Ref. Ares(2015)2177182 - 26/05/2015

DOCUMENTO UNICO

"Marche"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Marche”

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

ITALIA

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.5 — Oli e grassi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L’Indicazione Geografica Protetta “Marche” è riservata all’olio extravergine ottenuto da olive prodotte nella zona di cui al punto 4.
Per l’immissione al consumo, l’olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta “Marche” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **colore**: giallo/verde;
- c**aratteristiche olfatto/gustative:**

Descrittore	Mediana *
Difetti	0
Fruttato	2-7
Amaro	2-7
Piccante	2-7

* CVr% minore o uguale a 20

Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a 0,4%

Numero di perossidi: <=12 (meq O_2\Kg)

Acido oleico: min 72%

Acido linoleico: max 9%

K232: max 2,2

K270: max 0,15

Delta K: max 0,005

Polifenoli totali: min 200 mg\Kg (determinati per via colorimetrica ed espresso in acido gallico)

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le varietà che concorrono all'Indicazione Geografica Protetta "Marche", da sole o congiuntamente, sono: Piantone di Falerone, Ascolana tenera, Ascolana dura, Piantone di Mogliano, Carboncella, Raggia, Raggiola, Frantoio, Rosciola, Leccino, Mignola, Coroncina, Moraiolo, Sargano di Fermo, Orbetana e Pendolino per un minimo dell'85%. Sono ammesse altre varietà fino a un massimo del 15%.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta, oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sia lo stoccaggio che il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva IGP "Marche" dovranno avvenire nella regione Marche quale zona di produzione delimitata.

La conservazione dell'olio estratto può avvenire in recipienti di acciaio inox, in recipienti di vetro ed in cisterne vetrificate, posti in locali freschi, asciutti ove è possibile ottenere la stabilità ossidativa anche con l'uso di gas inerte.

Le successive fasi di condizionamento del prodotto olio per farlo giungere al consumo debbono effettuarsi nel costante controllo dell'equilibrio conservativo raggiunto con lo stoccaggio.

Tale equilibrio, espresso dalle caratteristiche e dai parametri sopra individuati nonché dalle proprietà organolettiche e salutistiche possedute dall'olio extravergine d'oliva "Marche" I.G.P., è mantenuto nel tempo quando lo stoccaggio ed il confezionamento vengono effettuati nel luogo d'origine.

L'olio "Marche" IGP deve essere commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacità non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'etichetta deve riportare la dicitura olio extravergine di oliva "Marche" IGP che deve figurare con caratteri chiari ed indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati, consorzi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di nomi di aziende, tenute e fattorie è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda. Il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situata nell'area di produzione è consentito solo se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'Indicazione Geografica Protetta.

È consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.

E' consentito l'utilizzo della dicitura "monovarietale" seguita dal nome della cultivar utilizzata tra quelle elencate al punto 3.3.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

È obbligatorio inserire in etichetta e/o nell'eventuale retro-etichetta il simbolo europeo della indicazione geografica protetta, in quadricromia o in bianco e nero.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Marche" coincide con i limiti territoriali della regione Marche il cui territorio risulta olivato ed idoneo per ottenere produzioni con caratteristiche qualitative previste.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

L'olio d'oliva è storicamente uno tra i prodotti maggiormente caratterizzanti della Regione Marche. La sua reputazione è antichissima come documentato da numerose fonti che attestano la notorietà dell'olio marchigiano già in epoca romana. Nel XIII secolo, la reputazione dell'olio marchigiano era tale che gli veniva riconosciuto un prezzo più elevato rispetto agli oli delle altre regioni e addirittura, a Venezia, era stato emanato un esplicito divieto di mescolarlo con oli di diversa provenienza. Ancora oggi, gli oli marchigiani godono di un'ottima reputazione in virtù di una qualità costantemente elevata e con straordinarie punte di eccellenza, come dimostrano i numerosi riconoscimenti ottenuti in competizioni nazionali e internazionali dalle nostre aziende negli ultimi anni.

La diffusione della coltura dell'olivo nella regione Marche è stata influenzata nei secoli dalle condizioni ambientali locali quali il clima, il suolo e la sua geomorfologia, fertilità e non ultimi i fattori culturali ed umani che le persone insediate hanno potuto esprimere. L'evoluzione storica dei sistemi gestionali nelle Marche per l'olivo ha assunto il fattore limitante geografico verso nord come terra vocata alla sua coltivazione. Il fattore limitante è dato dalle gelate tardo invernali ed anche primaverili che nella storia ha provocato spesso la morte della pianta esterna cui ha fatto sempre seguito la sua ricostituzione ripartendo dai nuovi getti radicali. Nonostante ciò l'olivicoltura marchigiana è presente in tutte le zone collinari litoranee ed interne sia in coltura promiscua come piante sparse ed ultimamente come impianti specializzati. Difatti si assiste per la coltura arborea - olivo - ad una specializzazione nelle aree litoranee e di media collina ove si sono realizzati nuovi impianti e ove si possono razionalizzare le tecniche colturali riguardanti la potatura, la raccolta, la lotta fitosanitaria, se necessaria. Di contro, nelle aree interne e pedemontane permane una olivicoltura marchigiana marginale ove con l'aspetto produttivo si esalta la conservazione del paesaggio e del ricordo storico documentale legato all'appoderamento diffuso ed alla cultura familiare ivi insediata in quanto pianta perenne. Le condizioni pedoclimatiche della zona litoranea assicurano un regolare processo di maturazione e riescono a garantire la produzione e quindi reddito agli olivicoltori. Per l'olivicoltura interna le difficili condizioni pedoclimatiche influenzano la maturazione, le produzioni, la resa in olio ed

esaltano la peculiarità degli oli specie se oltre i mt 500 s.l.m. Da quanto premesso è evidente che la realtà colturale è quella della sua diffusione su tutto il territorio coltivabile e la sua maggiore caratteristica, sostenuta dalla sua storia, è la sua reputazione. E' altrettanto evidente che il clima ha condizionato nel tempo la coltivazione, la diversificazione delle cultivar, la selezione delle varietà autoctone e la diffusione di esse. Tali varietà sono tuttora presenti nei nuovi impianti, e costituiscono la base di tutti gli oli prodotti nella regione.

La qualità e, soprattutto, la peculiarità è correlata in particolar modo alla presenza delle varietà locali che arricchiscono l'aroma di sentori peculiari, e dalle condizioni pedoclimatiche. Le caratteristiche organolettiche riscontrate hanno messo in evidenza un prodotto in cui prevale il fruttato con gradevoli note di amaro e piccante determinate da un buon contenuto in polifenoli riscontrato negli oli.

La tecnologia di estrazione ha nelle Marche una lunga tradizione. Un censimento del 1910 in provincia di Ancona rileva 163 frantoi attivi, tra forza animale e forza motrice, tanto da far dedurre una capillare distribuzione di impianti in tutti i Comuni della regione in quanto interessati alla coltura dell'olivo. Nel 2000 sono operativi nella regione 165 frantoi. Tale dato consente di affermare che, oggi, in ogni Comune ove è presente l'olivicoltura è assicurato il servizio di spremitura delle olive data la capillare distribuzione degli impianti. La disponibilità di moderne tecnologie è dovuta anche alla presenza, nelle Marche, dell'azienda leader a livello mondiale nel settore della produzione di macchinari per l'industria olearia.

In sintesi, i fattori climatici, umani, e tecnici hanno consentito all'olivicoltura marchigiana di raggiungere nel tempo una propria reputazione di prodotto alimentare di qualità, entro e fuori regione. Oltre che dal punto di vista qualitativo, l'olivicoltura assume un particolare rilievo in quanto contribuisce in maniera determinante a fornire al paesaggio rurale regionale la sua connotazione caratteristica tanto che, nell'immaginario collettivo, il concetto di "collina marchigiana" è ormai indissolubilmente legato alla presenza dell'olivo.

L'olio nelle Marche è quindi un prodotto omogeneo, dal colore giallo-verde, dal fruttato tendenzialmente medio e sentore verde. Al gusto è equilibrato con note di amaro e piccante, che possono risultare più accentuate in caso di raccolte anticipate. Nel complesso è un olio molto aromatico ed equilibrato nelle sensazioni gustative. La tipologia dell'olio delle Marche, è stata definita a seguito di una serie di analisi, sia chimiche che organolettiche, di campioni di olio reperiti in annate diverse in tutto il territorio regionale, effettuato a partire dall'anno 1994 dall'A.S.S.A.M. con il supporto scientifico dell'Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura di Spoleto i cui risultati sono stati pubblicati nel testo "Le Varietà di olivo nelle Marche".

Lo studio effettuato da un Istituto Sperimentale di emanazione ministeriale, volto ad evidenziare "Elementi di Caratterizzazione Interregionale", ha interessato centinaia di campioni di olio prodotto nel territorio marchigiano per i quali sono stati registrati gli spettri di 13C . L'analisi statistica delle intensità relative dei segnali 13C degli acidi grassi dei trigliceridi è finalizzata alla identificazione di raggruppamenti di oli omogenei condizionati dall'areale geografico di produzione. Su questa base scientifica lo studio ha accertato che, in confronto con altri oli provenienti da altre aree, gli oli provenienti dalla regione Marche "appaiono formare un raggruppamento distinto". Ciò è di ulteriore conferma della reputazione dell'olio delle Marche derivante da proprie caratteristiche specifiche attribuibili all'interazione tra ambiente geografico e territorio di produzione.

In controtendenza rispetto ad altre colture marchigiane, la coltura dell'olivo ha conosciuto negli ultimi trent'anni un'espansione passando dai circa 6.500 ettari dei primi anni '80 ai 13.515 del 2010 (dati Istat). Di questi, 2.083 sono costituiti da coltivazioni biologiche o in conversione a dimostrazione di come la coltivazione dell'olivo ben si presti all'adozione di tecniche colturali ecocompatibili.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità e sicurezza" (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.