

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "VULTURE" A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

ai sensi del D.M. 25 marzo 2005

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta "Vulture" è riservata esclusivamente all'olio extravergine di oliva rispondente alla normativa nazionale ecomunitaria vigente ed al presente disciplinare di produzione .

Art. 2

Varietà di olivo e caratteristiche al consumo

L'olio extravergine di oliva "Vulture" DOP è ottenuto dalla frangitura delle seguenti varietà di olivo presenti negli oliveti: per almeno il 70% cultivar "Ogliarola" – ecotipo "Ogliarola del Vulture" possono concorrere altresì le seguenti varietà: "Coratina", "Cima di Melfi", "Palmarola", "Provenzale", "Leccino", "Frantoio", "Cannellino", e "Rotondella, presenti negli oliveti in misura non superiore al 30%, da sole o congiuntamente.

Caratteristiche chimico-fisiche:

- a) acidità espressa in acido oleico = $\alpha < 0,5\%$
- b) indice di perossidi (mEq di O₂/Kg): ≤ 11
- c) delta K: $\leq 0,01$
- d) polifenoli totali ≥ 80

Valutazioni organolettiche:

- a) colore: giallo ambrato con riflessi verdi
- b) odore: fruttato medio con odore di pomodoro
- c) sapore: fruttato medio di oliva matura dal gusto dolce mandorlato, leggermente amaro con una lieve nota di piccante;
- d) mediana del fruttato: >0
- e) mediana del difetto = 0

Art. 3

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Vulture " DOP devono essere prodotte e trasformate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Melfi, Rapolla, Barile, Rioner in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa.

Art. 4

Origine

L'olio extravergine di oliva "Vulture" DOP possiede singolari qualità organolettiche che lo differenziano nettamente da altri oli, dimostrate da un'ampia documentazione storica e dovute in particolare alla secolare dedizione degli olivicoltori e frantoiani del Vulture che hanno saputo legare questa produzione alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione.

La tracciabilità del prodotto è garantita da una serie di adempimenti a cui si sottoporranno i produttori, in particolare l'organismo di controllo terrà un elenco degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottiglieri.

Art. 5

Coltivazione

La coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Vulture" DOP deve essere quella tradizionale, tipica della zona, tale da conferire all'olio le specifiche caratteristiche qualitative ed in particolare i sesti di impianto e le forme di allevamento sono quelli tradizionali in uso nella zona di produzione. Per i nuovi impianti i sesti consentiti saranno i seguenti 5X5; 5X6; 6X6; 6X7; 7X7, mentre sarà conservata la tipica forma di allevamento a vaso basso.

La potatura sarà manuale con la possibilità di utilizzare attrezzi pneumatici che agevolano le operazioni. La difesa fitosanitaria consentita contro la mosca delle olive "Dacus oleae" e la tignola "Prais oleae" è attuata nel rispetto dei disciplinari per la lotta integrata della Regione Basilicata. La lotta alle infestanti deve essere effettuata solo con le lavorazioni meccaniche ed è vietato l'uso del diserbo chimico. La produzione massima di olive non può superare le 8 tonnellate per ettaro. La resa massima in olio non deve superare il 20% del peso del prodotto conferito. La raccolta deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura, fino al 31 di dicembre. La raccolta deve essere seguita manualmente tramite brucatura e pettinatura, o meccanicamente con agevolatrici e scuotitori: in ogni caso devono essere utilizzate le reti per agevolare la raccolta. Tuttavia è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. E' vietato altresì l'uso di cascolanti.

Il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata di raccolta in cassette di plastica fessurate contenenti fino a Kg 25 di olive oppure in *bins* (cassoni di plastica fessurati contenenti fino a 400 Kg di olive), per permettere la circolazione dell'aria ed evitare danni alle drupe. La fase di conservazione delle olive nel frantoio deve essere limitata il più possibile, non superare le 24 ore e deve avvenire in modo da garantire la aereazione delle olive.

Art. 6

Metodo di ottenimento

La zona di trasformazione delle olive e di imbottigliamento dell'olio comprende il territorio su citato. Per la molitura delle olive e l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici; è vietato ricorrere a prodotti ad azione chimica, biochimica e meccanica, quali l'uso del talco, non è consentita la doppia centrifugazione della pasta di olive senza interruzione, denominato metodo del ripasso. La gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 350°

C per una durata di 40 minuti al massimo. Tutte le gramolatici devono essere dotate di adeguato termometro per la rilevazione della temperatura della pasta di olive. L'olio deve essere conservato nella zona di produzione, in locali poco illuminati, in serbatoi di acciaio inox o posture interrate rivestite in acciaio inox, piastrelle in gres porcellanato, vetro o vernice epossidica. La temperatura di conservazione non deve superare i 18°C e non deve scendere al di sotto dei 10°C. La commercializzazione deve avvenire in contenitori di vetro o di banda stagnata di capacità non superiore a cinque litri. Inoltre il prodotto può essere confezionato in bustine monodose. L'imbottigliamento deve avvenire nella zona di produzione per garantire il controllo, la rintracciabilità e per mantenere inalterate le qualità del prodotto.

Art. 7

Legame

Nel Vulture l'olivo non è solo risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica ed ambientale del territorio, in quanto i sapienti olivicoltori hanno adeguato alle piante le tecniche di coltivazione, traendo dall'olio qualità uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori più esigenti e proteggendo al contempo lo stesso territorio dalle calamità atmosferiche da cui spesso purtroppo è colpito. Non è un caso che i contadini del Vulture hanno sempre coltivato insieme la vite e l'olivo, vino ed olio, infatti, legati da relazioni intense e profonde, sono il binomio culturale e gastronomico della civiltà mediterranea e si integrano come la notte ed il giorno.

Il vino Aglianico del Vulture e l'olio extravergine di oliva del Vulture hanno sempre avuto una grande rilevanza nella storia economica e sociale di questi luoghi. Nell'ambito di una agricoltura autarchica solo essi producevano reddito ed i contadini, per soddisfare una precisa domanda mercantile, hanno affinato e consolidato i pregi del vino e dell'olio che così hanno conquistato una vasta notorietà.

Il monte Vulture è un vecchio vulcano inattivo che ha generato tutti i terreni su cui sono coltivati gli olivi: questa è una situazione ottimale che conferisce caratteristiche specifiche all'olio prodotto. La zona di produzione è dunque un territorio uniforme, per i terreni che sono tutti di origine vulcanica, per la presenza di una varietà di olivo predominante e per un microclima omogeneo.

I terreni coltivati ad oliveti occupando le pendici del monte Vulture sono quasi tutti in pendenza e raggiungono la zona limite dove per l'altimetria e le condizioni climatiche è consentita la sopravvivenza dell'olivo.

In queste condizioni l'olio extravergine di oliva "Vulture" DOP, assume caratteristiche uniche che sono dovute all'ambiente geografico comprendente fattori naturali ed umani.

Art. 8

Controlli

L'olio extravergine di oliva "Vulture" DOP sarà controllato da una struttura, conformemente all'art. 10 del Reg. CEE n. 2081/1992.

Art.9

Etichettatura e logotipo

Sulle etichette devono essere chiaramente indicati:

Il nome "Vulture", mentre al rigo sottostante "olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta", oppure "olio extravergine di oliva DOP";

il nome e cognome del produttore o la ragione sociale e la sede dello stabilimento di imbottigliamento;

la quantità di olio contenuta nel recipiente ;

la dicitura "olio imbottigliato dal produttore all'origine" oppure "olio imbottigliato nella zona di produzione", nel caso in cui l'imbottigliamento sia effettuato da terzi;

la campagna olearia di produzione;

la data di scadenza;

lotto di produzione.

E' vietato aggiungere alla denominazione di origine protetta qualsiasi termine relativo a menzioni geografiche diverse da quelle espressamente previste.

E' possibile l'utilizzo di indicazioni relative alle aziende, ragioni sociali, marchi privati, purchè non siano tali da trarre in inganno il consumatore: la dimensione dei caratteri deve essere dimezzata rispetto ai caratteri della denominazione "Vulture".

E' consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.

Il prodotto confezionato in bustine monodose deve presentare: la denominazione protetta, il lotto, la campagna di produzione ed una numerazione progressiva attribuita dall'Organismo di controllo.

La denominazione "Vulture" dovrà essere realizzata con le seguenti caratteristiche:

- carattere: Korinna regular
- corpo caratteri esterni: 24,3;
- colore carattere in primo piano: oro 872 U;
- corpo caratteri interni: 17,9;
- colore caratteri in ombra : pantone 8580cv;
- cornice colore: pantone 8580 cv;
- sono ammesse controetichette e collarini dei confezionatori.