

Disciplinare di produzione - Oliva Nocellara del Belice DOP

Articolo 1.

La denominazione d'origine "Nocellara del Belice" è riservata alle olive da tavola che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

La denominazione d'origine "Nocellara del Belice" designa le olive da tavola prodotte negli oliveti costituiti dalla omonima varietà con presenza di eventuali doni locali e di varietà impollinatrici autoctone.

Articolo 3.

La zona di produzione delle olive da tavola "Nocellara del Belice" comprende i territori vocati per caratteristiche pedologiche e climatiche, individuati dagli organi tecnici dalla Regione Sicilia, nei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara e Partanna in provincia di Trapani.

Articolo 4.

I terreni idonei per la coltivazione dell'olivo atto alla produzione della "Nocellara del Belice" sono prevalentemente sciolti, a tessitura sabbiosa ma anche argillosi e profondi. L'utilizzo dell'irrigazione, delle pratiche di concimazione e l'effettuazione delle altre pratiche colturali ed agronomiche devono essere effettuate secondo le modalità tecniche indicate dalla Regione Sicilia.

Sono ammesse forme di allevamento in volume, riconducibili al vaso, di densità massima pari a 300 piante per ettaro; altre forme quali il monocono, il fuso, il monocaule libero, la palmetta e la Y devono essere specificatamente autorizzate per i nuovi impianti da parte dei competenti servizi tecnici della Regione Sicilia. La produzione massima ad ettaro è di 70 quintali. La Regione Sicilia tenuto conto dei sestri di impianto e delle altre condizioni di coltivazione può fissare, di anno in anno, limiti di produzione idonei purché il livello qualitativo sia rispettato. La raccolta delle olive deve essere effettuata a mano (brucatura). È vietato l'impiego di cascolanti. La conservazione e il trasporto delle olive deve avvenire in cassette a rete o graticci, in strati che non superino i 20 cm.

Le olive debbono essere avviate alla lavorazione entro e non oltre 24 ore dalla raccolta. La concia delle olive, ai fini dell'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo, deve essere effettuata con uno dei seguenti sistemi nell'ambito territoriale della provincia di Trapani:

Olive verdi

- a) fermentazione lattica (sistema sivigliano);
- b) cangianti al naturale;
- c) sistema Castelvetrano.

Limitatamente ai sistemi a) e b) è consentita la successiva elaborazione ad oliva intera, schiacciata, snocciolata, affettata, incisa, condita.

Olive nere

- a) mature senza trattamenti in mezzo alcalino;
- b) con trattamento in mezzo alcalino.

Limitatamente al sistema a) è consentita la successiva elaborazione in salamoia al naturale, in salamoia all'aceto, disidratazione al sale secco, infornatura.

Limitatamente al punto b) è consentito il sistema californiano, al sale secco.

Articolo 5.

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art. 4 è accertata dalla Regione Sicilia. Gli oliveti idonei alla produzione della "Nocellara del Belice" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno. Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i comuni compresi nel territorio di produzione. Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la denominazione d'origine protetta.

Articolo 6.

Le olive da mensa designate con la denominazione d'origine protetta "Nocellara del Belice" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le caratteristiche indicate dalle norme di settore, in accordo con le caratteristiche delle olive da tavola contenute nel "Codex Alimentarius".

Articolo 7.

La commercializzazione delle olive da mensa a denominazione d'origine "Nocellara del Belice" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata nel modo seguente: in recipienti di vetro o di banda stagnata; in sacchetti di materiale plastico, quale pellicola termo saldante; in contenitori in plastica per alimenti; in contenitori di terracotta. I contenitori e i recipienti devono consentire l'apposizione di un eventuale specifico contrassegno. In tutti i casi il prodotto deve essere sigillato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore. Le capacità di tali recipienti e contenitori vengono stabilite seguendo le disposizioni in tal senso adottate dalla Regione Sicilia. Sui contenitori e recipienti dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Nocellara del Belice", seguita immediatamente dalla dizione "Denominazione di Origine Protetta". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine. La dizione "Denominazione di Origine Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "D.O.P.". A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine. Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate all'esportazione.