

**REQUISITI DI CONFORMITA' DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. MONTE ETNA**

<b>Requisito</b>	<b>Descrizione</b>
<b>CULTIVAR DI OLIVO</b>	<b>Nocellara Etnea:</b> non inferiore al 65%. <b>Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino, Olivo di Castiglione:</b> fino al limite massimo del 35%.
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>CATANIA:</b> (Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S.Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza); <b>ENNA:</b> (Centuripe); <b>MESSINA:</b> (Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria).
<b>SESTI DI IMPIANTO FORME DI ALLEVAMENTO SISTEMI DI POTATURA</b>	Sono quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.
<b>CONDIZIONI AMBIENTALI</b>	Oliveti compresi tra <b>100 e 1000 metri slm</b> su terreni sabbiosi di origine vulcanica.
<b>DIFESA FITOSANITARIA</b>	Secondo le modalità definite dal <b>Programma di lotta guidata</b> elaborato e aggiornato dalla Regione Siciliana.
<b>EPOCA E MODALITA' DI RACCOLTA DELLE OLIVE</b>	A partire dall'invaiaura ed entro la <b>2° decade di gennaio</b> ; eseguita manualmente o con attrezzature agevolatrici e reti di raccolta, al fine di separare le olive appena raccolte da quelle già cadute da tempo.
<b>TRASPORTO E CONSERVAZIONE DELLE OLIVE</b>	Olive conservate, fino al momento della molitura, in recipienti rigidi ed aerati e in locali atti a garantire condizioni di bassa U.R. (50-60%) e temperature massime di 15°C. Il periodo di conservazione in azienda o in frantoio non potrà comunque superare le <b>48 ore dalla raccolta</b> .
<b>RESE DI OLIVE/ETTARO</b>	La produzione massima di olive non può superare <b>10.000 kg/Ha</b> ; in annate di eccezionale carica produttiva la resa, attraverso accurata cernita, non potrà superare il 20% di tale limite.
<b>METODI DI ESTRAZIONE</b>	Ammessi soltanto processi meccanici; il Lavaggio delle olive avviene in corrente d'acqua e su griglie vibranti, previa separazione dalle foglie con aspiratrici; la <b>Molitura</b> avviene mediante l'uso di macine in pietra e frangitori meccanici; la <b>Gramolatura</b> e la permanenza della pasta di olive nella gramola varia da 15 a 40 minuti, (in funzione del grado di maturazione delle olive), la temperatura dell'acqua contenuta nell'intercapedine esterna della gramolatrice deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non superi i 28-30°C.
<b>RESA DI ESTRAZIONE</b>	La resa massima in olio non può superare il <b>20%</b> delle olive molite.
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ORGANOLETTICHE</b>	COLORE: giallo oro con riflessi verdi ODORE: fruttato leggero SAPORE: fruttato leggero ACIDITA'MAX: $\leq 0,6\%$ PUNTEGGIO PANEL TEST: $\geq 7,0$ NUMERO DI PEROSSIDI: $\leq 12$ meq O <sub>2</sub> /kg ANALISI SPETTROFOTOMETRICA: K 232 $\leq 2,20$ ; K 270 $\leq 0,15$ ; DELTA K: $\leq 0,005$ ACIDO LINOLEICO: $\leq 12,50$ ACIDO LINOLENICO: $\leq 0,90$

**CONSORZIO DI TUTELA****D.O.P. "MONTE ETNA"Olio extra vergine di oliva**

Catania – Via di Sangiuliano , 349 tel./fax 095/32.60.35