



COMUNITÀ EUROPEA



le macine
GRUPPO DI AZIONE LOCALE



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
PRODUTTORI AGRICOLI



REGIONE BASILICATA

PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLA

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI MAIATICA E DELLE OLIVE DI
MAIATICA AL FORNO**



PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Azione I.2.2 – realizzazione di studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLO

CAPITOLO 1 - ASPETTI GENERALI

Articolo 1

[DENOMINAZIONE]

1 - La denominazione “*Olio Extravergine di oliva di Maiatica*”, è riservata agli oli extravergini prodotti in osservanza delle condizioni ed aventi i requisiti stabiliti dal presente Disciplinare di Produzione, nonché alla normativa vigente.

2 - La denominazione “*Olive di Maiatica al forno*” è riservata alle olive prodotte in osservanza delle condizioni ed aventi i requisiti stabiliti dal presente Disciplinare di Produzione, nonché alla normativa vigente.

3 - Entrambe le denominazioni saranno seguite dal nome del Consorzio di Produttori che verrà specificatamente costituito al fine di garantire la corretta applicazione del presente Disciplinare di Produzione.

Articolo 2

[VARIETÀ DI OLIVO]

L’*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e le *Olive di Maiatica al forno* devono essere prodotti in maniera esclusiva con olive di varietà Maiatica; non è pertanto ammessa la presenza di alcuna percentuale di olive di altre varietà.

Articolo 3

[ZONA DI PRODUZIONE]

Le olive destinate alla produzione dell’*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno* devono essere prodotte nell’ambito dei sotto riportati comuni del territorio amministrativo della regione Basilicata, nelle aree olivetate atte a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative ed i livelli quantitativi previsti nel presente Disciplinare di produzione.

I comuni di cui sopra, il cui territorio è ricompreso per intero, sono i seguenti: Accettura, Aliano, Calciano, Cirigliano, Craco, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Oliveto Lucano, Salandra, San Mauro Forte, Stigliano, Tricarico.

Articolo 4

[ALBO DEI PRODUTTORI]

I Produttori delle olive destinate alla produzione dell’*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno* di cui al presente Disciplinare, devono obbligatoriamente essere iscritti ad un apposito Albo



PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Azione I.2.2 – realizzazione di studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLO

dei Produttori Olivicoli; allo stesso modo, i trasformatori coinvolti nella produzione devono essere obbligatoriamente iscritti all'Albo dei Trasformatori.

La creazione, l'aggiornamento e la gestione di entrambi gli Albi è di esclusiva competenza del Consorzio di cui al punto 3 dell'articolo 1.

Articolo 5

[CATASTO DEGLI OLIVETI]

Gli oliveti condotti dai Produttori di cui al precedente articolo e dai quali provengono le olive destinate alla produzione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno* devono obbligatoriamente essere iscritti ad un apposito Catasto degli Oliveti, la cui creazione, aggiornamento e gestione sono di esclusiva competenza del Consorzio di cui al punto 3 dell'articolo 1.

Articolo 6

[CONTROLLI ED ASSISTENZA TECNICA]

Il Consorzio di cui al punto 3 dell'articolo 1 si avvale di esperti Tecnici agricoli e dell'agroindustria per effettuare controlli di qualità dei processi produttivi e garantire consulenza tecnica sia nella fase di coltivazione degli oliveti che nella fase di trasformazione dei prodotti.

Più specificatamente, l'assistenza tecnica alla gestione degli oliveti di cui al precedente articolo 5 è obbligatoria, con particolare riguardo agli aspetti meglio esplicitati ai successivi articoli 8, 9 e 10; le indicazioni in merito al monitoraggio fitosanitario ed alle fasi di raccolta e post-raccolta fornite dai Tecnici incaricati dal Consorzio sono da considerarsi vincolanti ai fini della applicazione del presente Disciplinare ed alla concessione delle denominazioni di cui all'articolo 1.

CAPITOLO 2 - CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE

Articolo 7

[CARATTERISTICHE DEGLI OLIVETI]

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno* devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le peculiari caratteristiche qualitative.

Più specificatamente gli oliveti devono essere situati unicamente su terreni con idonee caratteristiche pedo-climatiche, di origine calcarea, permeabili, privi di ristagni idrici e ben drenati, asciutti ma non aridi, con



PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Azione I.2.2 – realizzazione di studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLO

giacitura collinare, con esclusione delle aree di fondovalle caratterizzate da terreni fortemente argillosi e pesanti.

Articolo 8

[TECNICHE AGRONOMICHE]

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono eventualmente consentite altre forme di allevamento, purché specificamente autorizzate dal Consorzio di cui al punto 3 dell'articolo 1; i sestri di impianto non possono in ogni caso essere più stretti di metri 5*5, o avere una densità superiore alle 400 piante/ha. È comunque esclusa ogni forma di forzatura.

I terreni che ospitano gli oliveti devono essere condotti secondo le norme di agricoltura integrata o biologica, in modo tale comunque da causare il minor impatto possibile sull'ambiente utilizzando eventualmente soltanto le sostanze chimiche di sintesi strettamente necessarie in relazione all'andamento delle singole annate produttive. Devono pertanto essere regolarmente sfalciati o lavorati meccanicamente al fine attuare un corretto controllo meccanico delle erbe spontanee senza ricorso a diserbanti, nonché concimati con opportune quantità di fertilizzanti, da somministrare mediante spargimento di concimi chimici od organici o mediante la esecuzione della pratica del sovescio di leguminose. Nello specifico, devono essere distribuiti annualmente da un minimo di 50 ad un massimo di 100 kg/ha di azoto, ed ogni 3-5 anni, a seconda della natura del terreno ed in base ad analisi dello stesso, da 100 a 200 kg/ha di fosforo e da 150 a 250 kg/ha di potassio.

Articolo 9

[DIFESA FITOSANITARIA]

È fatto obbligo a tutti i Produttori di cui all'articolo 4 di eseguire il corretto controllo fitosanitario degli oliveti, ed attuare all'occorrenza le opportune strategie di lotta ai più comuni patogeni della coltura. In particolare vanno seguite scrupolosamente le indicazioni e direttive fornite dai Tecnici di cui al precedente articolo 6, specificatamente per quanto attiene il monitoraggio e controllo della mosca delle olive (*Dacus oleae*).

La difesa fitosanitaria degli oliveti destinati alla produzione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno* deve essere comunque effettuata secondo l'applicazione delle tecniche di lotta integrata o di lotta biologica.



PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Azione I.2.2 – realizzazione di studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLO

Articolo 10

[RACCOLTA DELLE OLIVE]

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* deve avvenire dal 1 ottobre al 31 dicembre di ogni anno; la raccolta delle olive destinate alla produzione delle *Olive di Maiatica al forno* deve avvenire dal 1 novembre al 31 gennaio di ogni anno. Tuttavia, in caso di decorsi climatici particolarmente anomali, il Consorzio di cui al punto 3 dell'articolo 1 può eccezionalmente stabilire deroghe a tali date.

In ogni caso la raccolta, i cui tempi di esecuzione devono essere concordati con i Tecnici di cui al precedente articolo 6, deve comunque avvenire entro i sotto riportati limiti relativi allo stadio di maturazione delle olive:

1 - per le olive destinate alla produzione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* prima che più del 25% delle stesse si presenti interamente pigmentato.

2 - per le olive destinate alla produzione delle *Olive di Maiatica al forno* non prima che il 100% delle stesse sia interamente pigmentato in superficie e che il 75% sia invece pigmentato anche in profondità.

La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici. Non sono ammessi la raccolta da terra, l'uso di reti permanenti, l'impiego di prodotti cascolanti.

Articolo 11

[POST-RACCOLTA E RESE DI PRODUZIONE]

Le olive raccolte possono essere stoccate e trasportate unicamente in cassette in plastica fessurata, in modo da assicurare la corretta aerazione delle drupe evitando surriscaldamenti e fermentazioni. Possono essere stoccate in ambienti asciutti, freschi e ventilati per un tempo non superiore alle 24 ore, in modo da consentire in ogni caso la loro lavorazione entro il giorno successivo a quello di raccolta, così come stabilito al successivo articolo 12 del presente Disciplinare.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno* non può superare i Kg. 10.000 per ettaro, mentre la resa massima delle olive in olio non può superare il 20%. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nei limiti previsti attraverso accurata cernita, purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti stessi.



PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Azione I.2.2 – realizzazione di studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLO

CAPITOLO 3 - MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE

Articolo 12

[ELEMENTI GENERALI]

Le olive destinate alla produzione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno* devono essere trasformate, entro il termine del giorno successivo a quello di raccolta, in impianti inseriti nell'Albo dei Produttori di cui al precedente articolo 4 ed ubicati nella stessa zona di produzione di cui all'articolo 3 del presente Disciplinare.

L'eventuale stoccaggio delle olive negli stabilimenti di trasformazione deve avvenire in contenitori aerati ed in appositi locali freschi, asciutti e ventilati, per non più di 24 ore, comunque nel rispetto dei limiti di tempo complessivi dell'intervallo raccolta - trasformazione di cui al precedente paragrafo.

Articolo 13

[MODALITÀ DI OLEIFICAZIONE]

L'estrazione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* deve essere eseguita, dopo lavaggio delle olive con acqua a temperatura ambiente, con metodi meccanici e fisici che prevedano una temperatura della pasta delle olive in lavorazione inferiore a 27 °C, metodi che siano comunque idonei a mantenere il più fedelmente possibile le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche tipiche e peculiari delle olive di Maiatica.

È ammessa la miscelazione di partite successive di olive e di olio per la stessa azienda olivicola. Nell'ambito del territorio di cui all'articolo 3 del presente Disciplinare, è inoltre consentita la miscelazione anche di partite di olio di Produttori diversi purché in possesso dei requisiti previsti nel Disciplinare stesso. Non è invece in alcun modo consentita la miscelazione con partite di olive o di olio di provenienza esterna alla zona di produzione di cui all'articolo 3 o che comunque non posseggano i requisiti di cui agli articoli 16 e 17 del presente Disciplinare di produzione.

Articolo 14

[MODALITÀ DI PRODUZIONE DELLE OLIVE AL FORNO]

Le *Olive di Maiatica al forno* devono essere prodotte secondo la storica metodologia tradizionale di Ferrandina. Le olive devono essere innanzitutto cernite manualmente, al fine di scartare tutte quelle non perfettamente mature o quelle recanti eventuali problemi fitosanitari di qualunque genere; segue un accurato lavaggio delle olive scelte.

Le olive lavate devono essere sottoposte dapprima ad un breve trattamento in acqua bollente, seguito da una leggera salatura con sale marino fino. Ai trattamenti preliminari deve seguire quello in forno, ad una



PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Azione I.2.2 – realizzazione di studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLO

temperatura che non può essere superiore a 45 °C, per un tempo variabile in funzione delle condizioni ambientali.

CAPITOLO 4 - CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Articolo 15

[ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ]

Il Consorzio di cui al punto 3 dell'articolo 1 effettua il controllo dei processi di trasformazione e degli stessi prodotti finali mediante l'impiego dei Tecnici di cui all'articolo 6 del presente Disciplinare, al fine di garantire la massima qualità dei prodotti e la loro conformità al Disciplinare.

I Tecnici verificano quindi che tutte le fasi della trasformazione siano conformi a quanto stabilito agli articoli precedenti; controllano tutte le partite di olive destinate alla produzione dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno*, verificandone la sanità e rispondenza a quanto riportato all'articolo 10 in ordine allo stadio di maturazione delle stesse.

Da ogni partita di olio prodotto e per la quale si vuole utilizzare la denominazione di cui all'articolo 1, viene inoltre prelevato dai Tecnici incaricati un campione che viene sottoposto ad analisi per accertarne la rispondenza alle caratteristiche previste dal presente Disciplinare.

Articolo 16

[CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE]

All'atto dell'immissione al consumo l'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* deve rispondere alle seguenti caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo oro con riflessi verdi;
- Odore: fruttato leggero, preferibilmente con sentore di pomodoro;
- Sapore: fruttato leggero;
- Punteggio al Panel test: $\geq 6,5$.

L'olio deve inoltre essere esente da qualsiasi difetto organolettico.

Articolo 17

[VALORI CHIMICO-ANALITICI]

All'atto dell'immissione al consumo l'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* deve possedere i seguenti valori chimico-analitici:



PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Azione I.2.2 – realizzazione di studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLO

- Acidità: $\leq 0,5\%$ p/p espressa in acido oleico;
- Indice dei perossidi: ≤ 10 ;
- Assorbimento nell'UV: $K_{232} \leq 2,00$ e $K_{270} \leq 0,18$;
- Polifenoli totali: ≥ 100 mg/kg

Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla normativa Comunitaria vigente alla data di produzione.

CAPITOLO 5 - COMMERCIALIZZAZIONE

Articolo 18

[MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E PRESENTAZIONE]

Le operazioni di confezionamento dell'*Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e delle *Olive di Maiatica al forno* di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito dell'area di produzione di cui all'articolo 3 del presente Disciplinare.

L' *Olio Extravergine di oliva di Maiatica* deve essere confezionato e commercializzato esclusivamente in contenitori di vetro di colore verde della capacità massima di 750 ml, o in contenitori di acciaio inossidabile della capacità massima di 5 litri.

Le *Olive di Maiatica al forno* devono essere confezionate e commercializzate in contenitori in vetro o sacchetti sigillati in materiale plastico per uso alimentare, della capacità massima di 500 gr. È ammessa altresì la commercializzazione delle stesse immerse in *Olio Extravergine di oliva di Maiatica*, esclusivamente in contenitori di vetro trasparente.

Tutte le confezioni poste in commercio devono recare un'etichetta che sia conforme a quanto riportato al successivo articolo 19 del presente Disciplinare di produzione e a quanto stabilito dal Reg. CE 1019/2002 o a sue eventuali successive modificazioni vigenti alla data del confezionamento.

Articolo 19

[DESIGNAZIONE ED ETICHETTATURA]

Tutte le etichette da apporre sulle confezioni di *Olio Extravergine di oliva di Maiatica* e di *Olive di Maiatica al forno* devono essere sottoposte alla preventiva approvazione da parte del Consorzio di cui al punto 3 dell'articolo 1. Il Produttore deve pertanto presentare al Consorzio la bozza della propria etichetta per essere sottoposta ad approvazione. Il Consorzio ha 30 giorni di tempo per comunicare le eventuali variazioni da apportare.



PROGRAMMA LEADER+ PER LA REGIONE BASILICATA 2000/2006

Azione I.2.2 – realizzazione di studi e disciplinari dei prodotti agroalimentari – Settore OLIVICOLO

Le denominazioni di cui all'art. 1 devono figurare nelle etichette con caratteri chiari ed indelebili, e con colori che contrastino rispetto al colore dell'etichetta e tali da poter essere nettamente distinti dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

Alle denominazioni di cui all'articolo 1 del presente Disciplinare è vietata l'aggiunta di qualunque ulteriore qualificazione non espressamente prevista dallo stesso, ivi compresi gli aggettivi quali: “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore”.

Sono ammessi eventuali riferimenti se veritieri e documentabili ed idonei a mettere in evidenza l'operato dei singoli Produttori, quali: “monovarietale”, “raccolto a mano”, “da agricoltura biologica”, ecc. preventivamente autorizzati dal Consorzio di cui al punto 3 dell'articolo 1.

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

L'utilizzo di nomi di aziende, tenute, casali, fattorie, esclusa la loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'impresa situate nell'area di produzione di cui all'articolo 3 è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se il confezionamento avvenuto nell'azienda medesima.