Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "COLLINE SALERNITANE".**

Art. 1 ( denominazione )

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

Art.2 (varietà di olivo)

1) La denominazione di origine controllata "Colline Salernitane" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Rotondella, Frantoio, Carpellese o Nostrale per almeno il 65%; Ogliarola e Leccino in misura non superiore al 35%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 20%.

2) L'introduzione di nuove varietà nei nuovi impianti è ammessa dalla Regione Campania, sentito il Consorzio di Tutela, a condizione che le medesime non alterino le peculiari caratteristiche del prodotto.

Art.3 (zona di produzione)

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Colline Salernitane" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Salerno, nei territori olivati idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione. Tale zona, riportata in apposita cartografia, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Acerno, Albanella, Altavilla, Amalfi, Aquara, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Bellosguardo, Bracigliano, Buccino, Caggiano, Calvanico, Campagna, Castelcivita, Castelnuovo di Conza, Castel S. Lorenzo, Castiglione dei Genovesi, Cava dei Tirreni, Cetara, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi, Corbara, Corleto Monforte, Felitto, Fisciano, Furore, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Laurino, Laviano, Maiori, Mercato S. Severino, Minori, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Monte

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.

S. Giacomo, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Ottati, Padula, Palomonte, Pellezzano, Pertosa, Petina, Piaggine, Polla, Positano, Postiglione, Praiano, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Roccapiemonte, Romagnano al Monte, Roscigno, Sacco, Sala Consilina, Salerno, Salvitelle, S. Cipriano Picentino, S.Gregorio Magno, S. Mango Piemonte, S. Pietro al Tanagro, S. Rufo, S. Arsenio, Sant'Angelo a Fasanella, Santomenna, Sarno, Sassano, Scala, Serre, Sicignano degli Aburni, Teggiano, Tramonti, Valle dell'Angelo, Valva, Vietri sul Mare. Sono, altresì, compresi per parte del loro territorio, i seguenti comuni:: Battibaglia, Capaccio, Eboli, Pontecagnano, Bellizzi.

L'area predetta è così delimitata:
da un linea che, partendo dal confine settentrionale della provincia di Salerno, presso il confine comunale di Positano, segue tutta la costa sul mare Tirreno fino ad incrociare il confine nord-ovest del comune di Pontecagnano Faiano che percorre fino ad incrociare la S.S 18; segue questa, in direzione sud, fino a Battipaglia; prosegue per la S.S. 19, fino ad incrociare, in agro di Eboli, la S.P. (Corneto), che percorre completamente fino al bivio di Santa Cecilia, ove si ricongiunge con la S.S. 18 che segue fino al confine settentrionale del comune di Agropoli; segue, nell'ordine, i confini meridionali dei comuni di Capaccio, Roccadaspide, Felitto, Laurino, Valle dell'Angelo, Piaggine, Monte S. Giacomo, Sassano, Padula; risale il confine provinciale di Salerno, fino ad incrociare il confine comunale di Acerno, che segue prima in direzione sud-ovest, poi in direzione nord, fino a ricongiungersi con il confine provinciale che percorre fino al confine Meridionale di Sarno; qui prosegue prima lungo i confini meridionali di Sarno e di Siano, poi lungo il confine tra i comuni di Mercato S. Severino e Castel S. Giorgio e tra Cava dei Tirreni e Nocera Superiore; prosegue lungo il confine nord di Tramonti fino a ricongiungersi con il confine provinciale che segue, verso il mare, fino al punto di partenza, includendo per intero il comune di Positano.

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. Pertanto, sono da

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di cui al precedente art. 3, i cui terreni siano collinari, in prevalenza argillosi e calcarei

2) 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.

3) I nuovi impianti devono essere di tipo specializzato con l'utilizzazione per almeno l'85% delle seguenti varietà, da sole o congiuntamente: Rotondella, Carpellese, Frantoio, Ogliarola.

3) La produzione massima di olive/Ha non può superare Kg. 12.000 per ettaro negli oliveti specializzati. La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

4) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

5) La raccolta delle olive è effettuata entro il 31 dicembre di ogni anno.

6) In presenza di particolari andamenti stagionali la raccolta può essere protratta con specifico atto deliberativo della Regione Campania, sentito il Consorzio di tutela, al 30 gennaio di ogni campagna oleicola.

7) La denuncia delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

8) Alla denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoili ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a) della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Art.5 (modalità di oleificazione)

1) Le operazioni di oleificazione e di confezionamento dell'olio devono essere effettuate nell'ambito dell'intera area territoriale dei comuni indicati nel precedente art.3.

2) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Colline Salernitane" deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

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 molite entro il secondo giorno dalla raccolta.

5) La regione Campania istituisce uno schedario regionale degli impianti di molitura e condizionamento degli oli di cui all'art. 1.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

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

- colore: dal verde al giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: di fruttato medio alto;
- sapore: fruttato con media o debole sensazione di amaro e leggero sentore di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,70 per 100 grammi di olio.
- numero perossidi <= 12 MeqO2/Kg.
- K232 <= 2,20
- acido linoleico <= 10,00 %
-polifenoli totali >= 100

2) Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

3) 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 "Colline Salernitane" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

4) 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.

Art.7 ( designazione e presentazione )

1) 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.

2) 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.

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.

4) 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.

5) Il nome della denominazione di origine controllata "Colline Salernitane" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

6) I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Colline Salernitane" ai fini dell'immmissione al consumo devono essere in vetro o banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

7) E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.




Colline salernitane