

D.O.P.
NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: 78

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:
nome: MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI
TEL:06-46655108 FAX:06-4825815.....
2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:
a) nome: A.P.O.
b) indirizzo: via S Giuliano, 349 **95124 CATANIA**
c) composizione: produttori e trasformatori
3. NOME DEL PRODOTTO:

Olio Extra Vergine di Oliva "Monti Iblei" a Denominazione di origine controllata.

4. TIPO DEL PRODOTTO:

Olio extravergine di oliva

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

a) nome: olio extra vergine di oliva "Monti Iblei"

b) descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche

- acidità max 0,65%
- perossidi ≤ 12 MeqO₂/Kg.
- polifenoli totali ≥ 150 ppm
- colore verde
- Odore fruttato medio
- Sapore fruttato

I suddetti valori variano, ma sempre entro limiti più restrittivi per le menzioni geografiche indicate nel disciplinare di produzione.

Gli altri parametri chimico-fisici sono conformi all'attuale normativa U.E.

- c) ZONA GEOGRAFICA:

La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Monti Iblei" è situata nelle province di Siracusa, Ragusa e Catania.

- d) CRONISTORIA

La coltivazione dell'olivo nell'area in esame risale

a tempi molto antichi. Una testimonianza storica della coltivazione dell'olivo in questa zona è offerta dalle "Università" di Buccheri, Mineo e Chiaramonte Gulfi che hanno visto fiorire la coltivazione dell'olivo e la commercializzazione dell'olio come testimoniano le "Pandette" (antichi accordi commerciali). In queste zone l'olio era così prezioso che assunse il ruolo di moneta di scambio e veniva usato per la compravendita di capi di bestiame o di altri rari generi occorrenti alle famiglie del tempo.

e) OTTENIMENTO

L'olio extra vergine di oliva "Monti Iblei" è prodotto da olive sane, raccolte a partire dal 20 settembre al 15 gennaio di ogni campagna olearia. La produzione di olive per ettaro non può essere superiore ai 10.000 Kg./ettaro negli oliveti specializzati con una resa in olio massima del 18%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto.

f) LEGAME GEOGRAFICO

L'olivicoltura rappresenta un comparto produttivo molto importante della zona. La varietà più importante è la Tonda Iblea o Cetràla o Prunara o Abbunara o Tunna che riveste anche una attitudine da mensa. Accanto agli oliveti costituiti da piante secolari si sono sviluppati negli ultimi tempi nuovi impianti con altre varietà che ricalcano la forma dei predecessori, con allevamento a globo per proteggerli dai venti dominanti. Gli oli prodotti in questa zona hanno sempre avuto una lunga tradizione negli usi dei consumatori sia locali che nazionali. Occorre considerare che il massiccio dei Monti Iblei determina una particolare escursione termica tra ore diurne e notturne che è particolarmente importante per l'evidenziazione di caratteristiche peculiari delle produzioni agricole. Così ad esempio l'escursione termica determina nella zona di produzione dell'arancia la specifica connotazione cromatico-estetica ed organolettica dell'Arancia Rossa di Sicilia già riconosciuta I.G.P.. Occorre poi considerare che la Sicilia, isola di antiche tradizioni provenienti dall'insediamento greco-latino, ha consolidato nel tempo le caratteristiche consuetudini emerse dalla Magna Grecia. Questo forte elemento culturale applicato altresì alla atavica difficoltà di comunicazione ha mantenuto inalterate le identificazioni di insediamento umano cristallizzando ciascun nucleo organizzato di popolazione nella ben precisa area territoriale. Si è così verificato che pur in un contesto climatico territoria-

le sostanzialmente omogeneo non è ora possibile negligenza le fondamentali tradizioni che il tempo e la storia ci hanno tramandato. Per tali motivi la denominazione di origine "Monti Iblei" include nel proprio ambito territoriale la identificazione di territori corrispondenti ai citati insediamenti umani che li hanno nel tempo caratterizzati. Essi sono: "Monti Iblei Monte Lauro", "Monti Iblei Val d'Anapo", "Monti Iblei Val Tellaro", "Monti Iblei Frigintini", "Monti Iblei Gulfi", "Monti Iblei Valle dell'Irminio", "Monti Iblei Calatino", "Monti Iblei Trigona Pancali". Anche la semplice elencazione delle sopracitate menzioni geografiche aggiuntive evidenzia inequivocabilmente l'esistenza delle tradizioni umane legate alle varie vallate facenti parte del massiccio dei monti Iblei. Vallate che pur essendo territorialmente molto vicine hanno mantenuto la loro stretta individualità di azioni e caratterizzazioni umane. Negligenza tale situazione significherebbe alterare sostanzialmente il significato profondo delle tradizioni culturali ed umane. Peraltro a livello organolettico gli oli delle vallate sopra citate presentano differenziazioni organolettiche note solo ad esperti degustatori.

g) CONTROLLO

nome: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali. Ispettorato Generale Represione Frodi
indirizzo: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

7. ETICHETTATURA

Olio extra vergine di oliva "Monti Iblei"
Denominazione di Origine Controllata

8. EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI
DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

numero CE:

Data di ricevimento del fascicolo completo alla CE: