*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 PER L'OLIO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "VALDEMONE"

## Art. 1
## Denominazione

La denominazione di origine protetta "Valdemone" è riservata all'olio extravergine d'oliva prodotto nella zona definita nel successivo art. 3 e che risponde ai requisiti ed alle condizioni stabiliti dal Regolamento CEE n. 2081/92 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2
## Varietà di olivo

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Valdemone" è ottenuto dalle varietà di olivo: Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta presenti negli oliveti, da soli o disgiuntamente, nella misura minima del 70%. Le varietà: Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Verdello e Brandofino possono essere presenti fino ad per il restante 30%.

## Art. 3
## Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Valdemone" comprende i territori di tutti i comuni della provincia di Messina eccezion fatta per Floresta, Moio Alcantara e Malvagna.

## Art.4
## Caratteristiche di coltivazione

L'olivo rappresenta la principale coltura arborea diffusa nel territorio in questione, con impianti di tipo tradizionale, allevati generalmente a globo, vaso globoso o con forma libera che rispettano le caratteristiche vegetative delle singole cultivar.

La potatura di produzione ha periodicità minima biennale. E' comunque invalsa la consuetudine di eliminare annualmente i succhioni, i polloni e le branche deperite.

Le concimazioni vengono effettuate nel periodo che intercorre dall'inizio dell'autunno alla fine dell'inverno e comunque legate all'andamento pluviometrico stagionale. Maggiormente impiegati sono i concimi a base di azoto, fosforo e potassio sia di formulato semplice che complesso.

La raccolta deve essere effettuata dalla pianta sia a mano che con macchine agevolatrici (es. pettini vibranti). E' ammesso l'impiego di reti per l'intercettamento delle olive al momento della raccolta; ove possibile è ammessa la raccolta meccanica con l'impiego di vibratori. E' comunque vietato l'impiego di prodotti cascolanti così come non sono ammessi altri metodi di raccolta che possono danneggiare le olive o determinare il contatto del frutto con il terreno. L'operazione di raccolta deve essere effettuata nel periodo che va da ottobre sino a gennaio. Le olive appena raccolte vanno conservate in cassette di plastica finestrate, ben arieggiate in modo da non alterare la qualità originaria e vanno molite entro due giorni dalla raccolta. Per il trasporto si possono usare anche cassoni di plastica di maggiore capacità.

Le olive devono essere prive di imperfezioni (attacchi di mosca e tignola) che potrebbero influenzare negativamente la qualità dell'olio.

Le operazioni di oleificazione e di imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Valdemone" devono essere effettuate entro il territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

La produzione massima di olive per ettaro non deve superare i 60 q.li negli impianti tradizionali ed i 100 q.li per ettaro negli impianti intensivi.

Le rese massime in olio delle olive non possono superare il 24%.

Prima della molitura, le olive devono essere preventivamente lavate e defogliate. Per l'operazione di frangitura sono ammessi tutti i tipi di frantoio. L'operazione di molitura avviene con il controllo della temperatura che non deve superare i 28 – 30 C°. I frantoi tradizionali possono essere a 2 – 4 macine. Nei frantoi a molazza, i tempi di lavorazione sono di 20 – 30 minuti, mentre con i frangitori sono dell'ordine di un minuto; tali tempi di lavorazione variano in funzione del grado di maturazione delle olive. La temperatura ottimale della gramolatura si aggira intorno ai 28 – 30 C° mentre i tempi di lavorazione sono mediamente di 30 minuti.

## Art. 5
## Adempimenti

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità delle produzioni ed i relativi controlli, di cui all'art. 10 del Regolamento (CEE) n. 2081/92, saranno effettuati dall'Organismo di controllo all'uopo designato, che risponda ai requisiti di cui alle vigenti norme in materia. Gli oliveti idonei alla produzione della D.O.P. "Valdemone" sono iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto e aggiornato dall'Organismo di controllo.

Ultimata l'operazione di raccolta, i produttori devono dichiarare all'Organismo di controllo i quantitativi di olive raccolte e dove è avvenuta l'operazione di oleificazione.

Gli impianti di molitura e di confezionamento devono essere iscritti in un altro apposito elenco, tenuto ed aggiornato dall'Organismo di controllo.

## Art. 6
## Caratteristiche al consumo

L 'olio extra vergine di oliva "Valdemone" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a) aspetto limpido e leggermente velato;
b) colore: da verde con tonalità gialle a giallo oliva;
c) fruttato: la sensazione olfattiva mette in risalto il profumo più o meno intenso delle olive appena raccolte accompagnato sempre da sentori di erbe, foglie e fiori di piante spontanee presenti nel corteggio floristico degli oliveti della provincia di Messina;
d) sensazioni gustative: al gusto, l'olio ribadisce le percezioni olfattive con una sensazione di olive fresche appena raccolte contrastata, in minor misura, dall'amaro; le sensazioni retro olfattive che accompagnano più o meno nettamente l'olfatto ed il gusto dell'olio Valdemone sono la mandorla, la frutta fresca, il pomodoro, il cardo;
e) valore minimo di Panel Test: uguale o maggiore di 7 e comunque nei termini di legge;
f) acidità massima: 0,7%;
g) Numero di perossidi: uguale o minore al valore di 12 meq $O_2$/Kg.

## Art. 7
## Designazione e presentazione

Alla D.O.P. di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva, ivi comprese le indicazioni : tipo, uso, gusto, selezionato, scelto e similari nonché indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare.

E ' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensioni che non superino la metà rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la D.O.P..

Per la commercializzazione, sono ammessi recipienti o bottiglie di capacità non superiore a litri cinque.

Su detti recipienti o sulle bottiglie contenenti l'olio extravergine di oliva "Valdemone" oppure su apposita etichetta devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le seguenti indicazioni:

a) la dicitura "Valdemone" seguita dal termine "denominazione di origine protetta";
b) le generalità (nome e cognome) del produttore o ragione sociale e sede dello stabilimento di imbottigliamento;

c) la quantità del prodotto effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformità alle norme merceologiche vigenti;

d) la dicitura "olio imbottigliato dal produttore all'origine" ovvero "olio imbottigliato nella zona di produzione " a seconda che l'imbottigliamento sia effettuato dal produttore o da terzi;

e) la campagna olearia di produzione;

f) i dati nutrizionali, così come previsto dalle vigenti leggi.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta "Valdemone". Il simbolo grafico è costituito da un rettangolo diviso in due parti: una superiore, su fondo azzurro, l'altra inferiore su fondo bianco; tra le due parti vi è un ramoscello di ulivo di colore verde con dei frutti e la stilizzazione di un anfiteatro. In basso la scritta in carattere SKIA "Valdemone". Il fondo azzurro è costituito dal pantone process cyan 100%, le olive di colore pantone Uncoated 360, le foglie di colore pantone Uncoated 348, l'anfiteatro di colore pantone Uncoated 117, mentre il testo e le ombre di colore pantone process Black.