2 OTT. 2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta "*Tergeste*"

Art. 1
Denominazione

La denominazione di origine protetta "*Tergeste*" è riservata agli oli extra vergine di oliva che rispondono alle condizioni e 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 *"Tergeste"* è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle varietà di olive presenti negli oliveti nelle seguenti proporzioni:
- Belica o Bianchera, in quantità non inferiore al 20%;
- Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino da sole o congiuntamente per la differenza.

Art. 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta *"Tergeste"* comprende i territori della provincia di Trieste idonei a conseguire produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Tale zona comprende, il territorio amministrativo della provincia di Trieste, per intero con i seguenti comuni:
Muggia/Milje, San Dorligo della Valle/Dolina, Trieste/Trst, Duino-Aurisina/Devin-Nabrežina, Sgonico/Zgonik e Monrupino/Repentabor.
La zona è così delimitata:
Ad Est dal confine con la Slovenia; ad Ovest dalla provincia di Gorizia; a Nord dal confine con la Slovenia; a Sud dalla costa Adriatica.

Art. 4
Caratteristiche di coltivazione

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta *"Tergeste"* devono essere quelle tradizionali e caratteristiche del territorio di cui al precedente art. 3 e, in ogni caso, idonee a conferire le specifiche caratteristiche qualitative all'olio derivato.
2) I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli tradizionalmente in uso nelle aree individuate.

3) Le olive devono essere raccolte a partire dall'inizio dell'invaiatura e le operazioni di raccolta non dovranno protrarsi oltre il 31 dicembre di ogni anno.
4) Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici, e conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati in modo idoneo ad evitare danni al frutto e molite entro tre giorni dalla raccolta in frantoi ubicati nella zona di produzione descritta nell'articolo 3.
5) La difesa antiparassitaria deve essere svolta secondo i criteri di lotta guidata ed integrata e/o biologica.
6) La produzione massima di olive riferite a coltura specializzata degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine "*Tergeste*" non devono superare i 65 quintali di olive per ettaro. Le produzioni massime di olive in coltura promiscua non devono superare i 50 chilogrammi per pianta. La resa massima in olio delle olive non può essere superiore al 22%.

Art. 5
Modalità di oleificazione

1) Le operazioni di confezionamento dell'olio devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente articolo 3.
2) Per l'estrazione dell'olio sono ammessi processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino, il più fedelmente possibile, le caratteristiche peculiari originarie del frutto.
3) Durante la molitura ed in tutte le fasi del ciclo di lavorazione si dovranno rispettare le seguenti condizioni:
   - la temperatura della pasta non deve superare i 30°C;
   - durante la gramolatura è consentito soltanto l'uso dell'acqua;
   - tutti i mezzi impiegati nel ciclo non devono cedere materiali, sapori od odori;
   - per i vasi oleari si privilegiano materiali vetrosi o vetrificati o di acciaio, con esclusione di resine e plastiche.
4) Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio.
5) Nei frantoi le olive devono essere conservate in locali sufficientemente aereati.

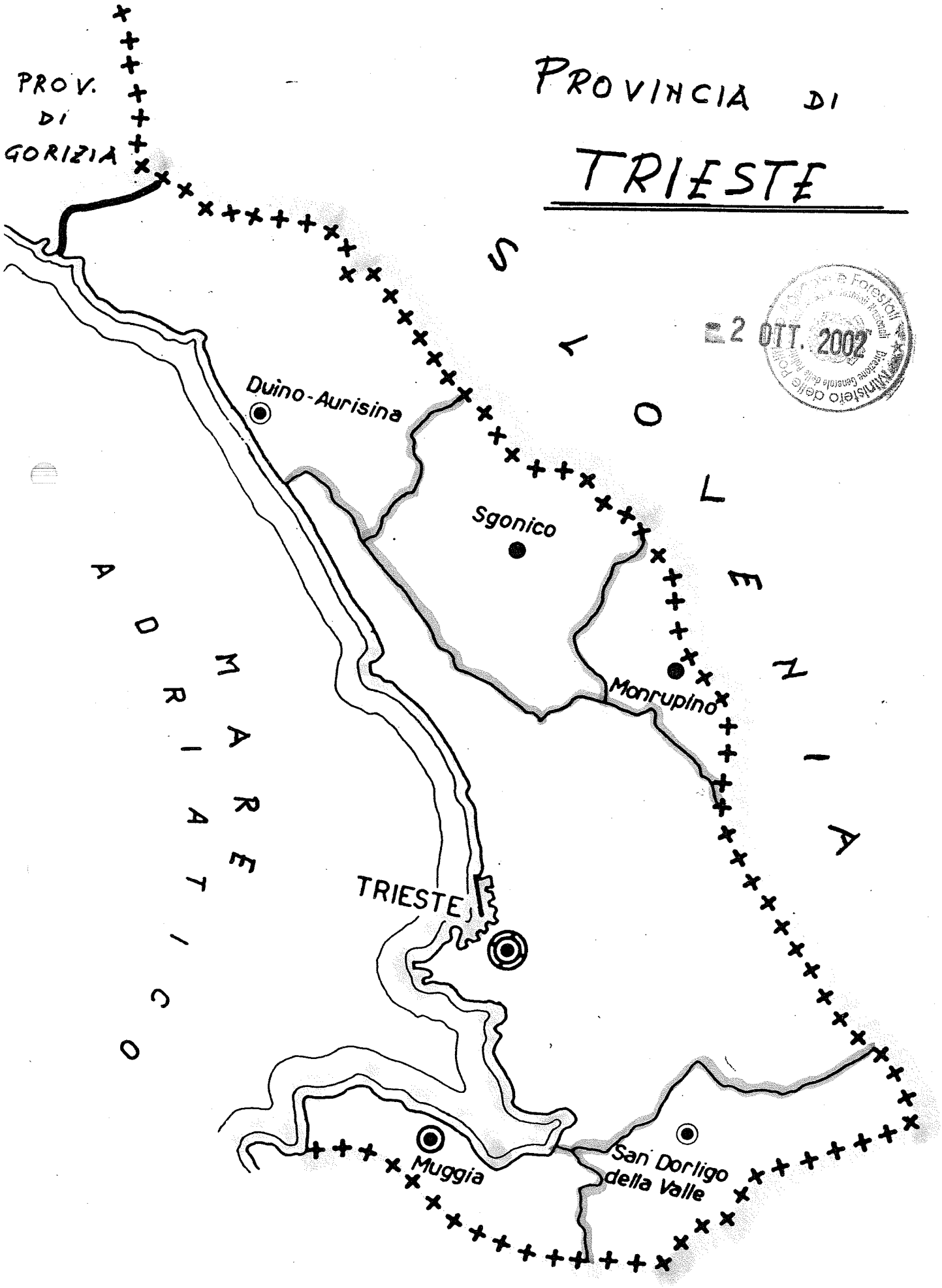
Art. 6
Caratteristiche al consumo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta *"Tergeste"* all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: oro-verde;
- odore: fruttato medio;
- sapore: fruttato con media o leggera sensazione di piccante;
- punteggio al panel test: $\geq$ 6,8 con i seguenti parametri sensoriali, fruttato verde superiore o uguale a 2, amaro e piccante superiore o uguale a 1;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

- numero perossidi ≤ 12 meq02/kg
- acido oleico ≥ 74%
- acido linoleico ≤ 9%
- polifenoli totali ≥ 100 mg/Kg
- Delta K ≤ 0,01
- K270 ≤ 0,20
- K230 ≤ 2,30

Art. 7
Designazione e presentazione

1) Alla denominazione di origine protetta di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "superiore", "selezionato".
2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
3) 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.
4) E' consentito l'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva a condizione che vengano riportate in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'articolo1.
5) Il nome della denominazione di origine protetta *"Tergeste"* deve figurare in etichetta con 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) L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta *"Tergeste"* deve essere immesso al consumo in bottiglie di capacità non superiore ad un litro con l'esclusione di contenitori di resina e plastica.
7) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui è ottenuto l'olio.
8) In etichetta, di seguito alla denominazione di origine protetta, potrà comparire la traduzione letterale in lingua slovena dell'indicazione del prodotto.


PROV. DI GORIZIA
PROVINCIA DI
TRIESTE
SLOVENIA
Duino-Aurisina
Sgonico
Monrupino
TRIESTE
Muggia
San Dorligo della Valle
MARE ADRIATICO

2 OTT. 2002