



Sistema compartecipativo  
di Partenariato Pubblico-Privato Ibleo:

**FEDERAZIONE DEI COMUNI IBLEI**  
Agenzia di Sviluppo degli Iblei (FESR-FSE)  
Gruppo di Azione Locale NAT-Iblei (FEASR)

UFFICIO DI PIANO COMPENSORIALE  
Via Principessa Iolanda, n° 51  
96010 Canicattini Bagni - (SR)  
Tf: +39.0931-541139  
e.mail: [gal.natiblei@gmail.com](mailto:gal.natiblei@gmail.com)  
pec: [galnatiblei@pec.it](mailto:galnatiblei@pec.it)

## PROGETTO DI COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE

### “O.R.I. degli IBLEI, del MEDITERRANEO”

(Offerta Relazionale Integrata)

Disciplinari Esistenti

- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “ARANCIA ROSSA DI SICILIA”
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO D.O.P. MONTI IBLEI
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "VAL DI MAZARA”
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) “PESCABIVONA”
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER L'OLIO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “VALDEMONE”
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “LIMONE DI SIRACUSA”
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL FORMAGGIO “PECORINO SICILIANO”
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA “VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE”



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “ARANCIA ROSSA DI SICILIA”**

**ART. 1**

La indicazione geografica protetta “Arancia Rossa di Sicilia” è riservata ai frutti pigmentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**ART. 2**

La indicazione geografica protetta “Arancia Rossa di Sicilia” è riservata alle seguenti varietà:

- Tarocco, con le seguenti cultivar: Tarocco Comune, Tarocco Galice, Tarocco Gallo, Tarocco dal Muso, Tarocco Nuccellare 57 - 1E - 1, Tarocco Nuccellare 61 - 1E - 4, Tarocco Catania, Tarocco Scirè.
- Moro, con le seguenti cultivar: Moro Comune, Moro di Lentini, Moro Nuccellare 58 - 8d - 1.
- Sanguinello, con le seguenti cultivar: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato Nuccellare 49 - 5 - 3, Sanguinello Moscato Nuccellare 49 - 5 - 5, sanguinello Moscato Ciscunà; coltivate, in purezza varietale, nel territorio idoneo della Regione Sicilia definito nel successivo art.3.

**ART. 3**

La zona di produzione dell’ “Arancia Rossa di Sicilia” comprende il territorio idoneo della Sicilia Orientale per la coltivazione dell’Arancia pigmentata ed è così individuato:

Provincia di Catania – Territorio delimitato in apposita cartografica 1:25.000 dei seguenti Comuni: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarone, Militello Val di catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant’Anastasia, Palagonia, Paternò, Ramacca, Santa Maria di Licodia e Scordia.

Provincia di Siracusa – Territorio delimitato in apposita cartografia 1:25.000 dei seguenti Comuni: Lentini, Francofonte, Carlentini, con la Frazione di Pedagoggi, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino, Sortino.

Provincia di Enna – Territorio delimitato in apposita cartografia 1:25.000 dei seguenti Comuni di Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

**ART. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura degli aranceti destinati alla produzione dell’ “Arancia Rossa di Sicilia” devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire, al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità.

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aereazione e soleggiamento della stessa. La densità di piante per ettaro è normalmente compresa tra 230 e 420.

Per gli impianti esistenti e destinati ad esaurimento è ammessa una densità fino ad un massimo di 625 piante per ettaro.

Per i sestri dinamici la densità è compresa tra 600 e 840 piante per ettaro.

Per i nuovi impianti sono ammessi altri sestri su proposta dell'Assessorato per l'Agricoltura della Regione Sicilia, previo parere dell'Istituto Sperimentale per l'agrumicoltura di Acireale, affinché non siano modificate le caratteristiche dei frutti.

I portainnesti idonei sono i seguenti: arancio amaro, citrange troyer, citrange carrizzo, pongirus trifoliata, esenti da virus e dotati di alta stabilità genetica.

L'impalcatura delle branche deve essere effettuata ad almeno 25-30 cm dalla linea di innesto.

Le operazioni colturali e le modalità di raccolta, devono essere quelli generalmente utilizzati, il distacco dei frutti viene effettuato con l'ausilio di forbicine di raccolta che operano il taglio del peduncolo.

La produzione unitaria massima consentita di "Arancia Rossa di Sicilia" è fissata in quintali 300 per ettaro per la varietà "Tarocco"; in quintali 300 per ettaro per la varietà "Moro"; in quintali 320 per ettaro per la varietà "Sanguinello". Per le selezioni clonali Tarocco Nucleare, Moro Nucleare e Sanguinello Nucleare, la produzione unitaria massima consentita è di quintali 360 per ettaro.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita, purchè la produzione globale dell'agrumeto non superi di oltre il 30 per cento detti limiti.

È fatto assoluto divieto di praticare la deverdizzazione dei frutti.

### **ART. 5**

La sussistenza condizioni tecniche di idoneità è accertata dalla Regione Sicilia.

Gli aranceti idonei alla produzione dell' "Arancia rossa di Sicilia" sono inseriti in apposito Albo tenuto, attivato, aggiornato e pubblicato dalle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competenti per territorio. Copia di tale Albo deve essere depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.

Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali ai fini dell'attivazione del suddetto Albo emanerà, entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, apposita normativa, ove saranno stabilite le modalità per le iscrizioni agli albi, per le denunce di produzione, la modulistica da adottarsi per un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

annualmente con la indicazione geografica protetta. Saranno altresì stabiliti criteri e norme per la delega dei controlli all'associazione dei produttori, la relativa attività, nonché caratteristiche del logo figurativo della indicazione geografica protetta.

### ART. 6

L' "Arancia Rossa di Sicilia" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Arancia Rossa di Sicilia Tarocco :

- diam. Minimo: mm. 73/84;
- calibro minimo: 5;
- forma: obovata o globosa con base più o meno prominente ("Muso" lungo o corto);
- colore della buccia: Arancio neutro con parti colorate di un rosso granato più o meno intenso con superficie molto liscia;
- polpa: di colore ambrato con screziature rosse più o meno intense secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta;
- colore del succo: sanguino per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani) nella polpa e nella buccia;
- rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 6,0;
- contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml: minimo 10,00.

Arancia Rossa di Sicilia Moro:

- diam. Minimo: mm. 70/80;
- calibro minimo: 6;
- forma: globosa o ovoidale;
- colore della buccia: di colore arancio con sfumature rosso vinoso più intense su un lato del frutto;
- polpa: interamente colorata in rosso scuro vinoso, abbastanza acidula;
- colore del succo: sanguino per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani) nella polpa e nella buccia;
- rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 6,0;
- contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml: minimo 10,00.

Arancia Rossa di Sicilia Sanguinello:

- diam. Minimo: mm. 70/80;
- calibro minimo: 6;

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

- forma: globosa nella cultivar “Sanguinello Moscato” e “Sanguinello Moscato Cuscunà”;
- colore della buccia: di colore rosso granato più o meno intenso con superficie leggermente rugosa;
- polpa: di colore ambrato con screziature rosse più o meno intense secondo la zona di produzione e l'epoca della raccolta;
- colore del succo: sanguigno per la presenza di pigmenti idrosolubili (antociani) nella polpa e nella buccia;
- rapporto tra solidi solubili/acidi organici titolabili: non inferiore a 5,5;
- contenuto in zuccheri nel succo espressi in g/100 ml: minimo 9,00.

Su proposta dei produttori interessati, il Ministero delle Risorse Agricole , Alimentari e Forestali, nell'ambito delle linee del piano nazionale di lotta fitopatologia integrata e del codice di buona pratica agricola di cui alla direttiva (CEE n.91/676 Allegato IV) può stabilire limiti di residui di fitofarmaci, operazioni agronomiche e colturali atte al mantenimento del livello qualitativo stabilito nel presente disciplinare.

### ART. 7

L'Arancia Rossa di Sicilia può essere immessa al consumo solo con il logo della Indicazione Geografica Protetta figurante su ogni frutto e confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo.

Sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili e da ogni altra scritta la denominazione “Arancia Rossa di Sicilia”, immediatamente seguita dalla indicazione varietale (Tarocco, Moro o Sanguinello).

Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione “indicazione geografica protetta”. È vietata l'aggiunta alla indicazione di cui al comma precedente di qualsiasi qualificazione o menzioni diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione vi compresi gli aggettivi: tipo, Fine, Extra, Superiore, Selezionato, Scelto, e similari.

È altresì vietato utilizzare nomi di varietà diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o Ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché l'eventuale nome di aziende o di aranceti dai quali effettivamente provengono le arance.

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, peso lordo all'origine. È facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO D.O.P. MONTI IBLEI

#### ART.1

##### DENOMINAZIONE

La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: "Monte Lauro", "Val d'Anapo", "Val Tellarò", "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

##### VARIETA' DI OLIVO

1) La denominazione di origine controllata "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 %.

2) La denominazione di origine controllata "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 controllata "Monti Iblei". accompagnata dalla menzione geografica "**Val Tellarò**", 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 controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Frigintini**", e 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 controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Gulfi**", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo **Tonda Iblea** presente negli uliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

6) La denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

"**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 controllata "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 controllata "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%.

### 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 sottoelencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione:

#### **Siracusa:**

Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Francofonte, Lentini, Melilli, Pachino, Palazzolo Acreide, Noto, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino.

#### **Ragusa:**

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

#### **Catania:**

Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, Mazzarone.

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Monte Lauro**", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: **Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.**

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Val d'Anapo**", comprende, tutto o in parte l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: **Sortino, Palazzolo Acreide, Canicattini Bagni, Siracusa, Floridia, Solarino, Noto**.

Tale territorio è così delimitato: da una linea che, partendo a nord nel 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 Fredura 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 124 con la Sp 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 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 delimitazione ha avuto inizio.

4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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



## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

ferroviaria "Noto-Pachino" che costeggia lungo il lato ovest fino a incontrare la Sp n. 19 "Pachino-Noto"; segue tale strada in direzione nord fino alla piazzetta "S. Corrado" nel centro urbano di Palazzolo Acreide. 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 Rosa" 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 controllata "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 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. Quindi percorre i confini sud dei territori comunali di Giarratana e Monterosso Almo fino ad incrociare i confini dei territori comunali di Monterosso Almo, Chiamonte Gulfi e Ragusa, da dove continua lungo il confine comunale di Chiamonte 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.

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

6) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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 controllata "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 Sp 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 strada consortile "l'Andolina-Piano Corvaia-Cudiano" 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 per immettersi sulla strada comunale che conduce alla SS n. 115 e alla ferrovia, da dove prosegue in 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 controllata "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.M. di Ganzaria, Mazzarrone.** 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. M. di Ganzaria con il comune di S. Cono, a nord segue Fiume Tempio-Pietrarossa-Margherita-Ferro sino alla SS 417 Catania-Gela; a est

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

segue la SS 194 fino al bivio di 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 controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Trigona-Pancali**", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: **Francofonte, Lentini, Carlentini, Melilli**.

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 contrada "Costa Aria", 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 prosegue 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 ad 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 e da qui segue lungo il confine tra il comune di Francofonte e il comune di Militello, quindi 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 DELLA COLTIVAZIONE**

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati 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

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

dei Monti Iblei, i cui terreni sono di origine calcarea, risalente al Miocene, tranne che nella zona del "Calatino" dove i terreni hanno origine silicia con venature di vulcaniti.

2) I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. I sesti di impianto variano da 7x7 a 12x12 metri.

3) La difesa fitosanitaria degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere effettuata secondo le modalità definite nei programmi di lotta guidata.

4) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata da seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Valle dell'Irminio", "Val Tellaro", "Trigona-Pancali", deve essere effettuata tra il 20 settembre e il 30 ottobre di ogni anno.

5) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Gulti", "Frigintini", "Calatino", "Monte Lauro", "Val d'Anapo", deve essere effettuata tra il 20 ottobre e il 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

6) 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 controllata 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%.

8) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

9) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573. in unica soluzione.

10) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169,

comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

### ART. 5

#### MODALITÀ DI OLEIFICAZIONE

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei" accompagnata dalla menzione geografica "**Monte Lauro**" comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 2 dell'art. 3.

2) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Val D'Anapo**" comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 3 dell'art. 3.

3) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Val Tellaro**", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 4 dell'art. 3.

4) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Frigintini**", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 5 dell'art. 3.

5) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Gulfi**", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 6 dell'art. 3.

6) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Valle dell'Irminio**", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 7 dell'art. 3.

7) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione d'origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Calatino**", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 8 dell'art. 3.

8) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Trigona-Pancali**", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 9 dell'art. 3.

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

9) Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i due giorni successivi alla raccolta.

10) Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

### ART. 6

#### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Monte Lauro**", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio con media sensazione di erba;
- 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;
- punteggio al Panel test: > 7
- numero perossidi: < 12 meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K232: < 1,20
- K270: < 0,15
- esenale: > 25 p.p.m.
- polifenoli totali: > 150 p.p.m.

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

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero con media sensazione di erba;
- 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;
- punteggio al Panel test: > 6,5
- numero perossidi: < 12 meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K232: < 1,50
- K270: < 0,15

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

- esenale: > 25 p.p.m.
- polifenoli totali: > 120 p.p.m.

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

- colore: verde
- odore: di fruttato medio con leggera sensazione di erba;
- 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;
- punteggio al Panel test: > 7
- numero perossidi: < 12 meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K232: < 1,20
- K270: < 0,15
- esenale: > 25 p.p.m.
- polifenoli totali: > 150 p.p.m.

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

- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso con media sensazione di erba; - 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;
- punteggio al Panel test: >7
- numero perossidi: < 10 meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K232: < 1,00
- K270: < 0,15
- esenale: > 25 p.p.m.
- polifenoli totali: > 150 p.p.m.

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

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

- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso con media sensazione di erba; - 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;
- punteggio al Panel test: > 7
- numero perossidi: < 10 meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K232: < 1,50
- K270: < 0,15
- esenale: > 25 p.p.m.
- polifenoli totali: > 150 p.p.m.

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

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero con leggera sensazione di erba;
- 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;
- punteggio al Panel test: > 6,5
- numero perossidi: < 10 meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K 232: < 1,20
- K270: < 0,15
- esenale: > 25 p.p.m.
- polifenoli totali: > 120 p.p.m.

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



## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero con media sensazione di erba;
- 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;
- punteggio al Panel test: > 6,5
- numero perossidi: < 12 meqO<sub>2</sub>/Kg.
  - K232: < 1,50
  - K270: < 0,15
- esenale: > 25 p.p.m.
- polifenoli totali: > 120 p.p.m.

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

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio con leggera sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- punteggio al Panel test: > 6,5
- numero perossidi: < 10 meqO<sub>2</sub>/kg.
  - K232: < 2,00
  - k270: < 0,12
- esenale: > 25 p.p.m.
- polifenoli totali: > 120 p.p.m.

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

10) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

11) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati.

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

12) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

### **ART.7**

#### **DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE**

1) Alla denominazione di origine controllata 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, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole 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 e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

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

5) Ogni menzione geografica, prevista dell'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 controllata "Monti iblei".

6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, 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 controllata di cui all'art.1.

7) Il nome della denominazione di origine controllata 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.

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

- 8) L'olio extravergine di oliva di cui all'art 1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacita non superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.
- 9) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e ottenuto.

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "VAL DI MAZARA"**

#### **ART. 1**

##### **DENOMINAZIONE**

La denominazione di origine controllata "Val di Mazara" e' riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### **ART. 2**

##### **VARIETA' D'OLIVO**

La denominazione di origine controllata "Val di Mazara" deve essere ottenuta dalle seguenti variet  di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti, per almeno il 90%: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. Possono, altresi', concorrere in misura non superiore al 10% altre variet  presenti nella zona come "Ogliarola Messinese", "Giaraffa" e "Santagatese" o eventualmente piccole percentuali di altre cultivar tipiche locali.

#### **ART. 3**

##### **ZONA DI PRODUZIONE**

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Val di Mazara" devono essere prodotte, nell'ambito delle province di Palermo ed Agrigento, nei territori olivati idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: provincia di Palermo: tutti i comuni; provincia di Agrigento: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula. La zona predetta e' delimitata in cartografia 1:25.000.

#### **ART. 4**

##### **CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE**

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche. Pertanto, sono da considerarsi idonei gli oliveti situati fino a 700 m.s.l. i cui terreni risultino di medio impasto, profondi, permeabili, asciutti ma non aridi e siano caratterizzati da un clima mediterraneo sub-tropicale, semiasciutto, con una piovosit  media che supera i 500 mm anno e concentrata per il 90% nel periodo autunno-vernino. 2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

dell'olio. 3. La produzione massima di olive/Ha non puo' superare kg 8000 per ettaro negli oliveti specializzati. 4. Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima non puo' superare i kg 6000 per ettaro. 5. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovra' essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato. 6. La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura e non deve protrarsi oltre il 30 dicembre di ogni campagna oleicola.

### **ART. 5**

#### **MODALITA' D'OLEIFICAZIONE**

: 1. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3. 2. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Val di Mazara" puo' avvenire con mezzi meccanici o per brucatura. 3. La resa massima di olive in olio non puo' superare il 22%. 4. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il piu' fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto. 5. Le olive raccolte devono essere conservate in recipienti rigidi ed aerati, fino alla fase di molitura, disposti in strati sottili ed in locali che garantiscono condizioni di bassa umidita' relativa (50 - 60%) e temperature massime di 15o. 6. Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta.

### **ART. 6**

#### **CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

1. L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Val di Mazara" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: giallo oro con sfumature di verde intenso; odore: di fruttato e a volte anche di mandorla; sapore: fruttato, vellutato con retrogusto dolce; punteggio minimo al panel test  $\geq 6,5$ ; acidita' massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio; numero perossidi  $\leq 11$ ; K232  $\leq 2,10$ ; K270  $\leq 0,15$ ; Delta K  $\leq 0,005$ ; acido linolenico  $\leq 0,9\%$ ; acido linoleico  $\leq 10\%$ . 2. Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E. 3. In ogni campagna oleicola il consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata "Val di Mazara" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

### **ART. 7**

#### **DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE**

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

1. Alla denominazione 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, genuino. 2. E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3. 3. E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata. 4. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola situate nell'area di produzione e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima. 5. Il nome della denominazione di origine controllata "Val di Mazara" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta. 6. I recipienti in cui e' confezionato l'olio di oliva extravergine "Val di Mazara" ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacita' superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata. 7. E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO DOMANDA DI REGISTRAZIONE ART. 5 - DOP(x) IGP.( )

Numero nazionale del fascicolo: 80 1. Servizio competente dello Stato membro: nome: Ministero delle politiche agricole e forestali; indirizzo: via XX Settembre n. 20, I-00187 Roma; tel.: (39-06) 4819968; fax: (39-06) 42013126. 2. Associazione richiedente: 2.1. Nome: Assolivo [(Associazioni produttori olivicoli (PA) und (TR)]; 2.2. Indirizzo: via Generale Arimonti, 48, I-90143 Palermo; 2.3. Composizione: produttori - trasformatori. 3. Tipo di prodotto: Classe 1.5 - Olio extra vergine di oliva. 4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2): 4.1. Nome: "Val di Mazara"; 4.2. Descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche; acidita' max 0,5%; numero perossidi  $\leq 11,00$   $\leq$  Meg O /kg; 2 colore giallo oro con sfumature di verde intenso; odore fruttato e a volte anche di mandorla; sapore fruttato vellutato con retrogusto dolce. 4.3. Zona geografica: la zona geografica comprende tutti i comuni della provincia di Palermo e i seguenti comuni della provincia di Agrigento: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula. 4.4. Prova dell'origine: le prime notizie fanno risalire la diffusione dell'olivo come pianta domestica al tempo della colonizzazione greca quando - stante alle testimonianze di Diodoro Siculo, che ricorda gli Uliveti di Agrigento - il suo prodotto acquisto' una

notevole importanza economica e comincio' ad alimentare una discreta esportazione soprattutto da Agrigento. Attorno al XII secolo - secondo lo storico francese Henry Bresc - vennero impiantati oliveti nelle colline di Cefalu', Conca d'Oro, piana di Carini e di Partinico. Sempre nel palermitano per il Trecento si ricordano l'uliveto del Chiaramonte a Passo di Rigano, capace di una produzione di 300 quintali di olive, l'uliveto di Giovanni de Frisello in contrada Sabucia e ancora l'Olivetum Magnum del Monastero di Santa Caterina. Fra il Quattro e il Cinquecento esistevano parecchi trappeti (frantoi) a Palermo, mentre a Monreale, nelle cui campagne l'olivicoltura appare abbastanza diffusa, gli abitanti lamentavano nel 1516 di dover molire le olive nell'unico frantoio dell'Arcivescovo, dove avvenivano, "e' fama notoria, li arrobbari et vexaccioni". Proprio a Monreale, nel 1538-1539, i Benedettini cedettero in affitto un loro uliveto in contrada Costiera, impiantato da pochissimi decenni per un canone di 3 cantari d'olio, che equivalgono a quintali 29,35. "Val di Mazara" e' l'antico nome con cui era denominato il piu' vasto dei compartimenti in cui era divisa la Sicilia nell'alto medioevo e nell'eta' moderna. La zona delimitata dalla DOP "Val di Mazara" comprende la parte piu' significativa del territorio coincidente con quella parte della suddivisione amministrativa dell'isola denominato appunto Val di Mazara. Le olive provengono da uliveti situati nella zona di produzione e a tal fine i produttori iscrivono i propri oliveti in un albo debitamente attivato ed aggiornato. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un albo apposito. L'organismo di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli albi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di identificare in modo adeguato i lotti di prodotto.

4.5. Metodo dell'ottenimento: l'olio extra vergine di oliva Val di Mazara e' prodotto da olive sane, staccate direttamente dalle piante a mano ovvero meccanicamente e provenienti per almeno il 90%, dalle varietà Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola congiuntamente o disgiuntamente. Possono, altresì, concorrere in misura non superiore al 10% le altre varietà presenti nella zona ed in particolare "Ogliarola Messinese", "Giaraffa" e "Santagatese". La produzione di olive per ettaro non puo' essere superiore a 8000 kg negli oliveti specializzati, con una resa in olio massima del 22%. La raccolta delle olive inizia all'inviatura e termina entro il 30 dicembre di ogni anno. Le olive raccolte devono essere conservate in recipienti rigidi ed aereati, fino alla fase di molitura, disposti in strati sottili ed in locali che garantiscono condizioni di bassa umidita' relativa e temperature massime di 15oC. La molitura delle olive avviene entro due giorni dalla raccolta.

4.6 Legame: la produzione dell'olio di oliva nella zona in esame ha contribuito in modo notevole allo sviluppo economico e alle attività commerciali che hanno distinto nei secoli il territorio del Val di Mazara. L'affermazione dell'olivicoltura in questa zona e' dovuta in gran parte all'ambiente pedoclimatico particolarmente vocato alla coltivazione dell'olivo. Inoltre le

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

varietà presenti, che si adattano perfettamente all'ambiente di coltivazione; permettono di ottenere una produzione dotata di peculiari caratteristiche qualitative. Per quanto riguarda le peculiari caratteristiche qualitative del prodotto, le stesse sono determinate da: a) cultivar presenti esclusivamente nell'area interessata; b) specifiche tecniche di coltivazione con particolare riferimento alle forme di allevamento (vaso cespugliato o cespuglio), alla concimazione (prevalentemente organica), alla raccolta manuale o con l'ausilio di agevolatrici di raccolta su reti di plastica, ecc.; c) caratteristici aromi dell'olio ottenuto, che gli vengono conferiti dalla presenza, ampiamente diffusa sul territorio delimitato, di carciofeti, agrumenti e mandorleti; d) caratteristiche di microclima e di morfologia dei terreni: sono da considerarsi idonei gli oliveti situati fino a 700 m.s.l., i cui terreni risultino di medio impasto, profondi, permeabili, asciutti ma non aridi e siano caratterizzati da un clima mediterraneo subtropicale, semiasciutto, con una piovosità media che supera i 500 mm/anno e concentrata per il 90% nel periodo autunno-inverno. 4.7. Struttura di controllo: Nome: Cermet - Certificazione e ricerca per la qualità - Soc. cons. ar. 1. Indirizzo: via Aldo Moro, 22 - I-S. Lazzaro di Savena (Bologna). 4.8. Etichettatura: Olio extra vergine di oliva "Val di Mazara"; denominazione di origine controllata. 4.9. Condizioni nazionali: N.CE:IT/00061/97.12.22. Data di ricevimento del fascicolo integrale: 25 novembre 1999.



## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) "PESCABIVONA"

#### ART. 1

##### DENOMINAZIONE

L'indicazione geografica protetta "Pescabivona" è riservata ai frutti di pesco (*Prunus persica* L. Batsch) a polpa bianca che soddisfano le condizioni e i requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

#### ART. 2

##### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La denominazione "Pescabivona" indica i frutti di quattro ecotipi di pesco originati ed evoluti nella zona geografica descritta al successivo art. 3 ed indicati e suddivisi per epoca di maturazione in tabella 1.

---

Ecotipo	Epoca di maturazione
<i>Murtiddara o Primzia Bianca</i>	Dal 15 giugno al 15 luglio
<i>Bianca</i>	Dal 16 luglio al 15 agosto
<i>Agostina</i>	Dal 16 agosto al 15 settembre
<i>Settembrina</i>	Dal 16 settembre al 20 ottobre

---

**Tabella 1 Ecotipi IGP "Pescabivona" e relativa epoca di maturazione**

All'atto dell'immissione al consumo i frutti IGP "Pescabivona" devono rispettare le cogenti norme di commercializzazione e presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- Pesche duracine a polpa bianca non fondente di forma sferoidale con colore di fondo della buccia bianco-giallo-verde e sovracoloro di tonalità rosso (l'ecotipo *Settembrina* presenta frutti con una striscia rossa lungo la linea di sutura).
- Caratteristica peculiare è la limitata estensione del sovracoloro rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50%.
- L'elevata dolcezza dell'IGP "Pescabivona" accompagna una notevole consistenza della polpa. I valori minimi dei parametri chimico-fisici d'interesse devono essere quelli indicati in tabella 2 per ciascun ecotipo.

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

Ecotipo	Solidi solubili	Rapporto solidi solubili/acidità titolabile	Consistenza della polpa
<i>Murtiddara o Primzia Bianca</i>	>10	>1,20	>3
<i>Bianca</i>	>10	>1,20	>3
<i>Agostina</i>	>10	>1,20	>3
<i>Settembrina</i>	>10	>1,20	>3

Tabella 2 Valori minimi di parametri relativi ai frutti di ogni ecotipo. Solidi solubili espressi in °Bx.

Rapporto solidi solubili/acidità titolabile espresso in °Bx/meq in 100 ml; Consistenza della polpa misurata con puntale da 8 mm ed espressa in Kg/0,5 cm<sup>2</sup>.

- possono essere commercializzate, con riferimento alla normativa cogente applicabile alla commercializzazione di pesche e nettarine Reg. (CE ) n. 1221/08, parte 5.

### ART. 3

#### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'IGP "Pescabivona" ricade all'interno del bacino idrografico del fiume Magazzolo a sud-ovest dei Monti Sicani e comprende porzioni del comune di Bivona (AG) e di altri limitrofi quali Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) e Palazzo Adriano (PA).

Partendo dal centro abitato del comune di S. Stefano Quisquina, la linea di delimitazione è rappresentata dalla S.S. 118 fino ad arrivare in c/da S. Pietro, dove si incrocia la omonima strada vicinale che congiunge la S.S. 118 con l'ex strada ferrata Lercara Bassa-Magazzolo, che diventa il nuovo confine dell'areale di produzione. In c/da Canfuto, all'incrocio con la strada che conduce alle sorgenti S. Rosalia, il limite diventa detta strada per un primo tratto; successivamente, seguendo il confine con la zona forestata, il confine punta verso ovest fino ad incrociare il vallone S. Margherita in c/da Cava. Proseguendo verso Sud-Ovest il confine corre lungo le pendici del Pizzo Scavarrante, fino a raggiungere il

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

vallone di Gebbia, per poi proseguire lungo detto vallone fino alla confluenza con il fiume Magazzolo. Si risale il Fiume Magazzolo in direzione Nord-Est fino a superare la fascia forestata di c/da Mailla. Da questo punto, volgendo verso est in direzione Pizzo Ferrara, si va ad incrociare la S.S. 118; il confine segue questa strada fino all'incrocio con la strada provinciale Alessandria della Rocca-S. Biagio Platani e segue questa ultima fino ad arrivare al Vallone Fratta, in c/da Pietranera. Inglobando tutta l'isola Mulino Nuovo, si sale lungo il Fiume Turboli fino all'incrocio con l'acquedotto del Voltano e la strada vicinale Molinazzo. Proseguendo verso Nord lungo quest'ultima strada si arriva alle sorgenti Gragotta da dove, proseguendo lungo le pendici delle Liste Sibettine in direzione Nord-Ovest, si arriva alla strada vicinale Misita-Voltano. All'incrocio con la Regia trazzera Noro, si prosegue lungo quest'ultima fino alla strada vicinale S. Vito. Da questo punto, passando lungo il confine del centro abitato di S. Stefano Quisquina si va ad allacciare alla S.S. 118 nonché l'inizio del percorso descritto.

### **ART. 4**

#### **PROVA DELL'ORIGINE**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### **ART. 5**

#### **METODI DI OTTENIMENTO**

Gli operatori, che ben conoscono l'*habitat* di produzione, hanno definito nel tempo il metodo di ottenimento della "Pescabivona". Il sistema di produzione deve essere praticato secondo le norme di buona prassi agricola, attraverso le tradizionali tecniche colturali seguite dalle fasi di raccolta e post-raccolta.

#### **TECNICHE CULTURALI**

Gli impianti hanno una densità che varia da 400 a 1250 piante per ettaro. I portainnesti da impiegare sono il Franco, il GF 677, l'MRS 2/5 e il Cadaman. Le forme d'allevamento da adottare devono essere il vaso, il vaso ritardato ed il fusetto.

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

La concimazione organica e/o minerale può essere effettuata sia durante la stagione invernale sia durante la fase vegetativa anche attraverso la tecnica della fertirrigazione e della concimazione fogliare. I trattamenti fitosanitari possono essere effettuati con finalità preventive e curative sempre secondo le norme di buona prassi agricola.

Al fine di ottenere produzioni di qualità può essere praticata l'irrigazione.

La produzione massima consentita dell'IGP "Pescabivona" non deve superare 350 q/ha.

### **RACCOLTA E POST-RACCOLTA**

La raccolta deve essere effettuata manualmente con più passaggi in campo per ogni ecotipo. Il momento della raccolta deve essere scelta in considerazione della necessità di mantenere frutti con caratteristiche qualitative tipiche, di cui all'art. 2, fino al consumo allo stato fresco.

Può essere effettuata la tecnica della frigoconservazione per un periodo non superiore a 20 giorni.

### **ART. 6**

#### **LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

L'IGP "Pescabivona" identifica i frutti di varietà autoctone di pesco che appartengono al comprensorio di cui all'art. 3 e sono l'espressione fenotipica dell'interazione tra genotipo, selezione umana ed ambiente. L'identità della "Pescabivona" è spiegata scientificamente, attribuendo a possibili mutazioni genetiche la sua origine. L'autenticità genetica e la selezione operata dagli agricoltori hanno determinato un adattamento del pesco all'*habitat* e la comparsa di caratteri fenotipici peculiari. La "Pescabivona" si distingue per la limitata estensione del sovracolore rosso dell'epidermide e per la persistenza della consistenza della polpa a livelli elevati di rapporto zuccheri/acidi. La limitata estensione del sovracolore rosso dell'epidermide è legata al genotipo e al relativo adattamento alla zona geografica di provenienza. Le condizioni pedoclimatiche e le risorse idriche, influenzando la fisiologia delle piante, determinano risvolti positivi sulle caratteristiche indicate nell'articolo 2.

L'areale di produzione della "Pescabivona" è adatto alla coltura del pesco, tanto da ottenere produzioni di ottima qualità anche in periodi dell'anno (fine settembre primi di ottobre) in cui, per ragioni essenzialmente di ordine climatico, diminuisce l'offerta e la qualità dei frutti di pesco. Il clima è mite con minime invernali che assicurano il giusto fabbisogno in freddo ed i suoli sono porosi, permeabili e provvisti di sostanza organica. La zona geografica è protetta dal massiccio dei Monti Sicani e ricade all'interno del bacino idrografico del fiume Magazzolo. L'ambiente biologico del corso d'acqua influenza notevolmente le caratteristiche pedoclimatiche del territorio con risvolti sulla peschicoltura.

Oltre a queste considerazioni, molto importanti sono quelle di natura storica. La coltivazione del pesco nella zona geografica d'interesse risale ai primi anni '50 ed i primi pescheti specializzati furono

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

impiantati a Nord del paese di Bivona, utilizzando come materiale di propagazione le migliori linee locali nate da seme. Tra le diverse piante una si dimostrò particolarmente pregiata e, data l'epoca di maturazione, venne chiamata *Agostina*. Nel tempo, grazie alla vocazione della zona geografica alla coltura del pesco, gli agricoltori hanno selezionato altri tre ecotipi: *Murtiddara* e *Bianca* a maturazione intermedia e *Settembrina* a maturazione tardiva.

Anche da un punto di vista culturale, possiamo trovare riferimenti utili a comprendere il legame della "Pescabivona" con la zona geografica. La storia, la tradizione e l'economia, dell'area geografica d'interesse, risentono della reputazione della "Pescabivona". Ne sono prova il riscontro positivo dei consumatori in occasione della Sagra, i riconoscimenti presenti nella letteratura scientifica e nell'editoria divulgativa, la pubblicizzazione del prodotto anche attraverso il noto slogan "*Pescabivona, si dice in giro che è la più buona*", la realizzazione di strutture per la gestione delle fasi post-raccolta, l'impegno economico pubblico per la valorizzazione del prodotto, i tentativi di distribuzione attraverso i sistemi della grande distribuzione. È importante, inoltre, ricordare che il panorama peschicolo siciliano comprende numerose varietà autoctone che, a differenza della "Pescabivona", sono state abbandonate e progressivamente sostituite dalle moderne cultivar di origine alloctona. D'altronde, i consumatori riconoscono ed apprezzano la "Pescabivona", sicuri di gustare un prodotto autentico e con una reputazione che il nome stesso evoca.

### **ART. 7**

#### **CONTROLLI**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Autorità pubblica designata Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" via G. Marinuzzi n. 3 - 90129 Palermo – tel. 091 6565328, fax: 091 6565437 e-mail: serviziocertificazioni@izssicilia.it.

### **ART. 8**

#### **ETICHETTATURA**

I criteri da rispettare sono quelli indicati dalla normativa cogente in materia di commercializzazione di pesche. In etichetta devono figurare, nello stesso campo visivo, la dicitura "indicazione geografica protetta", il simbolo comunitario dell'IGP ed il logo che identifica il prodotto costituito dalla dicitura "pescabivona" come riportato in figura



**Logotipo IGP “Pescabivona”.** Le due parole sono scritte in modo continuo ed in minuscolo. Dimensione: mm 60 × mm 147. Stile di carattere: Catanio bt stilizzato a mano con bordino di colore nero. Indici colorimetrici: riempimento sfumato, rappresentato da un colore arancio (17% magenta e 27% giallo) nella parte inferiore che sfuma in un colore giallo al 25% nella parte superiore. La lettera “o” è sostituita da una pesca stilizzata a mano in cui sono evidenti il nocciolo ed il picciolo in nero, una fetta di pesca tagliata a spicchio ed una foglia di colore verde. Il colore della foglia è costituito dal 10% di giallo con gradazione del colore ciano fino al 90%.

È ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi siano di dimensioni ridotte rispetto al marchio “pescabivona” e non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER L'OLIO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "VALDEMONE"**

#### **ART. 1**

##### **DENOMINAZIONE**

La denominazione di origine protetta «Valdemone» è riservata all'olio extravergine d'oliva prodotto nella zona definita nel successivo art. 3 e che risponde ai requisiti ed alle condizioni stabiliti dal Regolamento CEE n. 2081/92 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

#### **ART. 2**

##### **VARIETA' D'OLIVO**

1. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Valdemone» è ottenuto dalle varietà di olivo: Santagate, Ogliarola Messinese e Minuta presenti negli oliveti, da soli o disgiuntamente, nella misura minima del 70%.
2. Le varietà: Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Verdello e Brandofino possono essere presenti fino ad un massimo del 30%.

#### **ART. 3**

##### **ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Valdemone» comprende i territori di tutti i comuni della provincia di Messina eccezione fatta per Floresta, Moio Alcantara e Malvagna.

#### **ART. 4**

##### **CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE**

1. L'olivo rappresenta la principale coltura arborea diffusa nel territorio in questione, con impianti di tipo tradizionale, allevati generalmente a globo, vaso globoso o con forma libera che rispettano le caratteristiche vegetative delle singole cultivar.
2. La potatura di produzione ha periodicità minima biennale. È comunque invalsa la consuetudine di eliminare annualmente i succhioni, i polloni e le branche deperite.
3. Le concimazioni vengono effettuate nel periodo che intercorre dall'inizio dell'autunno alla fine dell'inverno e comunque legate all'andamento pluviometrico stagionale. Maggiormente impiegati sono i concimi a base di azoto, fosforo e potassio sia di formulato semplice che complesso.
4. La raccolta deve essere effettuata dalla pianta sia a mano che con macchine agevolatrici (es. pettini vibranti). È ammesso l'impiego di reti per l'intercettazione delle olive al momento della raccolta; ove possibile è ammessa la raccolta meccanica con l'impiego di vibratori. È comunque vietato l'impiego di

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

prodotti cascolanti così come non sono ammessi altri metodi di raccolta che possono danneggiare le olive o determinare il contatto del frutto con il terreno.

L'operazione di raccolta deve essere effettuata nel periodo che va da ottobre sino a gennaio.

Le olive appena raccolte vanno conservate in cassette di plastica finestate, ben arieggiate in modo da non alterare la qualità originaria e vanno molite entro due giorni dalla raccolta. Per il trasporto si possono usare anche cassoni di plastica di maggiore capacità.

5. Le olive devono essere prive di imperfezioni (attacchi di mosca e tignola) che potrebbero influenzare negativamente la qualità dell'olio.

6. Le operazioni di oleificazione e di imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Valdemone» devono essere effettuate entro il territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

7. La produzione massima di olive per ettaro non deve superare i 60 q.li negli impianti tradizionali ed i 100 q.li per ettaro negli impianti intensivi.

8. Le rese massime in olio delle olive non possono superare il 24%.

9. Prima della molitura, le olive devono essere preventivamente lavate e defogliate. Per l'operazione di frangitura sono ammessi tutti i tipi di frantoio. L'operazione di molitura avviene con il controllo della temperatura che non deve superare i 28-30 °C. I frantoi tradizionali possono essere a 2-4 macine. Nei frantoi a molazza, i tempi di lavorazione sono di 20-30 minuti, mentre con i frangitori sono dell'ordine di un minuto; tali tempi di lavorazione variano in funzione del grado di maturazione delle olive. La temperatura ottimale della gramolatura si aggira intorno ai 28-30 °C mentre i tempi di lavorazione sono mediamente di 30 minuti.

### **ART. 5**

#### **ADEMPIMENTI**

1. L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità delle produzioni ed i relativi controlli, di cui all'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92, saranno effettuati dall'organismo di controllo all'uopo designato, che risponda ai requisiti di cui alle vigenti norme in materia. Gli oliveti idonei alla produzione della D.O.P. «Valdemone» sono iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto e aggiornato dall'Organismo di controllo.

2. Ultimata l'operazione di raccolta, i produttori devono dichiarare all'Organismo di controllo i quantitativi di olive raccolte e dove è avvenuta l'operazione di oleificazione.

3. Gli impianti di molitura e di confezionamento devono essere iscritti in un altro apposito elenco, tenuto ed aggiornato dall'Organismo di controllo.



### ART. 6

#### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

L'olio extra vergine di oliva «Valdemone» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) aspetto limpido e leggermente velato;
- b) colore: da verde con tonalità gialle a giallo oliva;
- c) fruttato: la sensazione olfattiva mette in risalto il profumo più o meno intenso delle olive appena raccolte accompagnato sempre da sentori di erbe, foglie e fiori di piante spontanee presenti nel corteggio floristico degli oliveti della provincia di Messina;
- d) sensazioni gustative: al gusto, l'olio ribadisce le percezioni olfattive con una sensazione di olive fresche appena raccolte contrastata, in minor misura, dall'amaro; le. Sensazioni retro olfattive che accompagnano più o meno nettamente l'olfatto ed il gusto dell'olio Valdemone sono la mandorla, la frutta fresca, il pomodoro, il cardo;
- e) valore minimo di Panel Test: uguale o maggiore di 7 e comunque nei termini di legge;
- f) acidità massima: 0,7%;
- g) numero di perossidi: uguale o minore al valore di 12 meq O<sub>2</sub>/kg.

### ART. 7

#### DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

1. Alla D.O.P. di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva, ivi comprese le indicazioni : tipo, uso, gusto, selezionato, scelto e similari nonché indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensioni che non superino la metà rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la D.O.P.
3. Per la commercializzazione, sono ammessi recipienti o bottiglie di capacità non superiore a litri cinque. Su detti recipienti o sulle bottiglie contenenti l'olio extravergine di oliva «Valdemone» oppure su apposita etichetta devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le seguenti indicazioni:
  - a) la dicitura «Valdemone» seguita dal termine «denominazione di origine protetta»;
  - b) le generalità (nome e cognome) del produttore o ragione sociale e sede dello stabilimento di imbottigliamento;
  - c) la quantità del prodotto effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformità alle norme merceologiche vigenti;

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

d) la dicitura «olio imbottigliato dal produttore all'origine» ovvero «olio imbottigliato nella zona di produzione» a seconda che l'imbottigliamento sia effettuato dal produttore o da terzi;

e) la campagna olearia di produzione;

f) i dati nutrizionali, così come previsto dalle vigenti leggi.

4. Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta «Valdemone». Il simbolo grafico è costituito da un rettangolo diviso in due parti: una superiore, su fondo azzurro, l'altra inferiore su fondo bianco; tra le due parti vi è un ramoscello di ulivo di colore verde con dei frutti e la stilizzazione di un anfiteatro. In basso la scritta in carattere SKIA «Valdemone». Il fondo azzurro è costituito dal pantone process cyan 100%, le olive di colore pantone Uncoated 360, le foglie di colore pantone Uncoated 348, l'anfiteatro di colore pantone Uncoated 117, mentre il testo e le ombre di colore pantone process Black.

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "LIMONE DI SIRACUSA"

#### ART.1

##### DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Siracusa" è riservata ai frutti di limone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

#### ART.2

##### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" è riservata alla cultivar "Femminello" e ai suoi cloni, riferibili alla specie botanica *Citrus limon* (L) Burm coltivati in impianti specializzati nel territorio della Provincia di Siracusa definito nel successivo art.3, rispondenti ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

In particolare, i dati caratterizzanti le tipologie di frutto a seconda delle epoche di raccolta, sono le seguenti:

**Primofiore** sono i frutti raccolti a partire dal 1 ottobre fino al 14 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

*Colore della buccia:* da verde chiaro a giallo citrino;

*Forma* ellittica;

*Pezzatura:* da media a grossa;

*Peso dei frutti:* non inferiore a 100 gr;

*Polpa:* di colore verde chiaro o giallo citrino;

*Succo:* di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34% e con acidità >6%.

Grado Brix della polpa: > 7

**Bianchetto o Maiolino** (o limone primaverile) sono i frutti raccolti dal 15 aprile al 30 giugno e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

*Colore della buccia:* giallo chiaro;

*Forma* ellittica o ovoidale;

*Pezzatura:* grossa;

*Peso frutti:* non inferiore a 100 g;

*Polpa:* di colore giallo;

*Succo:* di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30% e con acidità >5,5%.

Grado Brix della polpa: > 6,5

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

**Verdello** (o limone d'estate): sono i frutti raccolti dall'1 luglio al 30 settembre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

*Colore della buccia:* verde chiaro;

*Forma* ellittica- sferoidale;

*Pezzatura:* medio-grossa;

*Peso frutti:* non inferiore a 100 g;

*Polpa:* giallo citrino;

*Succo:* di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità >5,5%.

Grado Brix della polpa: > 6

I frutti che si fregiano dell'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima. I calibri ammessi sono: 3, 4, 5.

### **ART.3**

#### **LA ZONA DI PRODUZIONE**

La zona geografica di coltivazione dell'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" comprende i comuni di Augusta, Melilli, Siracusa, Avola, Noto, Rosolini, Floridia, Solarino, Sortino e Priolo Gargallo. Tale area geografica si estende non oltre i 10 km dal mare Ionio e non supera i 210 metri di altitudine sul livello del mare ed è delimitata a nord e a sud rispettivamente dalle valli esposte a sud del torrente Porcaria e del fiume Tellaro.

### **ART. 4**

#### **ORIGINE DEL PRODOTTO IN RELAZIONE ALLA ZONA GEOGRAFICA**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna il prodotto in entrata ed in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei coltivatoriproduttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### **ART.5**

#### **IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE**

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa.

La densità di piantagione massima è di 400 piante per ettaro. Per impianti esistenti ed in fase di produttività decrescente è ammessa una densità fino ad un massimo di 500 piante per ettaro. Per i sestri dinamici la densità massima ammessa è di 850 piante per ettaro.

I portinnesti sono i seguenti: "*Arancio amaro*", "*Poncirus trifoliata*", "*Citrango Troyer*", "*Citrango Carrizo*" e "*Citrus macrophylla*", dotati di alta stabilità genetica.

Le operazioni colturali, per la gestione tecnica convenzionale e le modalità di raccolta, devono essere quelle previste dalla "Normale Buona Pratica Agricola". Queste norme, per il limone, si riferiscono alla gestione del suolo, agli interventi di concimazione, all'irrigazione, alla difesa.

La produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "*Limone di Siracusa*" può avvenire in impianti condotti con il metodo di coltivazione:

- a) convenzionale: che è quello in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di "Normale Buona Pratica Agricola" della Regione Siciliana;
- b) integrato: con produzione ottenuta mediante l'osservanza delle norme tecniche previste dal Disciplinare della Regione Siciliana in adozione dei Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
- c) biologico: in osservanza del Reg Ce 834/2007.

### **ART. 6**

#### **LA RACCOLTA**

La raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano. Il distacco dei frutti deve essere effettuato con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo. La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi. E' ammesso che il colore dei frutti sia variabile in funzione delle condizioni pedo-climatiche, in funzione delle varie fioriture e della particolare epoca di raccolta. La produzione massima consentita di limoni è fissata in 29t/ha per l'intera campagna di produzione comprendente i frutti di tutte le fioriture.

### **ART. 7**

#### **IL LEGAME CON L'AMBIENTE**

Il limone, che in inverno subisce soltanto un leggero rallentamento del suo metabolismo, è specie molto sensibile al freddo, mentre rispetto ad altri agrumi è piuttosto resistente alle alte temperature. Per

questi motivi la coltivazione del limone è diffusa lungo la fascia costiera ed in alcune limitate aree comprese nelle valli dei corsi d'acqua che solcano la provincia di Siracusa dal Porcaria (a nord) fino al Tellaro (a sud) , trovando le più favorevoli condizioni sui versanti esposti a sud.

La temperatura è il principale fattore climatico che limita la coltura limoncola. Dall'analisi dei valori medi annui delle temperature rilevate nella pianura costiera di Siracusa è possibile evidenziare che l'ambiente siracusano presenta condizioni di clima temperato da ottobre a marzo ed arido da aprile a settembre. La temperatura media annua è di 18-19°C, la media delle massime nel periodo estivo non supera la soglia di 31°C, mentre quella delle minime dei mesi più freddi (gennaio e febbraio) non scende al di sotto di 8-9°C.

Dopo la temperatura, l'acqua è il fattore determinante per la coltivazione del limone. Nell'area di produzione del "Limone di Siracusa" le riserve d'acqua sono garantite dal grande bacino idrico sotterraneo del tavolato ibleo, che costituisce il più importante serbatoio naturale di acqua dell'intera Sicilia, e dai corsi d'acqua superficiali. La disponibilità di acqua unita all'umidità atmosferica hanno un ruolo decisivo nella determinazione della qualità dei frutti di Limone di Siracusa, infatti l'assenza di stress idrici e un'atmosfera mediamente umida consentono di ottenere frutti più succosi, di forma regolare, con buccia fine, e che possono essere raccolti 12 mesi l'anno. Rispetto al suolo, il limone nella costa ionica siracusana viene coltivato principalmente in terreni appartenenti al gruppo dei suoli brunocalcarei, i quali poggiano su substrati di calcari e calcari dolomitici, ed al gruppo dei suoli alluvionali presenti lungo i depositi alluvionali dei corsi d'acqua. Infatti, nel Siracusano i terreni sono dotati di ottima fertilità, sono più o meno profondi e ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica.

La Sicilia annovera una storica tradizione nella coltivazione degli agrumi ed il rispetto delle antiche tradizioni nella coltivazione di queste piante, tramandata di generazione in generazione continua ancora oggi nel siracusano, dando vita ad una vera e propria scuola di specialisti nella coltivazione del "*Limone di Siracusa*".

Per questi motivi il "*Limone di Siracusa*" mantiene un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto.

### **ART. 8**

#### **CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA**

E' obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Nella fase di vendita al minuto, le indicazioni previste per la marcatura devono essere presentate in modo chiaro e leggibile. Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati a norma della direttiva 79/112/Ce deve essere indicato il peso netto, oltre a tutte le

## DISCIPLINARI ESISTENTI

---

menzioni previste dalle norme. Per i frutti venduti alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi.

Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi. I materiali ammessi sono: cartone, legno, plastica.

E' ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il logo del "Limone di Siracusa".

### ART. 9

#### I CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A.Mirri" - ;Via Gino Marinuzzi n. 3 – Palermo – tel. 091 656511 telefax 091 6565243;

### ART.10

#### IL LOGO E L'ETICHETTATURA

Il logo consiste in un ovale orizzontale con il bordo colore verde quadricromia contenente una raffigurazione in bianco e nero del Teatro Greco di Siracusa nella cui cavea, nella parte destra, sono poggiati due limoni. Di questi uno è intero, con una foglia, posto in secondo piano, l'altro è in sezione e copre in parte il primo limone.

Il limone con la foglia ha un peduncolo, e la foglia è di colore verde quadricromia. La foglia è rivolta verso il centro del marchio e copre in parte il limone a cui è attaccata col peduncolo.

La buccia dei due limoni è di colore giallo quadricromia, la polpa del limone in sezione è di colore giallo quadricromia, la scritta <<Limone di Siracusa>> è di colore nero, font Times New Roman grassetto, alto 24; lo sfondo è di colore bianco.



## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione e menzione diverse da quelle espressamente previste dal disciplinare, ivi compresi aggettivi qualificativi del tipo "fine, superiore, selezionato, scelto" e similari. Non è consentito l'uso di termini laudativi.



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL FORMAGGIO “PECORINO SICILIANO”**

Formaggio a pasta dura, crudo, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello.

Si fabbrica nel periodo compreso fra l'ottobre e il giugno. La salatura viene effettuata a secco.

Viene stagionato per almeno quattro mesi ed usato da tavola o da grattugia.

Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica, a facce piane o leggermente concave; dimensioni e peso: forma da 4 a 12 kg, altezza da 10 a 18 cm, con variazioni, in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

crosta bianco giallognola, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata (canestrata), cappata con olio o morchia d'olio; pasta compatta, bianca o paglierina, con limitata occhiatura; sapore piccante caratteristico;

grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Zona di produzione: territorio della Regione siciliana.

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE"**

#### **ART. 1**

##### **DENOMINAZIONE**

La denominazione di origine protetta Vastedda della valle del Belice è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

#### **ART. 2**

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO LA DOP**

Vastedda della valle del Belice è un formaggio di pecora a pasta filata che va consumato fresco ed all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm;
- peso: compreso tra 500 e 700 gr. in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia compatta senza vaiolature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro;
- pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione;
- aroma: caratteristico del latte fresco di pecora;
- sapore: tipico del formaggio fresco di pecora con note lievemente acidule e mai piccanti;
- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca ed al 18% sul fresco;
- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca ed al 2,7% sul fresco.

#### **ART. 3**

##### **ZONA DI PRODUZIONE**

La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di condizionamento del formaggio Vastedda della valle del Belice DOP, è compresa nell'ambito dei territori amministrativi dei seguenti comuni:

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

- a) in provincia di Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belìce e Sciacca;
- b) in provincia di Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita;
- c) in provincia di Palermo: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata "San Biagio

### **ART. 4**

#### **PROVA DELL'ORIGINE**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### **ART. 5**

#### **METODO DI OTTENIMENTO**

Il formaggio Vastedda della valle del Belìce DOP è ottenuto con latte ovino intero, crudo, ad acidità naturale di fermentazione, di pecore di razza Valle del Belice, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione di cui all'Art. 3 del presente disciplinare.

Il sistema di alimentazione degli ovini è costituito dal pascolo naturale e/o coltivato, da foraggi freschi, da fieni e paglia ottenuti nella zona di produzione come individuata all'art. 3 del presente disciplinare, dalle ristoppie di grano e dai ortoprodotto vegetativi (l'erba cresciuta lungo i filari dei vigneti, frasche di ulivo della potatura invernale, cladodi di ficodindia, foglie di vite dopo la vendemmia). E' consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi NO OGM nella misura massima del 50% della sostanza secca totale della razione. Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca. Il latte deve provenire da una o due mungiture, quella serale e quella del mattino successivo; la lavorazione deve essere eseguita entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura. E' consentita pertanto la refrigerazione del latte nel pieno rispetto dei valori minimi previsti dalle

vigenti disposizioni legislative in materia. Il latte opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, è riscaldato tradizionalmente in caldaie di rame stagnato, fino alla temperatura massima di 40° C con fuoco diretto di legna o gas; quindi alla temperatura di 36-40° C viene aggiunto caglio in pasta di agnello.

Il caglio utilizzato per la coagulazione essenzialmente presamica del latte si ricava dall'abomaso di agnelli lattanti degli animali indicati nel presente disciplinare di produzione.

Gli agnelli vanno allevati in recinti ove non vengono a contatto con alimenti e ricevono solamente il latte materno; all'età di 25-35 giorni si procede alla attazione prelevando l'abomaso, che si deve presentare di colore bianco opaco; si libererà dal resto dei visceri, procedendo quindi alla sua legatura con un filo di rafia o nylon; dopo averlo lavato con acqua tiepida si adagia su un graticcato per permetterne lo sgrondo e posto in un locale aerato.

Trascorse tre-quattro ore e comunque quando l'abomaso si presenterà esternamente asciutto, si provvederà a cospargerlo con sale da cucina, avendo l'avvertenza, per 2 settimane, di rimuoverlo giornalmente affinché il sale possa interessare tutta la superficie. Nel mese successivo, i caglioli così trattati si presenteranno pressoché essiccati, assumendo consistenza più o meno pastosa. I caglioli, costituiti dalle pelli dell'abomaso e dalla pasta in essi contenuti, vengono prima ridotti in fettucine o tritati e quindi impastati con sale da cucina 3 molto fine, nella proporzione (in peso) di cinque parti di pasta ed una di sale, frantumando i grumi. La pasta ottenuta si passerà attraverso un setaccio, ottenendo una sostanza cremosa. La sua conservazione si effettuerà in vasi di terracotta o barattoli di vetro di colore scuro da porre in locali freschi e al riparo dalla luce. Il caglio in pasta, prima dell'uso, viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato. La quantità impiegata, si aggira fra i 60-100 grammi per 100 litri di latte, con un tempo di coagulazione che varia da 40 a 50 minuti e comunque fin tanto che la rotula immersa nella tina in legno rimane in posizione verticale.

Formata la cagliata, questa deve essere rotta in grumi molto piccoli, con l'ausilio di un mestolo, detto rotula, recante una protuberanza all'apice, necessaria per una rottura omogenea della cagliata, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso; la sineresi spontanea è favorita dall'acqua calda aggiunta dura

nte la rottura della cagliata. I grumi di cagliata depositati sul fondo del recipiente, vengono lasciati riposare per cinque minuti, affinché avvenga la coesione fra essi, quindi la massa caseosa viene prelevata dalla tina e depositata in fuscelle di giunco senza operare nessuna pressatura della pasta. La cagliata viene quindi lasciata all'interno delle fuscelle in giunco a temperatura ambiente per la maturazione (fermentazione naturale della pasta). Il tempo necessario per la maturazione cambia con il variare della temperatura dell'ambiente (più fresco è il locale maggior tempo è richiesto).

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

Dopo 24 ore, ma nella stagione fredda anche dopo 48 ore, valutato il grado di acidificazione della pasta con pH-metro portatile (pH compreso fra 4,7 e 5,5) e/o mediante prove di filatura della pasta, la cagliata è tagliata a fette, posta in un recipiente in legno, detto "piddiaturi" e ricoperta di scotta o acqua calda alla temperatura di 80-90° C. Il tutto si rimuove blandamente con la paletta in legno, onde favorire la fusione in un unico blocco. Si procede quindi alla filatura della cagliata dopo un tempo di immersione della pasta di 3-7 minuti.

Successivamente si inizia la fase di lavorazione della pasta fuori dalla scotta o dall'acqua calda, formando dei cordoni che vengono ripiegati in due ed amalgamati a modo di trecce.

Quando la pasta avrà assunto una superficie bianco-lucida si distaccano dalla massa delle porzioni a forma di sfera che vengono lavorate manualmente e richiuse nel punto di distacco.

La saldatura avviene stringendo speditamente tra il pollice e l'indice le labbra della sfera, che inizialmente si presentavano sfaldate. Si pongono poi con la chiusura in basso in piatti fondi in ceramica, ove, dopo essere stati rivoltati, assumeranno la forma caratteristica della Vastedda.

La pasta è molto spurgata e, quindi, rassoda rapidamente. Successivamente, quando le forme raffreddano e prendono consistenza (dopo 6-12ore dalla filatura) si procede alla salatura;

questa viene condotta ponendo le forme di formaggio in salamoia satura di sale da cucina a temperatura ambiente, per un tempo compreso tra 30 minuti e 2 ore. Segue poi l'asciugatura in locali freschi e moderatamente ventilati e dopo 12-48 ore, possono essere consumate.

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di confezionamento devono avvenire nella zona delimitata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità ed il controllo del prodotto ed in particolar modo per salvaguardare l'aspetto microbiologico del formaggio, che essendo un prodotto "vivo", ricco di microrganismi in continua evoluzione, va confezionato all'interno dello stesso caseificio di produzione.

### **ART. 6**

#### **LEGAME CON L'AMBIENTE**

La Vastedda della valle del Belice si caratterizza per essere un formaggio ovino a pasta filata.

La qualità e le caratteristiche organolettiche del latte utilizzato per la produzione del formaggio

Vastedda della valle del Belice assumono carattere peculiare e non ripetibile altrove.

Molteplici sono, infatti, gli studi scientifici che hanno dimostrato come il pascolo e la sua posizione botanica Costituita da leguminose, graminacee e crucifere, influenzano le produzioni casearie modificandone la loro composizione chimica ed aromatica. Inoltre la modalità di preparazione del caglio trasferisce al formaggio un patrimonio enzimatico che sviluppa aromi e sapori che non si riscontrano in

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

altre paste filate. Una tecnologia di produzione antica ma sapiente, legata all'uso di strumenti della tradizione, conferisce inoltre quella particolarità che fa del formaggio Vastedda della valle del Belice un prodotto unico.

Il territorio vocato alla produzione del formaggio Vastedda della valle del Belice è caratterizzato da suoli bruni calcarei, litosuoli, regossuoli e vertisuoli e da pascoli, naturali e coltivati ricchi di essenze spontanee e di ecotipi locali, che caratterizzano la qualità e composizione del latte conferendo al prodotto finito il suo particolare sapore dolce fresco con venature lievemente acidule.

I fattori climatici dell'area di produzione della Vastedda della valle del Belice sono diversi rispetto ad altre aree della Sicilia, infatti le temperature massime (35°C) e minime (9°) rilevate nella Valle del Belice e la particolare orografia dell'area le di produzione evitano quei bruschi cambiamenti climatici che possono interagire con la microflora casearia autoctona che caratterizza il formaggio Vastedda della valle del Belice.

La piovosità media annua risulta di 770 mm., con massima media in inverno di 302 mm. e minima media in estate di 22 mm. di pioggia.

L'ovinicoltura e l'attività casearia, nell'area di produzione del formaggio Vastedda della valle del Belice, hanno un'antichissima tradizione; ancora oggi l'allevamento è di tipo tradizionale e viene praticato in ovili in grado di offrire un ricovero adatto alle esigenze degli ovini e al loro benessere, con positivi riflessi sulla qualità del latte prodotto che conferisce alla Vastedda della valle del Belice le sue peculiarità.

La Vastedda della valle del Belice è legata in maniera indissolubile al particolare ambiente edafico della zona, alle essenze pabulari locali, alle caratteristiche tecnologie di lavorazione del latte

Praticate dai maestri casari, nonché all'impiego delle attrezzature storiche in legno ed in giunco dove si annidano specifici ceppi della microflora casearia autoctona che sono in grado di rendere la Vastedda della valle del Belice un formaggio unico nel suo genere.

Il nome Vastedda deriva dalla forma che il formaggio acquisisce dopo la filatura quando viene messa a rassodare in piatti fondi di ceramica, "Vastedde", onde conferirgli la forma di pagnotta.

L'origine del nome deriva anche da "vasta" o guasta, per il tentativo dei casari del luogo di superare i formaggi freschi realizzati in estate e andati a male per le eccessive temperature.

### **ART. 7**

#### **CONTROLLI**

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare, sono svolti, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg.CE 510/2006

### ART. 8

#### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sull'involucro esterno protettivo del formaggio Vastedda della valle del Belice realizzato in polietilene, devono riportare oltre al logo della denominazione, la dicitura "Vastedda della valle del Belice".

Il logo può essere usato nelle pubblicazioni e nei materiali promozionali.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore, purché di dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per il contrassegno della D.O.P. Il formaggio Vastedda della valle del Belice" viene identificato mediante un logo di forma circolare così costruito:

1. Nella parte esterna, lungo il perimetro della circonferenza, con direzione da sinistra verso destra, riportata la dicitura "Vastedda della valle del Belice", su un rigo e di colore verde scuro; il testo è composto con il carattere Times New Roman corpo 12.; all'interno, in basso, con direzione da sinistra a destra, è riportata la dicitura "Denominazione d'Origine Protetta" su un rigo e di colore bianco; il testo è composto con il carattere Zurich Xblkbt corpo 10.

2. All'interno del logo, nella parte superiore del cerchio, è raffigurato il sole stilizzato, dai contorni ben definiti e di colore giallo chiaro, dall'apice del quale si distacca una porzione a forma di lettera "V" quasi fosse una fetta; dal sole si dipartono inoltre n° 11 raggi di colore giallo, a mo' di spicchi; il tutto su uno sfondo di cielo di colore azzurro.

3. Inferiormente, nella parte centrale del logo, due colline di colore verde si intersecano dando origine ad una lettera "V" resa più evidente dal richiamo a strisce di colore verde chiaro che le sormonta;

4. Sulla destra vi è la raffigurazione parziale, stilizzata mediante strisce di colore giallo, di un tempio dorico, su due gradini e con quattro colonne che recano ognuna un capitello superiore; sui capitelli poggia l'architrave e quindi il tetto spiovente.

Le specifiche tecniche del logo sono:

- dicitura esterna "Vastedda della valle del Belice" = colore verde scuro Pantone 626 C;
- dicitura interna "Denominazione d'Origine Protetta" = colore bianco Pantone 372 C;
- sole stilizzato e porzione a forma di lettera "V" = colore beige chiaro Pantone 372 C;
- raggi del sole = colore giallo Pantone 123 C;
- sfondo di cielo = colore azzurro da scuro a chiaro, da Pantone 299 C a Pantone 290 C;
- colline = colore verde da scuro a chiaro, da Pantone 626 C a Pantone 782 C;

## **DISCIPLINARI ESISTENTI**

---

- richiamo a strisce a forma di lettera "V"= colore verde chiaro Pantone 369 C;

-tempio dorico = colore giallo Pantone 123 C.

Dimensioni del logo: il diametro del cerchio, inclusa la dicitura "Vastedda della valle del Belice" deve essere di cm. 4,00.