26 NOV 2009
Politiche Agricole e Forestali Ministero

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

PARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

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

Disciplinare di Produzione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna"

Art. 1

La Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" è riservata all'olio extravergine di oliva estratto nelle zone di cui all'art.2 da olive prodotte in aziende iscritte nell'elenco degli oliveti di produzione a D.O.P. che rispondano alle condizioni ed ai requisiti fissati dalle norme vigenti e da quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

1) La zona di coltura delle olive destinate alla produzione dell'olio D.O.P. "Sardegna" comprende i territori dei seguenti comuni :

Provincia di Cagliari:

Arbus, Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Barumini, Buggerru, Burcei, Cagliari, Calasetta, Capoterra, Carbonia, Carloforte, Castiadas, Collinas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus de Maria, Domusnovas, Donori, Elmas, Fluminimaggiore, Furtei, Genuri, Gesico, Gesturi, Giba, Goni, Gonnesa, Gonnosfanadiga, Guamaggiore, Guasila, Guspini, Iglesias, Las Plassas, Lunamatrona, Mandas, Maracalagonis, Masainas, Monastir, Monserrato, Muravera, Musei, Narcao, Nuraminis, Nuxis, Ortacesus, Pabillonis, Pauli Arbarei, Perdaxius, Pimentel, Piscinas, Portoscuso, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Samassi, Samatzai, San Basilio, San Gavino Monreale, San Giovanni Suergiu, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sanluri, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Sant'Andrea Frius, Santadi, Sardara, Sarroch, Segariu, Selargius, Selegas, Senorbì, Serdiana, Serramanna, Serrenti, Siliqua, Sestu, Settimo San Pietro, Setzu, Siddi, Silius, Sinnai, Siurgus Donigala, Soleminis, Suelli, Teulada, Tratalias, Tuili, Turri, Ussana, Ussaramanna, Uta, Vallermosa, Villa San Pietro, Villacidro, Villamar, Villamassargia, Villanovaforru, Villanovafranca, Villaperuccio, Villaputzu, Villasalto, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincia di Oristano:

Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidonì, Bonarcado, Boroneddu, Busachi, Cabras, Cuglieri, Curcuris, Fordongianus, Ghilarza, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Masullas, Marrubiu, Milis, Mogorella, Mogoro, Morgongiori, Narbolia, Neoneli, Norbello, Nughedu Santa Vittoria, Nurachi, Nureci, Ollastra Simaxis, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Paulilatino, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Samugheo, San Nicolò D'arcidano, Santa Giusta, Santu Lussurgiu, San Vero Milis, Scano Montiferro, Sedilo, Seneghe, Senis, Sennariolo, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simala, Simaxis, Sini, Siris, Soddi, Solarussa, Sorradile, Tadasuni, Terralba, Tramatza, Tresnuraghes, Ulà Tirso, Uras, Usellus, Villanova Truschedu, Villa Sant'Antonio, Villaurbana, Villa Verde, Zeddiani, Zerfaliu.

Provincia di Nuoro:

Aritzo, Arzana, Atzara, Austis, Barisardo, Baunei, Birori, Bitti, Bolotana, Borore, Bortigali, Bosa, Budoni, Cardedu, Dorgali, Dualchi, Elini, Escalaplano, Escolca, Esterzili, Flussio, Gadoni, Gairo, Galtelli, Gavoi, Genoni, Gergei, Girasole, Ilbono, Irgoli, Isili, Jerzu, Laconi, Lanusei, Lei, Loceri, Loculi, Lodè, Lotzorai, Lula, Macomer, Magomadas, Mamoiada, Meana Sardo, Modolo, Montresta, Noragugume, Nuoro, Nuragus, Nurallao, Nurri, Oliena, Olzai, Onani, Onifai, Oniferi, Orani, Orgosolo, Orosei, Orotelli, Orroli, Ortueri, Orune, Osini, Ottana, Ovodda, Perdasdefogu, Posada, Sadali, San Teodoro, Sagama, Sarule, Serri, Seui, Seulo, Silanus, Siniscola, Sindia, Sorgono, Suni, Talana, Tertenia, Teti, Tiana, Tinnura, Tonara, Torpè, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili, Villanovatulo, Villanova Strisaili.

Provincia di Sassari:

Aggius, Aglientu, Alghero, Anela, Ardara, Arzachena, Badesi, Banari, Benetutti, Berchidda, Bessude, Bonnanaro, Bono, Bonorva, Bortigiadas, Borutta, Bottida, Buddusò, Bultei, Bulzi, Burgos, Calangianus, Cargeghe, Castelsardo, Cheremule, Chiaramonti,

Codrongianus, Cossoine, Erula, Esporlatu, Florinas, Giave, Golfo Aranci, Illorai, Ittireddu, Ittiri, Laerru, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Mara, Martis, Monteleone Rocca Doria, Monti, Mores, Muros, Nughedu di San Nicolò, Nule, Nulvi, Olbia, Olmedo, Oschiri, Osilo, Ossi, Ozieri, Padria, Padru, Palau, Pattada, Perfugas, Ploaghe, Pozzomaggiore, Porto Torres, Putifigari, Romana, Sant'Antonio di Gallura, Santa Teresa Gallura, Sassari, Sedini, Semestene, Sennori, Siligo, Sorso, Telti, Tempio Pausania, Terqu, Thiesi, Torralba, Tula, Tissi, Trinità d'Agultu e Vignola, Uri, Usini, Valledoria, Viddalba, Villanova Monteleone.

Art.3

La Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" è riservata all'olio extra-vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti nell'oliveto, da sole o congiuntamente, per almeno l'80%: Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana e i loro sinonimi; al restante 20% concorrono le varietà minori presenti nel territorio, che comunque non incidono sulle caratteristiche finali del prodotto.

In ogni caso le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. risultano omogenee come da art. 9.

Art.4

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna", di cui all'art. 1, devono essere quelle specificate per le zone di produzione al successivo art.5 atte a conferire alle olive e all'olio le specifiche tradizionali caratteristiche qualitative.

Art.5

Nella zona di produzione dell'olio a Denominazione d'origine protetta "Sardegna" l'andamento climatico risponde perfettamente alle esigenze tipiche della specie che trova il suo particolare areale nell'ambiente mediterraneo di cui la Sardegna è tipico esempio. Le

piogge sono concentrate nel periodo autunnale e primaverile con lunghi intervalli siccitosi durante il periodo estivo. La pluviometria media delle aree olivetate è di circa 550/600 mm all'anno.

Le temperature hanno andamento stagionale, con i massimi nel periodo estivo in coincidenza con l'aumento ponderale dei frutti e il processo di inolizione. Ciò concorre a creare una stagione arida che esercita notevole influenza sul ciclo di fruttificazione dell'ulivo.

I terreni olivetani compresi nei comuni di cui all'art.2, prevalentemente a giacitura collinare, sono ritenuti idonei a conferire le caratteristiche specifiche delle produzioni di olio extravergine di oliva D.O.P. Sardegna.

Il substrato di coltura delle aree di produzione è, in ogni caso, tale da consentire una efficiente coltivazione dell'olio e conferire un'adeguata omogeneità e caratterizzazione del prodotto.

Per la lotta ai parassiti dell'olivo vengono seguite le tecniche della lotta guidata; le erbe infestanti vengono controllate con la tecnica dell'aridocoltura e, sempre nel rispetto dei principi della lotta guidata, talvolta si ricorre all'uso di erbicidi.

Art 6

Per gli oliveti idonei alla produzione di olio extravergine di oliva D.O.P. "Sardegna" è ammessa una produzione massima di olive di 120 ql/ha. La resa massima delle olive in olio è del 22%.

Art.7

La raccolta delle olive deve avvenire ad uno stadio di maturazione ottimale, entro un arco di tempo compreso tra l'inizio della invaiatura e non oltre il 31 gennaio. I sistemi di raccolta ammessi sono:

la "brucatura" dalla pianta;

la raccolta con mezzi meccanici.

26 NOV 2003 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

In ogni caso, saranno escluse le tecniche, comunque eseguite, che prevedono la raccattatura delle drupe cadute al suolo. E' vietato l'uso di prodotti di abscissione.

Le olive raccolte dovranno essere trasportate e conservate in idonei contenitori aerati atti a garantire la qualità originaria, in ambienti freschi e ben aerati, al riparo dall'acqua, dal vento, dai rischi di gelate e lontano da odori sgradevoli; devono essere molite entro 2 giorni dalla raccolta.

Art.8

L'estrazione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" deve avvenire nei luoghi di produzione, in frantoi riconosciuti sulla base della normativa vigente, siti nei comuni indicati all'art. 2 e soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire la conservazione delle caratteristiche originarie del frutto ed a conferire al prodotto la migliore qualità organolettica.

E' vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) o meccanica (talco) durante la trasformazione delle olive in olio.E' vietato il metodo di trasformazione noto come ripasso.La temperatura massima di gramolazione consentita è pari a 30° C; la durata massima della gramolazione consentita è pari a 75 minuti.

Art.9

L'olio a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Acidità in acido oleico	≤ 0,5%
Numero di perossidi	≤ 15
Polifenoli totali ppm	≥ 100
Tocoferoli ppm	≥ 100
Colore	Dal verde al giallo con variazione cromatica nel tempo
Odore	Di fruttato
	Di fruttato con sentori di amaro e di

Sapore	piccante
Panel test e altri parametri	≥ 7 e comunque nella norma vigente

Gli esami chimico - fisici ed organolettici dovranno essere effettuati secondo le metodiche di cui al Reg. C.E. n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Art.10

Alla Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "genuino".

E' tuttavia consentito l'uso di nomi di fattorie e di aziende purché non abbiano significato laudativo né siano tali da trarre in inganno il consumatore; detti eventuali riferimenti dovranno essere riportati in etichetta in dimensione dimezzata rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la D.O.P.

Art.11

L'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 può essere commercializzato in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a cinque litri. Le operazioni di preparazione ed imbottigliamento degli oli D.O.P. "Sardegna", nel rispetto della tradizione, devono essere effettuate nell'ambito del territorio indicato all'art. 2. L'olio extravergine di cui all'art.1 viene stoccato in locali e recipienti idonei, al riparo dalla luce e dall'aria. Sui recipienti e/o sulle bottiglie contrassegnate a D.O.P., o sulle etichette apposte sui medesimi devono essere riportati, a caratteri chiari ed indelebili, il logo della D.O.P. (che costituisce parte integrante del presente disciplinare - allegato n.1) costituito da un'oliva dalla quale stilla una goccia d'olio, che con le foglie dell'ulivo stilizza la testa di un asinello, simbolo della produzione olearia e della Sardegna. Il carattere tipografico della dicitura "Olio extravergine di oliva di Sardegna D.O.P." , che circonda l'ellisse dell'oliva, è Meta Plus Bold e, in ogni caso, le dimensioni devono essere superiori a quelle di qualsiasi altra dicitura.

Art.12

Le funzioni di controllo vengono esercitate in conformità con quanto previsto dall'art.10 Regolamento CEE 2081/92.


SARDEGNA
DOP
10 MAR. 2003
AUSTRIA
UNGHERIA
SVIZZERA
LIECHTENSTEIN
SLOVENIA
CROAZIA
FRANCIA
MONACO
Corsica
SARDEGNA
SICILIA
TUNISIA
MALTA
CITTA DEL VATICANO
SAN MARINO
Mar Ligure
Mar Tirreno
Mar Adriatico
Mar Mediterraneo
Italia: Superficie dello Stato km² 301 277. Pop. 57 679 958 (stima ISTAT 2000).
Differenza tra superficie fisica e superficie politica km² 22 823.
Organizzazione politica: Repubblica; il Presidente della Repubblica è eletto dal Parlamento e dura in carica 7 anni.
Parlamento (potere legislativo): Camera dei Deputati (630 deputati; durata in carica 5 anni);
Senato: Senatori a vita (gli ex-presidenti della Repubblica e 5 cittadini nominati dal Presidente);
Senatori eletti 315 (su base regionale; durano in carica 5 anni).
Governo (potere esecutivo): Presidente del Consiglio, Ministri (nominati dal Presidente della Rep.).
Popolazione ai vari censimenti (in migliaia di abitanti)
70000
60000
50000
40000
30000
Pop. Residente
Pop. Presente