

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dell'olio extravergine di oliva "Monti Iblei"**

**DM 29 settembre 1998, modificato sulla GURI n. 233/2001 – GURI n. 249 del 24 ottobre 1998**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 2325/97)**

## **Art. 1 Denominazione**

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

## **Art. 2 Varietà di olivo**

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

### **Art. 3** **Zona di produzione**

1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo delle province di Siracusa, Ragusa e Catania, i territori olivati dei 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, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Pachino, Palazzolo Acreide, Noto, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino;

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

*Catania:* Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, Mazzarrone, S. M. di Ganzaria.

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.

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, Florida, 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 interpoderale 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 interpoderale che unisce la SS 124 con la Sp 14 "FuscoCanicattini Bagni-Passo Ladro" al km. 9, collegando la masseria Cardinale, attraverso il vallone Cefalino, con la masseria Papeo, masseria 5. 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 "Florida Grotta Perciata Cassibile" fino alla strada interpoderale che dalle case Nava porta fino al confine con il territorio di Noto; da qui segue, ancora in direzione sud, lungo il confine tra i comuni di Noto e Siracusa, fino ad intersecare il fiume Cassibile. Da qui prosegue in direzione ovest-nord lungo il confine tra i comuni di Noto e Avola fino alla Sp n. 4 "Avola-Manchisi" fino alla intersezione con la SS n. 287 dove coincide con la delimitazione della menzione geografica "Val Tellaro" di cui ne segue il limite in direzione nord abbracciando l'intero territorio del comune di Palazzolo; prosegue lungo il confine tra i comuni di Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro e Ferla ricongiungendosi a nord al punto dove la delimitazione ha avuto inizio).

4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine 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 "Marzameni-Chiaramida" che percorre fino alla strada comunale esterna "Pianetti-

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

5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine 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 coda 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 Chiaramonte Gulfi e Ragusa, da dove continua lungo il confine comunale di Chiaramonte con Ragusa fino ad intersecare la Sp n. 62 che segue fino al bivio Maltempo dove prosegue lungo la Sp n. 10 fino alla SS n. 115 fino al centro abitato di Ragusa, da dove prosegue sulla SS n. 115 vecchio tracciato, raggiunge ed oltrepassa il centro abitato di Modica per ricongiungersi alla "Bettola del Capitano", punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

6) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine 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 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 imbecca la Sp Scicli-Donnalucata fino alla strada consortile "l'Andolina-Piano Corvaia-Cudiano" che percorre fino alla Sp Scicli-S. Croce Camerina. Da S. Croce Camerina imbecca, in direzione nord, la Sp per Comiso fino al Km 8 dove continua sulla Sp per Vittoria che percorre fino all'incrocio con la nuova strada comunale che, attraversando la Cooperativa "Agri Sud", conduce allo stradale Vittoria-Scoglitti; superato l'incrocio prosegue fino allo stradale dell'Alcerito e continua fino allo stradale del Macchione per immettersi sulla strada comunale che conduce alla SS n. 115 e alla ferrovia, da dove prosegue 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 all'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 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 Arita", procedendo verso nord e costeggiando le case "Rasolo" e le case "Pandolfi", arriva al nuovo confine tra il comune di Melilli e il comune di Augusta; continua lungo lo stesso confine in direzione nord fino ad incontrare il fiume Mulinello. Da qui 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 di 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 s.l.m. e ricadenti nell'areale di produzione delle valli, dette localmente "cave", che si alternano agli altipiani del massiccio dei Monti Iblei, i cui terreni sono di origine calcarea, risalente al Miocene, tranne che nella zona del "Calatino" dove i terreni hanno origine silicea con venature di vulcaniti.

2) 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 metri 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 una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Valle dell'Irminio", "Val Tellaro", "Trigona-Pancali", deve essere effettuata dall'inizio dell'invasatura delle drupe fino al 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: "Gulfi", "Frigintini", "Calatino", "Monte Lauro", "Val d'Anapo", deve essere effettuata dall'inizio dell'invasatura delle drupe fino al 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 "Val 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 di 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.

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 di 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:  $\geq 7$
- numero perossidi:  $\leq 12$  meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K232:  $\leq 2,20$
- K270:  $\leq 0,18$
- polifenoli totali:  $\geq 150$  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:  $\geq 6,5$
- numero perossidi:  $\leq 12$  meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K232:  $\leq 2,20$
- K270:  $\leq 0,18$
- polifenoli totali:  $\geq 120$  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:  $\geq 7$
- numero perossidi:  $\leq 12$  meqO<sub>2</sub>/Kg.
- K232:  $\leq 2,20$
- K270:  $\leq 0,18$
- polifenoli totali:  $\geq 150$  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:  $\geq 7$
- numero perossidi:  $\leq 10$  meqO<sub>2</sub>/Kg
- K232:  $\leq 2,20$
- K270:  $\leq 0,18$
- polifenoli totali:  $\geq 150$  p.p.m.

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:  $\geq 7$
- numero perossidi:  $\leq 10$  meqO<sub>2</sub>/Kg
- K232:  $\leq 2,20$
- K270:  $\leq 0,18$
- polifenoli totali:  $\geq 150$  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:  $\geq 6,5$
- numero perossidi:  $\leq 10$  meqO<sub>2</sub>/Kg
- K232:  $\leq 2,20$
- K270:  $\leq 0,18$
- polifenoli totali:  $\geq 120$  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:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero con media sensazione di erba;
- sapore: fruttato con sensazione leggero 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:  $\geq 6,5$
- numero perossidi:  $\leq 12$  meqO<sub>2</sub>/Kg
- K232:  $\leq 2,20$
- K270:  $\leq 0,18$
- polifenoli totali:  $\geq 120$  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;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test:  $\geq 6,5$
- numero perossidi:  $\leq 10 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
- K232:  $\leq 2,20$
- K270:  $\leq 0,18$
- polifenoli totali:  $\geq 120 \text{ p.p.m.}$

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

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) È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonchè 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 all'art. 1 del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine 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.
- 8) L'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.
- 9) È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.
-