

ALLEGATO

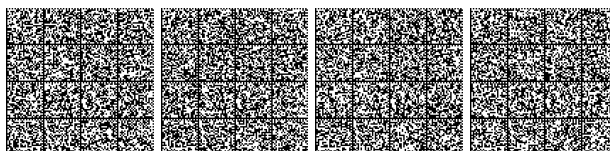
**Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta
dell'olio extravergine di oliva "Monti Iblei".**

**Art. 1
Denominazione**

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

**Art. 2
Varietà di olivo**

1. La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.
2. La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.
3. La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%.
4. La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.
5. La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.
6. La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.
7. La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.



8. La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona-Pancali", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Nocellara Etnea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

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.

Ragusa:

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

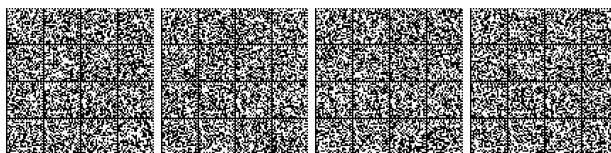
Catania:

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

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 l'intero 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, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino.

Tale territorio è così delimitato: da una linea che, partendo a nord del punto di incontro fra i territori comunali di Sortino, Ferla e Carlentini, segue in direzione est il confine dei comuni di Carlentini e Melilli fino all'intersezione con la SP n. 76 "Diddino-Monte Climiti-Dariazza" dentro il territorio comunale di Siracusa. La linea, dal ponte Diddino, in direzione sud, costeggia la riva destra del fiume Anapo fino alla stradella interpodereale che collega le case Palazzelli, la masseria Freddura con la SS n. 124; attraversa tale strada al Km 112 e, sempre in direzione sud, si collega con la strada interpodereale che unisce la SS n. 124 con la SP n. 14 "Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro" al Km 9, collegando la masseria Cardinale, attraverso il vallone Cefalino, con la masseria Papeo, Masseria S. Francesco, Benali di sotto, Masseria Perrota e fondo Busacca. Quindi segue dal Km 9 al Km 11 la SP n. 14, dove prosegue sempre in direzione sud sulla SP n. 12 "Florida-Grotta Perciata-Cassibile" fino alla strada interpodereale che dalle case Nava porta fino al confine con il territorio di Noto; da qui segue ancora in direzione sud, lungo il confine tra i comuni di Noto e Siracusa fino ad intersecare il fiume Cassibile. Da qui prosegue in direzione ovest-nord lungo il confine tra i comuni di Noto e Avola fino alla SP n. 4 "Avola Manchisi" fino alla intersezione con la SS n. 287 dove coincide con la delimitazione della menzione geografica "Val Tellaro" di cui ne segue il limite in



direzione nord abbracciando l'intero territorio del comune di Palazzolo; prosegue lungo il confine tra i comuni di Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro e Ferla ricongiungendosi a nord al punto dove la delimitazione ha avuto inizio.

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 o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino.

Tale territorio è così delimitato: da una linea che partendo a sud, sulla SP n. 49 che da Ispica conduce a Pachino, ed esattamente sul ponte di Passo Corrado segue, in direzione est, lungo la stessa SP fino all'incrocio con la SP n. 100 "Burgio-Luparello", da dove prosegue fino alla trazzera "Burgio-Prevuta" e da qui, verso est, lungo la strada consortile "Coste-S. Ippolito" fino ad arrivare alla SP n. 85 "Marzamemi-Chiaramida" che percorre fino alla strada comunale esterna "Pianetti-Serbatoio"; da qui costeggia il perimetro urbano di Pachino sul lato nord-ovest fino alla strada comunale esterna "via Vecchia-Guastalla" fino ad incontrare la SP n. 85 "Marzamemi Chiaramida" e da qui procede verso est fino all'incrocio con la SP n. 19 "Pachino Noto" che segue in direzione nord fino ad incontrare la linea ferroviaria "Noto Pachino" che costeggia lungo il lato ovest fino a reincontrare la SP n. 19 "Pachino Noto"; segue tale strada in direzione nord fino alla piazzetta "S. Corrado" nel centro urbano di Noto. Da qui, in direzione nord, percorre la SS n. 287 che collega Noto con Palazzolo Acreide fino all'incrocio della stessa strada con il confine tra i comuni di Noto e Palazzolo Acreide, da dove prosegue in direzione ovest lungo il confine tra il comune di Palazzolo Acreide e il comune di Noto fino ad incontrare il fiume Tellaro. Da qui procede in direzione sud lungo il fiume Tellaro fino ad incontrare la SP n. 22 "Prainito-Renna" e percorre la stessa strada fino ad incontrare la SP n. 17 "Favarotta-Ritellini" fino a "Cozza Rose" da dove segue lungo il confine tra le province di Siracusa e Ragusa fino ad arrivare al ponte "Favarotta", da dove continua sulla strada comunale "Commaldo-Superiore" fino al confine tra il comune di Rosolini ed il comune di Ispica, percorre la strada per "Cava d'Ispica" fino alla "Bettola del Capitano", bivio con la SS n. 115, da dove prosegue sulla stessa statale fino all'incrocio di "Beneventano" e poi al bivio per "Zappulla" e poi sulla SP n. 45 "Bugilfezza-Pozzallo" fino alla strada comunale "Graffetta" fino all'incrocio tra i comuni di Pozzallo e Modica segue lungo lo stesso confine in direzione est e lungo il confine tra il comune di Pozzallo ed il comune di Ispica fino ad incrociare la SP n. 46 "Pozzallo-Ispica" che percorre fino all'incrocio con la strada ferrata in contrada "Garzalla" e da qui, lungo la strada comunale esterna denominata "Nardella", si prosegue fino alla "Bufali-Marza" che si percorre fino ad incontrare il ponte sul "Fosso Bufali" e da qui, lungo il "Fosso Bufali", si prosegue fino ad incontrare la SP n. 49 "Ispica-Pachino" che si segue in direzione est fino a giungere al confine con la provincia di Siracusa al "Passo Corrado", punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

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, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ragusa, Modica, Rosolini.

Tale territorio è così delimitato: da una linea che partendo a sud sulla SS n. 115, precisamente dalla "Bettola del Capitano" segue, in direzione nord-est tutto il confine ovest della zona "Val Tellaro" fino al limite di provincia tra Ragusa e Siracusa sito in c.da Cozzo Scozzaria. Qui percorre i confini sud dei territori comunali di Giarratana e Monterosso Almo fino ad incrociare i confini dei territori comunali di Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi e Ragusa, da dove continua lungo il confine comunale di Chiaramonte con Ragusa fino ad intersecare la SP n. 62 che segue fino al bivio Maltempo dove prosegue lungo la SP n.10 fino alla SS n. 115 fino al centro abitato di Ragusa, da



dove prosegue sulla SS n. 115 vecchio tracciato, raggiunge ed oltrepassa il centro abitato di Modica per ricongiungersi alla "Bettola del Capitano", punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

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 l'intero 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, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina.

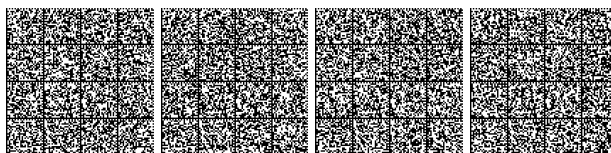
Tale territorio è così delimitato: da una linea, che, partendo a sud dal bivio di c.da Zappulla, raggiunge in direzione sud la SP Modica-Sampieri e prosegue fino al bivio della strada Scicli-Pozzallo, da dove prosegue sulla strada consortile Guarnieri e giunge alla casa cantoniera della strada provinciale Scicli-Sampieri. Prosegue quindi, lungo la stessa consortile fino a raggiungere la provinciale e il passaggio a livello; continua lungo la ferrovia fino al rione Jungi di Scicli dove imbecca la SP Scicli-Donnalucata fino alla strada consortile "l'Andolina-Piano corvaia-Cudiano" che percorre fino alla SP Scicli-S. Croce Camerina. Da S. Croce Camerina imbecca in direzione nord, la SP per Comiso fino al Km 8 dove continua sulla SP per Vittoria che percorre fino all'incrocio con la nuova strada comunale che, attraversando la Cooperativa Agri Sud", conduce allo stradale Vittoria-Scoglitti; superato l'incrocio prosegue fino allo stradale dell'Alcerito e continua fino allo stradale del Macchione per immettersi sulla strada comunale che conduce alla SS n. 115 e alla ferrovia, da dove prosegue direzione nord-est fino al limite di provincia con Caltanissetta e in direzione est segue tutto il confine con la provincia di Catania fino a raggiungere il confine con la zona "Gulfi" che percorre fino ad incontrare il confine ovest della zona "Frigintini"; segue in direzione sud tutto questo confine fino a ricongiungersi al bivio per Zappulla sulla provinciale Modica-Pozzallo, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

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 tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S.Michele di Ganzaria, Mazzarone.

Tale Territorio, è così delimitato: da una linea che a sud segue il confine della provincia di Catania con la provincia di Ragusa e Siracusa fino alla SS 194; a ovest segue il confine della provincia di Catania con la provincia di Caltanissetta e prosegue con il confine del territorio di S. Michele di Ganzaria con il comune di S. Cono a nord segue Fiume Tempio-Pietrarossa-Margherita-Ferro sino alla SS 417 Catania-Gela; a est segue la SS 194 fino al bivio Vizzini scalo, strada provinciale del bivio Vizzini scalo fino alla SS 417, e da qui fino al fiume Ferro.

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, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Francofonte, Lentini, Carlentini, Melilli, Militello in Val di Catania.

Tale territorio, è così delimitato: da una linea che partendo a sud lungo il confine tra i comuni di Melilli e Sortino in corrispondenza della SP n. 30 Sotto "Melilli-Sortino", percorre la stessa provinciale in direzione nord-est, costeggia il lato ovest e nord del centro urbano di Melilli e dalla periferia nord dello stesso comune segue lungo la strada comunale che conduce sulla SP n. 95



"Priolo-Lentini" in prossimità del Km. 151. Prosegue, quindi, sulla stessa provinciale in direzione nord fino al confine tra il comune di Melilli e il comune di Augusta; segue lo stesso confine fino alla trazzera che dalla strada "Costa Arita", procedendo verso nord e costeggiando le case "Rasolo" e le case "Pandolfi" arriva al nuovo confine tra il comune di Melilli e il comune di Augusta; continua lungo lo stesso confine in direzione nord fino ad incontrare il fiume Mulinello. Da qui verso ovest lungo il fiume Mulinello e incontra la SP n. 95 "Priolo-Lentini" in prossimità del Km 140; segue quindi, la stessa provinciale fino alla periferia sud del centro urbano di Carlentini che oltrepassa e prosegue lungo la provinciale che collega i comuni di Carlentini e Lentini; prosegue verso ovest lungo il confine territoriale dei due comuni predetti fino a incontrare il fiume Zena. La linea continua lungo la riva ovest del fiume Zena e procede verso nord fino ad incontrare la SP in prossimità del ponte Reina e la SP che da Lentini va a Scordia. Da qui segue il confine territoriale del comune di Militello in Val di Catania, includendolo in toto, fino ad incontrare il confine territoriale dei comuni di Francofonte, Vizzini e Militello in Val di Catania. Da qui segue confine tra il comune di Francofonte e il comune di Vizzini, tra Francofonte e Buccheri, tra Ferla e Carlentini e prosegue poi lungo il confine tra il comune di Sortino, Carlentini e Melilli fino ad incontrare la SP n. 30 "Sotto Melilli-Sortino" nel punto ove la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4 **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. Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti situati a una altitudine compresa tra 80 e 700 metri slm e ricadenti nell'areale di produzione delle valli, dette localmente "cave", che si alternano agli altipiani del massiccio dei Monti Iblei, i cui terreni sono di origine calcarea risalente al Miocene tranne che nella zona del "Calatino" dove i terreni hanno origine silicea con venature di vulcaniti.
2. Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura delle piante devono essere quelli tradizionalmente usati o, 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 modalità definite nei programmi di lotta guidata.
4. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", è ottenuto da olive sane, raccolte a partire dall'inizio dell'invasatura delle drupe fino al 15 gennaio di ogni anno.
5. La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.
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 può superare Kg: 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 18%.



Art. 5

Modalità di oleificazione

1. Le operazioni di oleificazione delle olive per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnate 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 entro e non oltre i due giorni successivi alla raccolta.

3. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi fisico-meccanici atti a produrre oli che presentano il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Art. 6

Caratteristiche al consumo

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

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi $< o = 12 \text{ meqO}_2/\text{kg}$;
- $K_{232} < o = 2,20$;
- $K_{270} < o = 0,18$;
- polifenoli totali $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0.5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$;
- $K_{232} < o = 2,20$;
- $K_{270} < o = 0,18$;
- polifenoli totali $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde
- odore: di fruttato medio verde;



- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $> o = 12 \text{ meq02/Kg}$;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- polifenoli totali : $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

4. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante.
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12 \text{ meq02/Kg}$;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- polifenoli totali : $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

5. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12 \text{ meq02/Kg}$;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- polifenoli totali : $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

6. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12 \text{ meq02/Kg}$;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- polifenoli totali : $>= 120 \text{ p.p.m.}$



7. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante.
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12 \text{ meq02/Kg.}$
- K232: $< o = 2,20;$
- K270: $< o = 0,18;$
- polifenoli totali : $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

8. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona-Pancali" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12 \text{ meq02/Kg.}$
- K232: $< o = 2,20$
- K270: $< o = 0,18$
- polifenoli totali : $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

9. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

Art. 7

Designazione e presentazione

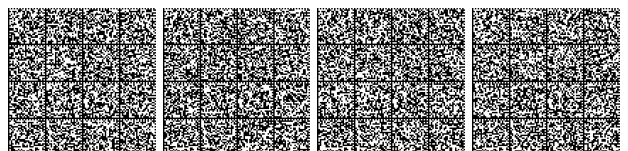
1. Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

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.

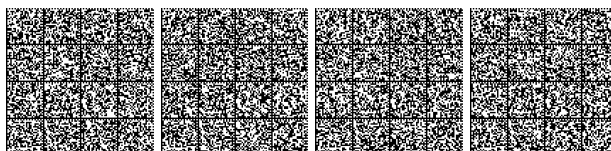
3. L'uso di nomi di aziende, tenute, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione, è consentito solo se il prodotto, è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

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

5. Ogni menzione geografica, prevista all'art. 1 del presente disciplinare, deve essere riportata 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 o in banda stagnata.
8. E' obbligatorio indicare in etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie, i due anni coinvolti nell'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.



SCHEDA RIEPILOGATIVA**“Monti Iblei”****(N° CE.....)****D.O.P. (X) I.G.P. ()**

Regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro

Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma –
Recapito telefonico: +39 06 46655106 – Fax +39 06 46655306
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Associazione

2.1 Nome: Consorzio di tutela dell’olio extravergine d’oliva DOP Monti Iblei
2.2 Indirizzo: c/o C.C.I.A.A. Piazza Libertà – 97100 Ragusa
Tel: +39 0932 247560
Fax: +39 0932 247560
e-mail: consorzio@montiblei.com
2.3 Composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1.5 – Materie grasse – olio extravergine di oliva

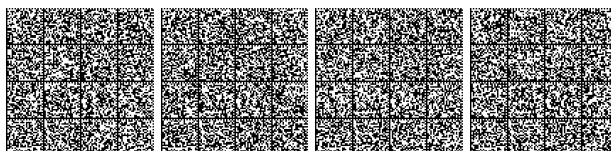
4. Disciplinare

4.1 **Nome:** Monti Iblei.

4.2 **Descrizione:** la denominazione di origine protetta “Monti Iblei” è accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche “Monte Lauro”, “Val d’Anapo”, “Val Tellaro”, “Frigintini”, “Gulfi”, “Valle dell’Irminio”, “Calatino”, “Trigona-Pancali” e deve rispettare i seguenti requisiti:

4.2.1 All’atto del confezionamento l’olio extravergine d’oliva a denominazione di origine protetta “Monti Iblei” accompagnata dalla menzione geografica “Monte Lauro”, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12 \text{ meq02/Kg}$;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;



- Polifenoli totali: $> o = 120$ p.p.m.

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

- 4.2.2 All'atto del confezionamento l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei" accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12$ meq02/Kg;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- Polifenoli totali: $> o = 120$ p.p.m.

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

- 4.2.3 All'atto del confezionamento l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei" accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12$ meq02/Kg;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- Polifenoli totali: $> o = 120$ p.p.m.

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%.

- 4.2.4 All'atto del confezionamento l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei" accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12$ meq02/Kg;
- K232: $< o = 2,20$;



- K270: $< o = 0,18$;
- Polifenoli totali: $> o = 120$ p.p.m.

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

4.2.5 All'atto del confezionamento l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei" accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12$ meq02/Kg;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- Polifenoli totali: $> o = 120$ p.p.m.

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

4.2.6 All'atto del confezionamento l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei" accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12$ meq02/Kg;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- Polifenoli totali: $> o = 120$ p.p.m.

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

4.2.7 All'atto del confezionamento l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei" accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12$ meq02/Kg;



- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- Polifenoli totali: $> o = 120$ p.p.m.

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

4.2.8 All'atto del confezionamento l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei" accompagnata dalla menzione geografica "Trigona-Pancali", di cui il comune di Militello in Val di Catania è stato aggiunto, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $< o = 12$ meq02/Kg;
- K232: $< o = 2,20$;
- K270: $< o = 0,18$;
- Polifenoli totali: $> o = 120$ p.p.m.

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona-Pancali", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Nocellara Etna presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

4.3 Zona geografica:

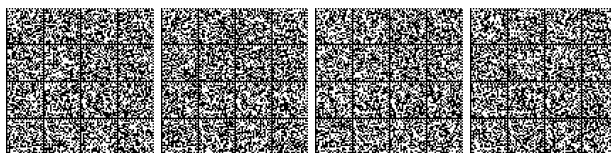
La zona di produzione della denominazione di origine protetta "Monti Iblei" interessa il territorio amministrativo dei comuni delle province di Catania, Ragusa e Siracusa, situati nella Regione Sicilia.

4.4 Prova dell'origine:

La tracciabilità è garantita dal controllo effettuato dall'Organismo di controllo lunga tutta la filiera nel rispetto del Reg. (CE) n. 510/2006.

4.5 Metodo di ottenimento:

Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura delle piante di olivo devono essere quelle tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive dell'olio. La difesa fitosanitaria degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta deve essere effettuata secondo le modalità definite nei programmi di lotta guidata. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", è ottenuto da olive sane, raccolte a partire dall'inizio dell'invasatura delle drupe fino al 15 gennaio di ogni anno. La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 18%. Le operazioni di oleificazione delle olive per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnate dalle relative menzioni geografiche, nonché le operazioni di confezionamento della DOP "Monti Iblei" devono essere effettuate entro i confini dell'intero territorio di produzione



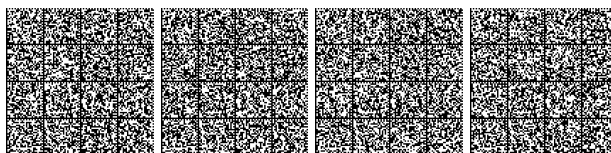
così come delimitato al punto 4.3. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i due giorni successivi alla raccolta. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi fisico-meccanici atti a produrre oli che presentano il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto. L'olio extravergine di oliva "Monti Iblei" deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiori a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

4.6 Legame:

L'olivicoltura rappresenta 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 utilizzata 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. Unicamente gli oliveti fra gli 80 e i 700 metri di altitudine sono considerati idonei. 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. L'olio prodotto è mediamente fruttato, con una punta di dolcezza, leggermente piccante. 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 Frigintini", "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.

4.7 Struttura di controllo:

Nome: Agroqualità
Indirizzo: P.zza G. Marconi, 25 – 00144 Roma



4.8 Etichettatura:

Alla denominazione di origine protetta “Monti iblei”, è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi: “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore”. E’ consentito l’uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè, non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L’uso di nomi di aziende, tenute, fattorie, nonché il riferimento al confezionamento nell’azienda olivicola 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.

Ogni menzione geografica prevista al punto 4.2 deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta “Monti Iblei”.

Il nome della denominazione di origine protetta 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. E’ obbligatorio indicare in etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie, i due anni coinvolti nell’annata di produzione delle olive da cui l’olio è ottenuto.

10A05635

