



Disciplinare di produzione Olio EVO a marchio "olionostrum"



OLIONOSTRUM

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO EVO A MARCHIO “OLIONOSTRUM”

Il presente disciplinare è un regolamento di produzione su base volontaria, concordato tra gli aderenti alla rete d'impresa Agricolae Oleum per la produzione dell'olio Evo a marchio Olionostrum a garanzia della territorialità e della qualità del prodotto.

Art. 1

Denominazione

Il marchio OLIONOSTRUM è riservato all'olio extra vergine di oliva rispondente ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

La coltivazione delle olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine denominato Olionostrum può avvenire solo in un territorio delimitato come descritto nel successivo art.3.

Art. 2

Descrizione del prodotto

Le analisi effettuate per ciascun lotto per cui è richiesto il marchio Olionostrum, saranno ritenute valide per non più di sei mesi e l'olio dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche:

- Acidità massima totale espressa in acido oleico max 0,45
- Perossidi: valore max 15 meq di ossigeno
- K232: Max 2,1
- K270: Max 0,1
- Polifenoli Totali Min. 300 ppm

Oltre a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 432/2012

In particolare la scheda di assaggio con Panel test deve risultare

- Fruttato ≥ 3
- Amaro ≥ 3
- Piccante ≥ 3
- Erba/mandorla/carciofo ≥ 2

L'olio per essere considerato Olionostrum deve raggiungere una valutazione organolettica di almeno 85 punti su 100 effettuata da una commissione di assaggio professionale, che utilizza una apposita scheda di valorizzazione e certifica il punteggio finale. Questo valore garantisce le caratteristiche qualitative di eccellenza e una complessità di equilibrio, che si riscontrano solo negli oli Evo di alta qualità.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extra vergine di oliva a marchio OLIONOSTRUM si estende esclusivamente nel Comune di Bucine e Comuni limitrofi per una distanza di 1 km in linea d'aria dal confine del comune ed un'altitudine minima di 250m slm.

Farà fede il piano grafico di Artea che andrà convalidato a gennaio di ogni campagna olivicola.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata garantendo la tracciabilità del prodotto.

Ogni Azienda, entro il mese di Maggio di ogni annata olivicola dovrà presentare idonea autocertificazione attestante il quantitativo di alberi in produzione e una stima di produzione massima presunta, che sarà convalidata con esito positivo o di riduzione entro il mese di Agosto del corrente anno, da appositi Organismi di controllo esterni.

Art. 5 Metodo di ottenimento

5.1 Varietà di olivo

Le varietà ammesse alla produzione sono quelle tradizionalmente coltivate nella zona di Bucine e della Valdambra e comprendono principalmente le cultivar: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino e Maurino, Morchiaio, Leccio del Corno, Piangente nonché i genotipi esclusivi di questo territorio e riprodotti nel campo di collezione della biodiversità della Valdambra indicati di seguito:

Rossellino di Montebenichi; Olivone di Montebenichi; Olivastro di Montebenichi; Fiorentino; Orciaia; Santi; Ragozzino; Santa Maria; Coroncino; Olivo Grosso; Zampino; Boschino; Zefiro; Mazzolino; Correggiolo di Duddova; Casanuova; Venturino; Carminio; Sportello; Solatia; Arnia; Galatrona; Castelletto; Perino; Pianello; Pepino; Torretta; Scopetino; San Giusto; Petrolo; Aldino; Daddo; Sandrino.

Non sono ammesse altre cultivar.

5.2 Caratteristiche di coltivazione e di produzione

Per le modalità di coltivazione dell'olivo si rimanda alle Linee guida di coltivazione e di produzione raccomandate ed allegate al presente disciplinare interno, che saranno aggiornate anno per anno alla luce dei più moderni e attuali sviluppi del settore.

Art. 6 Confezionamento ed etichettatura

La commercializzazione dell'olio ottenuto in base al presente disciplinare potrà avvenire in contenitori idonei, che preservino l'olio dalla luce.

È obbligatorio riportare sulla confezione l'annata di produzione delle olive ed il mese da cui l'olio è ottenuto. È consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico

Art. 6 Legame con l'ambiente

Il territorio di Bucine e della Valdambra è un territorio fortemente vocato all'olivicoltura, contribuendo alla valorizzazione dell'ambiente anche dal punto di vista turistico.

Ciascun produttore si impegna a mantenere il paesaggio dell'olio inteso come patrimonio e bene comune della collettività (regolarità delle potature, manutenzione muretti a secco, pulizia dei fossi, non utilizzo di diserbanti e disseccanti)

Art. 7 Controlli

L'olio extra vergine di oliva OLIONOSTRUM per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sarà vigilato e controllato direttamente dal consiglio della rete d'impresa Agricola e Oleum o attraverso tecnici esterni o veri e propri organismi di controllo.

Potrà essere nominato un tecnico dalla rete di impresa che avrà il potere di monitorare gli oliveti, valutare la corretta applicazione delle tecniche agronomiche descritte all'Art.5, stimare le produzioni delle singole aziende o la produzione complessiva dei soci secondo quanto dichiarato nel piano grafico.

Allegato 1

Linee guida di coltivazione e di produzione raccomandate

Coltivazione

Le condizioni di coltivazione, quali i sesti, le forme di allevamento e le tecniche di potatura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a marchio Olionostrum devono essere quelle specifiche e tradizionalmente in uso nella zona di produzione. Per la gestione del suolo, si possono eseguire delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E' consentita la pratica dell'inerbimento. La difesa fitosanitaria deve essere eseguita, ove è necessario, in modo da ridurre al minimo indispensabile gli interventi, seguendo le indicazioni di buona pratica agricola approvate dalla Regione Toscana.

Raccolta

La raccolta delle olive per la produzione dell'olio extra vergine a marchio Olionostrum dovrà avere inizio a partire dall'invaiaitura fino al 30 novembre, salvo deroghe che saranno valutate in relazione all'andamento climatico della singola annata. Le olive devono essere raccolte solo ed esclusivamente direttamente dalla pianta, conservate in cassette areate e in condizioni di ombra. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti. **La produzione di olive non potrà essere superiore ad una media di Kg 20 per pianta .**

Conferimento al frantoio

Le olive raccolte dovranno essere trasportate con cura in contenitori areati; non è ammesso il conferimento delle olive in sacchi o balle. La trasformazione delle olive deve avvenire entro le 24 ore successive alla raccolta; le olive devono presentarsi perfettamente sane, integre e senza segni evidenti di sofferenza alcuna. Non saranno conferibili le olive che presentano indizi di danni da gelo, "marciumi" o presenza di attacchi parassitari.

Estrazione

Le operazioni di oleificazione devono essere precedute da defoliazione e lavaggio delle olive.

La fase di oleificazione deve essere volta a preservare le caratteristiche peculiari originali del frutto, attraverso la limitazione dell'impiego di acqua di diluzione della pasta, la riduzione dei fenomeni ossidativi, il contenimento delle temperature, l'utilizzo di attrezzature elaiotecniche d'avanguardia (la finalità non è tanto la resa in olio ma la massima qualità raggiungibile).

La resa in olio non può essere superiore al 20% in peso delle olive.

L'olio prodotto deve essere immediatamente stabilizzato mediante filtrazione e posto in stoccaggio in contenitori d'acciaio, in un ambiente a temperatura costante compresa tra 12 e i 18 gradi. Tali contenitori dovranno essere saturati con gas inerte al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto.

E' consentito l'ottenimento dell'olio extravergine a marchio Olionostrum con metodo biologico.