

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 5 dicembre 2003

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Valdemone» riferita all'olio extravergine di oliva per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

(G.U.R.I. 29-12-2003, n. 300)

IL DIRETTORE GENERALE
per la qualità dei prodotti agroalimentari
e la tutela del consumatore

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

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

Visto il regolamento CE n. 535/1997 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica il regolamento CEE n. 2081/1992 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso a livello transitorio;

Vista la domanda presentata dall'Associazione produttori olivicoli messinesi - A.P.O.M., con sede in Messina, via del Vespro n. 6 is. 290, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Valdemone» riferita all'olio extravergine di oliva, ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento n. 2081/1992;

Vista la nota protocollo n. 65741 del 28 ottobre 2002 con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

Vista l'istanza con la quale l'Associazione produttori olivicoli messinesi - A.P.O.M., ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento CEE n. 2081/1992 come integrato all'art. 1, paragrafo 2 del regolamento CE n. 535/1997 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale accoglimento della citata istanza della denominazione di origine protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 1 paragrafo 2 del citato regolamento CE n. 535/1997 del Consiglio;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione «Valdemone» riferita all'olio extravergine di oliva, in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della denominazione di origine protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione produttori olivicoli messinesi - A.P.O.M., assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Valdemone» riferita all'olio extravergine di oliva, secondo il disciplinare di produzione allegato alla nota n. 65741 del 28 ottobre 2002, sopra citata;

Decreta:

Art. 1.

È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5 del regolamento CEE n. 2081/1992 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2 del regolamento CE n. 535/1997 del Consiglio del 17 marzo 1997, alla denominazione «Valdemone» riferita all'olio extravergine di oliva.

Art. 2.

La denominazione «Valdemone» riferita all'olio extravergine di oliva è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione allegato al presente decreto.

Art. 3.

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione «Valdemone» riferita all'olio extravergine di oliva, come denominazione di origine protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 4.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Allegato

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. 2081/1992 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Valdemone» è ottenuto dalle varietà di olivo: Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta presenti negli oliveti, da soli o disgiuntamente, nella misura minima del 70%. Le varietà: Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Verdello e Brandofino possono essere variamente presenti fino ad per il restante 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 eccezion fatta per Floresta e parte di Moio Alcantara e Malvagna.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

L'olivo rappresenta la principale coltura arborea diffusa nel territorio in questione, con impianti prevalentemente di tipo tradizionale, allevati generalmente a globo, vaso globoso o con forma libera che rispettano le caratteristiche vegetative delle singole cultivar.

La potatura di produzione ha periodicità minima biennale, anche se, grazie all'introduzione di macchine agevolatrici in alcune aziende si opera a cadenza annuale. È comunque invalsa la consuetudine di eliminare annualmente i succhioni, i polloni e le branche deperite.

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.

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 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 in modo da non alterare la qualità originaria e vanno molite entro due giorni dalla raccolta. Le olive devono essere prive di imperfezioni (attacchi di mosca e tignola) che potrebbero influenzare negativamente la qualità dell'olio.

Le operazioni di oleificazione 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.

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.

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

Prima della molitura, le olive devono essere preventivamente lavate e defogliante. 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

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità delle produzioni ed i relativi controlli, di cui all'art. 10 del Regolamento (CEE) n. 2081/1992, 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.

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.

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 O₂/Kg.

Art. 7.

Designazione e presentazione

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.

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..

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;
- 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.

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.