

**MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**

PROVVEDIMENTO 4 settembre 2003.

Iscrizione della denominazione «Monte Etna» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

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. 1491/2003 della Commissione del 25 agosto 2003, la denominazione «Monte Etna» riferita ai grassi, è iscritta quale denominazione d'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 d'origine protetta «Monte Etna», 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 d'origine protetta «Monte Etna», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1491/2003 del 25 agosto 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Monte Etna» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'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.

Roma, 4 settembre 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

**REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5
DOP (X) IGP ()**

N. nazionale del fascicolo: 79

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: qualità@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1. nome: A.P.O. Associazione produttori olivicoli;

2.2. indirizzo: via A. di Sangiuliano n. 349 - 95124 Catania;

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: Monte Etna;

4.2. descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche:

acidità max 0,6%;

punteggio al panel test ≥ 7 ;

K 232 $\leq 2,20$;

K 270 $\leq 0,15$;

acido linoleico $\leq 10\%$;

acido linolenico $\leq 0,8\%$;

delta K $\leq 0,005$;

perossidi $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$;

colore: giallo oro con riflessi verdi;

odore: fruttato leggero;

sapore fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante;

4.3. zona geografica: la zona di produzione della denominazione di origine controllata «Monte Etna» insiste intorno al Monte Etna e interessa il territorio amministrativo dei comuni delle province di Catania, Enna e Messina posti alle pendici del suddetto monte. La zona di produzione è delimitata in apposita cartografia;

4.4. prova dell'origine: l'introduzione della coltura dell'olivo nella zona orientale della Sicilia è avvenuta nel primo millennio a.C. ad opera dei Fenici e da parte dei Greci a partire dall'VIII sec. a.C. In questa zona la presenza del vulcano, con le sue manifestazioni eruttive, ha alimentato il mito di questa coltura: il Ciclope Polifemo, personificazione dell'Etna con il suo unico occhio iniettato di fuoco, viene infatti accecato da Ulisse e compagni con un tronco di olivo. Nel corso dei secoli questa coltura ha subito un notevole sviluppo fino a diventare una coltura di rilevante importanza per l'economia della zona. Già nel III secolo a.C. i Romani imposero dei pesanti tributi sull'olio dell'Isola per scongiurare la concorrenza che esso faceva alla produzione della Campania e del Lazio. Successivamente, gli Arabi, durante il loro dominio in Sicilia, con il loro ingegno diedero impulso e razionalità alla coltura. Testimonianza dell'importanza della produzione oleicola «Etna» si riscontra già nell'opera di Pietro Bembo, il quale nel suo «De Aetna» cita la bontà ed il pregio della coltura dell'olivo attorno all'Etna. In epoca successiva sono stati testimoni di questa produzione locale il naturalista Lazzaro Spallanzani, gli scrittori A. Stoppani, W. Goethe, Guy de Maupassant e tanti altri. Una considerazione assai entusiasta è quella fatta da Tocqueville nel marzo del 1827 durante il suo viaggio in Sicilia, dove a proposito della zona dell'Etna parla di presenza di prosperità ed abbondanza grazie alla presenza di coltivazioni locali resi particolarmente fertili grazie alle peculiari proprietà conferite ai terreni dal vulcano. Per tutto il 1800 e i primi del 1900 l'olio di oliva dell'Etna è stato conosciuto ed apprezzato da molti consumatori italiani ed europei, infatti notevoli quantitativi di questo prodotto venivano commercializzati al porto di Riposto che è il porto dell'Etna.

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 «Monte Etna», 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 «Monte Etna» è prodotto da olive sane, raccolte entro il periodo compreso dall'invasatura fino alla seconda decade di gennaio, in considerazione della diversa altitudine del territorio.

Le varietà di olivo che possono essere utilizzate per la produzione dell'olio extravergine di oliva «Monte Etna» oltre alla cultivar «Nocellara Etna», presente nella misura minima del 65%, sono la «Moresca», la «Tonda Iblea», la «Ogliarola Messinese», la «Biancolilla», la «Brandofino» e «L'Olivo di Castiglione». Tali varietà sono presenti in percentuali variabili, ma non superano il 35% delle piante presenti. Il controllo dei parassiti avviene secondo le modalità definite dal programma regionale di lotta guidata, privilegiando i mezzi agronomici a basso impatto ambientale, utilizzando trappole di monitoraggio dei voli degli adulti e campionando le drupe colpite; al superamento della «soglia di intervento» si giustifica un trattamento con i principi attivi e le dosi raccomandate. Il controllo delle erbe infestanti avviene mediante interventi agronomici (sfalci, trinciature, e/o lavorazioni del terreno).

La produzione di olive per ettaro non può essere superiore ai 10.000 kg/ettaro negli oliveti specializzati con una resa in olio massima del 20%.

La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta per pettinatura a mano delle chiome o con l'ausilio di macchine agevolatrici e di reti di raccolta, al fine di evitare che le olive, appena raccolte, possano mescolarsi con quelle già a terra da tempo; non è ammessa la bacchiatura dei rami e l'uso di prodotti di abscissione. Le olive raccolte devono essere conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati, disposte in strati sottili e in locali che garantiscano condizioni di bassa umidità relativa (50-60%) e temperature max di 15°. Il periodo di conservazione in azienda o in frantoio non potrà comunque superare le quarantotto ore dalla raccolta.

I locali del frantoio adibiti al ricevimento, alla pesa e allo stoccaggio, devono essere separati dai locali di trasformazione e devono garantire una corretta aerazione, naturale o forzata. L'estrazione dell'olio extravergine di oliva «Monte Etna» avviene esclusivamente mediante processi meccanici, in particolare la molitura avviene mediante l'uso di macine in pietra (rappresenta il sistema di molitura più antico) e di frangitori meccanici. Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie mediante aspiratrice, da un accurato lavaggio delle olive in corrente di acqua e dal passaggio delle olive su griglie vibranti per l'allontanamento dell'acqua e di eventuali residui di foglie e corpi estranei. La molitura ha una durata variabile in funzione del grado di maturazione delle drupe, dello spessore e della consistenza della polpa. La granulatura è effettuata nel rispetto dei tempi e delle temperature, la permanenza della pasta di olive nella granulatura varia da in funzione del grado di maturazione dei frutti da quindici a quaranta minuti mentre la temperatura dell'acqua nell'intercapedine esterna della granulatrice deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non superi i 28-30 °C;

4.6. legame: il territorio delimitato ricade in un comprensorio montano che varia dai 100 a 1000 m sul livello del mare appartenenti al rilievo montuoso vulcanico dell'Etna, in particolare le pendici relative ai versanti nord, ovest e sud del vulcano. Nel versante est non è presente l'olivicultura. Il microclima territoriale riscontrabile nella area delimitata può essere ricondotto al clima mediterraneo montano che, unitamente al tipo di terreno, vulcanico con substrato geologico formato da rocce eruttive risalenti al Mongibello antico e recente, con una tessitura sabbiosa con abbondante scheletro, conferisce al prodotto caratteristiche uniche ed irripetibili riscontrabili all'analisi chimico-fisica ed organolettica. Recenti ricerche hanno evidenziato nell'olio «Monte Etna» significative differenze, nella composizione in acidi grassi liberi, correlabili con la zona di provenienza confrontati mediante analisi discriminante con oli provenienti da zone contigue. Tali differenze appaiono significativamente differenti al punto di

poter correlare l'origine geografica con le caratteristiche chimiche. Le caratteristiche pedo-climatiche hanno determinato un diverso adattamento delle specie vegetali presenti evolvendosi in varietà ed ecotipi locali ben caratterizzati; è il caso delle cultivar «Nocellara Etna» la quale predomina nella zona. L'olivicultura è stata di fondamentale importanza per l'agricoltura di tale zona in particolare per la capacità della pianta di valorizzare i terreni lavici, per la sua resistenza in ambienti semi aridi e per il ruolo svolto nell'economia della famiglia tipica contadina. Nelle tradizioni locali l'olio proveniente da tali territori veniva individuato come «olio di montagna» per distinguerlo dai prodotti delle zone contigue. Ricercato dal consumatore che ne riconosce i pregi qualitativi ed organolettici remunerando il prodotto con prezzi superiori del 20-25 % i prezzi di mercato;

4.7. struttura di controllo: nome: Agroqualità Società a r.l. - indirizzo: piazza Sallustiana, 21 - 00187 Roma;

4.8. etichettatura: olio extra vergine di oliva «Monte Etna» denominazione di origine protetta.

Il nome della denominazione 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.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive. L'immissione al consumo deve avvenire in recipienti di capacità non superiori a litri 5;

4.9. condizioni nazionali.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «MONTE ETNA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Monte Etna» è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta «Monte Etna» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo «Nocellara Etna» presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%. Possono concorrere le varietà presenti nella zona, la «Moresca», la «Tonda Iblea», la «Ogliarola Messinese», la «Biancolilla», la «Brandofino» e «L'Olivo di Castiglione», in percentuali variabili e fino al limite massimo del 35%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della regione Sicilia, i territori olivati dei sotto elencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Provincia di Catania: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camprotono Etna, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza.

Provincia di Enna: Centuripe.

Provincia di Messina: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria.

In particolare la zona è così delimitata in cartografia 1:25000: da una linea che partendo, a sud della zona interessata, dal punto di incrocio della strada che collega la ss 121 al centro abitato di Motta S. Anastasia, segue il limite occidentale di tale centro abitato per proseguire, in direzione sud-ovest, lungo la strada che conduce da Motta S. Anastasia alla stazione ferroviaria di Rotondella; da qui prosegue, in direzione nord, fino alla curva di livello quota 100 m s.l.m., segue tale curva di livello, sempre in direzione nord, fino a Ponte la Barca per continuare ancora nella medesima direzione lungo il fiume Simeto fino al Ponte di Pietralunga, oltrepassa il ponte di contrada Pietralunga, seguendo il fiume Simeto sempre in direzione nord, attraversa le contrade Piano Mandarano, Cavalera, Piano Trinità e Piano d'Aragona; continua, quindi, ancora verso nord, lungo il fiume Simeto fino al ponte della ss 120 (Ponte Bolo). Da qui la linea continua in direzione est lungo la ss 120, poi lungo il Vallone della Gurridda fino al fiume Alcantara, segue il corso del detto fiume (direzione nord) per mt 800, si distacca dal corso del fiume in direzione est per mt 400 fino alla condotta idrica S. Giacomo, segue la traccia della condotta S. Giacomo (direzione sud) per mt 650 fino alla ss 116, fino al ponte S. Giuliano, da qui riprende il fiume Alcantara fino al torrente Favoscuro, da dove prosegue, in direzione est, attraversando le contrade Feudo Amato, Rocca Pizzicata, Rustica, Serra Bardella, Pecoraro e Buon Vassallo, tutte comprese fra il torrente Favoscuro ed il monte Passo Mojo; da qui continua in direzione est attraversando le contrade situate fra il monte Passo Mojo e il torrente Fondachello. Qui riprende il fiume Alcantara, seguendone il corso in direzione sud-est fino ad immettersi sulla strada che collega la stazione ferroviaria di Castiglione di Sicilia con la ss 120 che segue, in direzione sud, lungo il confine occidentale dello stesso comune, prosegue in direzione sud sulla ss 120, che abbandona nei pressi di Catena per continuare, ancora verso sud, fino alla curva di livello quota 1000 m s.l.m., da dove prosegue, prima in direzione ovest fino ai pressi del comune di Auletto, e poi in direzione sud, lungo la stessa curva di livello, fino alla località Maugeri, da dove prosegue ancora in direzione sud, lungo il confine est del comune di Belpasso e di S. Pietro in Clarenza, quindi continua, in direzione sud-ovest, lungo il confine est del comune di Camporotondo Etneo, fino ad incrociare la ss 121 che segue fino alla stazione di Belpasso; da qui prosegue, in direzione nord, lungo il confine sud dello stesso comune fino a Pozzo Acque Sorrentine; quindi percorre, in direzione sud-ovest, la strada che collega Pozzo Acque Sorrentine con la ss 121 nel punto dove 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 a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio le specifiche caratteristiche qualitative.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti, compresi nella zona di produzione descritta all'art. 3 caratterizzata da un clima generalmente mediterraneo subtropicale, semiasciutto, con forti piogge e siccitose e concentrazioni della piovosità nel periodo invernale ed invernale, posti a quote comprese tra 100 e 1000 metri s.l.m., i cui terreni, di origine vulcanica, con substrato geologico formato da rocce eruttive risalenti al Mongibello antico e al Mongibello moderno, presentano una tessitura sabbiosa con abbondante scheletro.

2. I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

3. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

4. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere effettuata a partire dall'invaiatura e protrarsi non oltre la prima decade di gennaio, in considerazione della diversa altitudine del territorio.

5. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine pro-

tetta «Monte Etna» non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

6. 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.

7. I produttori di olive sono tenuti ad iscrivere il proprio oliveto in un apposito elenco, attivato ed aggiornato dalla struttura di controllo debitamente autorizzata ai sensi della normativa vigente.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monte Etna» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati all'art. 3.

2. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 avviene direttamente dalla pianta per pettinatura a mano delle chiome o con l'ausilio di macchine agevolatrici e di reti di raccolta; al fine di evitare che le olive, appena raccolte, possano mescolarsi con quelle già a terra da tempo; non è ammessa la bacchiatura dei rami e l'uso di prodotti di abscissione.

3. Le olive raccolte devono essere conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati, disposte in strati sottili ed in locali che garantiscano condizioni di bassa umidità relativa (50-60%) e temperature massime di 15 °C. Il periodo di conservazione in azienda o in frantoio non potrà comunque superare le quarantotto ore dalla raccolta.

4. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici, in particolare la molitura avviene mediante l'uso di macine in pietra (rappresenta il sistema più antico) e di frangitori meccanici. Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie mediante aspiratrici, da un accurato lavaggio delle olive in corrente di acqua e dal passaggio delle olive su griglie vibranti per l'allontanamento dell'acqua e di eventuale residui di foglie e corpi estranei. La gramolatura è effettuata nel rispetto dei tempi e delle temperature. La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti da quindici a quaranta minuti, mentre la temperatura dell'acqua nell'intercapedine esterna della gramolatrice deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non superi i 28-30 °C.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Monte Etna», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo oro con riflessi verdi;

odore: di fruttato leggero;

sapore: fruttato con sensazione leggera di amaro e 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: ≥ 7 ;

numero perossidi: ≤ 12 (in meq O₂/kg);

K₂₃₂ $\leq 2,20$;

K₂₇₀ $\leq 0,15$;

acido linoleico $\leq 10\%$;

acido linolenico $\leq 0,8\%$;

Delta K $\leq 0,005$.

Art. 7.

Designazione e presentazione

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

2. 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.

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 protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito dei territori amministrativi della regione Sicilia indicati all'art. 3.

5. L'uso di altre indicazioni geografiche, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie, da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

6. Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

7. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 e costituiti dai seguenti materiali: vetro scuro, acciaio inox, lattina con banda stagnata.

8. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

03A10207

PROVVEDIMENTO 5 settembre 2003.

Iscrizione della denominazione «Ficodindia dell'Etna» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

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. 1491/2003 della Commissione del 25 agosto 2003, la denominazione «Ficodindia dell'Etna» riferita ai prodotti ortofruttili e cereali, è iscritta quale denominazione d'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 d'origine protetta «Ficodindia dell'Etna», 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 d'origine protetta «Ficodindia dell'Etna», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1491/2003 del 25 agosto 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Ficodindia dell'Etna» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'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.

Roma, 5 settembre 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

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

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: qualità@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1. nome: O.P. Consorzio Euroagrumi;

2.2. indirizzo: via Cristoforo Colombo - 95033 Biancavilla (Catania) - Tel. 095688787;

2.3. composizione: produttori/trasformatori (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: classe 1.6 - Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati.

4. Descrizione del disciplinare: (sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, par. 2):

4.1 nome: «Ficodindia dell'Etna»;

4.2 descrizione: Le cultivar della «*Opuntia ficus-indica*» dell'area considerata sono: gialla detta anche «Sulfarina» o «Nostrale», rossa detta anche «Sanguigna», bianca detta anche «Muscaredda» o «Sciannarina». È ammessa una percentuale non superiore al 5% di altri ecotipi. Sono considerati varianti di pregio le selezioni «Trunzara» o «Pannittera», delle cultivar bianca, rossa e gialla.

I frutti vengono distinti in ordine al periodo di maturazione: «Agostani» o «Latini» (primo fiore), «Scozzolati» (seconda fioritura).

Cultivar: gialla, rossa, bianca - peso frutto: non inferiore a 95 g;

4.3. zona geografica: la zona di produzione del «Ficodindia dell'Etna», fa parte della provincia di Catania. È compresa in una fascia altimetrica che va dai 150 ai 750 m s.l.m., e ricade nel territorio dei comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Ragalna, Camporotondo, Belpasso e Paternò;