Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "VALLI TRAPANESI".

Art. 1 (denominazione)

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

Art.2 (varietà di olivo)

1. La denominazione di origine controllata "Valli Trapanesi" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti: Cerasuola e Nocellara del Belice in misura non inferiore all'80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

Art.3 (zona di produzione)

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata Valli Trapanesi" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Trapani, nei territori olivati idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Trapani, Valderice, Vita.

La zona predetta è delimitata in cartografia 1:25.000.

Art. 4 (caratteristiche di coltivazione)

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Pertanto, sono da considerarsi idonei gli oliveti i cui terreni, di origine alluvionale o derivanti da argille scagliose, si classificano come regosuoli, suoli bruni, suoli alluvionali, vertisuoli terre rosse, con tessitura che va dal sabbioso al medio impasto tendente all'argilloso.

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

La produzione massima di olive/Ha non può superare Kg. 8000 per ettaro negli oliveti specializzati.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

La raccolta delle olive viene effettuata nella fase della seminvaiatura e non protrarsi oltre il 30 dicembre di ogni campagna oleicola.

La raccolta delle olive deve essere presentate secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

Art.5 (modalità di oleificazione)

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art.3.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Valli Trapanesi" può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Valli Trapanesi" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde con eventuali riflessi giallo oro;
- odore: netto di oliva con eventuali toni erbacei;
- sapore: di fruttato con sensazione leggera di piccante e di amaro;
- punteggio minimo al panel test >= 6,5
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio.
- numero perossidi <= 10,00meqO2/Kg
- K232 <= 2,20
- K270 <= 0,15
- Delta K <= 0,005
- acido linolenico <= 0,8 %
- acido linoleico <= 12,00 %
- acido oleico >= 70%

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata "Valli Trapanesi" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

Art.7 (designazione e presentazione)

Alla denominazione 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, genuino.

E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art.3.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola 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.

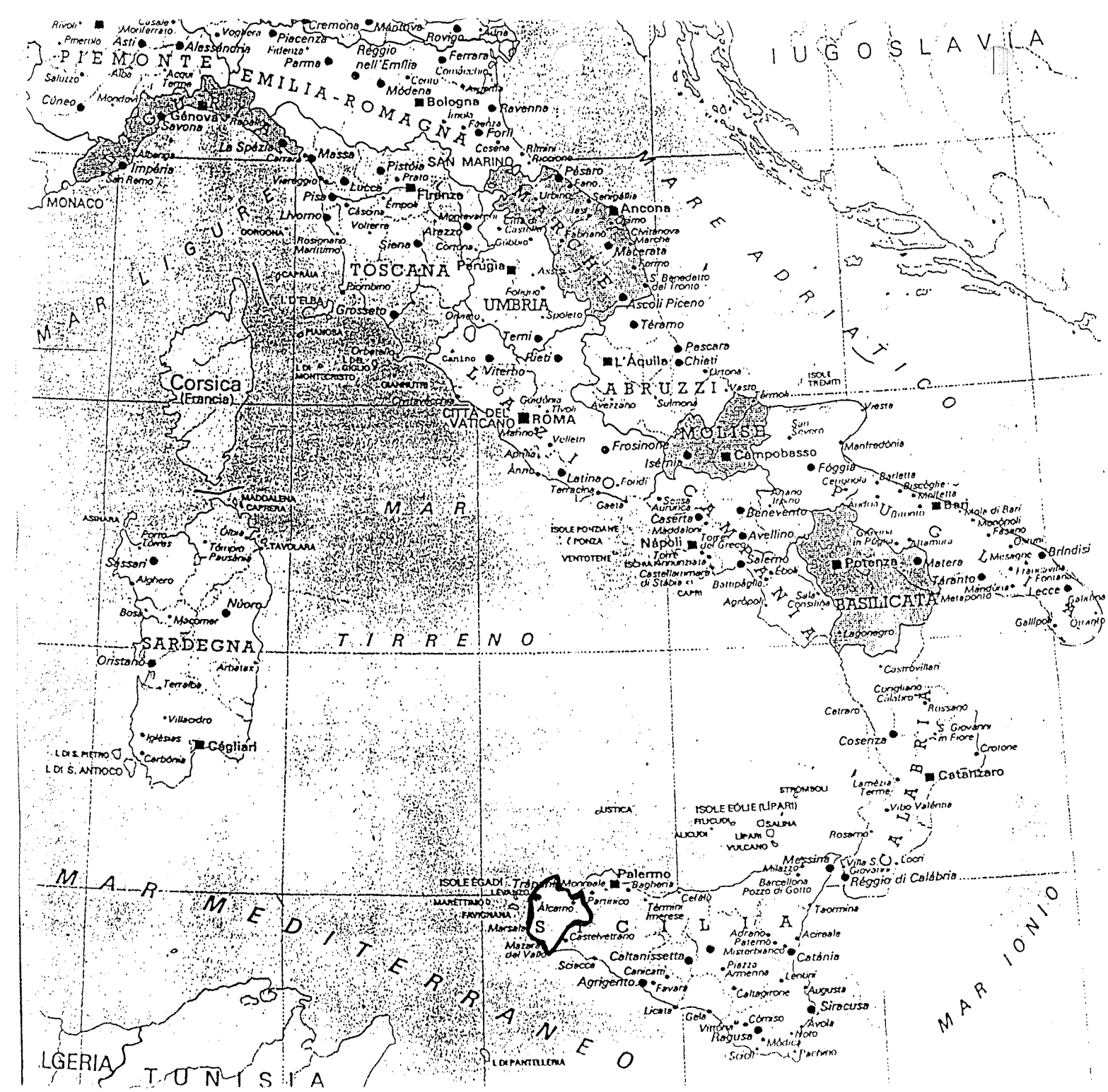
Il nome della denominazione di origine controllata "Valli Trapanesi" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Valli Trapanesi" ai fini dell'immmissione al consumo devono essere in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Principali caratteristiche differenziali

	Val di Mazara	Valli Trapanesi
territorio	territorio della provincia di Palermo così denominato anticamente	zona della provincia di Trapani
clima	mediterraneo sub tropicale	meditteraneo semiarido
giacitura	prettamente collinare	pianura costiera e collinare
varietà	nocellara etnea e brandofino	Biancolilla, nocellara del belice e cerasuola
tradizione	risalente a tempi antichi rafforzata grazie ad un notevole sviluppo delle tecniche colturali	antica e testimoniata da documenti storici sugli aspetti storici e commerciali


IUGOSLAVIA
PIEMONTE
EMILIA-ROMAGNA
LIGURE
MARE ADRIATICO
MARCHE
TOSCANA
UMBRIA
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SICILIA
SARDEGNA
Corsica
(Francia)
MONACO
CITTÀ DEL VATICANO
ROMA
MAR LIGURE
MAR TIRRENO
MAR MEDITERRANEO
MAR IONIO
LGERIA
TUNISIA
Genova
Savona
La Spézia
Imperia
Bologna
Ravenna
Rimini
Pesaro
Ancona
Firenze
Pisa
Livorno
Grosseto
Perugia
Terni
Rieti
L'Aquila
Pescara
Chieti
Teramo
Ascoli Piceno
Macerata
Viterbo
Frosinone
Campobasso
Isernia
Latina
Benevento
Caserta
Napoli
Avellino
Salerno
Potenza
Matera
Foggia
Bari
Brindisi
Taranto
Lecce
Gallipoli
Cosenza
Catanzaro
Crotone
Reggio di Calabria
Messina
Palermo
Trapani
Marsala
Agrigento
Caltanissetta
Catania
Siracusa
Ragusa
Cagliari
Sassari
Nuoro
Oristano
ISOLE EÓLIE (LIPARI)
ISOLE EGADI
ISOLE PONZIANE
ISOLA DI PANTELLERIA
"JAUS TRAPANESI"