

Norme per la produzione dell'olio extravergine d'oliva "Aprutino Pescara" a Denominazione d'Origine Protetta

L'olivicoltore che intende coltivare olive da destinare alla produzione di olio extravergine DOP deve iscrivere il proprio oliveto nell'apposito albo, tenuto dalla Camera di Commercio. Il termine fissato per la presentazione della domanda è il 30 giugno di ogni anno. La domanda, corredata di una marca da bollo di L. 20.000, deve essere inoltrata, tramite il Consorzio di Tutela, all'Assessorato Regionale all'Agricoltura.

L'Assessorato, dopo aver verificato la rispondenza dell'oliveto a quanto previsto dal disciplinare di produzione, trasmette la domanda alla Camera di Commercio, che rilascia l'attestato di iscrizione all'albo dopo il pagamento di una tassa di L. 60.000.

L'olivicoltore potrà destinare le olive alla produzione di olio extravergine DOP solo nell'anno successivo a quello di presentazione della domanda.

La campagna olearia per la produzione dell'olio extravergine d'oliva "Aprutino Pescara" a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) inizia il 20 ottobre e deve concludersi entro il 10 dicembre dello stesso anno. Le norme da seguire per poter produrre e confezionare l'Aprutino Pescara sono le seguenti:

1.1. Gli operatori che provvedono a molire le olive (proprie o acquistate), o che acquistano partite di olio DOP, sono tenuti ad istituire un registro di magazzino, con carico e scarico, vidimato dalla Repressione Frodi (a Pescara in via Ferrari, davanti alla stazione nuova). Per la vidimazione del registro è necessaria la presenza del titolare.

1.2. L'olivicoltore che intende molire tutte le olive raccolte dai suoi oliveti, iscritti nell'apposito albo, deve solo presentare - alla Camera di Commercio - denuncia di produzione entro il 30 gennaio di ogni anno, o prima del prelievo dei campioni, con l'apposito modello B.

1.3. Le olive raccolte, per evitare l'insorgenza di possibili fermentazioni che possono causare difetti organolettici (riscaldamento, avvinate, muffa, ecc.) e chimico-fisici (aumento dell'acidità), devono essere poste in cassette o binds forati e devono essere obbligatoriamente lavorate entro 72 ore dalla raccolta.

1.4. L'olivicoltore che vende le olive raccolte deve, entro 2 (due) giorni dall'avvenuta vendita, darne comunicazione, sempre con il modello B, alla Camera di Commercio, indicando:

- a. la quantità di olive prodotte;
- b. la quantità di olive vendute;
- c. il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente.

La Camera di Commercio rilascia all'olivicoltore una ricevuta per quanto dichiarato.

1.5. L'olivicoltore che conferisce - in tutto o in parte - le olive ad un oleificio sociale può dare comunicazione consuntiva alla Camera di Commercio delle quantità conferite, entro 2 (due) giorni dall'ultima consegna.

La Camera di Commercio rilascia all'olivicoltore una ricevuta per quanto dichiarato.

2.1. L'olio ottenuto da olive vendute che vengono lavorate al di fuori della zona di produzione non può essere commercializzato con la menzione DOP.

2.2. L'olivicoltore o altra persona che detiene olio extravergine d'oliva ottenuto da olive raccolte in oliveti iscritti all'albo delle Denominazioni d'Origine, per poter commercializzare

l'olio con l'appellativo Aprutino Pescarese DOP, deve presentare richiesta di prelievo per le analisi alla Camera di Commercio, la quale effettuerà detto prelievo entro 8 (otto) giorni dalla data di richiesta.

I campioni prelevati saranno sottoposti all'esame organolettico e successivamente, se è stato ritenuto idoneo, a quello chimico-fisico.

2.3. Il detentore di partite di olio atto a divenire Aprutino Pescarese DOP deve conservare il prodotto in cisterne di acciaio inox o vetroresina o in posture in cemento vetrificato. Il locale dove viene conservato l'olio deve rispondere ai requisiti igienico-sanitari secondo normativa ASL.

2.4. La Camera di Commercio rilascia ai detentori delle partite di olio che hanno superato gli esami organolettico e chimico-fisico un certificato di idoneità per l'utilizzo della DOP; tale certificato deve essere accluso al registro di carico e scarico.

2.5. Il produttore che vende partite di olio extravergine d'oliva Aprutino Pescarese DOP è tenuto a dichiarare alla Camera di Commercio entro 2 (due) giorni dalla vendita:

- a. la quantità di olio DOP prodotto;
- b. la quantità di olio DOP venduto;
- c. il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente.

La Camera di Commercio rilascia all'olivicoltore una ricevuta per quanto dichiarato.

Tutte queste operazioni con la Camera di Commercio possono essere effettuate tramite il Consorzio di Tutela.

Norme per la commercializzazione dell'olio extravergine d'oliva "Aprutino Pescarese" a Denominazione d'Origine Protetta

3.1. L'olio extravergine d'oliva Aprutino Pescarese DOP può essere commercializzato in contenitori in vetro o in banda stagnata con capacità non superiore ai 5 litri.

3.2. Il disciplinare di produzione, all'art. 7 (designazione e presentazione), prevede che il nome della denominazione (Aprutino Pescarese) figuri in etichetta a caratteri chiari, indelebili e con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

3.3. Sulla etichetta del contenitore in vetro o direttamente stampate sul contenitore in banda stagnata, devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- anno di raccolta
- dicitura "olio extravergine d'oliva"
- dicitura "Aprutino Pescarese", ed immediatamente sotto "Denominazione d'Origine Protetta"
- nome e cognome o ragione sociale e sede dello stabilimento del produttore o del confezionatore
- quantità di olio effettivamente contenuta nel recipiente, espressa in conformità alle norme vigenti
- dicitura "olio imbottigliato dal produttore" o "olio imbottigliato nella zona di produzione", ovvero altre indicazioni equipollenti a seconda che l'imbottigliamento sia stato eseguito all'interno della zona di produzione dal produttore o da terzi
- logo della C.E. identificativo delle DOP

- logo distintivo del Consorzio di Tutela, sul collo della bottiglia.

Ricordiamo, infine, che sull'etichetta non possono essere riportate parole che possono trarre in inganno il consumatore, ed in particolare le parole "uso", "tipo", "gusto", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "genuino" e altre parole similari; è inoltre vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, di indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, frazioni e zone geografiche comprese nell'area di produzione; tali indicazioni non possono comparire neppure sulla etichetta di un olio non DOP.

A sinistra riportiamo un esempio d'impostazione di etichetta.

Per ogni eventuale chiarimento o delucidazione in merito, i soci possono rivolgersi direttamente alla sede del Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Aprutino Pescara DOP, a Pescara - via del Circuito n. 71, o telefonando allo 085.4227809.

L'olivicoltore che intenda iscrivere i propri oliveti nell'apposito albo istituito presso la Camera di Commercio deve presentare domanda - con apposito modello - alla Regione Abruzzo entro il 30 giugno; l'iscrizione avrà validità per l'anno successivo a quello di presentazione.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "APRUTINO PESCARESE" A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Art. 1 (Denominazione)

La denominazione di origine controllata "Aprutino Pescara" è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (Varietà di olivo)

La denominazione di origine controllata "Aprutino Pescara" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80%: Dritta, Leccino e Toccolana.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 20%.

Art. 3 (Zona di produzione)

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione d'origine controllata "Aprutino Pescara" devono essere prodotte nel territorio della provincia idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Alanno, Bolognano, Castiglione a Casauria, Cappelle sul Tavo, Carpineto Nora, Catignano, Città S. Angelo, Civitavecchia, Civitella Casanova, Cepagatti, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Rosciano, S. Valentino, Scafa, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani e Vicoli.

La zona di produzione della denominazione d'origine controllata "Aprutino Pescara" è così delimitata in apposita cartografia:

da una linea che partendo a nord dalla quota 102 mt., punto di intersezione tra il fiume Fino ed il confine provinciale con Teramo, segue tutto il suddetto confine fino alla confluenza del Fosso, proveniente dalla Masseria Cotella, con il torrente Piomba quota 9

mt. e da lì segue una carrareccia che collega la zona di Fonte Umano con C.da Madonna della Pace. La linea segue questa strada per qualche centinaia di metri verso Madonna della Pace e devia a sinistra per una carrareccia che si congiunge a quota 15 mt. con la strada comunale detta "della bonifica" che attraversa le masserie Imperato, e segue lungo questo tratto verso sud. La linea prosegue dalla Masseria Imperato e giunge per questa strada cosiddetta "della Bonifica" alla Masseria Manfredi e quindi al confine comunale con il Comune di Collecervino e Cappelle sul Tavo, fino alla strada per Cappelle sul Tavo. Da qui prosegue sulla sinistra fino alla strada statale Adriatica 16 Bis, la percorre in direzione di Montesilvano Marina fino al km 17 dove, a destra, prosegue verso l'abitato di Montesilvano Colle mediante la strada provinciale; supera l'abitato e devia a sinistra e, dopo la strada per S. Filomena, prosegue per quella verso il centro di Pescara, la segue fino all'altezza di Colle Barbone ove si interseca con il confine comunale tra Montesilvano e Pescara. Segue verso sud detto confine che per lungo tratto coincide con il Fosso Grande fino alla strada statale Adriatica 16 Bis, in direzione di Spoltore.

Prima di giungere all'abitato di Spoltore, lascia a destra detta statale, a quota 153 mt. e si dirige verso sud passando per la Fraz. S. Lucia delle Fratte fino a giungere sulla strada statale n. 602 in direzione di Caprara.

All'altezza de La Torretta, segue in parte il Fosso Fontecchio fino alla carrareccia a mt. 20 e la segue verso sud. All'altezza della Fraz. Cavatticchi superiore, la linea prosegue fino all'intersezione con il confine tra Pianella e Spoltore, segue detto confine fino ad incontrare la strada provinciale proveniente da Castellana e prosegue fino alla strada statale n. 81 Picena Aprutina; la percorre fino al bivio prima del Ponte Santucciono, verso sud, e dopo una carrareccia passa il fiume Nora e continua sulla strada che viene da Villareia, si aggancia poi al confine tra i Comuni di Cepagatti e Rosciano fino ad incontrare la strada Fondo Valle del Pescara. Segue la strada Fondo Valle del Pescara fino al ponte sul torrente Cigno, altezza 83 mt., e continua parallelamente al tracciato ferroviario Pescara-Roma fino all'intersezione con la statale n. 5 Tiburtina. La segue verso Manoppello Scalo fino ad incontrare il Fosso S. Maria d'Arabona. Lo risale fino al primo affluente da ovest nei pressi di località Pardi, costeggia detto affluente fino ad altitudine 208 mt. e segue la carrareccia indicata sino a quota 217 mt.

Da qui segue il sentiero sino all'intersezione con la strada provinciale per Manoppello. Continua, quindi, sul sentiero fino alla quota 198 mt. in località Defenza. Prosegue poi lungo la carrareccia sino all'abitato di Turrivalignani, che supera e prosegue sulla prima carrareccia a sinistra indicata e da qui sul sentiero a sinistra fino al confine comunale tra i Comuni di Turrivalignani e San Valentino. Prosegue lungo detto confine, verso sud, sino a quota 304 mt. e continua verso S. Valentino mediante una carrareccia. Superato l'abitato, prosegue verso ovest, lungo la indicata carrareccia e, superando Fosso Rogovento, arriva a quota 376 mt. in località Gesseto. Da qui prosegue lungo il sentiero a destra fino a quota 326 mt. verso l'abitato di Bolognano superando il fiume Orta. Da qui prosegue lungo la strada comunale per la Fraz. Musselaro sino all'incrocio con la strada proveniente da Tocco da Casauria. Segue quest'ultima verso ovest fino al torrente Arolle e lo risale in zona Gli Sterpari. Di qui, seguendo la curva di livello 385, giunge fino al sentiero indicato in località Ripa Rossa. Lo segue fino al fiume Pescara e da qui verso nord superando il Fosso Lama ed il Fosso dei Colli sino alla strada che congiunge Pescosansonesco con Castiglione a Casauria, da dove segue la strada che prosegue per Pescosansonesco.

Prosegue oltre l'abitato di Pescosansonesco lungo la strada che porta a Corvara e superato il ponte continua sul sentiero che va da quota 572 a quota 743. All'intersezione della strada che viene da Forca di Penne, prosegue verso nord-ovest fino a quota 554 località Ricotti, da dove segue il confine tra i Comuni di Pietranico e Corvara prima e poi il confine tra i Comuni di Pietranico e Brittoli. Segue, quindi, il confine tra i Comuni di Civitaquana e Brittoli e Brittoli-Carpineto fino all'intersezione con la strada verso Carpineto Nora a quota 553.

La segue verso ovest fino all'abitato di Carpineto e prosegue sulla strada provinciale fino all'incrocio al km 14 per Civitella Casanova. Da qui segue la carrareccia che attraversa Masseria Torlonio, sino al confine tra i comuni di Civitella Casanova e Villa Celiera, all'altezza del torrente Schiavone; prosegue per detto confine comunale fino alla strada proveniente da Villa Celiera e la segue verso l'abitato di Montebello di Bertona. Poco prima di entrare nel paese prosegue a sinistra verso Farindola. Prosegue fino a quota 440 all'intersezione tra i confini comunali di Montebello e Farindola, continua verso nord fino all'intersezione con il fiume Tavo e segue quest'ultimo fino a quota 282 dove risale sino a quota 303. Da qui prosegue su una carrareccia che attraversa Masseria Colangeli quota 421 mt., Masseria De Sanctis quota 450 mt. fino a località Fonte della Croce, a quota 497 mt. Da qui verso nord fino a quota 480 alla intersezione con la strada proveniente da Fraz. Mastari. La segue a destra fino alla località Case Iacoantonio 377 mt. Da qui segue a destra fino a quota 327 mt. per mezzo di una carrareccia fino in località Case dell'Empiteusi, da dove prosegue sulla stessa carrareccia sulla strada che porta a Penne. Costeggia il torrente Baricello verso est, fino alla località Cacciatore e prosegue sulla carrareccia fino alla statale 81. La segue verso sud fino al km 91 e da qui verso nord per mezzo di una carrareccia per ricongiungersi, sul Fiume Fino, al punto in quota 102 mt., da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4 (Caratteristiche di coltivazione)

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.
2. I seti di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. Per i nuovi impianti i seti devono essere di m 6x6 o 6x7.
3. La produzione massima di olive/ha non può superare i kg 9.000.
4. 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.
5. La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 10 dicembre di ogni anno.
6. La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.
7. La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal DM n. 573 del 4 novembre 1993 relativo alle norme di attuazione della Legge 5 febbraio 1992 n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta, in unica soluzione.

Art. 5 (Modalità di oleificazione)

1. Le operazioni di estrazione e di confezionamento dell'olio extravergine d'oliva a denominazione "Aprutino Pescara" devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel presente art. 3.
2. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.
3. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.
4. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio e la temperatura della pasta di gramolazione, nonché dell'acqua eventualmente aggiunta, non deve superare i 30° C.
5. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i tre giorni successivi alla raccolta.

Art. 6 (Caratteristiche al consumo)

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Aprutino Pescara" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio-alto;
- sapore: di fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente grammi 0,6 per cento grammi di olio;
- punteggio al Panel Test $\geq 6,5$
- numero di perossidi ≤ 12 MeqO₂/Kg
- K270 $\leq 1,50$
- acido oleico 68,00% e 85,00%
- polifenoli ≥ 100 p.p.m.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E. In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata "Aprutino Pescararese" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico. È in facoltà del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrizzazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione. La designazione dell'olio alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993 n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

Art. 7 (Designazione e presentazione)

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fini, scelto, selezionato, superiore, genuino. È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3. È tuttavia consentito l'uso di nomi, di ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente sui nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione d'origine controllata. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa 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. Il nome della denominazione di origine controllata "Aprutino Pescararese" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta. I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Aprutino Pescararese" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.