

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA VARIETA' ROGGIANELLA DI TARSIA De.Co.

Art. 1

La denominazione comunale (De.Co.) di Olio extravergine di oliva **ROGGIANELLA** (Tondina) di TARSIA è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La menzione De.Co. è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olive **Roggianella (Tondina) in misura non inferiore al 80 %**. Possono concorrere altre varietà in misura non **superiore al 20%**.

Art. 3

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo del Comune di Tarsia, i terreni olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione .

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle naturali ma nello stesso tempo innovative, sostenibili ed economicamente vantaggiose per le aziende della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche proprietà qualitative. Sono, pertanto, da ritenere idonei gli oliveti , sia pianeggianti che collinari, i cui terreni sono sciolti o di medio impasto e permeabili.

Linee guida per una gestione sostenibile degli oliveti

Si raccomanda di utilizzare attrezzature meccaniche che smuovano il terreno superficialmente, senza polverizzarlo, per ridurre ferite o tagli alle radici e fenomeni erosivi. In alternativa alle lavorazioni, con una tecnica certamente ecocompatibile, si può ricorrere all'inerbimento. Laddove possibile è bene ricorrere anche alla pratica del sovescio , ricorrendo a leguminose e/o miscugli . Preferire nel controllo dei principali fitofagi e patogeni l'utilizzo di sostanze innovative ed ecosostenibili, alternative al rame (microrganismi utili, inoculi di funghi micorrizici, zeoliti, caolino). La zeolite può essere granulata e somministrata al terreno per ridurre le concimazioni oppure micronizzata e utilizzata a livello fogliare per prevenire diverse malattie delle piante (contro batteri, funghi e insetti, anche contro la mosca). Contro la mosca delle olive sarebbe auspicabile effettuare un monitoraggio (con trappole cromotropiche (gialle) e/o a feromoni) degli adulti e degli stadi pre-immaginali del dittero così da programmare ed intervenire nel momento più opportuno, mantenendo la popolazione al di sotto della soglia che comporta un danno economico e con i diversi mezzi disponibili (mass-trapping, sostanze repellenti, pesticidi naturali, antibatterici e chimici laddove è consentito) nel massimo rispetto dei principi ecologici, tossicologici ed economici. E' fondamentale la giusta intensità della potatura, l'ideale sarebbe eseguirla annualmente.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati atti a favorire la meccanizzazione e comunque a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio destinato alla denominazione comunale (De.Co.)

Art. 5

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva della varietà Roggianella (Tondina) a denominazione comunale (De.Co.) comprende solo il territorio amministrativo del Comune di Tarsia.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione De.Co. deve avvenire con facilitatori meccanici, con mezzi meccanici o per brucatura

Le olive raccolte vanno poste esclusivamente in cassette di plastica e/o bins forati.

Le olive, devono essere quotidianamente consegnate al frantoio di riferimento e molite.

Se per qualsiasi ragione si rendesse necessaria la loro conservazione, si raccomanda di non superare l'arco di tempo di due giorni dalla raccolta.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di Roggianella De.Co. deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'inviatura fino al massimo al 31 dicembre di ogni anno.

Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva De.Co. sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative tipiche ed esclusive del frutto di Roggianella.

Gli impianti di molitura delle olive destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere iscritti nell'apposito elenco tenuto presso la Camera di Commercio I.A.A. di Cosenza.

Dopo l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio, perfettamente puliti e senza tracce di residui organici, ubicati in locali freschi, asciutti e puliti, al fine di evitare variazioni delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto.

Prima del confezionamento l'olio deve essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione, per separare eventuali residui di lavorazione (morchie e acque di vegetazione).

Art. 6

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva di Roggianella De.Co. deve possedere parametri specifici per come di seguito indicati.

Caratteristiche molecolari (test del DNA sull'olio):

L'olio stoccato nei contenitori d'acciaio, numericamente identificati, prima della commercializzazione sarà sottoposto ad analisi molecolare. Il profilo molecolare dovrà essere ottenuto con almeno 7 marcatori tra gli 11 disponibili dalla letteratura (GAPU59, GAPU71A, GAPU71B, GAPU101, GAPU103A, UDO12, UDO28, UDO39, UDO43 DCA9 e DCA18). Il profilo molecolare riporterà le dimensioni di tutti gli alleli ottenuti secondo la procedura descritta da Chiappetta et al. nel 2017 e riportata su ScientiaHorticulturaevol. 226 pag. 42-49.

Caratteristiche organolettiche: (analisi condotta da un gruppo (Panel) di assaggio riconosciuto dal MIPAF ed operante col metodo COI)

- colore verde per le olive che non hanno raggiunto la piena maturazione;
- colore giallo per le olive che hanno raggiunto la maturazione;
- odore di fruttato acerbo – note aromatiche erbacee, floreale, e/o carciofo e/o mandorla e/o mallo di noci;
- odore di fruttato maturo – note aromatiche di frutta matura , carciofo , mallo di noci , mandorla ;
- sapore fruttato con sensazioni medio-alte di amaro e piccante per gli oli derivanti da olive verdi;
- sapore fruttato con sensazioni di dolce, con sentori medi di amaro e piccante per gli oli derivati da olive mature;
- sapore fruttato di olive verdi , giusta maturazione e/o mature, gusto equilibrato.

Caratteristiche chimico-fisiche: (analisi condotta presso laboratori accreditati utilizzando le metodiche riportate nel Reg 2568/1991 e smi)

- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a 0,5 per 100 grammi di olio;
- acido oleico (%) ≥ 72
- esame panel test (metodo COI – categoria olio extravergine)
- perossidi (meq O₂/Kg) ≤ 12 (meqO₂/Kg)
- spettrofotometria UV K 232 $\leq 2,20$
- spettrofotometria UV K 270 $\leq 0,20$
- acido linoleico $\leq 9\%$
- polifenoli totali > 500 mg/Kg di tirosolo

Altri parametri qualitativi non espressamente riportati devono essere conformi alla vigente normativa UE per gli oli extravergini di oliva.

Art. 7

La certificazione del prodotto sarà garantita tramite etichettatura controllata e attestante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata e nei modi previsti dal disciplinare.

Sarà inoltre garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite apposito elenco dei produttori aderenti alla De.Co. e tramite certificazione molecolare (test del DNA) rilasciata da Enti pubblici e/o privati accreditati.

Art. 8

All'indicazione De.Co. è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione , ivi compresi gli aggettivi tipo: fine, scelto, selezionato, superiore etc.

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore, ma solo indicativi dell'operato del singolo produttore o le tecniche di produzione , quali :” monovarietale” seguito dal nome della varietà Roggianella “raccolto meccanicamente “ , ecc..

L'uso di nomi di aziende, tenute , fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole è consentito solo se il prodotto è stato raccolto negli oliverti ricadenti nel comune di Tarsia.

Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva di Roggianella di Tarsia devono avvenire nel territorio del comune di Tarsia e/o della provincia di Cosenza.

L'olio extravergine di oliva di Roggianella De.Co. di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in acciaio inox di capacità non superiore a litri 10.

Le monodosi fino a 50 ml potranno essere introdotte al consumo in altri contenitori di materiale certificato per uso alimentare.

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

E' consentito il riferimento all'olio extravergine ottenuto col metodo della produzione biologica.

L'etichetta da porre da parte dei produttori che avranno richiesto e ottenuto il marchio De.Co. dovrà rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione: quali ad esempio :

- nome del produttore
- l'annata di produzione
- la scadenza del prodotto
- il contenuto di olio espresso in lt.
- il logo di seguito riportato (all. 1)
- il luogo di imbottigliamento
- il lotto di produzione

Il logo De.Co. deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

Conservazione

Dopo l'estrazione a freddo , alla temperatura massima di 27°C, l'olio deve essere conservato in locali a temperatura controllata, con valori costanti compresi tra i 14° C ed i 17° C, negli appositi contenitori in acciaio inox , eventualmente con gas inerte per evitare l'eventuale ossidazione e preservarne le caratteristiche chimico-fisiche e le proprietà qualitative ed organolettiche, tipiche dell'olio della varietà Roggianella.