confine con la provincia di Catania fino a raggiungere il confine con la zona "Gulfi" che percorre fino ad incontrare il confine ovest della zona "Frigintini"; segue, in direzione sud tutto questo confine fino a ricongiungersi al bivio per Zappulla sulla provinciale Modica-Pozzallo, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

8) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. M. di Ganzaria, Mazzarrone. Tale territorio è così delimitato:

da una linea che:
a sud segue il confine della provincia di Catania con la provincia di Ragusa e Siracusa fino all SS 194;
a ovest segue il confine della provincia di Catania con la provincia di Caltanissetta e prosegue con il confine del territorio di S. M. di Ganzaria con il comune di S. Cono,
a nord segue Fiume Tempio-Pietrarossa-Margherita-Ferro sino alla SS 417 Catania-Gela;
a est segue la SS 194 fino al bivio di Vizzini scalo, strada provinciale del bivio Vizzini scalo fino alla SS 417, e da qui fino al fiume Ferro.

9) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona Pancali", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Francofonte, Lentini, Carlentini, Melilli. Tale territorio è così delimitato:

da una linea che, partendo a sud lungo il confine tra i comuni di Melilli e Sortino, in corrispondenza della Sp n. 30 "Sotto Melilli-Sortino", percorre la stessa provinciale in direzione nord-est, costeggia il lato ovest e nord del centro urbano di Melilli e dalla periferia nord dello stesso comune segue lungo la strada comunale che conduce sulla Sp n. 95 "Priolo-Lentini" in prossimità del Km. 151. Prosegue, quindi, sulla stessa provinciale in direzione nord fino al confine tra il comune di Melilli e il comune di Augusta; segue lo stesso confine fino alla trazzera che dalla contrada "Costa Arita", procedendo verso nord e costeggiando le case "Rasolo" e le case "Pandolfi", arriva al nuovo confine tra il comune di Melilli e il comune di Augusta; continua lungo lo stesso confine in direzione nord fino ad incontrare il fiume Mulinello. Da qui prosegue verso ovest lungo il fiume Mulinello e incontra la Sp n. 95 "Priolo-

Lentini" in prossimità del Km. 140; segue, quindi, la stessa provinciale fino alla periferia sud del centro urbano di Carlentini che oltrepassa e prosegue lungo la provinciale che collega i comuni di Carlentini e Lentini; prosegue verso ovest lungo il confine territoriale dei due comuni predetti fino ad incontrare il fiume Zena. La linea continua lungo la riva ovest del fiume Zena e procede verso nord fino ad incontrare la Sp in prossimità del ponte Reina e la Sp che da Lentini va a Scordia e da qui segue lungo il confine tra il comune di Francofonte e il comune di Militello, quindi tra il comune di Francofonte e il comune di Vizzini, tra Francofonte e Buccheri, tra Ferla e Carlentini e prosegue poi lungo il confine tra il comune di Sortino, Carlentini e Melilli fino ad incontrare la Sp n. 30 "Sotto Melilli-Sortino nel punto ove 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 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 situati a una altitudine compresa tra 80 e 700 metri slm e ricadenti nell'areale di produzione delle valli, dette localmente "cave", che si alternano agli altipiani del massiccio dei Monti Iblei, i cui terreni sono di origine calcarea, risalente al Miocene, tranne che nella zona del "Calatino" dove i terreni hanno origine silicia con venature di vulcaniti.

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. I sesti di impianto variano da metri 7x7 a 12x12 metri.

3) La difesa fitosanitaria degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere effettuata secondo le modalità definite nei programmi di lotta guidata.

4) La raccolta delle olive destinate alla produzione

dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Valle dell'Irminio", "Val Tellaro", "Trigona-Pancali", deve essere effettuata tra il 20 settembre e il 30 ottobre di ogni anno.

5) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Gulfi", "Frigintini", "Calatino", "Monte Lauro", "Val d'Anapo", deve essere effettuata tra il 20 ottobre e il 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

6) La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.

7) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 18%.

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

9) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

10) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art. 5 (modalità di oleificazione)

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva

a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 2 dell'art. 3.

2) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 3 dell'art. 3.

3) La zona di oleificazione del'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 4 dell'art. 3.

4) La zona di oleificazione del'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Frigintini", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 5 dell'art. 3.

5) La zona di oleificazione del'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 6 dell'art. 3.

6) La zona di oleificazione del'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 7 dell'art. 3.

7) La zona di oleificazione del'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 8 dell'art. 3.

8) La zona di oleificazione del'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona-Pancali", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato

al punto 9 dell'art. 3.

9) Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate

4) La zona di produzione delle olive da cui deriva l'olio comprende il territorio ricadente in parte nella provincia di Ragusa e in parte nella provincia di Siracusa.

Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde;
- odore: di fruttato medio con media sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 7
- numero perossidi: <= 12 meq02/Kg.
- K232 <= 1,20
- K270 <= 0,15
- esenale >= 25 p.p.m.
- polifenoli totali >= 150 p.p.m.

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero con media sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 6,5
- numero perossidi: <= 12 meq02/Kg.
- K232 <= 1,50
- K270 <= 0,15
- esenale >= 25 p.p.m.
- polifenoli totali >= 120 p.p.m.

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde;
- odore: di fruttato medio con leggera sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 7
- numero perossidi: <= 12 meq02/Kg.

- K232 <= 1,20
- K270 <= 0,15
- esenale >= 25 p.p.m.
- polifenoli totali >= 150 p.p.m.

4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso con media sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 7
- numero perossidi: <= 10 meq02/Kg.
- K232 <= 1,00
- K270 <= 0,15
- esenale >= 25 p.p.m.
- polifenoli totali >= 150 p.p.m.

5) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso con media sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 7
- numero perossidi: <= 10 meq02/Kg.
- K232 <= 1,50
- K270 <= 0,15
- esenale >= 25 p.p.m.
- polifenoli totali >= 150 p.p.m.

6) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero con leggera sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;

- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 6,5
- numero perossidi: <= 10 meq02/Kg.
- K232 <= 1,20
- K270 <= 0,15
- esenale >= 25 p.p.m.
- polifenoli totali >= 120 p.p.m.

7) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero con media sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di 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: >= 6,5
- numero perossidi: <= 12 meq02/Kg.
- K232 <= 1,50
- K270 <= 0,15
- esenale >= 25 p.p.m.
- polifenoli totali >= 120 p.p.m.

8) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona-Pancali", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde;
- odore: di fruttato medio con leggera sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 6,5
- numero perossidi: <= 10 meq02/Kg.
- K232 <= 2,00
- K270 <= 0,12
- esenale >= 25 p.p.m.
- polifenoli totali >= 120 p.p.m.

9) Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

10) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela

individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

11) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopraripportati.

12) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

Art.7 (designazione e presentazione)

1) Alla denominazione di origine controllata 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 purchè 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, nonchè 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 è 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 controllata di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona indicata al punto 1 dell'art. 3.

5) Ogni menzione geografica, prevista all'art. 1 del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Monti Iblei".

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

7) Il nome della denominazione di origine controllata 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.

8) L'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

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

RELAZIONE STORICO TRADIZIONALE DELLA D.O.C. "MONTI IBLEI"

La Denominazione " Monti Iblei " , comprende gli olii ottenute dalle olive coltivate e trasformate nei 19 Comuni delle province di Catania, Ragusa, Siracusa.

Tali olii hanno sempre avuto una lunga tradizione negli usi dei consumatori sia locali che nazionali.

D'altro canto la coltivazione dell'olivo, in queste zone, si perde nella notte dei tempi; ed hanno visto nelle *Università* di Buccheri, Mineo e Chiaramonte Gulfi il fiorire della coltivazione e della commercializzazione dell'olio extra-vergine di oliva come testimoniano le *Pandette* (antichi accordi commerciali), soprattutto per il ruolo che assunse l'olio di oliva, usato come moneta pregiata per gli scambi commerciali: era talmente prezioso disporre di una tale prelibatezza che veniva utilizzata per l'acquisto di capi di bestiame od altri rari generi occorrenti alle famiglie del tempo.

La varietà predominante in questi territori è stata la " Tonda Iblea " o " Cetrala " o " Prunara " o " Abbunara " o " Tunna ", che aveva una duplice funzione, sia come oliva da mensa quando raggiungeva la sua piena maturazione, che come olio infatti non era raro ottenere da Kg. 100 di olive 16 - 18 lt. di olio.

La grande diffusione di questa varietà si deve soprattutto alla sua elevata rusticità e alla media resistenza ai vari patogeni dell'olivo, infatti è mediamente resistente alla rogna e al cicloconio, soprattutto nelle zone di alta collina; si adatta benissimo ai suoli dell'altipiano calcareo dei Monti Iblei.

Il clima, caratterizzato da estati caldo aridi ed inverni miti e piovosi con una temperatura media annuale variabile dai 16° C delle zone montane ai 22° C per le zone di media e bassa collina e una scarsa idrografia superficiale con circa 450 mm. di pioggia annui, ha caratterizzato una naturale selezione a favore della " Tonda Iblea " ed ancora oggi è possibile scorgere in deterrminati areali interni di Buccheri, Chiaramonte e Mineo oliveti cresciuti nel cuore dei secoli precedenti.

Tali oliveti negli ultimi anni sono stati infittiti da altre varietà come la "Moresca" nella zona di Frigintini, posta in un areale ben localizzato tra le province di Ragusa e Siracusa; la "Biancolilla", la "Nocellara Etnea", la "Sanbenedettese" nella zona del Calatino.

I giovani oliveti ricalcano la forma dei loro predecessori, con allevamento a globo, che meglio li protegge dai venti dominanti.

La piante presentano un portamento assurgente con inserzione dei rametti ad angolo acuto ad internodi brevi con foglie molto ravvicinate.

Le drupe hanno una forma sferoidea e si presentano a maturazione molto grosse (1 Kg. ne contiene da 100 a 250), per la buona consistenza della polpa, talvolta di eccezionale grossezza si presta molto bene alla produzione di olive da tavola verdi se immature e nere se mature.

L'olio ottenuto, quando il colore della drupa è rosso vinoso, è ricco di oleina, dolce, resistente all'irrancidimento.

L'olio prodotto nei Monti Iblei è stato da sempre apprezzato da consumatori locali e nazionali per le sue caratteristiche organolettiche: media intensità di fruttato, una punta di dolce ed una leggera sensazione di piccante.

Le caratteristiche chimico-fisiche, oltre quelle organolettiche, dell'olio dei " Monti Iblei " permettono a tavola di esaltare in modo sano e completo i pasti.


LOMBARDIA
PIEMONTE
EMILIA-ROMAGNA
IUGOSLAVIA
Torino
Pavia
Cremona
Mantova
Rovigo
Padova
Chioggia
Asti
Alessandria
Piacenza
Parma
Reggio nell'Emilia
Ferrara
Modena
Bologna
Ravenna
Cuneo
Mondovì
Genova
Savona
Imperia
La Spezia
Massa
Carrara
Lucca
Pistoia
Prato
Firenze
Pisa
Livorno
Siena
Arezzo
Perugia
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
SAN MARINO
Pesaro
Urbino
Ancona
Macerata
Ascoli Piceno
Teramo
Pescara
L'Aquila
Chieti
ABRUZZI
MOLISE
Campobasso
Isernia
Frosinone
Latina
Fondi
Terracina
Gaeta
Caserta
Benevento
Avellino
Napoli
Salerno
Foggia
Barletta
Bari
Brindisi
Potenza
Matera
Taranto
Lecce
BASILICATA
Gallipoli
Otranto
Castrovillari
Cosenza
Crotone
Catanzaro
Lamezia Terme
Vibo Valentia
Reggio di Calabria
Messina
Palermo
Trapani
Marsala
Mazara del Vallo
Agrigento
Caltanissetta
Catania
Siracusa
Ragusa
Augusta
Lentini
Acireale
Taormina
Milazzo
Cefalù
Termini Imerese
Corsica (Francia)
SARDEGNA
Sassari
Alghero
Nuoro
Oristano
Cagliari
Iglesias
Carbonia
Villacidro
Arbatax
Tempio Pausania
Olbia
Porto Torres
La Maddalena
Caprera
Asinara
Tavolara
CITTÀ DEL VATICANO
ROMA
Viterbo
Rieti
Orbetello
Grosseto
L'Elba
Piombino
Rosignano Marittimo
Volterra
Empoli
Cecina
Livorno
Isole Ponziane
Ventotene
Ischia
Capri
Isole Eolie (Lipari)
Stromboli
Salina
Vulcano
Isole Egadi
Favignana
Levanzo
Marettimo
Pantelleria
Lampedusa
Linosa
Gela
Scicli
Pachino
Avola
Noto
Ispica
Modica
Ragusa
Vittoria
Licata
Sciacca
Cerda
Partinico
Alcamo
Castelvetrano
Adrano
Paternò
Misterbianco
Piazza Armerina
Caltagirone
Enna
Nicosia
Troina
Cefalù
Barcellona Pozzo di Gotto
Rosarno
Locri
Villa S. Giovanni
Lamezia Terme
Rossano
Corigliano Calabro
Cerchiara
Trebisacce
Castrovillari
Lagonegro
Maratea
Sapri
Agropoli
Sala Consilina
Eboli
Battipaglia
Castellammare di Stabia
Torre del Greco
Torre Annunziata
Sorrento
Amalfi
Positano
Ischia
Procida
Capri
Aversa
Caserta
Maddaloni
Sessa Aurunca
Formia
Gaeta
Terracina
Fondi
Sperlonga
Anzio
Nettuno
Aprilia
Velletri
Marino
Tivoli
Subiaco
Avezzano
Sulmona
Vasto
Termoli
Isole Tremiti
Vieste
San Severo
Manfredonia
Cerignola
Barletta
Bisceglie
Molfetta
Andria
Canosa di Puglia
Altamura
Gravina in Puglia
Mola di Bari
Monopoli
Fasano
Ostuni
Francavilla Fontana
Mesagne
Manduria
Maruggio
Galatina
Nardò
Gallipoli
Otranto
Ortona
Lanciano
Francavilla al Mare
Chieti
Pescara
Montesilvano
Città di Castello
Gubbio
Fabriano
Jesi
Senigallia
Fano
Rimini
Riccione
Cesena
Forlì
Faenza
Imola
Ferrara
Comacchio
Argenta
Cento
Carpi
Mirandola
Reggio nell'Emilia
Rovigo
Adria
Chioggia
Legnago
Mantova
Cremona
Piacenza
Voghera
Vigevano
Casale Monferrato
Pinerolo
Rivoli
Susa
Saluzzo
Alba
Acqui Terme
Ovada
Novi Ligure
Tortona
Arquata Scrivia
Serravalle Scrivia
Ventimiglia
Sanremo
Albenga
Finale Ligure
Savona
Genova
Rapallo
Chiavari
Sestri Levante
Viareggio
Camaiore
Pietrasanta
Massa
Carrara
Aulla
Pontremoli
Fivizzano
Castelnuovo di Garfagnana
Barga
Lucca
Pisa
Livorno
Cecina
Volterra
Rosignano Marittimo
Piombino
Isola d'Elba
Follonica
Grosseto
Orbetello
Capalbio
Pitigliano
Sorano
Manciano
Montalto di Castro
Tarquinia
Civitavecchia
Bracciano
Anguillara Sabazia
Cerveteri
Ladispoli
Fiumicino
Ostia
Anzio
Nettuno
Aprilia
Cisterna di Latina
Sabaudia
San Felice Circeo
Terracina
Fondi
Formia
Minturno
Sessa Aurunca
Mondragone
Castel Volturno
Aversa
Giugliano in Campania
Pozzuoli
Bacoli
Procida
Ischia
Capri
Sorrento
Vico Equense
Castellammare di Stabia
Torre Annunziata
Torre del Greco
Portici
Ercolano
Pompei
Scafati
Nocera Inferiore
Nocera Superiore
Cava de' Tirreni
Vietri sul Mare
Maiori
Minori
Amalfi
Positano
Praiano
Agropoli
Paestum
Capaccio
Eboli
Battipaglia
Pontecagnano Faiano
Salerno
Cetara
Vietri sul Mare
Cava de' Tirreni
Nocera Inferiore
Nocera Superiore
Sarno
Angri
Pagani
Scafati
Castellammare di Stabia
Torre Annunziata
Torre del Greco
Portici
Ercolano
Pompei
Boscoreale
Boscotrecase
Terzigno
Ottaviano
San Giuseppe Vesuviano
Somma Vesuviana
Cercola
Volla
Casoria
Afragola
Acerra
Nola
Marigliano
Pomigliano d'Arco
Casalnuovo di Napoli
Arzano
Melito di Napoli
Giugliano in Campania
Qualiano
Villaricca
Mugnano di Napoli
Calvizzano
Marano di Napoli
Quarto
Bacoli
Pozzuoli
Procida
Ischia
Capri
Sorrento
Vico Equense
Meta
Piano di Sorrento
Sant'Agnello
Massa Lubrense
Positano
Praiano
Furore
Conca dei Marini
Amalfi
Ravello
Scala
Atrani
Maiori
Minori
Cetara
Vietri sul Mare
Salerno
Pontecagnano Faiano
Battipaglia
Eboli
Agropoli
Paestum
Capaccio
Castellabate
Santa Maria di Castellabate
Ascea
Pisciotta
Palinuro
Centola
Sapri
Maratea
Lagonegro
Rotonda
Castrovillari
Morano Calabro
Mormanno
Papasidero
Scalea
Diamante
Belvedere Marittimo
Cetraro
Paola
San Lucido
Fiumefreddo Bruzio
Amantea
Lamezia Terme
Nicastro
Sambiase
Soveria Mannelli
Decollatura
Serra San Bruno
Stilo
Riace
Caulonia
Monasterace
Stilo
Roccella Ionica
Siderno
Locri
Gioiosa Ionica
Marina di Gioiosa Ionica
Grotteria
Cittanova
Taurianova
Gioia Tauro
Rosarno
Palmi
Bagnara Calabra
Scilla
Villa San Giovanni
Reggio di Calabria
Melito di Porto Salvo
Condofuri
Bova Marina
Bova
Africo
Casalnuovo
Natile
Ardore
Bianco
Brancaleone
Ferruzzano
Bruzzano Zeffirio
Motta San Giovanni
Saline Joniche
Pellaro
Catona
Gallico
Arghillà
Sambatello
Cardeto
Rizziconi
Taurianova
Cittanova
Polistena
Melicucco
Rosarno
Gioia Tauro
Palmi
Seminara
Bagnara Calabra
Scilla
Villa San Giovanni
Reggio di Calabria
Messina
Milazzo
Barcellona Pozzo di Gotto
Patti
Sant'Agata di Militello
Capo d'Orlando
Naso
Brolo
Mistretta
Nicosia
Troina
Cerami
Gagliano Castelferrato
Regalbuto
Centuripe
Catenanuova
Assoro
Leonforte
Agira
Enna
Piazza Armerina
Barrafranca
Pietraperzia
Caltanissetta
Riesi
Butera
Mazzarino
Niscemi
Gela
Licata
Palma di Montechiaro
Canicattì
Naro
Sambuca di Sicilia
Menfi
Sciacca
Ribera
Cianciana
Alessandria della Rocca
Cattolica Eraclea
Siculiana
Realmonte
Porto Empedocle
Agrigento
Favara
Canicattì
Aragona
Cianciana
Lucca Sicula
Bivona
Cammarata
San Giovanni Gemini
Sambuca di Sicilia
Santa Margherita di Belice
Salaparuta
Poggioreale
Gibellina
Salemi
Vita
Calatafimi
Segesta
Alcamo
Castellammare del Golfo
Partinico
Terrasini
Cinisi
Carini
Capaci
Isola delle Femmine
Palermo
Bagheria
Casteldaccia
Altavilla Milicia
Termini Imerese
Cerda
Caccamo
Sciara
Roccapalumba
Alimena
Blufi
Petralia Sottana
Petralia Soprana
Gangi
Sperlinga