MODULARIO
Mi. P.A.

E

Mod. 7 S.G.

Ministero per le Politiche Agricole

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "PENISOLA SORRENTINA".

Art. 1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Penisola Sorrentina" 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 "Penisola Sorrentina" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti negli oliveti: Ogliarola o Minucciola per almeno il 65%; Rotondella, Frantoio, Leccino, da sole o congiuntamente, 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 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 "Penisola Sorrentina" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Napoli, 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: Gragnano, Pimonte, Lettere, Casola, di Napoli, Sorrento, Piano di Sorrento, Meta, Sant'Agnello, Massa Lubrense, Vico Equense, l'isola di Capri ed Anacapri, nonchè parte del territorio del comune di Castellamare di Stabia.

La zona predetta è così delimitata:

da una linea che, partendo dalla confluenza del confine comunale di Gragnano con la strada statale che congiunge i centri di Castellamare e Gragnano, segue la strada statale

Centro di Riproduzione a Stampa - Mi. P.A.

Ministero per le Politiche Agricole
Direzione Generale delle Politiche Agroalimentari Nazionali

predetta in direzione Castellammare fino all'incrocio con il Viale delle Terme, che percorre fino alla confluenza con Salita Santa Croce; segue quest'ultima fino ad incrociare Via Raffaele Viviani che percorre fino a raggiungere il mare Tirreno. La linea segue il confine della provincia di Napoli, prima in direzione sud-ovest, fino a Punta Campanella, e poi, in direzione nord-est, fino ad incrociare il confine nord del comune di Agerola che segue in direzione nord- est, fino ad intersecare nuovamente il confine provinciale, che segue in direzione nord-est, inglobando per intero i comuni di Pimonte, Gragnano, Casola di Napoli, e Lettere. La linea, giunta al confine del comune di Sant'Antonio Abate, segue nell'ordine, i confini nord dei comuni di Lettere, Casola e Gragnano, fino a ricongiungersi al punto di partenza.

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 considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di cui al precedente art. 3, i cui terreni siano di origine dolomitica, frammisti a materiale piroclastico incoerente quale ceneri, lapilli e pomici, permeabili e ben dotati di elementi nutritivi quali potassa, fosforo, ferro, magnesio, e calcio.

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.

4) La produzione massima di olive/Ha non può superare Kg. 9000 per ettaro negli oliveti specializzati. La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

5) 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.

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A.

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

7) 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.

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

9) Alla denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli 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.

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 "Penisola Sorrentina" 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.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

1) L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Penisola Sorrentina" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P.A.

Ministero per le Politiche Agricole

caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: di fruttato;
- 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 0,80 per 100 grammi di olio.
- numero perossidi <= 12 MeqO2/Kg.
- K232 <= 2,20
- acido linoleico <= 12,00 %
-polifenoli totali >= 60ppm

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

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 crigine controllata "Penisola Sorrentina" 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

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A.

Ministero per le Politiche Agricole

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 "Penisola Sorrentina" 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.

6) I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Penisola Sorrentina" 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.

Centro di Riproduzione e Stampa - Mi. P. A.

Carta politica ITALIA



Penisola
Sorrentina