

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Monti Iblei» (17A02323) (GU n.77 del 1-4-2017)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Monti Iblei» registrata con regolamento (CE) n. 2325/1997 del 24 novembre 1997.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio di tutela dell'Olio Extravergine d'Oliva Monti Iblei, con sede presso la C.C.I.A.A. di Ragusa - piazza della Liberta' - 97100 Ragusa, e che il predetto Consorzio e' l'unico, soggetto legittimo a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Siciliana competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Monti Iblei» così' come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Allegato

Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine protetta  
dell'olio extravergine di oliva «Monti Iblei»

Art. 1.

Denominazione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 7

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

Art. 2.

Varieta' di olivo

La denominazione di origine protetta «Monti Iblei», facoltativamente accompagnata da una delle menzioni geografiche di cui all'art. 1, deve essere ottenuta dalle seguenti varieta' di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti «Tonda Iblea», «Moresca», «Nocellara Etnea», «Verdese» «Biancolilla» e «Zaituna» e loro sinonimi.

Possono inoltre concorrere altre varieta' fino ad un massimo del 20%.

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 sotto elencati comuni atti a conseguire le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione:

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

Ragusa: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello in Val di Catania, Mineo, S. Michele di Ganzaria, Vizzini, Mirabella Imbaccari, Scordia.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei», accompagnata dalla menzione geografica «Monte Lauro», comprende il 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 protetta «Monti Iblei», accompagnata dalla menzione geografica «Val d'Anapo», comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei» accompagnata dalla menzione geografica «Val Tellaro», interessa le colline sud-orientali dei Monti Iblei e comprende tutto

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino e Avola.

5. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei», accompagnata dalla menzione geografica «Frigintini», comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ragusa, Modica, Rosolini.

6. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei», accompagnata dalla menzione geografica «Gulfi», comprende il 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 protetta «Monti Iblei», accompagnata dalla menzione geografica «Valle dell'Irminio», comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina.

8. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei», accompagnata dalla menzione geografica «Calatino» comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. Michele di Ganzaria, Mazzarrone, Mirabella Imbaccari.

9. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei», accompagnata dalla menzione geografica «Trigona-Pancali», comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia e Carlentini.

Art. 4.

#### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna di esse il prodotto in entrata e in uscita. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei frantoiani e dei confezionatori in appositi elenchi, gestiti da un'unica struttura di controllo, e dalla tenuta di registri di produzione e condizionamento. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

#### Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura delle piante di olivo destinate 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.

2. Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura delle piante di olivo e le tecniche colturali devono essere quelli

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

tradizionalmente usati o contemplati nella buona pratica agricola e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

3. La difesa fitosanitaria degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere effettuata secondo le modalita' definite nei disciplinari di difesa integrata della Regione Siciliana.

4. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei», e' ottenuto da olive sane, raccolte a partire dal viraggio del colore verde da opaco a lucido tendente al giallo.

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

6. Il trasporto delle olive in frantoio deve essere effettuato con l'ausilio di contenitori idonei e forati, per evitare surriscaldamenti e fermentazioni. E' vietato l'uso di sacchi o contenitori chiusi.

7. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 non puo' superare kg 15.000 per ettaro. Se l'uliveto e' in consociazione, la produzione massima non potra' superare kg 120 per pianta. In tutti i casi, i superiori limiti massimi, non devono modificare le specifiche caratteristiche qualitative descritte al successivo art. 6.

#### Art. 6.

##### Modalita' di oleificazione

1. Le operazioni di oleificazione delle olive per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei», eventualmente accompagnata dalle relative menzioni geografiche, devono essere effettuate entro i confini dell'intero territorio delimitato di cui all'art. 3, comma 1.

2. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate, presso strutture con impianti di estrazione sia a ciclo continuo che a pressione, entro e non oltre i due giorni successivi alla raccolta.

3. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi fisico-meccanici, esclusivamente in impianti a ciclo continuo e a pressione, atti a produrre oli che rispettino il piu' fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto e della varieta' di provenienza.

#### Art. 7.

##### Caratteristiche al consumo

1. All'atto del confezionamento l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei» eventualmente accompagnata dalla menzione geografica, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

valutazione chimica:

acidita' (espressa in acido oleico): max 0,5%;

numero di perossidi max:  $\leq 12$  MeqO<sub>2</sub>/Kg;

K232  $\leq 2,5$ ;

K270  $\leq 0,22$ ;

polifenoli totali  $\leq 120$  ppm;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

delta-K  $\leq 0,01$ ;  
valutazione organolettica (metodo COI) intervallo di mediana  
min. max.:  
fruttato di oliva maturo  $> 2, \leq 6$ ;  
fruttato di oliva verde  $> 2, \leq 8$ ;  
erba e/o pomodoro e/o carciofo  $> 2, \leq 8$ ;  
amaro  $> 2, \leq 6$ ;  
piccante  $> 2, \leq 8$ ;  
la mediana dei difetti deve essere = 0.  
Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi  
alla attuale normativa U.E.

#### Art. 8.

##### Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1, e' 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 purché, non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. L'uso di nomi di aziende, tenute, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione, e' consentito solo se il prodotto, e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monti Iblei» devono avvenire nell'ambito della zona indicata al punto 1 dell'art. 3.

5. Oltre alle menzioni geografiche aggiuntive di cui all'art. 1, e' consentita l'indicazione in etichetta delle varietà utilizzate per l'ottenimento dell'olio a denominazione di origine protetta «Monti Iblei» di cui all'art. 2 purché si certifichi la corrispondenza varietale. E' altresì consentita l'indicazione monovarietale seguita dal nome della cultivar utilizzata purché anche in questo caso la corrispondenza varietale sia certificata.

Le menzioni geografiche aggiuntive, l'indicazione delle varietà utilizzate o l'indicazione monovarietale devono essere riportate in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta «Monti Iblei».

6. Il nome della denominazione di origine protetta 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.

7. 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, in banda stagnata o in contenitori idonei alla conservazione dell'olio.

8. E' obbligatorio indicare in etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie, il numero di lotto dell'olio e l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.

#### Art. 9.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

### Legame con l'ambiente

L'olivicoltura presenta un comparto produttivo molto importante della zona.

La varietà più importante è la Tonda Iblea o Cetrala o Prunara o Abbinata o Tunna, che è tipica della zona geografica indicata (mediamente resistente agli agenti patogeni e perfettamente adatta ai suoli dell'altopiano calcareo dei monti iblei) e viene utilizzato anche come oliva da mensa. Sono altresì utilizzate altre varietà locali: «Moresca» «Nocellara Etnea».

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.

Essi devono essere situati nelle vallate che si alternano con l'altopiano dei Monti Iblei, il cui terreno deriva dalla silice, con delle vene di vulcanite.

Occorre considerare che il massiccio dei Monti Iblei determina una variazione termica particolare fra giorno e notte, che è particolarmente importante per evidenziare le caratteristiche specifiche delle produzioni agricole.

Bisogna considerare che la Sicilia, isola di antiche tradizioni risalenti agli insediamenti greco-romani, ha rinforzato nel tempo gli usi caratteristici della Magna Grecia. Questo elemento culturale determinante, applicato anche ad una difficoltà secolare di comunicazione, ha mantenuto invariate le peculiarità di ciascun insediamento urbano, cristallizzando ciascun nucleo organizzato dalla popolazione in tale zona geografica ben precisa. Pur in un contesto climatico territoriale di sostanziale omogeneità, non è quindi possibile negligenza la presenza di tradizioni che il tempo e la storia ci hanno trasmesso.

Per tali ragioni, la denominazione di origine «Monti Iblei» include nella propria area territoriale l'identificazione di territori corrispondenti ai predetti stanziamenti umani che li hanno caratterizzati nel tempo.

Questi sono «Monti Iblei Monte Lauro», «Monti Iblei Val d'Anapo», «Monti Iblei Val Tellaro», «Monti Iblei Friginitini», «Monti Iblei Gulfi», «Monti Iblei Valle dell'Irminio», «Monti Iblei Calatino», «Monti Iblei Trigona Pancali» che include anche il Comune di Militello in Val di Catania. Anche il semplice elenco delle menzioni geografiche aggiuntive predette evidenzia in modo inequivocabile l'esistenza di tradizioni umane legate alle diverse vallate che fanno parte del Massiccio dei Monti Iblei. Vallate che pur vicine a livello territoriale, hanno mantenuto la loro forte individualità di azioni e caratterizzazioni umane. Negligenza tale situazione significherebbe alterare sostanzialmente il significato profondo delle tradizioni culturali e umane. Tuttavia a livello organolettico, gli oli delle predette vallate presentano delle differenze minime che solo gli esperti degustatori possono percepire.

Art. 10.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti.

L'organismo di controllo prescelto e' Agroqualita', v.le Cesare Pavese, 305- 00144 Roma - e-mail:agroqualita@agroqualita.it - phone: 06 54228675- fax: 06 54228692.