19 GEN. 2004

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 Olio Extravergine di Oliva "*TUSCIA*"

Art.1
Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "*Tuscia*" è riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n.2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art.2
Zona di produzione

La zona di produzione e .trasformazione delle olive della D.O.P. "*Tuscia*" comprende il territorio della Provincia di Viterbo idoneo a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.
Nel suo insieme la zona della D.O.P. "*Tuscia*" comprende i territori dei seguenti Comuni: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S.Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (parte) Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S.Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (parte) Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S.Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano.
La parte del Comune di Tuscania e Montalto di Castro è delimitata da una linea immaginaria che parte dal punto di incrocio tra i comuni di Arlena di Castro, Piansano e Tuscania e prosegue in direzione Sud Sud-Ovest lungo il confine che divide il Comune di Tuscania da quello di Arlena di Castro fino al fosso Arroncino di Pian di Vico e continua lungo il percorso del predetto fosso fino al torrente Arrone; prosegue poi lungo lo stesso torrente fino al Guado dell'Olmo; continua in direzione Nord Nord-Ovest dal Guado dell'Olmo percorrendo la strada provinciale dogana che collega Tuscania a Montalto di Castro fino al bivio con la strata statale n.312 Castrense; prosegue verso Nord- Ovest ripartendo dal suddetto bivio e percorrendo la strada statale castrense fino al fosso del Sasso che attraversa gli archi di Pontecchio; percorre detto fosso fino al fiume Fiore e prosegue verso monte, lungo l'alveo del fiume stesso, fino al punto di incontro dei confini dei comuni di Canino, di Ischia di Castro e Manciano; prosegue in direzione Ovest fino al Mar Tirreno lungo il confine che separa la Regione Lazio dalla Regione Toscana

Art.3
Varietà di olivo

L'olio a D.O.P. "*Tuscia*" deve essere prodotto dalle olive delle varietà Frantoio, Caninese e Leccino,

presenti per almeno il 90%, da sole o congiuntamente, nei singoli oliveti. E' ammessa la presenza negli oliveti, in percentuale massima del 10 %, di altre varietà.

Art. 4

Caratteristiche naturali dell'ambiente di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura degli oliveti destinati alla produzione degli oli a D.O.P. "*Tuscia*" di cui all'art. 1, cosi come i sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelle atte a conferire tradizionali caratteristiche qualitative,

Dal punto di vista geomorfologico, la zona si presenta con altimetrie diverse. L'origine vulcanica dei terreni genera una predominanza sull'intera zona delle piroclastiti rendendo così il suolo che ne deriva di elevata fertilità. Nel complesso i terreni sono. dotati di buona fertilità ed in particolare alcune caratteristiche del suolo quale la composizione granulometrica, la capacità di ritenzione idrica, le riserve minerali e la reazione, insieme ai fattori pedogenetici (clima, esposizione, altitudine, ecc...) confermano la vocazione coltura dell'olivo.

Il clima temperato con precipitazioni intorno ai 900 mm annui distribuiti prevalentemente nel periodo primaverile-autunnale fatta eccezione per l'area dei Colli Cimini caratterizzata da sensibili escursioni termiche e maggiori piovosità.

Nella zona, l'olivo rappresenta una delle colture più diffuse, con impianti specializzati aventi 150-300 piante ad ettaro, intensivi con oltre 300 piante ad ettaro e promiscui con fino a 100 piante ad ettaro.
Negli oliveti specializzati ed intensivi le forme di allevamento possono essere il vaso cespugliato, la forma Y, il monocono, il cono rovescio e qualunque altra forma adattabile all'olivo. Per gli oliveti promiscui, le forme di allevamento più diffuse sono il vaso policonico ed il vaso libero.

Le pratiche di potatura sono eseguite generalmente con cadenza annuale, mentre ad intervalli più lunghi si esegue la potatura di rinnovo.

La concimazione dei terreni è di tipo minerale ed organica; sono raccomandati apporti annui di fertilizzanti che non superino le asportazioni al netto delle perdite e garantiscano il mantenimento della fertilità del terreno e la stabilità dell'ecosistema ad esso collegato.

La difesa fitosanitaria è eseguita nel rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema, evitando gli interventi inutili e dannosi all'entomofauna utile ed attenendosi quindi alle indicazioni dei servizi di lotta guidata ed integrata operanti sul territorio. Sono vietati trattamenti al terreno con prodotti diserbanti e disseccanti.

Ulteriori pratiche agronomiche dovranno essere condotte in maniera razionale e tale da salvaguardare la qualità del prodotto.

Art.6

Raccolta e post-raccolta

Le olive devono essere prelevate direttamente dall'albero mediante la raccolta manuale o meccanica o quant'altro non danneggi il prodotto.

Il grado di maturazione delle olive alla raccolta non dovrà eccedere lo stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e comunque dovrà protrarsi non oltre il 20 dicembre per le cultivars precoci (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino, ecc...) e non oltre il 15 gennaio per le cultivars tardive (Caninese, Moraiolo, ecc...). E' tassativamente vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione.
La produzione massima di olive per ettaro non può superare i Kg 9.000 (novemila) negli oliveti specializzati ed intensivi mentre negli oliveti consociati e promiscui la produzione massima di olive per pianta non può superare i Kg 90 (novanta).

Il trasporto delle olive al frantoio dovrà essere effettuato in recipienti idonei subito dopo la raccolta e comunque entro un giorno dalla stessa.

Le partite di olive pervenute al frantoio devono rispondere ai requisiti di maturazione, freschezza ed integrità, pena il rigetto delle stesse. Le olive dovranno essere lavorate entro e non oltre un giorno dal conferimento al frantoio.

Art. 7

Modalità di oleificazione

Le pratiche di oleificazione sono:

1. lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente, cernita e defogliazione;
2. molitura con frangitori idonei;
3. gramolatura a temperatura controllata non superiore a 30 °C e per tempi inferiori ai 60 minuti;
4. estrazione fisica con impianti del tipo a pressione, a centrifugazione continua (con o senza aggiunta di acqua), a percolamento più pressione, a percolamento più centrifugazione:
   - nel caso di estrazione per pressione, i fiscoli devono essere puliti ad ogni riavvio del ciclo, le pressioni esercitate non devono essere superiori a 400 Kg/cmq con unica estrazione e tempo massimo di due ore;
   - nel caso di estrazione per centrifugazione con aggiunta di acqua, questa dovrà essere potabile ed avere una temperatura tale da non aumentare la temperatura della pasta di olive all'entrata della centrifuga.
5. Centrifugazione del mosto oleoso: l'olio ed il mosto oleoso estratto dovranno essere immediatamente allontanati dai residui di acqua di vegetazione mediante separatori continui in acciaio inox. All'uscita degli impianti di estrazione. la temperatura dell'olio non dovrà

19 GEN. 2004

superare i 28°C.
6. Purificazione dell'olio per filtrazione o altro mezzo di tipo fisico.
7. E' vietato effettuare la doppia centrifugazione della pasta di olive senza interruzione, metodo di trasformazione noto come "ripasso".

Le operazioni di oleificazione dovranno essere effettuate in oleifici situati entro i limiti della zona indicata dall'art.2 e non dovranno protrarsi oltre il 16 gennaio.

La conservazione dell'olio dovrà avvenire in recipienti di acciaio inox perfettamente puliti e senza tracce di detergenti.

La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

Art.8
Caratteristiche al consumo

L'olio di oliva extravergine a D.O.P. "*Tuscia*" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colore: verde smeraldo con riflessi dorati;
Odore: fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;
Sapore: di fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante;
Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 gr di olio;
Numero di perossidi: $\leq$ a 12meq O_2 /Kg di olio;
Valutazione organolettica conforme all'attuale normativa U.E.
Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa U.E..

Art.9
Designazione e presentazione

Alla D.O.P. "*Tuscia*" è vietata l'aggiunta di qualsiasi ulteriore menzione del presente disciplinare ivi comprese le indicazioni: tipo, gusto, selezionato, scelto e similari, nonché indicazioni che facciano riferimento ad aree geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la D.O.P. '*Tuscia*".

Sono inoltre consentite una contro-etichetta e/o cartellino in cui siano riportate notizie circa la zona di produzione, le modalità di coltivazione, il tipo di lavorazione, la varietà ed il significato biologico

e merceologico dell'olio.

I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine di oliva a D.O.P. "Tuscia" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Il simbolo grafico è stato opportunamente ridisegnato da reperto etrusco di Antefissa in terracotta proveniente dagli scavi dell'abitato di Acquarossa (VT) l cui originale è presso il Museo di Civitacastellana (VT). La Antefissa è un colore ocre scuro (colore pantone n.1685 C) sostenuta dalla scritta TUSCIA in colore rosso scuro (colore pantone n.187 C) in campo rettangolare verticale giallo (retino 70% colore pantone 130 C) e fascia di base in colore nero (process Black C) con scritta su due righe olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta.

