

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
«Olio d'Abruzzo»**

**Articolo 1.
Denominazione**

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo" è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2.
Caratteristiche al consumo**

All'atto del confezionamento l'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a. Valutazione chimico-fisica

Acidità (espressa in acido oleico):	max 0,4%;
Numero di perossidi:	< =12 mEqO /kg;
Polifenoli totali:	>= 200 mg/kg

K232, K270, e altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla normativa vigente.

b. Valutazione Organolettica (Metodo COI)

Intervallo di mediana minimo massimo

Fruttato di oliva	> 2 < 6
Erba e/o pomodoro e/o carciofo e /o mandorla	> 2 < 5
Amaro	> 2 < 6
Piccante	> 2 < 5

**Articolo 3.
Zona di produzione**

La zona di produzione delle olive e la trasformazione delle stesse destinate alla produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo", comprende l'intero territorio amministrativo della regione Abruzzo.

Articolo 4.



Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna di esse il prodotto in entrata e in uscita. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei frantoiani e dei confezionatori in appositi elenchi, gestiti da un'unica struttura di controllo, e dalla tenuta di registri di produzione e condizionamento.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo

Articolo 5. Metodo di ottenimento

Cultivar d'olivo

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo" deve essere ottenuta dalle seguenti cultivar di olive presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti, per un minimo dell'80%:

Ascolana tenera, Carboncella, Carpinetana, Castiglione, Crognalegno, Cucco, Dritta, Gentile dell'Aquila, Gentile di Chieti, Intosso, Monicella, Nebbio, Olivastro di Bucchianico, Posola, Rustica, Tocolana, Tortiglione, Leccino, Frantoio, Moraiolo, Leccio del Corno, Maurino.

Possono inoltre concorrere altre cultivar fino ad un massimo del 20%.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine ad Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo", devono essere atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

I sestri d'impianto, le distanze, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli razionali dal punto di vista agronomico atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo" viene effettuata nel periodo compreso tra il 1° Settembre ed il 31 Dicembre.

La denuncia di produzione delle olive deve essere effettuata entro il termine massimo previsto per la raccolta.

La produzione massima consentita non può superare le 10 tonnellate di olive per ettaro negli impianti specializzati, mentre negli oliveti in coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare Kg. 70.

L'organismo di controllo, su richiesta del produttore, potrà eseguire sopralluoghi per verificare il numero di piante per ettaro e lo stato vegetativo degli oliveti e, in deroga, eventualmente autorizzare una produzione maggiore di 10 tonnellate di olive per ettaro. Il costo del sopralluogo per stimare la produzione sarà a carico dell'azienda richiedente e varierà in relazione al numero di appezzamenti per i quali è richiesta la verifica.

Modalità di raccolta, stoccaggio e oleificazione

1) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo", avviene direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. È altresì vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul

terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti. Le olive raccolte dovranno essere trasportate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aereazione.

È vietato l'uso di sacchi ed altri contenitori non idonei al trasporto delle olive.

L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi deve avvenire in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aereazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione.

2) Prima della molitura le olive devono essere sottoposte ad un processo di defogliazione e lavaggio.

3) Le operazioni di oleificazione delle olive devono essere effettuate entro 48 ore dalla raccolta in impianti di molitura posti nel territorio amministrativo della regione Abruzzo.

4) La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti e la temperatura dell'acqua, nell'intercapedine esterna della gramolatrice, deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non subisca processi di alterazione.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 24%.

5) L'olio dovrà essere conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio, perfettamente puliti ed ubicati in locali idonei per la conservazione ottimale dell'olio extravergine di oliva. È consentito l'uso di gas inerte sullo spazio di testa (azoto o argon) per la conservazione ottimale dell'olio extravergine di oliva, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto. Prima del confezionamento l'olio deve essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione, o altro mezzo di tipo fisico idoneo ad allontanare eventuali residui di lavorazione (morchie, acque di vegetazione).

I soggetti che effettuano l'oleificazione di uno o più oli monovarietali, sono tenuti a stoccare e conservare debitamente tracciate e separate le produzioni derivanti da ciascuna monovarietà.

Articolo 6. Legame con l'ambiente

La richiesta di riconoscimento del nome "Olio d'Abruzzo" si basa sulle caratteristiche di qualità del prodotto.

L'area geografica interessata, ossia il territorio della regione Abruzzo, si trova nella parte centro-meridionale della penisola. Esso presenta la morfologia tipica delle regioni montane con un paesaggio assai variabile: aspro e tormentato nelle zone interne, in corrispondenza della dorsale appenninica, più dolce e modellato invece nella fascia pedemontana, della collinare interna e litoranea degradante verso il mare Adriatico, tipica dell'habitus dell'olivo.

Le montagne abruzzesi costituite da diverse catene, tra le quali si ergono il massiccio del Gran Sasso a nord ovest e quello della Maiella a sud est, segnano profondamente l'orografia di questo territorio. Un aspetto nettamente diverso caratterizza invece la fascia collinare costiera e pedemontana: queste formazioni collinari, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo

D. Pardo
Autore

sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e per circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno.

Le colline argillose fiancheggiano le pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Pescara, Foro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi).

Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus modesti. L'altitudine dei terreni coltivati è compresa tra i 50 ed i 600 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti.

Il clima è di tipo temperato/temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. Le precipitazioni totali annue mediamente superano gli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (30 mm).

Le condizioni di coltivazione dell'olivo nell'areale della IGP "Olio d'Abruzzo" sono dovute pertanto a:

- Terreni di buona struttura, con medio-buona dotazione di sostanza organica;
- Temperature minime che non scendono mai al di sotto dei livelli per potenziali danni alle colture (-4/-5°C);
- Temperature massime nei mesi di luglio ed agosto, ma raramente superano punte di 34-35°C;
- Buona piovosità complessiva annua, con picchi nei mesi autunnali e periodi siccitosi in estate.

Sono queste particolari condizioni geografiche, orografiche, pedologiche e climatiche che caratterizzano l'areale di produzione della IGP "Olio d'Abruzzo" a rendere il territorio regionale particolarmente vocato alla coltura dell'olivo che, attualmente, si identifica in circa 36.900 ettari in coltura specializzata, che rappresentano oltre il 9% della Superficie Agricola Utilizzata (SAU) totale regionale (Ha 415.000) e circa il 50% della sola SAU arborea.

Dette condizioni, unite all'esecuzione da parte degli agricoltori di corrette pratiche agronomiche (lavorazioni, potature, concimazioni equilibrate) nonché di raccolta (esclusivamente dalla pianta) e di trasformazione (entro 48 ore dalla raccolta), consentono di ottenere olii extravergine di elevata qualità sia dal punto di vista fisico-chimico (bassa acidità, alto livello di polifenoli, basso numero di perossidi) che organolettico (ricchezza di sostanze volatili). Infatti, queste particolari condizioni favoriscono nei mesi estivi, caratterizzati da stress idrico e termico, le fasi dell'inolizione con la formazione di elevati livelli di polifenoli che si accumulano all'interno delle drupe, mentre le piogge di fine estate-inizio autunno favoriscono la maturazione delle drupe con la sintesi significativa di composti volatili.

La successione temporale di queste fasi fa sì che nelle drupe si accumulino prima i composti fenolici, che determinano i livelli di amaro e di piccante, e successivamente l'accumulo di composti volatili che determinano, sia al gusto che all'olfatto, sentori di carciofo e/o mandorla e/o erbaceo e talora pomodoro verde.

È proprio l'insieme dei valori di polifenoli totale (≥ 200 mg/kg) che conferisce all'olio d'Abruzzo quei valori di amaro (2-6) e piccante (2-5) ed identifica in modo univoco il prodotto. I composti volatili conferiscono sentori vegetali tipici ed identitari dell'IGP "Olio d'Abruzzo" quali il carciofo e/o mandorla e/o erbaceo e talora pomodoro verde (2-5).

Sebbene, come detto, l'Abruzzo presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto diversificata, è possibile individuare macroaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche accomunate da una matrice produttiva comune. Questa matrice garantisce la presenza dell'olivo e la produzione di olii extravergine di oliva di qualità in tutte le aree interessate, con la presenza di varietà tipiche (ecotipi) aventi specifiche caratteristiche distintive. Infatti, accanto ad una presenza abbastanza omogenea su tutto il territorio di alcune cultivar quali ad esempio Frantoio e Leccino, grazie a particolari microclimi, si rilevano aree che si contraddistinguono per determinate cultivar quali: la Dritta e la Toccolana nell'area pescarese, la Gentile di Chieti, l'Intosso e il Nebbio nell'area teatina, la Castiglionesa e la Tortiglione nell'area teramana, la Gentile dell'Aquila, la Monicella e la Rustica nelle valli aquilane (Valle Peligna, Valle del Tirino, Valle Subequana e Valle Roveto).

Queste varietà autoctone presentano caratteri di fondo ben definiti e contribuiscono all'ottenimento di oli con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche (di fruttato, amaro, piccante) facilmente riconoscibili, che legano fortemente questo prodotto al proprio territorio.

Molto importanti per la determinazione delle caratteristiche qualitative della IGP "Olio d'Abruzzo" sono le tecniche di coltivazione:

- l'irrigazione è poco utilizzata e, dove possibile, è gestita in maniera da preservare i sentori vegetali tipici.
- l'epoca di raccolta, sebbene legata all'andamento meteorologico dell'annata, coincide con l'invasatura dei frutti che normalmente inizia dalla prima metà di settembre e prosegue sino a novembre;
- per evitare ammaccature delle drupe con il possibile avvio di processi ossidativi e fermentativi e conseguente comparsa di difetti organolettici la raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. È altresì vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti;
- il trasporto e la conservazione devono essere effettuati in cassette o comunque in contenitori rigidi (bins) che favoriscano l'aerazione;
- la trasformazione deve essere effettuata entro 48 ore dalla raccolta in impianti di molitura posti nel territorio amministrativo della regione Abruzzo dove, grazie a consistenti investimenti strutturali e tecnologici, sono presenti oltre 400 frantoi di moderna concezione; la conservazione dell'olio deve avvenire in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione, perfettamente puliti ed ubicati in locali freschi ed areati;
- le aziende che effettuano l'oleificazione di uno o più oli monovarietali, sono tenuti a stoccare e conservare debitamente tracciate e separate le produzioni derivanti da ciascuna mono varietà;
- inoltre, poiché la "freschezza" dell'olio è un fattore determinante della qualità è reso obbligatorio riportare in etichetta l'anno di produzione delle olive.

In definitiva, le condizioni sopra descritte consentono agli olivicoltori abruzzesi di poter offrire prodotti di assoluto livello qualitativo, tipici e caratteristici. Oli eleganti, che si caratterizzano per un netto fruttato di oliva di intensità variabile medio-leggera, con evidenti note di carciofo e/o mandorla e/o erbaceo e talora pomodoro verde. Al gusto si esprimono con sentori vegetali, note di amaro e di piccante di intensità variabile medio-leggera a cui possono associarsi note di carciofo e/o mandorla e/o erbaceo e talora pomodoro verde.

Oli che rappresentano una importante fonte economica per migliaia di olivicoltori, la cui qualità è ormai nota da tempo a livello nazionale e internazionale. Infatti, la notorietà e l'apprezzamento dell'olio extravergine di oliva prodotto in Abruzzo è legata al suo straordinario valore qualitativo, riconosciuto dalle decine di importanti premi ricevuti nei concorsi oleari (Ercole olivario, Sol D'Oro, LorOlio) e dalle guide di settore (Guida

Oli d'Italia Gambero Rosso, Guida agli Extravergini Slow Food), nonché da riviste e da pubblicazioni che hanno evidenziato le sue peculiarità organolettiche e nutrizionali.

Ne consegue, pertanto, la necessità di garantire l'origine del prodotto mediante procedure che assicurino la tracciabilità delle varie fasi della produzione, a garanzia della qualità del prodotto e della sua tipicità.

Infine, occorre sottolineare che sebbene la domanda di riconoscimento della IGP "Olio d'Abruzzo" si basi sulle specifiche caratteristiche qualitative, la presenza dell'olivo in Abruzzo risale ad epoche assai remote. Infatti, durante lo scavo di un villaggio presistorico risalente al XI secolo a.C., in località Fonte Tasca nel comune di Ari, in provincia di Chieti, furono rinvenuti dei semi di ulivo che ne testimoniavano la conoscenza e l'uso già agli albori della storia dell'uomo. Altre importanti testimonianze si collegano all'epoca romana allorché le misure protezionistiche adottate da Roma favorirono anche in quest'area l'espansione dell'olivicoltura e dell'industria olearia con il fiorire di numerosi "trapetum", di cui una splendida testimonianza si rinviene a Pennapedimonte, in provincia di Chieti, nonché il rinvenimento di un grande centro italico di produzione di vino, garum e olio sul territorio posto a confine tra i Comuni di Notaresco e Morro d'Oro in provincia di Teramo. La coltivazione ed il commercio di olio di oliva in Abruzzo viene testimoniato nei secoli da numerosi scritti, - ad esempio nell'ottocento Antonio Aloï nella pubblicazione "*La coltivazione dell'ulivo*", edito da Libreria Gaetano Brigola nel 1875, nel parlare dei luoghi adatti alla coltivazione dell'ulivo scrive: "*Negli Abbruzzi, e precisamente nel circondario di Penne, dove principalmente distinguesi Città S. Angelo, vien coltivato con buon successo*" e in una nota afferma che "*.. l'olio degli Abbruzzi è più prezioso. Prova ne sia che nell'esposizione universale di Vienna tenutasi nel 1873, il sig. D. Antonio De Cesaris di Penne ricevette il primo premio per il suo olio esposto*" - , ma è soprattutto a partire dai primi anni '50 del 1900 che questa coltura si è affermata e diffusa su tutto il territorio regionale con impianti specializzati, ubicati sia nelle zone collinari litoranee e interne sia nelle zone pedemontane, unitamente alla realizzazione di efficienti strutture di trasformazione e di commercializzazione, in grado di garantire i livelli qualitativi indicati a base della IGP "Olio d'Abruzzo".

Articolo 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti.

Articolo 8 Designazione e presentazione

1) All'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore". Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori, quali: "monovarietale" seguito dal nome della cultivar utilizzata tra quelle elencate all'articolo 2, "raccolto a mano", eccetera.

2) È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

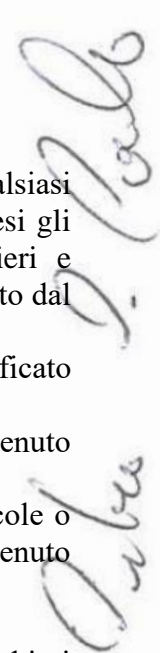
3) L'uso di nomi di aziende, tenute e fattorie è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

Il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situata nell'area di produzione è consentito solo se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.

4) L'uso di altre indicazioni geografiche è vietato.

5) L'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo", deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

6) La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.



7) l'Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo", deve essere immessa al consumo in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 5. Nel caso di vendita al canale HORECA, l'olio extravergine d'oliva a Indicazione Geografica Protetta "Olio d'Abruzzo" potrà essere confezionato in recipienti di capacità non superiore a 25 litri .

8) È obbligatorio indicare in etichetta la campagna olearia in cui l'olio è stato prodotto.

9) Il logo dell'olio extravergine di oliva IGP "Olio d'Abruzzo" si sviluppa all'interno di un'area circolare con uno sfondo di colore bianco. Apre la composizione la riproduzione stilizzata, di colore bianco e dai contorni del verde scuro, di una coppia di drupe portate da un rametto con due foglioline che sovrastano uno sfondo rappresentante i limiti amministrativi geografici della regione Abruzzo dalle sfumature di più tonalità di verde. Il disegno stilizzato è circondato superiormente dalla dicitura in nero INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA e inferiormente dalla dicitura, sempre in nero OLIO D'Abruzzo. Le due diciture sono separate da due archi di circonferenza in tonalità di verde pieno. Il font utilizzato per le scritte è Times New Roman. Il logo può essere usato anche nella versione bianco e nero in cui tutte le tonalità del verde vengono sostituite dal nero pieno.



Paolo I. Pardo