

**Decreto 2 settembre 2004.**

**Iscrizione della denominazione «Valle del Belice» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 223 del 22 settembre 2004).

IL DIRETTORE GENERALE  
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1486/2004 della Commissione del 20 agosto 2004, la denominazione «Valle del Belice» riferita agli oli extravergine di oliva, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare, di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Valle del Belice», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Valle del Belice», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1486/2004 del 20 agosto 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Valle del Belice» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
«VALLE DEL BELICE»

1. *Denominazione.*

La denominazione di origine protetta «Valle del Belice» è riservata all'olio extra vergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento CEE 2031/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

2. *Zona di produzione.*

La D.O.P. «Valle del Belice» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla molitura delle olive prodotte negli oliveti ricadenti nei territori dei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa.

### 3. *Varietà di olivo.*

La cultivar che concorre principalmente alla produzione dell'olio D.O.P. extra vergine di oliva «Valle del Belice» è la «Nocellara del Belice», cultivar a duplice attitudine, che è presente negli impianti tradizionali per almeno il 70%. Le altre cultivars, che concorrono alla composizione dell'olio extravergine D.O.P., sono quelle coltivate nell'areale di produzione ed in particolare: la Giarraffa, la Biancolilla, la Cerasuola, la Buscionetto, la Santagatese, l'Ogliarola Messinese ed altre cultivar minori.

Singolarmente o complessivamente esse non potranno superare il 30%.

I nuovi impianti dovranno rispettare la composizione varietale sopra descritta.

### 4. *Caratteristiche pedo-climatiche.*

Il clima della zona è di tipo mediterraneo, caratterizzato da inverni miti ed estati calde. Le temperature massime del periodo 1972-94 superano spesso i 32 °C (con punte di 40 °C) e si verificano nei mesi di luglio e di agosto, con maggiore frequenza in luglio. La media delle temperature minime, verificatesi nel periodo 1972-94, è di 24 °C. Nei mesi invernali la temperatura minima scende sotto i 10 °C per più giorni. Le escursioni termiche non sono tali da provocare danni alla cultura; generalmente non si verificano eventi meteorici eccezionali, tranne qualche grandinata di breve durata.

Le precipitazioni sono distribuite irregolarmente e concentrate in pochi mesi, principalmente in autunno ed in inverno. L'areale della Valle del Belice è caratterizzato da ben cinque mesi di siccità e i mesi più asciutti sono giugno, luglio e agosto. La piovosità si attesta tra i 500 e i 700 mm/anno.

L'irrigazione nella zona è quindi da considerare utile per la coltura. La ventosità è piuttosto forte e persistente, sia in autunno/inverno che in primavera/estate.

I terreni della zona di produzione dell'olio extravergine di oliva D.O.P. «Valle del Belice» manifestano, dal punto di vista pedologico, una nota comune rappresentata dalla presenza di suoli bruni più o meno lisciviati associati con le terre rosse nelle aree litoranee (unità 29 della carta dei suoli della Sicilia) e con i suoli vertici, regosuoli e litosuoli nelle aree interne (unità 11, 12, 13 e 16 della carta dei suoli della Sicilia).

### 5. *Caratteristiche di coltivazione.*

Negli impianti in produzione devono essere effettuate le tradizionali cure colturali: lavorazioni meccaniche del terreno, la concimazione di produzione, le cure fitosanitarie del tipo integrato o biologico, la potatura di produzione annuale, l'irrigazione semplice e/o la fertirrigazione nelle zone irrigue, nonché, tutte le altre pratiche colturali compatibili con i moderni indirizzi agronomici.

La raccolta delle olive è effettuata a mano (brucatura) e/o con strumenti agevolatori a partire dal mese di ottobre e non oltre il mese di dicembre.

È consentito l'impiego di macchine per la raccolta agevolata e/o meccanica, a condizione che durante l'operazione sia evitato il contatto delle drupe con il terreno. È vietato l'impiego di cascolanti.

Le olive raccolte sono conservate in modo tale da garantire la qualità del prodotto all'atto della trasformazione. È comunque vietato il trasporto e la conservazione delle olive in sacchi di qualsiasi materiale. Le olive sono conservate in ambienti freschi ed aerati fino alla fase di molitura e molite entro due giorni dalla raccolta.

La produzione massima di olive conseguibile nell'annata di carica da un oliveto specializzato è di 100 quintali per ettaro. Se l'oliveto è in promiscuo (vite-olivo e altre associazioni), la produzione massima non potrà superare i 60 kg per pianta. Negli oliveti intensivi specializzati sono consentite produzioni superiori a 100 quintali per ettaro in accordo con gli attuali dati sperimentali.

La resa massima ammissibile in olio è fissata fino al 23%.

#### 6. *Modalità di oleificazione.*

L'oleificazione delle olive destinate alla produzione di olio D.O.P., deve essere effettuata con tutti i sistemi di estrazione meccanica rispondenti ai requisiti di legge ed atti a mantenere la qualità originale.

Le operazioni di oleificazione delle olive destinate alla produzione di olio D.O.P. «Valle del Belice» devono essere effettuate in impianti di molitura posti nel territorio dei comuni ricadenti nell'ambito della zona di cui all'art. 2. I frantoi devono disporre di opportuni dispositivi per il lavaggio e la defogliazione cui sottoporre obbligatoriamente le drupe. È vietata la pratica di ripasso delle paste estratte.

Le paste lavorate non devono superare, comunque, i 30 °C e verificabile mediante opportuni strumenti di controllo.

La conservazione dell'olio deve essere effettuata in ambienti che consentano il mantenimento delle temperature costanti al variare delle stagioni e al riparo da aria e luce. L'olio deve essere conservato in recipienti a norma di legge.

#### 7. *Caratteristiche al consumo.*

L'olio D.O.P. deve rispondere, all'atto dell'immissione al consumo ai parametri previsti dal regolamento CEE 2568/91 e successive aggiunte e modificazioni, e inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

panel test (punteggio): = 7 o comunque nei limiti previsti dalle norme vigenti;

acidità massima, espressa in % ac. oleico = 0,5%;

perossidi = 12 meq/kg;

polifenoli = 100 ppm;

sapore:

fruttato: da medio ad intenso;

sensazione di amaro: da leggero ad intenso;

sensazione di piccante: da leggero ad intenso;

odore: fruttato di oliva da acerbo a maturo;

colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli.

#### 8. *Designazione e presentazione.*

Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». È 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.

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. L'olio D.O.P. deve essere confezionato e

commercializzato in recipienti a norma di legge. La capacità di ogni confezione non potrà essere superiore a litri cinque.

La confezione dovrà recare una etichetta principale così come previsto dalla legislazione vigente.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5

DOP (X) - IGP ( )

Numero nazionale del fascicolo: 7/2002

1. Servizio competente dello Stato membro:  
nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;  
indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma;  
tel. 06/4819968 - fax 06/42013126;  
e-mail: qtcIII@politicheagricole.it
2. Associazione richiedente:
  - 2.1. Nome: Associazione «Cultori della Nocellara del Belice».
  - 2.2. Indirizzo: via Ugo Bassi n. 12 - 91022 Castelvetrano (Trapani).
  - 2.3. Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ( ).
3. Tipo di prodotto:  
classe 1.5 olio extravergine di oliva.
4. Descrizione del disciplinare (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2):
  - 4.1. Nome: Valle del Belice.
  - 4.2. Descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche:
    - acidità max 0,5%;
    - punteggio al panel > o = 7;
    - perossidi
    - o = 12 MeqO<sub>2</sub>/kg;
    - polifenoli > o = 100 ppm;colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli;  
odore: fruttato di oliva da acerbo a maturo;  
sapore:
    - fruttato da medio ad intenso;
    - sensazione di amaro da leggero ad intenso;
    - sensazione di piccante da leggero ad intenso.
  - 4.3. Zona geografica:  
la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Valle del Belice» interessa il territorio amministrativo dei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa, siti nella provincia di Trapani, regione Sicilia. La zona di produzione è delimitata in apposita cartografia.
  - 4.4. Prova dell'origine:  
le produzioni agro-alimentari sono la principale risorsa economica della Valle del Belice e la coltivazione dell'olivo ha accompagnato la storia e lo sviluppo delle sue popolazioni.

L'insediamento delle prime popolazioni in tale territorio è da legare alla nascita di Selinunte, antica colonia della Magna Grecia, fondata dai Megaresi nel VII secolo a.C. Nella antica Selinunte, l'olivo era considerato un simbolo di pace, saggezza e di prosperità in relazione ai molteplici usi cui era destinato l'olio. I Selinuntini coltivarono e propagarono l'olivo colonizzando le vallate e le terre fertili dell'entroterra, producendo oli come dimostrano le macine per olive rinvenute vicino al Tempio E, risalenti al V secolo a.C. Selinunte, come racconta Plinio, divenne punto di riferimento nei commerci nella Magna Grecia e del Mediterraneo grazie alla propria potente flotta commerciale e alla natura delle derrate alimentari, vino, cereali ed olio. L'olivo negli anni rimase la coltura primaria della Valle del Belice, ne è dimostrazione sua presenza come coltura tipica dei censì nel 1600. Ricerche storiche evidenziano che nel 1700 nella Valle del Belice si coltivava intensamente l'olivo. Tutto ciò dimostra la tradizione storica della coltura dell'olivo nella Valle del Belice e la tecnica adottata dell'innesto fa intendere che già nel 1700 si effettuava una selezione varietale, presumibilmente con la cultivar «Nocellara del Belice», già presente in questo areale ed attualmente coltivata in maniera estensiva.

La presenza del fiume Belice, elemento di continuità che ha caratterizzato la storia, la morfologia ed il clima del territorio, consentendo l'insediamento nelle sue vallate delle antiche popolazioni, ha determinato che, storicamente ed universalmente, tale comprensorio sia individuato come Valle del Belice e legato in maniera indissolubile alla coltivazione di quella particolare cultivar di olivo.

Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Valle del Belice», garantendo che il controllo effettuato dall'Organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

Le olive provengono da uliveti situati nella zona di produzione e a tal fine i produttori iscrivono i propri uliveti in un elenco debitamente attivato ed aggiornato. Le operazioni di estrazione dell'olio, di confezionamento ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un elenco apposito. La struttura di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli elenchi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di garantire la rintracciabilità del prodotto.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

l'olio extra vergine di oliva «Valle del Belice» è prodotto da olive, raccolte a partire dal mese di ottobre e non oltre il mese di dicembre, della varietà di olivo «Nocellara del Belice», presente negli impianti tradizionali nella misura minima del 70%. Possono concorrere alla composizione dell'olio extra vergine di oliva «Valle del Belice» altre varietà coltivate nella zona di produzione quali la «Ogliarola Messinese», la «Biancolilla», la «Cerasuola», la «Giaraffa», la «Buscionetto» e la «Santagatese». Tali varietà sono presenti in percentuali

variabili, ma singolarmente o complessivamente non superano negli impianti il 30% delle piante presenti. Negli impianti in produzione sono effettuate le tradizionali cure colturali che consistono in lavorazioni meccaniche del terreno, la concimazione di produzione, le cure fitosanitarie del tipo integrato o biologico, la potatura di produzione annuale, l'irrigazione e/o, la fertirrigazione nelle zone irrigue.

La produzione di olive per ettaro non può essere superiore ai 100 quintali/ettaro negli oliveti specializzati nell'annate di carica con una resa in olio massima del 23%.

La raccolta delle olive è effettuata a mano (brucatura) e/o con strumenti agevolatori. È consentito l'impiego di macchine per la raccolta agevolata e/o meccanica a condizione che durante l'operazione sia evitato il contatto delle drupe con il terreno. È vietato l'impiego di prodotti di abscissione. Le olive raccolte devono essere conservate fino alla fase di molitura in ambienti freschi ed areati e molite entro due giorni dalla raccolta. È vietato il trasporto e la conservazione delle olive in sacchi di qualsiasi materiale.

L'estrazione dell'olio extravergine di oliva «Valle del Belice» avviene esclusivamente mediante processi meccanici. Le operazioni di molitura sono precedute da opportuni dispositivi che consentano la separazione delle foglie e da un accurato lavaggio delle olive. Le paste lavorate non devono superare i 30 °C. La conservazione dell'olio deve avvenire in ambienti che consentano il mantenimento di temperature costanti ed in recipienti al riparo da aria e luce.

#### 4.6. Legame:

l'areale delimitato è caratterizzato da una forte omogeneità nelle caratteristiche pedoclimatiche. La presenza del mare e del fiume Belice mitiga il clima, creando delle condizioni ambientali favorevoli alla coltura dell'olivo. Il microclima territoriale riscontrabile nella area delimitata può essere ricondotto al clima mediterraneo caratterizzato da inverni miti ed estati calde. Le temperature massime, che superano spesso i 32 °C, si verificano nei mesi di luglio ed agosto mentre la media delle temperature minime, in questo periodo, è di 24 °C. Nei mesi invernali, la temperatura minima scende raramente sotto i 0 °C. Le precipitazioni sono distribuite irregolarmente e concentrate in pochi mesi, principalmente in autunno ed in inverno. L'areale della Valle del Belice è caratterizzato da ben cinque mesi di siccità e la piovosità si attesta tra i 500 e i 700 mm/anno. La ventosità è piuttosto forte e persistente. I terreni della zona di produzione manifestano, dal punto di vista pedologico, una nota comune rappresentata dalla presenza di suoli bruni più o meno lisciviati associati con le terre rosse nelle aree litoranee e con i suoli vertici, regosuoli e litosuoli nelle aree interne. La presenza di tali condizioni ha consentito nel tempo che si sviluppasse nel territorio una cultivar autoctona, che risulta particolarmente diffusa. Le interazioni tra la cultivar «Nocellara del Belice», il terreno ed il particolare clima della Valle del Belice sono così forti da consentire alla predetta cultivar di esplicare le sue potenzialità produttive e qualitative soltanto in tale ambiente. Gli olivicoltori della Valle del Belice hanno, nel tempo, sviluppato una tecnica colturale, più simile alle tecniche di frutticoltura che non a quelle tradizionali di olivicoltura, per valorizzare in termini qualitativi il frutto/drupa, considerata la duplice attitudine della cultivar «Nocellara del Belice». Tali tecniche si esplicano in capacità professionali nella potatura, nella raccolta, e nelle tecniche di difesa, di concimazione ed irrigazione. Ciò

consente di ottenere un olio di elevato pregio, caratterizzato da bassa acidità, da una ottima conservabilità e da una pronunciata nota aromatica.

4.7. Struttura di controllo:

nome: Agroqualità società a r.l.;

indirizzo: piazza Sallustio, 21 - 00187 Roma.

4.8. Etichettatura: olio extra vergine di oliva «Valle del Belice» denominazione di origine protetta.