

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE PROTETTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA «MONTE ETNA»

**Art. 1.**

**Denominazione**

La denominazione di origine protetta «Monte Etna» e' riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2.**

**Varietà di olivo**

La denominazione di origine protetta «Monte Etna» e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo «Nocellara Etnea» presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%. Per il rimanente 35% possono concorrere tutte le altre cultivar autoctone siciliane.

**Art. 3.**

**Zona di produzione**

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della regione Sicilia, i territori olivati dei sotto elencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

**Provincia di Catania:**

- Interi territori amministrativi dei Comuni di Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza, Misterbianco, Acireale, Aci S. Antonio, Aci Bonaccorsi, Acicatena, Aci Castello, Calatabiano, Catania, Fiumefreddo, Giarre, Gravina di Catania, Linguaglossa, Mascali, Mascalucia, Milo, Nicolosi, Pedara, Piedimonte Etneo, Sant'Agata li Battiati, Sant'Alfio, San Giovanni La Punta, San Gregorio, Santa Venerina, Trecastagni, Tremestieri, Valverde, Viagrande, Zafferana Etnea, Riposto.

**Provincia di Enna:**

Comune di Centuripe.

**Provincia di Messina:**

Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria.

**Art. 4.**

**Caratteristiche di coltivazione**

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta 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, compresi nella zona di produzione descritta all'art. 3 caratterizzata da un clima generalmente mediterraneo subtropicale, semiasciutto, con estati lunghe e siccitose e concentrazioni della piovosità nel periodo autunnale ed invernale.

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

3. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

4. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1. deve essere effettuata a partire dal momento in cui avviene il viraggio del colore verde da opaco a lucido e protrarsi non oltre la seconda decade di gennaio, in considerazione della diversa altitudine del territorio.

5. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monte Etna» non può superare **kg 12.000** per ettaro. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

6. I produttori di olive sono tenuti ad iscrivere il proprio oliveto in un apposito elenco, attivato ed aggiornato dalla struttura di controllo debitamente autorizzata ai sensi della normativa vigente.

## **Art. 5.**

### **Modalità di oleificazione**

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monte Etna» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati all'art. 3

2. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 avviene direttamente dalla pianta per pettinatura a mano delle chiome o con l'ausilio di macchine agevolatrici e di reti di raccolta, al fine di evitare che le olive, appena raccolte, possano mescolarsi con quelle già a terra da tempo; non è ammessa la bacchiatura dei rami e l'uso di prodotti di abscissione.

3. Le olive raccolte devono essere conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati, disposte in strati sottili ed in locali che garantiscano condizioni di bassa umidità. Il periodo di conservazione in azienda o in frantoio non potrà comunque superare le quarantotto ore dalla raccolta.

4. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 sono ammessi i processi meccanici e/o macine in pietra e tutti i processi fisico/meccanici

purché provenienti da innovazioni tecnologiche senza alcuna alterazione dei principi di qualità richieste dalla DOP.

Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie mediante aspiratrici, da un accurato lavaggio delle olive in acqua corrente e dal passaggio delle olive su griglie vibranti per l'allontanamento dell'acqua e di eventuali residui di foglie e corpi estranei.

La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti ma non più di quaranta minuti, mentre la temperatura dell'acqua nell'intercapedine esterna della gramolatrice deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non superi i 28-30 °C.

#### **Art. 6.**

##### **Caratteristiche al consumo**

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monte Etna», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal giallo al verde secondo lo stato di maturazione delle olive.

Valutazione chimica

- Acidità ( espressa in acido oleico): max 0,5 %
- numero perossidi minore o uguale a 12\rm meq O2/kg;
- K 232 in legge
- K 270 in legge
- acido linoleico minore o uguale a 13,50 %
- acido linolenico minore o uguale a 0,9 %
- Polifenoli totali > 120 ppm

Valutazione Organolettica ( **metodo COI** )

Intervallo di mediana min. max

Fruttato di oliva matura > 2 < 6

Fruttato di oliva verde > 2 < 6

sentori erbacei e/o pomodoro e/o carciofo > 2 < 5

amaro > 2 < 6

piccante > 2 < 6

Non è ammesso alcun tipo di difetto organolettico ( mediana dei difetti uguale a zero )

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 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 di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito dei territori amministrativi della regione Sicilia indicati all'art. 3.
5. L'uso di altre indicazioni geografiche, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie, da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.
6. Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili almeno il doppio di tutte le altre scritte 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 a denominazione di origine protetta 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 l'annata di produzione a cavallo del biennio di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.

## **Articolo 8**

### **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 frantoi ani 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

## **Articolo 9.**

### **Legame con l'ambiente**

L'introduzione della coltura dell'olivo nella zona orientale della Sicilia è avvenuta nel primo millennio a.C. ad opera dei Fenici e da parte dei Greci a partire dall'VIII° secolo a.C. In questa zona la presenza

del vulcano, con le sue manifestazioni eruttive, ha alimentato il mito di questa coltura: il Ciclope polifemo, personificazione dell'Etna con il suo occhio iniettato di fuoco, viene infatti accecato da Ulisse e compagni con un tronco di olivo. Nel corso dei secoli questa coltura ha subito un notevole sviluppo fino a diventare una coltura di rilevante importanza per l'economia della zona.

Già nel III° secolo a.C. i romani imposero dei pesanti tributi sull'olio dell'isola per scongiurare la concorrenza che esso faceva alla produzione della Campania e del Lazio.

Successivamente, gli arabi, durante il loro dominio in Sicilia, con il loro ingegno diedero impulso e razionalità alla coltura. Testimonianza dell'importanza della produzione oleicola "Etnea" si riscontra già nell'opera di Pietro Brembo il quale nel suo "de Aetna" cita la bontà ed il pregio della coltura dell'olivo attorno all'Etna. In epoca successiva sono stati testimoni di questa produzione locale il naturalista Lazzaro Spallanzani, gli scrittori A. Stoppani, W. Goethe, Guy de Maupassant e tanti altri.

Una considerazione assai entusasta è quella fatta da Tocqueville nel marzo del 1827 durante il suo viaggio in Sicilia, dove a proposito della zona dell'Etna parla di presenza di prosperità ed abbondanza grazie alla presenza di coltivazioni locali rese particolarmente fertili grazie alle peculiari proprietà conferite ai terreni dal vulcano.

Per tutto il 1800 e i primi del 1900 l'olio di oliva dell'Etna è stato conosciuto ed apprezzato da molti consumatori italiani ed europei, infatti notevoli quantitativi di questo prodotto venivano commercializzati al porto di Riposto che è il porto dell'Etna.

Il legame con il territorio è dovuto essenzialmente all'utilizzo delle cultivar autoctone, in primo luogo la cv. Nocellara Etnea, il cui olio extravergine di oliva presenta caratteristiche organolettiche irriproducibili in altri ambienti pedoclimatici.

La cultivar Nocellara Etnea è una componente importante del paesaggio agrario di gran parte del territorio delimitato della Dop "Monte Etna". Le altre cv. minori, presenti nella zona delimitata, hanno trovato la loro giustificazione di esistenza sia in qualità di impollinatori della cv. principale e sia come elementi di diversificazione dell'offerta di prodotto in subordine alla Nocellara Etnea. Nel corso del tempo alcune cv. minori hanno subito trasformazioni fenotipiche tali da renderle uniche rispetto ai territori circostanti. Tutto ciò ha contribuito ad accrescere la biodiversità nell'area delimitata.

La zona geografica è caratterizzata da un substrato pedologico di natura vulcanica costituito da roccia eruttiva basaltica che nel corso dei secoli i processi di erosione e di lisciviazione, unitamente all'insediamento della flora spontanea e della fauna microbica, hanno trasformato gli orizzonti superficiali della roccia madre in terreno fertile che riflette nella sua totalità le peculiarità del substrato di origine.

I terreni hanno una tessitura grossolana con una reazione leggermente sub-alcalina, ben areati e molto permeabili che rappresentano l'habitat ideale per la crescita e lo sviluppo delle piante di olivo che conferiscono alla DOP "Monte Etna", peculiarità olfattive e gustative che riflettono nella sua totalità il territorio di origine, tra cui sentori evidenti erbacei di carciofo, pomodoro verde e chiare note di

mandarla amara, accompagnata da una presenza armonica di note di amaro e piccante che lo rendono piacevole al palato.

Gli sbalzi termici che insistono nelle pendici dell'Etna a che possono superare i 20/25 gradi tra giorno e notte ed il terreno di origine vulcanica unico nel suo genere conferiscono una certa caratterizzazione di speziato all'olio extravergine DOP Monte Etna. Inoltre in questo ambiente sono quasi assenti gli attacchi di mosca e la polpa dell'oliva croccante e dura è una caratteristica unica nel panorama territoriale. Le condizioni climatiche impartiscono particolari caratteristiche sensoriali all'olio proveniente dall'areale Etneo.

Esiste, quindi, una forte connessione la zona di produzione e le caratteristiche della DOP Monte Etna. Molte ricerche hanno evidenziato nell'olio "Monte Etna" significative differenze nella composizione degli acidi grassi liberi, correlabili con la zona di provenienza confrontati mediante analisi discriminante con oli provenienti da zone contigue.

Tali differenze appaiono significativamente differenti al punto di poter correlare l'origine geografica con le caratteristiche chimiche. Le caratteristiche pedo-climatiche hanno determinato un diverso adattamento delle specie vegetali presenti evolvendosi in varietà ed ecotipi locali ben caratterizzati è il caso delle cultivar "Nocellara Etnea" la quale predomina nella zona.

Sotto l'aspetto socio-economico la coltivazione dell'olivo nell'area delimitata rappresenta una realtà che da sempre è stata oggetto di attenzione e di lavoro per gli agricoltori della zona e che anche nella promiscuità delle colture, l'olivo, ha assunto un ruolo di primo piano nell'economia aziendale. La coltivazione di questa coltura e la sua importanza sono in continua evoluzione grazie all'impegno di molti imprenditori e coltivatori che investono le loro risorse al fine di creare lavoro, reddito e nel contempo provvedono al recupero e al mantenimento di un territorio il cui unico destino potrebbe essere il depauperamento e l'abbandono.

L'olivicoltura Etnea, grazie anche al miglioramento delle tecniche colturali nonché di trasformazione del prodotto, ha assunto una funzione che da coltura promiscua e marginale si è trasformata a coltivazioni specializzate assumendo un grande valore territoriale e l'olio prodotto presenta delle caratteristiche organolettiche e chimiche eccellenti ed apprezzate dai consumatori locali, nazionali ed internazionali.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Monte Etna viene effettuata quando a partire dal momento in cui avviene il viraggio del colore verde da opaco a lucido. Raccogliere in questa fase fenologica aumenta il contenuto di sostanze fenoliche e vengono esaltate le caratteristiche del Monte Etna quali la presenza di evidenti e marcati sentori erbacei, una equilibrata presenza della nota gustativa amara supportata da un piacevole piccante, nonché una bassa acidità e la presenza di una interessante carica polifenolica.

Tutto il comprensorio del Monte Etna si presta alla coltivazione dell'olivo, il quale è presente in tutta la superficie ed in particolare modo nelle aree di medio-collina.

Nell'ultimo ventennio si è assistito ad un passaggio generazionale molto diffuso oltre ad una notevole presenza di nuove figure imprenditoriali, provenienti da altri comparti produttivi e professionali che, a seguito dei numerosi successi della DOP, hanno investito ed investono per la produzione dell'olio extravergine DOP Monte Etna

### **Articolo 10 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo prescelto è Agroqualità, Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 Roma e-mail [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it) phone: 06 54228675 fax 06 54228692