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

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroalimentari Nazionali

02 OTT. 2002

Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta "*Valle del Belice*"

Art. 1
Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "*Valle del Belice*" è riservata all'olio extra vergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento CEE 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Zona di produzione

La D.O.P. "*Valle del Belice*" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla molitura delle olive prodotte negli oliveti ricadenti nei territori dei Comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa.

Art. 3
Varietà di olivo

La cultivar che concorre principalmente alla produzione dell'olio D.O.P. extra vergine di oliva "*Valle del Belice*" è la "Nocellara del Belice", cultivar a duplice attitudine, che è presente negli impianti tradizionali per almeno il 70%. Le altre cultivars, che concorrono alla composizione dell'olio extravergine D.O.P., sono quelle coltivate nell'areale di produzione ed in particolare: la Giarraffa, la Biancolilla, la Cerasuola, la Buscionetto, la Santagatese, l'Ogliarola Messinese ed altre cultivar minori. Singolarmente o complessivamente esse non potranno superare il 30%.
I nuovi impianti dovranno rispettare la composizione varietale sopra descritta.

Art. 4
Caratteristiche Pedo-climatiche

Il clima della zona è di tipo mediterraneo, caratterizzato da inverni miti ed estati calde.
Le temperature massime del periodo 1972-94 superano spesso i 32 °C (con punte di 40 °C) e si verificano nei mesi di luglio e di agosto, con maggiore frequenza in luglio. La media delle

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari e la Tutela del Consumatore
02 OTT. 2002

temperature minime, verificatesi nel periodo 1972-94, è di 24 °C. Nei mesi invernali la temperatura minima scende sotto i 10°C per più giorni. Le escursioni termiche non sono tali da provocare danni alla cultura; generalmente non si verificano eventi meteorici eccezionali, tranne qualche grandinata di breve durata.
Le precipitazioni sono distribuite irregolarmente e concentrate in pochi mesi, principalmente in autunno ed in inverno. L'areale della Valle del Belice è caratterizzato da ben 5 mesi di siccità e i mesi più asciutti sono giugno, luglio e agosto. La piovosità si attesta tra i 500 e i 700 mm/anno.
L'irrigazione nella zona è quindi da considerare utile per la coltura. La ventosità è piuttosto forte e persistente, sia in autunno/inverno che in primavera/estate.
I terreni della zona di produzione dell'olio extravergine di oliva D.O.P. "*Valle del Belice*" manifestano, dal punto di vista pedologico, una nota comune rappresentata dalla presenza di suoli bruni più. o meno lisciviati associati con le terre rosse nelle aree litoranee (unità 29 della carta dei suoli della Sicilia) e con i suoli vertici, regosuoli e litosuoli nelle aree interne (unità 11, 12, 13 e 16 della Carta dei Suoli della Sicilia).

Art. 5
Caratteristiche di coltivazione

Negli impianti in produzione devono essere effettuate le tradizionali cure colturali: lavorazioni meccaniche del terreno, la concimazione di produzione, le cure fitosanitarie del tipo integrato o biologico, la potatura di produzione annuale, l'irrigazione semplice e/o la fertirrigazione nelle zone irrigue, nonché, tutte le altre pratiche colturali compatibili con i moderni indirizzi agronomici.
La raccolta delle olive è effettuata a mano (brucatura) e/o con strumenti agevolatori a partire dal mese di ottobre e non oltre il mese di dicembre.
E' consentito l'impiego di macchine per la raccolta agevolata e/o meccanica, a condizione che durante l'operazione sia evitato il contatto delle drupe con il terreno. E' vietato l'impiego di cascolanti.
Le olive raccolte sono conservate in modo tale da garantire la qualità del prodotto all'atto della trasformazione. E' comunque vietato il trasporto e la conservazione delle olive in sacchi di qualsiasi materiale. Le olive sono conservate in ambienti freschi ed aerati fino alla fase di molitura e molite entro due giorni dalla raccolta.
La produzione massima di olive conseguibile nell'annata di carica da un oliveto specializzato è di 100 quintali per ettaro. Se l'oliveto è in promiscuo (vite - olivo e altre associazioni), la produzione massima non potrà superare i 60 Kg. per pianta. Negli oliveti intensivi

specializzati sono consentite produzioni superiori a 100 quintali per ettaro in accordo con gli attuali dati sperimentali.
La resa massima ammissibile in olio è fissata fino al 23%.

Art. 6
Modalità di oleificazione

L'oleificazione delle olive destinate alla produzione di olio D.O.P., deve essere effettuata con tutti i sistemi di estrazione meccanica rispondenti ai requisiti di legge ed atti a mantenere la qualità originale.
Le operazioni di oleificazione delle olive destinate alla produzione di olio D.O.P. "*Valle del Belice*" devono essere effettuate in impianti di molitura posti nel territorio dei comuni ricadenti nell'ambito della zona di cui all'art.2. I frantoi devono disporre di opportuni dispositivi per il lavaggio e la defogliazione cui sottoporre obbligatoriamente le drupe.
E' vietata la pratica di ripasso delle paste estratte.
Le paste lavorare non devono superare, comunque, i 30°C e verificabile mediante opportuni strumenti di controllo.
La conservazione dell'olio deve essere effettuata in ambienti che consentano il mantenimento delle temperature costanti al variare delle stagioni e al riparo da aria e luce. L'olio deve essere conservato in recipienti a norma di legge.

Art. 7
Caratteristiche al consumo

L'olio D.O.P. deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo ai parametri previsti dal Reg. CEE 2568/91 e successive aggiunte e modificazioni, e inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

PANEL TEST (punteggio): >=7 o comunque nei limiti previsti dalle norme vigenti;
ACIDITA' massima, espressa in % ac. Oleico<= 0,5%;
PEROSSIDI <=12 meq/Kg;
POLIFENOLI >=100 ppm;
SAPORE:
-fruttato: da medio ad intenso;
- sensazione di amaro: da leggero ad intenso;
- sensazione di piccante: da leggero ad intenso;
ODORE: fruttato di oliva da acerbo a maturo;

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali

02 OTT. 2002

COLORE: da verde a giallo con riflessi verdognoli.

Art. 8
Designazione e presentazione

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". È 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.
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 è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda. L'olio D.O.P. deve essere confezionato e commercializzato in recipienti a norma di legge. La capacità di ogni confezione non potrà essere superiore a litri 5 (cinque).
La confezione dovrà recare una etichetta principale cosi come previsto dalla legislazione vigente.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Direzione Generale della Politica Agricola ed Agroalimentare

02 OTT. 2002