



*Ministero delle politiche agricole
Alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Roma,

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP
Monte Etna
Via A. Di Sangiuliano, 349
95124 Catania

pec: apocatania@pecit

Regione Siciliana
Assessorato regionale dell'agricoltura dello sviluppo
rurale e delle pesca mediterranea
Dipartimento regionale dell'agricoltura
4° Servizio tutela, valorizzazione e promozione prodotti
agroalimentari
U.O. n. 36 – Riconoscimento e tutela dei prodotti di
qualità
Viale della Regione Siciliana n. 2675
90145 Palermo

e-mail: agri.areamarketingterritoriale@regione.sicilia.it

e-mail: agri.tutelaprodotti@regione.sicilia.it

e-mail: area5marketing@pec.dipartimentoagricolturasicilia.it

Oggetto: Richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOP "Monte Etna" ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione della riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della DOP << Monte Etna >> presentata da codesto Consorzio ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Siciliana, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della DOP << Monte Etna >>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **4 ottobre 2018, alle ore 16,00**, presso la Sala Conferenze della Camera di Commercio di Catania – Via Cappuccini, 2 – 95124 Catania.

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il Consorzio dell'olio extravergine d'oliva Monte Etna, quale soggetto richiedente l'istanza di modifica è tenuta ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Consorzio dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

Il Dirigente
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

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 in parte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S. Anastasia, Paterno'in parte, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza. **Misterbianco, Acireale in parte, Aci S. Antonio, Aci Bonaccorsi, Acicatena, Aci Castello in parte, Valverde, Calatabiano in parte, Catania in parte, Fiumefreddo in parte, Giarre in parte, Gravina di Catania, Linguaglossa, Mascali in parte, 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 in parte**

Provincia di Enna:

Comune di Centuripe in parte.

Provincia di Messina:

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

Delimitazione

Confine Nord: comprendente gli interi territori amministrativi dei Comuni di Calatabiano, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Maniace e Maletto. **Delimitazione con il lato sud del fiume Alcantara ad eccezione dei comuni di Malvagna e Mojo Alcantara** Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria. **i quali comprendono tutto il loro territorio amministrativo anche a nord del suddetto fiume.**

Confine Ovest: delimitazione con il fiume Simeto comprendente parte del territorio amministrativo del Comune di Bronte, l'intero territorio di Adrano, Biancavilla e parte del territorio di Centuripe comprendente l'area delimitata dalla S.S 121, S.P 71, S.P 82, S.P 44 fino ad intersecare di nuovo il fiume Simeto.

Confine Sud: delimitazione fiume Simeto fino alla S.S 192, continua con il lato nord della S.S 192 fino alla tangenziale E 45 e comprende gli interi territori amministrativi di Santa Maria di Licodia, Ragalna, in parte il territorio di Paternò e di Belpasso, e l'intero territorio di Motta Sant'Anastasia, Camporotondo Etneo e Misterbianco.

Confine Est: delimitazione con il lato ovest della tangenziale E 45, prosegue con la S.P 3 / II, la S.P 52 fino all'incrocio con la S.S 114. Segue il lato ovest della S.S 114 fino al fiume Alcantara. Comprende gli interi territori comunali di San Pietro Clarenza, Mascalucia, Nicolosi, Pedara, Trecastagni, Tremestieri Etneo, Gravina di catania, San Gregorio, San Giovanni La Punta, Valverde, Acicatena, Aci S'Antonio, Aci Bonaccorsi, Santa Venerina, Zafferana Etnea, Sant'Alfio, Pedimonte Etneo. Comprende in parte i territori dei Comuni di Acicastello, Acireale, Riposto; Mascali, Fiumefreddo, Calatabiano e Giarre.

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 relativa (50-60%) e temperature massime di 15° C. 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 $12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$;
- **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 e costituiti dai seguenti materiali: vetro scuro, acciaio inox, lattina con banda stagnata. **O in contenitori idonei alla conservazione dell'olio sempre di capacità non superiore a litri 5**

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

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

Il legame con il territorio si evidenzia con l'utilizzo delle cultivar autoctone, in primo luogo con la cv. Nocellara Etnea, il cui olio extravergine di oliva presenta caratteristiche organolettiche irriproducibili in altri ambienti pedoclimatici. La stessa cultivar è una componente importante del paesaggio agrario di gran parte del territorio delimitato e proposto come zona di produzione della Dop "Monte Etna". Essa è

insediata sul 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. Quindi, terreni a 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 agli oli ottenuti le peculiarità uniche della Dop "Monte Etna", peculiarità olfattive e gustative che riflettono nella sua totalità il territorio di origine. 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.

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. Oggi, la sua coltivazione 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.

Esiste, quindi, una forte connessione fra le caratteristiche pedoclimatiche, i fattori agronomici, tecnici e soprattutto socio- economici e culturali dell'intera zona delimitata.

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
phone: 06 54228675 fax 06 54228692