



**REGOLAMENTO D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO
"MARCHIO DEL PARCO"**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Disciplinare
per la produzione di olio extravergine di oliva
(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

Art. 1 – Premessa

1.1 Il territorio del Parco, anche per la notevole variazione altimetrica, conserva una eccezionale biodiversità che annovera, nei versanti più bassi, anche la coltivazione dell'olivo.

Due sono le aree di elezione di questa pianta: il versante orientale dell'Alta Valle del Volturno, nel Molise, e il versante sud-occidentale della Val Comino, nel Lazio.

Per il territorio molisano, in particolare, la varietà certamente più rinomata è l'*Aurina* di Venafro che nell'antichità fu decantata da scrittori quali Catone, Orazio, Columella, Varrone, Marziale, Plinio il Vecchio e Strabone.

la tradizione vuole che tale varietà sia stata portata nell'antico Sannio da un personaggio mitico, Licinio, che poi le avrebbe dato il nome con cui è conosciuta nelle fonti classiche (licinia). La fioritura è piuttosto tardiva, come la maturazione dei frutti che avviene in modo graduale, raggiungendo una colorazione nero corvino. I frutti hanno una dimensione piccola, caratteristica è la presenza a coppie delle drupe sullo stesso peduncolo.

Alla caduta dell'impero romano seguirono secoli di abbandono e le selve ripresero il sopravvento. La coltivazione dell'Olivo fu reintrodotta nel VIII sec. dai monaci di Monaci di Montecassino per la Val Comino e da quelli di San Vincenzo per l'Alta Valle del Volturno.

Oggi, nella Valle del Volturno le varietà prevalenti sono la *Paesana bianca*, e quella denominata *Olivetta nera*, capaci di sfidare il freddo e situazioni climatiche difficili, mentre nella Val Comino la varietà più utilizzata è la "*Marina di San Donato*", coltivata tra San Donato Val di Comino, Settefrati e Alvito.

Si tratta di una pianta molto resistente che vegeta fino a quote di 900 metri, con una maturazione del frutto ritardata che evita l'attacco della mosca olearia.

1.2 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di "*Marchio del Parco*" all'olio extravergine di oliva prodotto nel territorio del Parco.

1.3 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione, che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) ed alle normative sanitarie prescritte dal D. Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

2.1 Gli oli che beneficiano del marchio del Parco presentano le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche organolettiche:

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

- colore: giallo – verde;
- odore: fruttato da leggero a medio a intenso;
- sapore: sentore di amaro e di piccante leggero, medio o intenso;
- valore del panel test >6,5;
- assenza di difetti.

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acidità libera non > 0,50%;
- Numero di Perossidi non > 10 meq di Ossigeno/Kg;
- K232 non > 2,00;
- Acido oleico 70-80%;
- Polifenoli totali (in ac. Caffeico) > 100 mg/Kg

2.2 Le caratteristiche organolettiche e quelle chimico-fisiche sono indicate in etichetta.

Art. 3 - Areale di produzione

3.1 Gli oli ai quali è concedibile il marchio del Parco sono quelli ottenuti da alberi di olivo (*Olea Europea*) coltivati all'interno del territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso.

Art. 4 - Requisiti

4.1 Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione (sesti d'impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura a vaso policonico) degli oliveti destinati alla produzione di oli raccomandati dal Parco sono quelle tipiche dell'areale di produzione.

4.2 Le olive sono raccolte sane, indenni da danni da attacchi parassitari e/o da avverse condizioni climatiche (grandine, gelo, vento, etc.). Per i trattamenti antiparassitari e per i fertilizzanti sono impiegati solo prodotti ammessi dai disciplinari di produzione biologica.

4.3 La raccolta delle olive è effettuata durante la fase dell'invaiaitura in modo da conferire all'olio la tipicità peculiare che lo contraddistingue. La raccolta delle drupe è effettuata per brucatura e/o con mezzi manuali tradizionali o con mezzi meccanizzati, evitando il contatto delle olive con il terreno. Non è consentito l'uso di prodotti cascolanti. Le olive cadute a terra prima della raccolta non possono essere utilizzate. Dopo la raccolta, le olive sono trasportate in contenitori rigidi, forati e sovrapponibili per consentire un'adeguata aerazione, e sono molite entro 48 ore.

4.4 Per la molitura delle olive sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli esenti da alterazioni. La gramolatura è effettuata con acqua termoregolata alla temperatura massima di 25° C e per un massimo di 20 minuti. Le operazioni di molitura delle olive destinate alla produzione di olio raccomandato dal Parco sono effettuate in impianti di molitura posti nell'ambito del territorio indicato all'art. 3 del presente disciplinare.

Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche

a) Entro il 30 Luglio di ogni anno le aziende interessate notificano al Parco la/le località in cui sono ubicati gli uliveti all'interno dell'areale di produzione di cui al presente disciplinare, il numero di olivi e la stima della probabile produzione di olio in kg, che comunque non potrà eccedere i 1000 kg per ettaro di oliveto.

b) L'Ente ammette a certificazione le quantità di prodotto, distinte per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore, con riserva di verificare la localizzazione degli oliveti e la quantità di olio dichiarata, senza preavviso alcuno.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

c) Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto secondo le seguenti modalità:

- un campione di olio confezionato per la vendita, in quantità minima di 250 g, potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controanalisi, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. L'analisi ha lo scopo di verificare uno o più dei seguenti parametri:

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acidità libera non > 0,50%;
- Numero di Perossidi non > 10 meq di Ossigeno/Kg;
- K232 non > 2,00;
- Acido oleico 70-80%;
- Polifenoli totali (in ac. Caffeico) > 100 mg/Kg

Caratteristiche organolettiche:

- Intensità del fruttato;
- Intensità dell'Amaro;
- Intensità del Piccante;
- Sentori secondari;
- Assenza di difetti;
- Valore del panel test > 6,5

Art. 6 - Etichettatura

Il prodotto è commercializzato in bottiglia di vetro scuro, nel rispetto della normativa vigente, con etichetta recante, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, la dicitura "Olio extra vergine di oliva", il n. di lotto del prodotto, il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice.

Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<p style="text-align: center;">PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE PIANO DI CONTROLLO per la produzione di olio extravergine</p>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
Rispetto della legge	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del prodotto	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle condizioni pedoclimatiche e di coltivazione	Controllo sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle prescrizioni attinenti alla raccolta, al trasporto ed alla molitura delle olive	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste