



COMUNE DI GIULIANA

**Disciplinare De.C.O.
di produzione e commercializzazione
“Oliva Giarraffa di Giuliana”**

1. PREMESSA

Il disciplinare vuole definire i requisiti, che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine “**Oliva Giarraffa di Giuliana**”, per la commercializzazione del prodotto lavorato in olive verdi e olive nere, e quindi si intende costituire un riferimento per gli operatori del settore.

I requisiti, di cui sopra, si ritrovano nella delimitazione geografica e nelle specifiche metodologie che devono essere seguite per la coltivazione, la raccolta e la lavorazione del prodotto. Queste ultime fanno riferimento alle tradizionali tecniche in uso nel territorio delimitato, uniche in grado di garantire tipicità e qualità finale.

Gli obiettivi del presente disciplinare mirano:

- a. alla valorizzazione della produzione dell’oliva da mensa “Giarraffa di Giuliana” ;
- b. attraverso il marchio a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tipicità e qualità;
- c. a garantire il mantenimento e la miglior diffusione in loco delle tecniche tradizionali di produzione e di trasformazione;
- d. a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale, a cui partecipino produttori, trasformatori, distributori a vario titolo.

2. CARATTERISTICHE TERRITORIALI

Il territorio del comune di Giuliana rappresenta un areale dove questa cultivar esprime il meglio delle sue peculiarità produttive, sia per la produzione di olive da mensa, verdi e nere con una pezzatura elevata, che per la produzione di olio.

L’areale di coltivazione della Giarraffa si sviluppa su un territorio variegato, sotto l’aspetto morfologico, pedologico e climatico e le quote altimetriche di coltivazione vanno dai 200 m. ai 600 m. s.l.m..

L’intero territorio è tracciato da rilievi collinari poco accentuati, alternati da pianori e piccole valli, che danno al territorio la caratteristica variabilità morfologica.

La maggiore superficie territoriale, vocata per la coltivazione della Giarraffa, è localizzata nelle aree di minore altitudine, ove si realizza la tradizionale coltivazione dell’olivo, e in esse si trovano piante ultrasecolari, che fanno assumere al territorio un caratteristico paesaggio naturalistico.

3. AREALE DI PRODUZIONE

La coltivazione della Giarraffa interessa tutto il territorio del comune di Giuliana e parte di territori ricadenti nei comuni di Bisacchino, Chiusa Sclafani, Sambuca di Sicilia e di Caltabellotta.

L’espansione della coltivazione della Giarraffa nei territori dei comuni su citati, si giustifica dal fatto che gli agricoltori giulianesi sono proprietari o hanno acquistato terreni nei suddetti comuni.

I territori dei comuni limitrofi identificati sono di seguito riportati:

- Contrada Gilia del comune di Bisacquino;
- Contrada Oliveto – Chiappanti del comune di Chiusa Sclafani;
- Contrada San Giacomo del comune di Sambuca di Sicilia;
- Contrada Taia del comune di Caltabellotta.

Dalle su citate considerazioni e delimitazione dei territori si propone di adottare la **Denominazione Comunale di Origine** “DE.C.O.” per l’oliva Giarraffa da mensa, la cui produzione avviene nei sotto specificati territori:

- Tutto il territorio del comune di Giuliana;
- Parte del territorio del comune di Bisacquino ricadente nel foglio mappale n. 37 delimitato dal territorio di Giuliana, dalla regia Trazzera Giancavallo-Frascine, dalla regia Trazzera Ruggirello e dalla strada comunale Gilia;
- Parte del territorio del comune di Chiusa Sclafani ricadente nei fogli mappali nn. 31, 39, 40 e 49 delimitati dalla S.S.386 di Ribera e dal torrente Maltempo affluente del torrente Valentino e i terreni ricadenti in C/da Oliveto individuati anch’essi sul foglio di mappa 39 delimitati dalla S.S. 386 e la Regia Trazzera Chiusa Sclafani-S.Carlo;
- Parte del territorio del comune di Chiusa Sclafani ricadente nel foglio mappale n. 54 delimitato da un lato dalla Strada Provinciale S. Carlo-Caltabellotta e dall’altro dall’affluente del fiume Sosio sponda Sx;
- Parte del territorio del comune di Sambuca di Sicilia (AG), ricadente nei sotto riportati fogli mappali:
 - Tutta la superficie agricola ricadente nei fogli mappali nn. 17, 18, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 45, 46, 47, 48, 49;
 - Parte di superficie ricadente nel foglio mappale n. 13, con esclusione della superficie a nord della delimitazione delle aree boschive, in contrada “Fiuminello”;
 - Parte di superficie ricadente nel foglio mappale n. 16, con esclusione della superficie a nord della delimitazione delle aree boschive di contrada Fiuminello, sino alle pendici di Pizzo Corvo;
 - Parte della superficie ricadente nel foglio mappale n. 33, con esclusione della superficie a Sud-Ovest della strada interpoderale Catena;

Parte del territorio del comune di Caltabellotta (AG) ricadente nei sotto riportati fogli mappali:

- Tutta la superficie agricola ricadente nel foglio mappale n. 2;
- Parte della superficie ricadente nei fogli mappali nn. 4, 5, 7, 8, 9, 18, 22, con esclusione delle superfici delimitate a Sud dalle pendici dei rilievi Muso di Vitella, Taia di sopra, Taia di sotto e Bosco Racami, sino al torrente Ruscescia, in prossimità della interpoderale a sud delle quote 194 e 213, sino alla provinciale per S. Carlo.

4. DESCRIZIONE DELLA CULTIVAR

La Giarraffa è una Cv. molto esigente, sia sotto l'aspetto climatico che agronomico.

La pianta, di media vigoria, a portamento assurgente, di media dimensione e in buone condizioni agronomiche inizia la produzione già al terzo anno dall'impianto.

La fioritura è precoce, scalare ed ha una alta percentuale di aborti ovari. La pianta è parzialmente autofertile e necessita di impollinatori.

I frutti sono di forma ellittica, leggermente asimmetrici e sono caratterizzati da grandi lenticelle. Il rapporto polpa/nocciolo varia da 5 a 7, che, riportato in resa di polpa, va dall'80 al 87%.

La produzione in condizioni agronomiche ottimali risulta media e costante e, per la caratteristica maturazione precoce dei frutti (agosto-settembre), si ha una diversificazione di produzione: olive verdi e nere.

5. SCENARIO PRODUTTIVO

La coltivazione dell'olivo nel territorio del comune di Giuliana ha una lunga tradizione storica e testimonianza di ciò è data dalla presenza, in tutto il territorio, di piante ultra secolari.

E' rappresentata principalmente da impianti del tipo tradizionale, in genere disetanei con sestri ampi e irregolari. La forma di allevamento predominante è quella a vaso o a globo, con bassi investimenti unitari ed è condotta principalmente in asciutto.

La coltivazione della Giarraffa nell'ultimo ventennio ha avuto un crescente interesse commerciale e si è assistito ad una diffusione della Cv con nuovi impianti e azioni di rinfoltimento dei vecchi oliveti.

6. TECNICHE DI COLTIVAZIONE

Le tecniche colturali da applicare devono essere riconducibili a quelle tradizionali e consistono in 3-4 lavorazioni superficiali annue; la concimazione avviene con concimi organici o misto-organici, la potatura è biennale o annuale. La lotta fitosanitaria deve essere eseguita, solo se necessaria, contro le principali malattie dell'olivo, tenendo conto dei principi del metodo integrato e biologico.

La raccolta delle olive, sia verdi che nere, deve essere eseguita a mano; è vietato l'uso di cascolanti, la conservazione e il trasporto delle olive deve avvenire in cassette a griglia, al fine di garantirne l'integrità e devono essere inviate alla lavorazione entro le 24 ore.

7. LAVORAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

La lavorazione e la concia delle olive, sia verdi che nere, deve essere fatta secondo i tradizionali sistemi adottati nel comprensorio interessato, al fine di garantire al consumatore la qualità e le caratteristiche tipiche del territorio.

a. Lavorazione in verde:

1. olive verdi intere in salamoia al naturale;
2. olive verdi schiacciate in salamoia al naturale.

Successivamente, le olive verdi potranno subire un'ulteriore lavorazione, per l'immissione al consumo in diverse tipologie: snocciolate, affettate, incise, farcite e condite con aromi naturali (aglio, sedano, origano, rosmarino, peperoncino, finocchio, buccia di arancia e di limone, ecc..).

Le olive verdi, pronte al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche: colore verdastro caratteristico del frutto, buon rapporto polpa/nocciolo, polpa di buona consistenza, croccante, sapore di oliva, leggermente salata con sottofondo amarognolo.

b. Lavorazione in nero:

1. olive nere in salamoia al naturale;
2. olive nere al sale secco.

Successivamente, le olive nere, potranno subire un'ulteriore lavorazione come: l'infornatura, sott'olio extra vergine di oliva, condite con aromi naturali (olio, aglio, peperoncino, origano, buccia d'arancia e semi aromatici, o confezionate in olio e aromi naturali, ecc..).

Le olive pronte al consumo devono avere il caratteristico colore del frutto maturo che può variare dal marrone testa di moro al nero intenso o rosso vinoso, evidente nella polpa per almeno i 2/3; devono inoltre avere un buon rapporto polpa/nocciolo, gusto dolce, leggermente salato con un leggero sottofondo amarognolo.

La commercializzazione dell'oliva Giarraffa con la denominazione DE.C.O., deve avvenire in appositi contenitori di vetro, oppure in confezioni in termoplastica di un peso minimo sgocciolato di 100 g.

Nel caso di trasporto in stabilimenti di confezionamento le olive devono essere poste in contenitori in plastica da 20 a 150 kg, che non alterino e non trasmettano alle olive odori o sostanze nocive.

Le confezioni devono essere sottoposte a pastorizzazione o sterilizzazione e devono essere provviste, oltre al logo DE.C.O, di una etichetta adeguata ai requisiti stabiliti dalle varie disposizioni di legge.

8. UTILIZZO DEL MARCHIO DE. C. O.

I produttori che intendono avvalersi del marchio DE.C.O. e che ne faranno richiesta sono tenuti a:

1. Presentare al Comune una dichiarazione di inizio attività, con specificata ubicazione della superficie olivetata e del numero di piante della Cv Giarraffa in produzione.
2. Presentare al Comune una autodichiarazione (dichiarazione di produzione DE.C.O.), nella quale si attesta la produzione in quantità di olive da mensa "Giarraffa", destinate alla lavorazione, distinte per tipologia "Verdi o Nere".

3. Presentare una dichiarazione attestante che le olive sono state prodotte secondo il disciplinare di produzione DE.C.O. “Oliva Giarraffa di Giuliana”.
4. Iscrivere nel registro di produzione DE.C.O. dei prodotti agro-alimentari tipici del territorio, istituito dal comune.

Il produttore inoltre è tenuto a:

1. Riportare sulla confezione, destinata alla vendita, il marchio di identificazione del prodotto DE.C.O., rilasciato dal Comune, con la data di confezionamento.
2. Segnalare l'eventuale esportazione in paesi comunitari e/o extra-comunitari.

9. CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

Una commissione, nominata da Sindaco, potrà effettuare dei “controlli non programmati”, al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare DE.C.O. “Oliva Giarraffa di Giuliana” su tutte le varie fasi della filiera.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel disciplinare, il produttore incorrerà in sanzioni che la Commissione stessa valuterà, di volta in volta, a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori.