

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “COLLINE DI ROMAGNA”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art.1

Denominazione

La denominazione di origine protetta “Colline di Romagna” è riservata agli oli extra vergine di oliva che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal regolamento (UE) n. 1151/2012 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta “Colline di Romagna” è riservata all’olio extra vergine di oliva ottenuto dalle varietà di olive presenti negli oliveti, come di seguito specificato:

- *correggiolo, nella misura minima del 60%*

- *leccino, nella misura massima del 40%*

Possono essere presenti altre varietà locali minori quali, *pendolino, moraiolo e rossina*, fino ad un massimo del 10%.

Art.3

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “Colline di Romagna” comprende i seguenti Comuni:

A) Provincia di Rimini

per intero i Comuni di:

Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Giovanni in Marignano, San Clemente, Torriana, Verucchio.

in parte i Comuni di:

Misano Adriatico, limitatamente al territorio posto a monte della S.S n°16 Adriatica ;

Riccione, limitatamente al territorio posto a monte della S.S n°16 Adriatica (nei tratti urbani denominata anche via Circonvallazione, via Giulio Cesare, via Flaminia);

Rimini, limitatamente al territorio posto a monte della S.S. n°16 Adriatica (nei tratti urbani denominata anche via Flaminia) fino al bivio che la via Flaminia forma con viale Settembrini e, proseguendo per via Settembrini, limitatamente al territorio posto a monte e compreso fra viale Settembrini che prosegue in via Giuliani, fino all’incrocio con via Fada e proseguendo in via Fada, via C.A. Dalla Chiesa, via Della Repubblica e Superstrada Rimini-San Marino fino al sottopasso in corrispondenza dell’autostrada A14. Da qui, la delimitazione successiva dell’area comunale, in direzione Bologna, fa riferimento al territorio posto a monte dell’Autostrada A14 fino al confine del Comune;

Santarcangelo di Romagna, limitatamente al territorio posto a monte dell’Autostrada A14;

B) Provincia di Forlì-Cesena

per intero i Comuni di:

Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Civitella di Romagna, Dovadola, Meldola, Mercato Saraceno, Montiano, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo e Sogliano al Rubicone.

in parte i Comuni di:

Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone, limitatamente al territorio di ogni Comune posto a monte della Strada Statale n. 9 “Emilia”.

Art. 4

Caratteristiche di coltivazione

- 1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “Colline di Romagna” devono essere quelle tradizionali e caratteristiche del territorio di cui al precedente ART.3 e, in ogni caso, idonee a conferire le specifiche caratteristiche qualitative all’olio derivato. La difesa dalle erbe infestanti e dai principali parassiti dell’olivo dovrà essere attuata nel rispetto dei disciplinari di lotta integrata della Regione Emilia Romagna.
- 2) I sesti d’impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli tradizionalmente in uso nelle aree individuate.
- 3) L’epoca di raccolta delle olive destinate alla produzione dell’olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “Colline di Romagna” è compresa tra l’inizio dell’invasatura e il 15 dicembre di ogni anno.
- 4) La raccolta delle olive va effettuata direttamente dalla pianta, a mano o con l’ausilio di mezzi meccanici, evitando il contatto delle olive con il terreno. L’impiego dei prodotti di abscissione è vietato.
- 5) Le olive raccolte devono essere avviate alla oleificazione entro il più breve tempo possibile. Il trasporto e lo stoccaggio delle olive deve avvenire in contenitori rigidi, di materiale inerte, che assicurino una adeguata aerazione delle drupe. La trasformazione delle olive in olio deve essere, in ogni caso, effettuata non più tardi di due giorni dalla raccolta.
- 6) La produzione massima di olive per ettaro è fissata in kg 7.000 nel caso di oliveti specializzati e in kg 60 per pianta nel caso di piante sparse.
- 7) I produttori olivicoli sono tenuti a denunciare il quantitativo di olive prodotto all’Organismo di Controllo, entro e non oltre il trentesimo giorno dal termine ultimo di cui al punto 3) dell’ART.4 .
- 8) Il produttore è tenuto a presentare all’Organismo di Controllo una dichiarazione sostitutiva di atto notorio, attestante che le olive provengono dall’area delimitata ai sensi dell’ART. 3 del presente disciplinare con indicazione dell’impianto di molitura ove è avvenuta la trasformazione delle olive in olio.

ART.5

Modalità di oleificazione

- 1) La zona in cui devono svolgersi le operazioni di estrazione e confezionamento dell’olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “Colline di Romagna” è quella definita al precedente art.3.

2) Le olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Colline di Romagna", di cui all'art.1, devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio con acqua potabile prima di essere avviate alla trasformazione: ogni altro trattamento è vietato.

3) L'estrazione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art.1 deve avvenire soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna possibilità di alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto. La resa massima delle olive in olio non deve superare il 18%. La temperatura della pasta di olive non deve superare i 27°C. Durante la trasformazione è vietata la pratica del ripasso ed è altresì vietato il ricorso a qualsiasi prodotto ad azione chimica o biochimica quale coadiuvante delle operazioni di estrazione dell'olio dalle olive.

4) L'Organismo di controllo certifica la conformità del prodotto, su richiesta del detentore delle partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica e organolettica, ai fini dell'utilizzo della denominazione di origine protetta "Colline di Romagna".

ART.6

Caratteristiche al consumo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Colline di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo oro
- odore: di fruttato di oliva medio o talvolta intenso (mediana > di 3 <= 7), accompagnato da eventuali sensazioni di erba (o foglia) e/o mandorla e/o carciofo e/o pomodoro
- sapore (Aromi di bocca e gustativi) : Fruttato di oliva , accompagnato da eventuale sentore di erba e/o mandorla e/o carciofo e/o pomodoro con lievi/medie sensazioni di amaro e piccante (mediana>1,5<=6).
- acidità totale massima, espressa in acido oleico, al peso, non eccedente grammi 0,4 per 100 grammi di olio
- numero perossidi $\leq 12 \text{ meqO}_2/\text{kg}$
- acido oleico $\geq 72\%$
- tocoferoli $\geq 70 \text{ mg}/\text{kg}$

ART.7

Designazione e presentazione

1) L'aggiunta di qualsiasi qualificazione alla denominazione di cui all'art.1, non espressamente prevista dal presente disciplinare è vietata. Tale divieto è esteso anche ad aggettivi quali: eccelso, fine , superiore, selezionato,genuino, tradizionale.

2) E' vietato l'uso di riferimenti geografici aggiuntivi, indicazioni geografiche o indicazioni di luoghi esattamente corrispondenti a Comuni, frazioni o aree inserite nella zona di produzione di cui all'art.1.

3) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore, soprattutto in riferimento a nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

4) Il nome della denominazione di origine protetta "Colline di Romagna" deve figurare in etichetta con caratteri chiari e indelebili, in modo da poter essere ben distinguibile dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

5) L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Colline di Romagna" deve essere conservato in contenitori ermeticamente chiusi, al riparo dalla luce, in ambienti a temperatura costante e non superiore a 18° gradi centigradi e immesso al consumo in recipienti preconfezionati,

ermeticamente chiusi, idonei dal punto di vista alimentare e con la seguente capienza espressa in litri:
0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 2,00 - 3,00 - 5,00 .

6) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui è ottenuto l'olio.

Art. 8 Origine

Al fine di garantire l'origine del prodotto, ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori agricoli autorizzati, dei molitori e dei confezionatori accreditati, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Art. 9 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Reg. UE 1151/2012.
Tale struttura è l'organismo di controllo Kiwa Cermet Italia, via Cadriano 23, 40057 Cadriano di Granarolo (BO) – Tel. +39 051 4593111; fax +39 051 763382; e-mail info@kiwacermet.it .

Articolo 10 Legame

A partire dall'età Villanoviana fino al Medio Evo e oltre fino all'inizio del '900, numerose sono le fonti archivistiche, ecclesiastiche e notarili che testimoniano la presenza dell'olivo nel territorio collinare romagnolo e l'importanza dell'olio d'oliva nell'economia rurale della Romagna.

All'inizio del secolo, l'estrazione dell'olio dalle olive è esercitata nella provincia in 22 comuni e le olive sottoposte ai frantoi sono tutte raccolte nella provincia stessa. In quegli anni viene prestata alla coltura dell'olivo una particolare attenzione, come si evidenzia dalla stampa dell'opuscolo «Ulivo e olio» avvenuta a Rimini nel 1901.

Nei primi anni del secolo anche la Rivista agraria romagnola cura una rubrica che periodicamente produce informazioni e consigli in merito all'olivicoltura.

La coltura, in effetti, gode di particolari condizioni microclimatiche che, unitamente ad appropriate pratiche agronomiche, determinano la produzione di un olio di particolare pregio, in grado di distinguersi per le sue caratteristiche chimiche ed organolettiche.

I fattori naturali sono rappresentati sia dalle caratteristiche pedologiche dei terreni sia soprattutto dalle particolari condizioni microclimatiche che influenzano direttamente le caratteristiche chimiche e organolettiche dell'olio legate ad una raccolta anticipata delle olive, rispetto alla loro piena maturazione, che garantisce una potenziale elevata qualità dell'olio.

I terreni sono generalmente di medio impasto, tendenti all'argilloso, con elevato tenore in calcare, ben strutturati, in modo da favorire lo sviluppo degli olivi. Le condizioni microclimatiche, riferibili in particolare alla piovosità, concentrata nel periodo primaverile ed autunnale, unitamente alle basse temperature medie annue, che limitano lo sviluppo vegetativo delle piante al solo periodo aprile-ottobre, determinano una maturazione graduale e tardiva delle drupe con una conseguente elevata qualità chimica ed organolettica dell'olio ottenuto. I fattori umani trovano la massima espressione nello storico attaccamento alla coltura da parte degli olivicoltori locali, che si manifesta nelle tradizionali pratiche agronomiche, attente a preservare la pianta dell'olivo sul territorio.

L'olivicoltura è ampiamente diffusa in tutta la provincia di Rimini ove predilige i territori collinari a ridosso dell'area costiera e si estende in provincia di Forlì-Cesena nelle aree di media e bassa collina. In questi territori l'olivo rappresenta l'unica coltura arborea possibile assieme alla viticoltura, occupando le aree marginali, che presentano elevate pendenze, difficili da coltivare, diventando un importante elemento del paesaggio rurale.

La varietà «Correggiolo» rappresenta la pianta più diffusa sul territorio e imprime le caratteristiche di tipicità all'olio prodotto. Tale varietà, inoltre, mostra buona capacità di resistenza al freddo ed una maturazione tardiva e scalare delle drupe che assicura, unitamente alle condizioni pedoclimatiche del territorio, la produzione di un olio tipico con caratteristiche di pregio.