Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta
"Oliva Ascolana del Piceno"



Art.1
(Denominazione)

La denominazione d'origine protetta *"Oliva Ascolana del Piceno"* è riservata alle olive, in salamoia o ripiene che rispondono ai requisiti e alle condizioni stabilite dal Regolamento Comunitario 2081/92 ed indicate nel presente disciplinare di produzione.

Art.2
(Piattaforma varietale)

La denominazione d'origine protetta *"Oliva Ascolana del Piceno"* designa le olive, in salamoia o ripiene, prodotte nella zona delimitata al successivo art.3 del presente disciplinare, ottenute dalla varietà d'olivo "Ascolana Tenera".

Art.3
(Zona di produzione)

La zona di produzione della denominazione d'origine protetta *"Oliva Ascolana del Piceno"* comprende per intero i territori dei seguenti comuni:
COMUNI DELLA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO
Acquaviva Picena, Altidona, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Belmonte Piceno, Campofilone, Carassai, Castel di Lama, Castignano, Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Cupramarittima, Falerone, Fermo, Folignano, Francavilla d'Ete,Grottammare, Grottazzolina, Lapedona, Magliano di Tenna, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Rinaldo, Monte S. Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Montefiore dell'Aso, Montegiberto, Montegiorgio, Montegranaro, Monteleone di Fermo, Montelparo, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Ortezzano, Pedaso, Petritoli, Ponzano di Fermo, Porto S. Giorgio, Porto S. Elpidio, Rapagnano, Ripatransone, Rotella, Servigliano, Spinetoli, San Benedetto del Tronto, S. Elpidio a Mare, S. Vittoria in Matenano, Torre S. Patrizio, Venarotta;

COMUNI DELLA PROVINCIA DI TERAMO
Martinsicuro, Colonnella, Alba Adriatica, Corropoli, Controguerra, Ancarano, Nereto,Torano Nuovo, S. Egidio alla Vibrata, Civitella del Tronto, S. Omero, Tortoreto, Giulianova, Mosciano S. Angelo, Bellante, Campli, Valle Castellana, Torricella Sicura, Rocca S. Maria, Teramo, Castellalto, Canzano, Notaresco, Morro d'Oro, Roseto degli Abruzzi, Cortino, Montorio al Vomano.

Art.4
(Tecniche colturali)

Il territorio su cui insiste la produzione della denominazione d'origine protetta *"Oliva Ascolana del Piceno"* ha le seguenti caratteristiche pedo-climatiche:

- terreni di natura variabile dal calcareo-argilloso all'arenaceo, con pH mediamente sub-alcalini;
- altitudine delle aree di produzione variabile dai 20 ai 500 m.s.l.m.

Le tecniche colturali adottate sono le seguenti:

- gli impianti hanno sesti posizionati in modo tale da favorire una buona areazione ed illuminazione per permettere l'allegagione;

2 4 NOV. 2003

- la densità di impianto non deve superare le 300 piante/ha (sesto di impianto 6 x 6). Negli impianti deve essere presente almeno il 60% di ascolana tenera ed un max 40% di piante impollinatrici;
- le forme di allevamento da utilizzare sono quelle libere (vaso, globo, monocono ecc..);
- l'irrigazione è consentita, ma va interrotta almeno 20 giorni prima della raccolta;
- la raccolta va effettuata tra il 10 Settembre ed il 20 Ottobre;
- la produzione unitaria massima di olive per impianti specializzati è di 7ton/ha, per piante in coltura promiscua è pari a 50Kg./ pianta.

Art.5
(Elementi storici)

Il nucleo originario di diffusione della coltivazione, va ricondotto ai Comuni di Ascoli Piceno, Folignano, Venarotta, Castel di Lama, in provincia di Ascoli Piceno e S. Egidio alla Vibrata, Civitella del Tronto in provincia di Teramo.
Le olive da tavola provenienti da questi territori, erano conosciute dai classici latini come "Ulivae Picenae". Notevole l'incidenza della tecnica di trasformazione adottata nei comprensori di storica diffusione, sui caratteri del prodotto originario e relativa all'uso di un carbonato alcalino per estrarre dalle olive, insieme al grasso, le sostanze amare. I Monaci Benedettini Olivetani del Piceno, furono i primi ad operare la concia delle olive e a testimoniare il carattere di un'industria locale basata proprio sulla preparazione delle olive da tavola.
Le prime notizie circa la farcitura dell'oliva ascolana risalgono al 1600 periodo in cui queste una volta denocciolate, venivano riempite di erbe (olive giudee). La ricetta attuale invece, ha origine nel XIX sec. con farcitura a prevalente base di carni, quale specialità in uso in famiglie agiate.

Art.6
(Metodo di ottenimento)

Oliva in salamoia

a) Caratteristiche del Frutto
Il frutto fresco ammesso alla lavorazione per la produzione di oliva ascolana tenera deve presentare i seguenti caratteri:
- frutto sano;
- lesioni o ammaccature nei limiti previsti dalla norma CODEX ALIMENTARIUS STAN 66-1981 e per ciascuna categoria commerciale, di seguito indicata, la somma delle tolleranze non sarà superiore, in nessun caso, a: Extra il 7%; Prima il 12%; Seconda o Standard il 17%.
- rapporto polpa nocciolo in peso non inferiore a 4;
- polpa di facile distacco dal nocciolo;
- colore verde paglierino, proprio , caratteristico del frutto maturo.

b) Lavorazione
Il trattamento di deamarizzazione deve iniziare non oltre le 48 ore dalla raccolta delle olive.
La lavorazione ed il confezionamento, devono avvenire nell'area di produzione indicata all'art.3, seguendo le riconosciute e sperimentate, tecniche di trasformazione connesse allo stato di maturazione della varietà ed alla temperatura dell'ambiente. La lavorazione comprende le seguenti fasi:
1. deamarizzazione delle olive con immersione in soluzione di idrato sodico (NaOH) la cui concentrazione può variare dall'1.5 al 3%; la durata del processo è compresa tra un minimo di 8 ed un massimo di 12 ore;
2. lavaggi per la riduzione dell'alcale residuo;

24 M

3. fermentazione e conservazione in salamoia, alla concentrazione compresa tra l'8 e il 10% di Cloruro di Sodio (NaCl).

E' ammessa la deamarizzazione delle olive definita "a*l Naturale*", ponendole direttamente in salamoia alla concentrazione compresa tra l'8 e il 10% di Cloruro di Sodio, la durata del processo, legata allo stato di maturazione della varietà, richiede tempi di fermentazione e stoccaggio non inferiori ai 10 mesi.

c) Caratteristiche della Salamoia

I caratteri della salamoia di conservazione devono essere contenuti nei limiti previsti dalla norma CODEX ALIMENTARIUS STAN 66 - 1981.

Oliva ripiena

La denominazione *"Oliva Ascolana del Piceno"* ripiena viene prodotta secondo le modalità tipiche e tradizionali sotto riportate:

a) Caratteristiche degli ingredienti

Carni fresche: carni di bovino maturo provenienti dalla zona di cui all'art 3, minimo 40% - massimo 70%; carni suine mature provenienti dalla zona di cui all'art. 3 minimo 30% - massimo 50%; è tollerata l'aggiunta di carni di pollo provenienti dalla zona di cui all'art. 3 e/o tacchino fino ad un massimo del 10%.

Ingredienti aggiuntivi: uova (da 2 a 4, secondo necessità, per kg. di impasto); formaggio stagionato grattugiato per aroma ed amalgama, minimo gr. 100 per kg. di impasto; olio extravergine e/o strutto quanto basta per la cottura delle carni, è consentito l'uso del burro nella cottura delle carni purché indicato in etichetta; vino bianco secco; cipolla, carota, costa di sedano, noce moscata, sale, quanto basta per l'insaporimento delle carni in cottura.

Ingredienti facoltativi: è ammesso l'utilizzo di piccole quantità di salsa di pomodoro per l'insaporimento delle carni; chiodi di garofano; pepe; buccia di limone grattugiata ed altri aromi di minore entità.

Ingredienti per la panatura: uova, farina di grano, pangrattato, in quantità sufficienti per la formazione di una leggera copertura dell'oliva ripiena.

Il prodotto finito deve contenere almeno il 40% in peso di oliva denocciolata.

b) Lavorazione

Le carni sopraccitate, tagliate in pezzi, vengono rosolate con cipolla, carota e sedano, in olio extravergine di oliva e/o strutto (è consentito l'uso del burro) e portate a cottura a fuoco lento con aggiunta di vino bianco secco e sale. A cottura ultimata la carne e gli ingredienti aggiuntivi vengono triturati. L'impasto viene legato con uova, formaggio grattugiato e aggiunta di noce moscata.

Le olive preventivamente denocciolate vengono riempite con l'impasto così ottenuto.

Le olive ripiene vengono passate nella farina, nell'uovo battuto ed infine nel pangrattato. Il prodotto finale è destinato alla frittura.

Art.7
(Caratteristiche al consumo)

Il prodotto finito deve avere le seguenti caratteristiche, fino alla data di scadenza indicata:

a) Oliva in Salamoia

Caratteristiche organolettiche

Visive:

colore uniforme dal verde al giallo paglierino;

Olfattive:

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
2 NOV. 2003

odore caratteristico di fermentato;
Gustative:
sapore lievemente acido; leggero retrogusto amarognolo; fragranza e croccantezza in bocca.
Caratteristiche microbiologiche:
Conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare.
Caratteristiche fisiche:
Polpa piena, fine, compatta, non raggrinzita, non granulosa.

b) Oliva Ripiena
Caratteristiche organolettiche
Visive: forma leggermente allungata (ellittica) irregolare; presenza di aree verdi percettibili; alla rottura la panatura rimane aderente all'oliva, con impasto che si presenta compatto.
Olfattive: percezioni olfattive di media intensità con note fruttate di oliva verde e spezie.
Gustative: il prodotto risulta croccante, per la presenza della varietà oliva ascolana tenera, di sapore delicato con retrogusto amaro da intenso a mediamente intenso.
Caratteristiche microbiologiche
Conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare.
Caratteristiche fisiche
1 kg. di olive ripiene deve contenere da un minimo di 65 a un massimo di 95 unità

Art.8
(Conservazione)

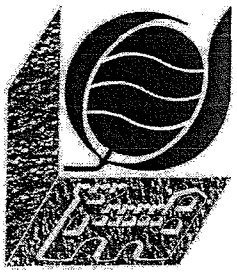
Alle olive in salamoia possono essere aggiunti: acidificanti naturali; parti di pianta come aromatizzanti, infusi di finocchio selvatico, privi di residui cellulosici ottenuti utilizzando piante spontanee o piante provenienti da coltivazioni ricadenti nell'area indicata all'art. 3; è vietata l'aggiunta di coloranti, conservanti ed acidificanti ad eccezione dell'acido L-ascorbico (E300) e dell'acido citrico (E330).
Le olive in salamoia ripiene fresche o parzialmente cotte sono conservate nel rispetto delle condizioni igienico - sanitarie, rispondenti alle vigenti normative in materia alimentare, assicurate dalle tecnologie di produzione e condizionamento adottate. In caso di conservazioni per periodi lunghi debbono essere surgelate immediatamente dopo la produzione, secondo le norme di legge vigenti.

Art.9
(Adempimenti)

Al fine di garantire la rintracciabilità della denominazione di origine, i singoli componenti la filiera produttiva devono essere identificati attraverso la loro iscrizione nei seguenti appositi elenchi:
a) dei produttori olivicoli con l'identificazione catastale degli oliveti idonei;
b) dei trasformatori con l'ubicazione degli impianti idonei di trasformazione delle olive;
c) degli allevatori di carni bovine, suine e di pollame con l'indicazione del numero dei capi allevati;
d) dei trasformatori di olive ripiene con l'ubicazione degli impianti idonei di trasformazione delle olive;
e)dei condizionatori, con l'ubicazione degli impianti idonei al confezionamento delle olive.
Questi elenchi sono attivati, tenuti ed aggiornati dall' Organismo di controllo.

Art.10
(Designazione e presentazione)

Il nome della denominazione di origine protetta *"Oliva Ascolana del Piceno"* deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili e di dimensioni almeno doppie rispetto alle indicazioni di ditta, ragione sociale ed altre, in modo da poter essere ben distinguibile. Sull'etichetta dovrà, inoltre, figurare la dicitura "in salamoia", "in salamoia al naturale" o "ripiena" secondo la tipologia di prodotto cui si riferisce.
La denominazione *"Oliva Ascolana del Piceno"* è contraddistinta dal logo che segue:





Descrizione:
l'immagine del logo "*Oliva Ascolana del Piceno*" si presenta come un cubo in prospettiva piatta, visto dal basso. Visualizza n. 3 facce in dimensioni diverse. In quella frontale, quadrato perfetto, vi sono realizzate n. 2 foglie di olivo stilizzate costruite esternamente da un cerchio inscritto al quadrato e internamente delimitate dall'ovale che a sua volta rappresenta un' oliva tagliata orizzontalmente da tre linee ondulate che separano l'oliva stessa in quattro parti; l'asse centrale dell'oliva (ovale) e la costruzione delle foglie rispetto alla base hanno una inclinazione verso destra di 30°, l'oliva e le foglie sono unite da un rametto che si tronca nello spigolo del quadrato basso a sinistra. Nella faccia sotto a quella centrale, di medio sviluppo, vi è riportata l'immagine grafica di un castello con prospettiva scolpita su trama travertino, con inclinazione d'asse rispetto alla faccia frontale di 30°. Nella terza faccia laterale sinistra, di piccolo sviluppo, con inclinazione d'asse rispetto alla faccia frontale di 60°, vi è riportata solo la trama travertino.
Colore: il logo è in bianco e nero, ma potrà essere riprodotto in qualsiasi colore o combinazione di colori.

La denominazione *"Oliva Ascolana del Piceno"* in salamoia o ripiena va confezionata con recipienti o involucri conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare.
L'aggiunta di qualsiasi qualificazione alla denominazione di cui all'art. 1, non espressamente prevista dal presente disciplinare è vietata. Tale divieto è esteso anche ad aggettivi quali: eccelsa, fine, superiore, selezionato, genuino, tradizionale, etc...