MODULARIO
Mi. P.A.F.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
"TERRE DI SIENA"
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) Olio Extravergine di Oliva "TERRE DI SIENA", di seguito definito Olio "Terre di Siena" è riservata all'Olio Extravergine di Oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione e alle vigenti normative.

Art. 2

L'olio "Terre di Siena" è prodotto con olive provenienti da almeno due delle seguenti cultivar presenti, a livello aziendale, singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85%: Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo.
Possono concorrere altre cultivar quali Pendolino, Maurino, Olivastra, Morchiaio, Pitursello, Americano, Arancino, Ciliegino, Filare, Gremignolo, Maremmano, Mignolo, Olivo Bufalo, in misura non superiore al 15%.

Art. 3

Le olive destinate alla produzione dell'Olio "Terre di Siena" devono essere prodotte nei territori collinari della Provincia di Siena vocati alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.
La zona di produzione comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Abbadia S.Salvatore, Asciano, Buonconvento, Casole d'Elsa, Castiglion d'Orcia, Cetona, Chianciano, Chiusdino, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Monticiano, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, S. Gimignano, S. Giovanni d'Asso, S.Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena, Trequanda, Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi; di questi due ultimi comuni viene escluso la parte nel territorio di produzione del Chianti Classico di cui al D.M. 31/07/1932, pubblicato sulla G.U. n°209 del 9/9/32.Tale zona esclusa è così delimitata in cartografia: incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le provincie di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole, in comune di Castelnuovo Berardenga. Da questo punto il confine

seguè il Torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al Podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al Podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298). Di qui, seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada sino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto Fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S. Lucia (quota 252-265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo tra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga. Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della Provincia di Firenze, che segue fino presso il Podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S. Giorgio e le sorgenti di Cinciano, proseguendo fino ad incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino Val d'Elsa, poi il torrente Drove. Si segue quindi il confine della zona del Chianti Classico che coincide con quello amministrativo dei Comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali della zona, più specificatamente gli oliveti devono essere situati su terreni con idonee caratteristiche pedo-agronomiche, privi di ristagni idrici e ben drenati, con giacitura collinare, con esclusione delle aree di fondovalle;

La produzione di olive non può superare Kg 30 a pianta, comunque non può essere superiore a kg 12.000 per ettaro di olive.

Gli oliveti di nuovo impianto, conformi alle caratteristiche del comma precedente, potranno essere ammessi alla produzione dell'olio "Terre di Siena" a partire dal terzo anno di vegetazione delle piante.

La raccolta delle olive per la produzione dell'olio "Terre di Siena" dovrà avere inizio a maturazione fisiologica o tecnologica che in provincia di Siena si avverte da fine ottobre; pertanto potrà iniziare dal mese di ottobre e dovrà terminare entro il 31 dicembre. Deroghe oltre tale data potranno essere assentite, per particolari eventi, dalla Regione Toscana. - Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta.

Art. 5

L'olio "Terre di Siena", deve essere ottenuto esclusivamente con olive sane, provenienti dalla zona di cui all'Art.3 molite in oleifici siti nel territorio di produzione descritto all'Art.3.

L'eventuale conservazione delle olive deve avvenire in appositi locali freschi e ventilati e per non più di 3 giorni dalla raccolta, evitando surriscaldamenti e fermentazioni.

Per il trasporto delle olive al frantoio è vietato l'uso di sacchi o balle al fine di evitare surriscaldamenti o fermentazioni.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le 24 ore successive dal conferimento ai frantoi.
Le olive devono essere sottoposte a preventivo lavaggio con acqua alla temperatura ambiente.
Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre olio che presenti le caratteristiche peculiari originarie del frutto.La resa in olio non può essere superiore al 22% in peso delle olive.

Art. 6

L'olio "Terre di Siena", all'atto dell'imbottigliamento deve rispondere alle seguenti caratteristiche analitiche-organolettiche:

Colore: dal verde al giallo con variazioni cromatiche nel tempo.
Odore: fruttato.
Gusto: con note di amaro e piccante.
Acidità max: 0,50%(espressa in acido oleico).
Perossidi: valore max 12.
Valori di K 232: max 2,20.
Valori di K 270: max 0,20.
Polifenoli totali: uguali o maggiori di 100 p.p.m..
Tenore di acido oleico: maggiore del 72%.
Panel Test: uguale o maggiore di 7.

Art. 7

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, superiore, genuino. Sono ammessi riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori. E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche, che facciano riferimento a comuni, frazioni ed aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art.3. Sono ammessi riferimenti identificativi aziendali, l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore su nomi geografici ed in particolare modo su nomi di altre zone di produzione di oli a Denominazione di Origine Protetta. E' consentito l'uso di nomi di: aziende, tenute, fattorie e castelli solo

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima. E' consentita l'indicazione dello stabilimento dove è avvenuta l'oleificazione o l'imbottigliamento. Deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colori di ampio contrasto rispetto a quelli dell'etichetta la dizione OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRE DI SIENA" DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle altre indicazioni che compaiono. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. I recipienti, ai fini della immissione al consumo, devono essere in vetro di capacità non superiore a It. 5 od in lamina metallica di capacità di It. 5.

