Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CANINO" A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Canino" 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 "Canino" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%.

Art.3 (zona di produzione)

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

Tale zona comprende, in provincia di Viterbo, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti Comuni:

Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte).

La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Canino" è sovrastata dal Monte Canino ed è così delimitata in cartografia 1:25.000:

da una linea che, partendo sul limite nord della zona delimitata dal punto di incontro del confine che separa i comuni di Farnese e Valentano con il confine che divide i predetti Comuni da quello di Pitigliano, percorre in

direzione nord il confine che divide il comune di Valentano da quelli di Farnese, Ischia di Castro e Cellere; segue verso nord-est i confini che dividono il comune di Piansano da quelli di Cellere e di Arlena; prosegue in direzione est lungo il confine che divide il comune di Tuscania da quello di Arlena fino al Fosso Arroncino di Pian di Vico, e continua lungo il percorso del predetto Fosso fino al Torrente Arrone; prosegue, poi, lungo lo stesso Torrente fino al Guado dell'Olmo; continua in direzione sud dal Guado dell'Olmo percorrendo la strada provinciale Dogana, che collega Tuscania a Montalto di Castro, fino al bivio con la strada Statale n. 312 Castrense; prosegue verso sud-ovest, ripartendo dal suddetto bivio, e percorre la Strada Statale Castrense fino al fosso del Sasso che attraversa gli Archi di Pontecchio; percorre detto fosso fino al Fiume Fiora e prosegue verso monte, lungo l'alveo del fiume stesso, fino al punto di incontro dei confini dei comuni di Canino e Ischia di Castro con quello di Manciano; da tale punto prosegue seguendo il confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano; continua, in direzione ovest, a percorrere il suddetto confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano, poi quello tra Ischia di Castro e Pitigliano; infine, quello tra Farnese e Pitigliano fino a ricongiungersi al punto da dove 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 e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine vulcanica, con presenza, lungo le valli del fiume Fiora, di terreni calcarei-silicei derivanti da rocce quaternarie e terreni alluvionali, siano posti entro un limite altimetrico di 450 metri s.l.m..

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, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 330 piante per ettaro.

La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata.

La produzione massima di olive/Ha non può superare i Kg 9.000 negli oliveti specializzati.

Per la coltura consociata o promiscua gli Organi tecnici della Regione Lazio accertano la produzione massima di olive/Ha in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

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. E' tuttavia consentito, durante le operazioni di raccolta, richiedere un certificato provvisorio per il prodotto già ottenuto fornendo la documentazione prevista e riportando gli estremi dell'operazione nella denuncia finale di produzione.

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.

La resa massima di olive in olio non può superare il 18%.

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; ogni altro trattamento è vietato.

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

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

-colore: verde smeraldo con riflessi dorati;

-odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;

-sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante;

-acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio.

- numero di perossidi <= 10 MeqO2/Kg

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 "Canino" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrazioni 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.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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.

Il logo della denominazione, come da allegato documento, è costituito da " CANE RAMPANTE BIANCO ED UN RAMETTO CON OLIVE SU SFONDO CELESTE SFUMANTE AL CHIARO, IL TUTTO RACCHIUSO IN UN CONTORNO DI COLORE GRIGIO A FORMA DI ANFORA IN CUI, NELLA PARTE SUPERIORE, SONO DISEGNATI TRE GIGLI".

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, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di 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 "Canino" 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 "Canino" ai fini dell'immmissione al consumo

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

devono essere in vetro o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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



ZONA DOC CANINO