

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Irpinia – Colline dell'Ufita" (Olio extravergine d'oliva)

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 203/2010)

Il testo di seguito riportato è fedele al contenuto dell'allegato al provvedimento ministeriale del 26.03.2010 pubblicato sulla G.U. n. 88 del 16.04.2010.

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

Art. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta «Irpinia - Colline dell'Ufita» è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Varietà di olivo e caratteristiche al consumo

La Denominazione di Origine Protetta «Irpinia - Colline dell'Ufita» è riservata all'olio di oliva extravergine ottenuto dalle olive prodotte negli oliveti delle aziende all'interno del territorio ricadente nel successivo art. 3 e composti, nell'ambito aziendale, dalle varietà:

- «Ravece» presente in misura non inferiore al 60%;
- «Ogliarola», «Marinese», «Olivella», «Ruveia», «Vigna della Corte» da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%;
- eventualmente, «Leccino» e «Frantoio» in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche al consumo:

L'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta «Irpinia Colline dell'Ufita» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da giallo paglierino a verde più o meno intenso.

Caratteristiche organolettiche:

Descrittore	Mediana*
Difetti	0
Fruttato di oliva	3-6
Amaro	2-6
Piccante	2-6
Pomodoro	2-5

*CVr% minore o uguale a 20

Caratteristiche chimico-fisiche:

- acidità %: inferiore o uguale a 0,5;
- indice di perossidi meq O₂/kg: inferiore o uguale a 10;
- spettrometria UV K₂₃₂: inferiore o uguale a 2,2;
- spettrometria UV K₂₇₀: inferiore o uguale a 0,2;
- spettrometria Delta K: inferiore o uguale a 0,01;
- polifenoli totali: superiore o uguale a 100 p.p.m.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione, comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Avellino: 1-Ariano Irpino, 2-Bonito, 3-Carife, 4-Casalbore, 5-Castel Baronia, 6- Castelfranci, 7-Flumeri, 8-Fontanarosa, 9-Frigento, 10-Gesualdo, 11-Greci, 12-Grottaminarda, 13- Lapio, 14-Luogosano, 15-Melito Irpino, 16-Mirabella Eclano, 17-Montaguto, 18-Montecalvo Irpino, 19-Montefusco, 20-Montemiletto, 21-Paternopoli, 22-Pietradefusi, 23-San Nicola Baronia, 24-San Sossio Baronia, 25-Sant'Angelo all'Esca, 26-Savignano Irpino, 27-Scampitella, 28-Sturno, 29-Taurasi, 30-Torella dei Lombardi, 31-Torre le Nocelle, 32-Trevico, 33-Vallata, 34-Vallesaccarda, 35-Venticano, 36-Villamaina, 37-Villanova del Battista, 38-Zungoli.

Art. 4

Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni pedoclimatiche, ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione dell'olio a Denominazione di Origine Protetta, devono essere quelle specifiche della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le tradizionali caratteristiche qualitative, organolettiche e chimico-fisiche stabilite dal presente disciplinare. Sono, pertanto, da ritenersi idonei gli oliveti compresi nella zona di cui al precedente art. 3, i cui terreni derivano da substrati di origine calcarea, marnosa o argillosa, marnosa per i rilievi, e da substrati alluvionali, sciolti, per i terreni pianeggianti.
2. I nuovi impianti devono essere di tipo specializzato, con l'utilizzazione di almeno l'85% della varietà: «Ravece».
3. Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi.
4. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. È consentita la pratica dell'inerbimento.
5. Gli oliveti normalmente sono condotti in asciutto, tuttavia in annate particolarmente siccitose è ammessa l'irrigazione di soccorso.
6. I trattamenti antiparassitari devono essere eseguiti nel rispetto del disciplinare di lotta integrata emanati dalla regione Campania.
7. La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente entro il 31 dicembre di ogni anno ad eccezione delle varietà «Marinese» e «Leccino» da raccogliere non oltre il 10 novembre. La raccolta deve essere effettuata a mano oppure con l'impiego di macchine, a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul

terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti o altri sistemi di captazione, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti (cascolanti).

8. Il trasporto deve avvenire in cassette forate o, comunque, in contenitori rigidi, forati. È fatto divieto assoluto, nel trasporto e nella conservazione delle olive, l'uso di sacchi di qualsiasi materiale.

9. La produzione di olive non può superare i 60 kg a pianta. La resa massima di olio da olive non può superare il 20% del peso di olive.

10. Le olive devono essere conservate presso il frantoio in locali areati, in recipienti rigidi e forati, fino alla fase di molitura, che deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta.

Art. 6

Modalità di oleificazione

1. Le operazioni di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta «Irpinia Colline dell'Ufita» devono essere effettuate presso i frantoi localizzati entro il territorio così come delimitato all'art. 3 del presente disciplinare.

2. 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.

3. È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di «ripasso», è, inoltre, vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) nell'ambito del processo di estrazione.

Durante tale fase è altresì vietato l'uso del «talco».

4. Dopo l'estrazione l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, o in cisterne di terracotta con smaltatura per alimenti, perfettamente puliti ed in locali igienici.

5. È consentito l'ottenimento dell'olio extravergine «Irpinia Colline dell'Ufita» D.O.P. con metodo biologico.

6. L'imbottigliamento deve avvenire nella zona di produzione per garantire il controllo e la rintracciabilità.

Art. 7

Struttura di controllo

L'olio «Irpinia - Colline dell'Ufita» D.O.P. per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sarà controllato da un organismo autorizzato, in conformità all'art. 10 del regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8

Designazione, presentazione e confezionamento

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compreso gli aggettivi: tipo fine, scelto, selezionato, superiore, genuino e similari.

2. È consentito l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione, solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

3. Il nome della Denominazione di Origine Protetta «Irpinia - Colline dell'Ufita» 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 altre indicazioni che in essa compaiono.

Sull'etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo descritto all'art. 10 ed il logo comunitario della D.O.P.

4. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine «Irpinia - Colline dell'Ufita» ai fini dell'immissione al consumo devono essere: bottiglie di vetro scuro, ceramica e terracotta

smaltata o recipienti in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta.

5. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml, recanti indicazioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'Organismo di controllo.

Art. 9

Logotipo

L'etichetta dovrà riportare il logo della D.O.P. «Irpinia Colline dell'Ufita» come di seguito descritto: il logo per l'olio extravergine di oliva è costituito da un fiore a 13 petali, tratto da un decoro su ceramica ariane dipinto a mano, nei colori giallo - arancio - rosso - bruno - marrone, che fa da corona circolare alla dicitura «Irpinia Colline dell'Ufita». Tale dicitura è scritta con carattere «Post-Medieval» nella versione tipografica «Medium», in bianco circolarmente, su fondo marrone scuro. Al centro della composizione, un cerchio bianco con sottile bordo color arancio contiene in forma circolare la dicitura «OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.», in nero su sfondo bianco, scritta in carattere «Rotis Semisans», nella versione tipografica «Extra bold». Al centro, in nero, con la dicitura «RAVECE», in carattere manuale tratto da un'antica forma di scrittura carolingia-beneventana. Sottostante al cerchio bianco, sovrapposta inferiormente al fiore esterno, è inserita la sagoma dell'Italia con un pallino marrone che identifica l'area dell'Ufita.

È consentito il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.