28 MAG. 2001

*Ministero delle Politiche Agricole e Forestali*

***DIPARTIMENTO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI***

*DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE*

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA *"ALTO CROTONESE"* A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

## Art. 1
## Denominazione

La denominazione di origine protetta *"Alto Crotonese"*, è riservata all'olio di oliva extravergine che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2
## Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta *"Alto Crotonese"* può essere attribuita all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive della varietà *"Carolea"* che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Le altre varietà presenti negli oliveti e che possono concorrere da sole o congiuntamente nella produzione della denominazione *"Alto Crotonese"* in misura non superiore al 30% sono le cultivar: Pennulara, Borgese, Leccino, Tonda di Strongoli, Rossanese.

## Art. 3
## Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine della denominazione di origine protetta *"Alto Crotonese"* devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Crotone, nei territori olivati della zona dell'Alto Crotonese idonei alla produzione di olio con le caratteristiche a livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Castelsilano (in parte), Cerenzia, Pallagorio, San Nicola dell'Alto Savelli (in parte), Verzino.
Tale zona è così delimitata in cartografia 1:25.000:
da una linea che, partendo dalla confluenza dei confini tra i comuni di Caccuri (escluso dall'area), Cerenzia e Castelsilano, segue poi, in direzione nord-est delimitando a sud le località di Colimiti, Fiumarella di Grisuria e Mesudera (incluse nell'area), per raggiungere il confine del comune di Savelli ad una altitudine di 340 metri s. l. m.
Proseguendo verso nord-ovest lungo il confine del comune di Savelli fino ad incontrare il ponte che attraversa il fiume Lese. Da questo ponte il confine prosegue lungo il tratto della S.S. 108 ter fino al

centro abitato del comune di Savelli. Dal centro abitato del comune di Savelli il confine si porta a nord lungo una linea che passa attraverso la località Acqua dei Grozzi ad una altitudine di 565 metri s.l.m. fino a raggiungere il confine ovest del comune di Verzino. Che coincide con l'intersecazione del fiume Senapite. Da qui proseguendo verso nord lungo il confine del comune di Verzino, prosegue delimitando verso est i territori amministrativi dei comuni di Pallagorio e San Nicola dell'Alto.
Dal punto di confluenza dei confini di questi ultimi due comuni in località Rivista, la linea prosegue a sud dell'area di interesse, lungo i confini di Pallagorio, Verzino, Castelsilano e Cerenzia, fino ad arrivare al punto di confluenza dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

**Art. 4**
**Caratteristiche di coltivazione**

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona, per conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.
Pertanto sono da considerarsi idonei gli oliveti i cui terreni di origine miocenico-pliocenica, di varia natura litologica, porosi con permeabilità nell'insieme elevata, provviste di buona sistemazione, atte a garantire lo sgrondo delle acque superficiali e profonde.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.
In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento con una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro.
La produzione massima di olive /Ha non può superare i q.li 100 per ettaro negli oliveti specializzati intensivi.
Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima di olive è di kg 65 a pianta.
La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiatura e non deve protrarsi oltre il 31 dicembre di ogni campagna oleicola.
La raccolta delle olive deve avvenire dalla pianta manualmente o meccanicamente. Le olive devono risultare indenni da attacchi parassitari, devono essere trasportate e conservate fino alla molitura in recipienti rigidi e fenestrati.
La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

**Art. 5**
**Modalità di oleificazione**

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

28 MAG. 2001
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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.
Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; negli impianti a ciclo continuo durante la gramolatura la temperatura della pasta oleosa non deve superare i 25°C. Ogni altro trattamento è vietato. Le olive devono essere molite entro i 2 giorni dalla raccolta.

## Art. 6
## Caratteristiche al consumo

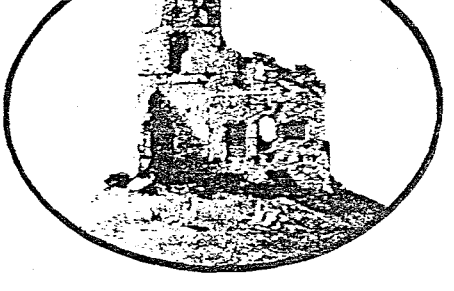
L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta *"Alto Crotonese"* nell'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo paglierino-verde chiaro;
odore: delicato di oliva;
sapore: fruttato leggero;
punteggio minimo al panel test: 6,5;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non ecedente grammi 0,7 per 100 grammi di olio;
acido oleico: non inferiore al 70%;
numero perossidi: non superiore a 14 meq/Kg;
K232: <=2
K270: <=0,2
polifenoli totali, minimo: >=100 p.p.m.
Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U. E.

## 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: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.
E' 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.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
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 oleicola 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 protetta *"Alto Crotonese"* 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 extravergine *"Alto Crotonese"* ai fini dell'immissione al consumo devono essere di capacità fino a litri 5, in vetro o in banda stagnata.
E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.
Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.
Il simbolo grafico è costituito da un'ellisse che racchiude in primo piano l'antico vescovado della vecchia Acherentia su un'altura, sullo sfondo il cielo.
I colori utilizzati sono: il marrone pantone 464 C del vescovado, il verde dell'altura verde pantone 340 C, il celeste del cielo azzurro pantone 2985 C.

*Olio Extravergine di oliva*
*"Alto Crotonese"*



Denominazione di origine protetta