

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", facoltativamente accompagnata anche 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

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", facoltativamente accompagnata da una delle menzioni geografiche di cui all'articolo 1, deve essere ottenuta per almeno 80% dalle seguenti varietà 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 varietà 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, Floridia, 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 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 il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Canicattini Bagni, Floridia, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino e parte del territorio amministrativo del comune di Noto.

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, Melilli e Sortino 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 **Frescura** 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 "Floridia-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 il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ispica, Pachino, Avola e parte del territorio amministrativo dei comuni di Rosolini, Noto e Modica.

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 al fiume Asinaro che rappresenta il confine amministrativo del Comune di Avola. Segue lungo il confine amministrativo in direzione est fino alla trazzera che costeggia ad est Cozzo Carrube e Casa Mazzone; prosegue lungo la trazzera verso nord in località C.da Risicone fino alla S.P. 15 Avola-Bochino-Noto e segue la stessa fino al cimitero di Avola; da qui prosegue verso nord lungo la strada che costeggia Casa Sanghetello fino alla S.P.4 avola-Manghesi e segue la trazzera in direzione est verso Casa Modica e Casa Fosso di Sotto; prosegue lungo trazzera fino al confine del comune di Avola con quello di Siracusa; segue tale confine verso ovest fino al confine tra il Comune di Avola ed il Comune di Noto. Segue tale confine in direzione ovest fino ad incontrare il punto in cui la perimetrazione Val d'Anapo diverge dal limite comunale di Avola. Da lì segue la perimetrazione della sottozona Val d'Anapo lungo la SP n. 4 fino ad intersecare la SS n. 287 che segue 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. 82 "Prainito-Renna" e percorre la stessa strada fino ad incontrare la SP n. 17 "Favarotta-Ritellini" fino a "Cozza Rose" passa 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 . Da qui segue il confine tra i comuni di Ispica e Modica fino alla S.S. 115 che segue verso ovest fino alla "Bettola del Capitano", da dove prosegue sulla stessa statale verso sud 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 S.c. 40, segue fino alla S.c. 97, fino alla ex S.p. "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.

Inoltre, si precisa che l'ampliamento del territorio amministrativo, dei comuni interessati, per questa sottozona, riguarda: il comune di Noto che infatti sposta la delimitazione della sottozona Val Tellaro a sud in coincidenza dei limiti di confine comunali del comune di Pachino e ad est fino al demanio della zona litorale; il comune di Avola che si estende in direzione sud-est fino al confine demaniale ed infine il comune di Modica che invece estende la delimitazione di questa sottozona in coincidenza del limite comunale del comune di Pozzallo.

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, 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 8 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 il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina e parte del territorio amministrativo dei comuni di Ragusa, e Modica.

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 imbocca la SP Scicli-Donnalucata fino alla S.p. 127 Marina-Donnalucata. Da qui segue fino alla S.p. 119 Scicli- Spinazza che percorre fino alla SP Scicli-S. Croce Camerina. Da S. Croce Camerina

imbocca 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 da cui segue le strade interpoderali che congiungono lo stradale del „Macchione“ fino 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.

Inoltre, si precisa che l'ampliamento del territorio amministrativo, dei comuni interessati, per questa sottozona, riguarda: il comune di Ragusa che infatti sposta la delimitazione della sottozona Valle Dell'Irminio a sud fino al demanio, costeggiando i confini amministrativi dei comuni di Vittoria, S. Croce e Scicli; e il comune di Modica che invece estende la delimitazione, verso sud fino al demanio, in coincidenza con i limiti di confine dei comuni di Pozzallo e Scicli.

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 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, tutto 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 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 modalità definite nei programmi di lotta integrata della Regione Siciliana.
4. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", è 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 può superare Kg: 15.000 per ettaro. Se l'uliveto è in consociazione, la produzione massima non potrà superare Kg 120 per pianta. In tutti i casi, i superiori limiti massimi, non devono modificare le specifiche caratteristiche qualitative descritte al successivo Art. 7. La resa massima delle olive in olio non può superare il 18%.

Art. 6 **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", 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, in impianti a ciclo continuo e a pressione, atti a produrre oli che rispettino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto e della varietà 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

-Acidità (espressa in acido oleico) : max 0,5%;

-Numero di perossidi max:

≤ 12 Meq02/Kg;

-K232 ≤ 2,5;

-K270 ≤ 0,22;

-Polifenoli totali ≥120 ppm .

- Delta-K ≤ 0,01;

Valutazione Organolettica

(Metodo COI)

Intervallo di mediana min. max.

-Fruttato di oliva maturo > 2 , ≤ 6;

-Fruttato di oliva verde > 2 , ≤ 8 ;

-Erba e/o Pomodoro e/o carciofo > 2 , ≤ 8 ;

-Amaro > 2 , ≤ 6;

-Piccante > 2 , ≤ 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, 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 "Monti Iblei devono avvenire nell'ambito della zona indicata al punto 1 dell'art. 3.
5. Oltre alle menzioni geografiche aggiuntive di cui all'articolo 1, è consentita l'indicazione in etichetta delle varietà utilizzate per l'ottenimento dell'olio a denominazione di origine protetta "Monti Iblei" di cui all'articolo 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 è ottenuto.

Art 9

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 Abbunata 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>>, <<Verdese>>, <<Biancolilla>> e <<Zaituna>>.

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.

In tutti i concorsi nazionali e internazionali si è imposto un profilo sensoriale degli oli DOP "Monti Iblei" meglio rappresentato dal descrittore "Pomodoro Verde o Maturo", caratteristico della varietà "Tonda Iblea" e il descrittore "Carciofo" caratteristico delle varietà "Moresca", "Verdese" e Zaituna. In tutte e quattro le varietà è quasi sempre associato il descrittore di "Erba".

Un'altra peculiarità degli oli DOP "Monti Iblei" riguarda la categoria di appartenenza per quanto riguarda il fruttato, quasi sempre inquadrabile fra il fruttato medio e intenso con pochissimi esempi di fruttato leggero. Il superiore profilo sensoriale è fortemente legato alla specificità olfattiva e gustativa delle quattro varietà che concorrono alla produzione dell'olio extravergine DOP Monti Iblei.

Tali varietà rappresentano la storia dell'intera olivicoltura presente nel territorio afferente la delimitazione della DOP Monti Iblei, con scarsa adattabilità delle stesse in altri contesti produttivi, rendendo quindi unico ed inimitabile, il profilo organolettico dell'olio DOP Monti Iblei.

Art. 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, V.le Cesare Pavese, 305 00144 Roma

email: agroqualita@agroqualita.it

phone: 06 54228675 fax: 06 54228692