

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Cilento" (Olio extravergine di oliva)

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1065/97)

**Il testo di seguito riportato è fedele al contenuto dell'allegato al DM 6.08.1998
pubblicato sulla G.U. n. 193 del 20 agosto 1998.**

**Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce il documento ufficiale sopra
indicato.**

Articolo 1 – Denominazione

La denominazione di origine controllata "Cilento" è riservata all'olio di oliva extra vergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 – Varietà di olivo

1. La denominazione di origine controllata "Cilento" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Pisciottana, Rotondella, Ogliastra o Uogliastra, Frantoio, Salella, Leccino per almeno l'85%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 15%.
2. L'introduzione di nuove varietà nei nuovi impianti è ammessa dalla Regione Campania, sentito il Consorzio di Tutela, a condizione che le medesime non alterino le peculiari caratteristiche del prodotto.

Articolo 3 – Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Cilento" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Salerno, 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 l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Agropoli, Alfano, Ascea, Buonabitacolo, Camerota, Campora, Cannalonga, Casalbuono, Casaletto Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito, Lustro, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloriosa, Rofrano, Rutino, Salento, S. Giovanni a Piro, S. Mauro Cilento, S. Mauro la Bruca, Santa Marina, Sanza, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiaro, Torracca, Torre Orsala, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibo Valentia.

Articolo 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, di natura silicio-calcarei, poveri di humus, sono situati in massima parte nelle zone collinari ed in piccola parte sui fondi vallivi, prossimi alle foci dei pochi corsi d'acqua.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono es-sere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteri-stiche delle olive e dell'olio.

3. I nuovi impianti devono essere di tipo specializzato con l'utilizzazione per almeno l'85% delle seguenti varietà, da sole o congiuntamente: Pisciottana, Rotondella, Frantoio, Ogliarola, Salella.

4. La produzione massima di olive/Ha non può superare Kg. 11.000 per ettaro negli oliveti specializzati. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.

5. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

6. La raccolta delle olive è effettuata entro il 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 di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal Decreto Ministeriale 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.

Articolo 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 extra vergine di oliva a denominazione di origine controllata "Cilento" 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.

5. La Regione Campania istituisce uno schedario regionale degli impianti di molitura e condizionamento degli oli di cui all'art.1.

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo

1. L'olio di oliva extra vergine a denominazione di origine controllata "Cilento" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: di fruttato medio leggero;
- sapore: fruttato con media o debole sensazione di amaro e di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,70 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/Kg.;
- K232 : $\leq 2,20$;
- polifenoli totali: ≥ 80 .

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 origine controllata "Cilento" 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.

Articolo 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, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente 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 "Cilento" 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 extra vergine "Cilento" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, ceramica, terracotta 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.