



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

DG PQAI
Prot. Uscita del 13/01/2015
Numero: **0001695**
Classifica:



Roma.

Al Consorzio Marche Extravergine
Via dell'Industria, 1 (c/o ASSAM)
60027 OSIMO (AN)

Alla Regione Marche
Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca
Posizione di Funzione Competitività e
Sviluppo dell'Impresa Agricola
Via Tiziano, 44
60125 ANCONA

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della I.G.P. <<Marche>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento presentata da codesto Consorzio ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, nella categoria I.G.P. della denominazione <<Marche>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Marche, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della I.G.P. <<Marche>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **26 gennaio 2015, alle ore 15,00**, presso la Regione Marche - Palazzo Leopardi - Sala Verde, via Tiziano, 44 - Ancona.

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il Consorzio Marche Extravergine, quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuto ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Consorzio dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in

sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRIGENTE

Teresa De Matthaeis

De Matthaeis D.

Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva "Marche"

Articolo 1 Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta dell'olio extravergine di oliva "Marche" IGP è riservata agli oli extravergini estratti da olive prodotte nella zona di cui all'art. 3 e che rispondono alle condizioni, ai requisiti stabiliti dal presente Disciplinare ed alla normativa vigente.

Articolo 2 Caratteristiche del prodotto

Le varietà presenti che concorrono all'Indicazione Geografica Protetta "Marche", senza altra menzione geografica aggiuntiva, da sole o congiuntamente, sono: Piantone di Falerone, Ascolana tenera, Piantone di Mogliano, Carboncella, Raggia ed altri genotipi assimilabili, Rosciola, Leccino, Mignola, Coroncina, per un minimo dell'85%. Sono ammesse altre varietà fino a un massimo del 15%.

Per l'immissione al consumo, l'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Marche" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo/verde;
- caratteristiche olfatto/gustative:

Descrittore	Mediana *
Difetti	0
Fruttato	3-7
Amaro	3-7
Piccante	3-7

* CVr% minore o uguale a 20

Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a 0,35%

Numero di perossidi: ≤ 12 (meq O₂/Kg)

Acido oleico: min 73%

Acido linoleico: max 9%

K232: max 2,2

K270: max 0,15

Delta K: max 0,005

Poliifenoli totali: min 200 mg/Kg (determinati per via colorimetrica ed espresso in acido gallico)

Articolo 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle olive per ottenere l'olio extravergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Marche" coincide con i limiti territoriali della regione Marche il cui territorio risulta olivato ed idoneo per ottenere produzioni con caratteristiche qualitative previste nel presente Disciplinare di produzione.

Consorzio Marche Extravergine
via dell'Industria n. 1
60027 OSIMO
Il Presidente

La produzione e l'imbottigliamento devono avvenire esclusivamente all'interno del territorio della Regione Marche.

Articolo 4 **Origine del prodotto**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5 **Metodo di ottenimento**

Le condizioni di coltivazione ed ambientali degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva "Marche" I.G.P. debbono essere quelle ordinarie della zona e, comunque, atte a confermare alle olive ed all'olio specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella regione ed agronomicamente razionali atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio. In particolare, per le forme di allevamento dell'olivo, sono consentite quelle tipiche regionali.

La potatura di produzione a frequenza annuale, la fertilizzazione, l'irrigazione e la difesa fitosanitaria debbono effettuarsi nel rispetto dei Disciplinari di produzione integrata della Regione Marche.

La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dalla pianta, a mano o con sistemi meccanici che garantiscano l'integrità del frutto e comunque non oltre il 15 dicembre.

Le olive raccolte debbono essere contenute in cassette o simili che favoriscano l'aerazione. È vietato l'uso di sacchi di juta o simili.

Le olive devono essere sane ed integre e devono essere lavorate nel più breve tempo possibile e comunque entro 2 giorni successivi alla raccolta, compresa l'eventuale sosta in frantoio, che deve essere la più breve possibile.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Marche" IGP debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio prima della fase di molitura.

L'estrazione dell'olio extravergine di oliva deve avvenire mediante processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto.

Detti processi si svolgono in impianti con sistema di estrazione in continuo ove non si opera alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

La temperatura massima di lavorazione consentita in frantoio è di 30°C.

Avvenuta l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, vetro o contenitori fissi idonei alla conservazione con valori di temperatura compresi tra 10°C e 20°C. Prima del confezionamento l'olio deve essere decantato o filtrato per eliminare eventuali residui di lavorazione.

Per lo stoccaggio nei contenitori è possibile utilizzare gas inerti.

Consorzio Marche Extravergine
via dell'Industria n. 1
60027 OSIMO
Il Presidente

Articolo 6

Legame con la zona geografica

L'olio d'oliva è storicamente uno tra i prodotti maggiormente caratterizzanti della Regione Marche. La sua reputazione è antichissima come documentato da numerose fonti che attestano la notorietà dell'olio marchigiano già in epoca romana. Nel XIII secolo, la reputazione dell'olio marchigiano era tale che gli veniva riconosciuto un prezzo più elevato rispetto agli oli delle altre regioni e addirittura, a Venezia, era stato emanato un esplicito divieto di mescolarlo con oli di diversa provenienza. Ancora oggi, gli oli marchigiani godono di un'ottima reputazione in virtù di una qualità costantemente elevata e con straordinarie punte di eccellenza, come dimostrano i numerosi riconoscimenti ottenuti in competizioni nazionali e internazionali dalle nostre aziende negli ultimi anni.

La diffusione della coltura dell'olivo nella regione Marche è stata influenzata nei secoli dalle condizioni ambientali locali quali il clima, il suolo e la sua geomorfologia, fertilità e non ultimi i fattori culturali ed umani che le persone insediate hanno potuto esprimere. L'evoluzione storica dei sistemi gestionali nelle Marche per l'olivo ha assunto il fattore limitante geografico verso nord come terra vocata alla sua coltivazione. Il fattore limitante è dato dalle gelate tardo invernali ed anche primaverili che nella storia ha provocato spesso la morte della pianta esterna cui ha fatto sempre seguito la sua ricostituzione ripartendo dai nuovi getti radicali. Nonostante ciò l'olivicoltura marchigiana è presente in tutte le zone collinari litoranee ed interne sia in coltura promiscua come piante sparse ed ultimamente come impianti specializzati. Difatti si assiste per la coltura arborea - olivo - ad una specializzazione nelle aree litoranee e di media collina ove si sono realizzati nuovi impianti e ove si possono razionalizzare le tecniche colturali riguardanti la potatura, la raccolta, la lotta fitosanitaria, se necessaria. Di contro, nelle aree interne e pedemontane permane una olivicoltura marchigiana marginale ove con l'aspetto produttivo si esalta la conservazione del paesaggio e del ricordo storico documentale legato all'appoderamento diffuso ed alla cultura familiare ivi insediata in quanto pianta perenne. Le condizioni pedoclimatiche della zona litoranea assicurano un regolare processo di maturazione e riescono a garantire la produzione e quindi reddito agli olivicoltori. Per l'olivicoltura interna le difficili condizioni pedoclimatiche influenzano la maturazione, le produzioni, la resa in olio ed esaltano la peculiarità degli oli specie se oltre i mt 500 s.l.m. Da quanto premesso è evidente che la realtà colturale è quella della sua diffusione su tutto il territorio coltivabile e la sua maggiore caratteristica, sostenuta dalla sua storia, è la sua reputazione. E' altrettanto evidente che il clima ha condizionato nel tempo la coltivazione, la diversificazione delle cultivar, la selezione delle varietà autoctone e la diffusione di esse. Tali varietà sono tuttora presenti nei nuovi impianti, e costituiscono la base di tutti gli oli prodotti nella regione.

La qualità e, soprattutto, la peculiarità è correlata in particolar modo alla presenza delle varietà locali che arricchiscono l'aroma di sentori peculiari, e dalle condizioni pedoclimatiche. Le caratteristiche organolettiche riscontrate hanno messo in evidenza un prodotto in cui prevale il gusto dolce e fruttato, ed in alcuni casi un gradevole tono amaro e piccante. L'elevato contenuto in polifenoli riscontrato negli oli è in parte imputabile al sistema di estrazione utilizzato.

La tecnologia di estrazione ha nelle Marche una lunga tradizione. Un censimento del 1910 in provincia di Ancona rileva 163 frantoi attivi, tra forza animale e forza motrice, tanto da far dedurre una capillare distribuzione di impianti in tutti i Comuni della regione in quanto interessati alla coltura dell'olivo. Nel 2000 sono operativi nella regione 165 frantoi. Tale dato consente di affermare che, oggi, in ogni Comune ove è presente l'olivicoltura è assicurato il servizio di spremitura delle olive data la capillare distribuzione degli impianti.

La disponibilità di moderne tecnologie è dovuta anche alla presenza, nelle Marche, dell'azienda leader a livello mondiale nel settore della produzione di macchinari per l'industria olearia.

In sintesi, i fattori climatici, umani, e tecnici hanno consentito all'olivicoltura marchigiana di raggiungere nel tempo una propria reputazione di prodotto alimentare di qualità, entro e fuori regione. Oltre che dal punto di vista qualitativo, l'olivicoltura assume un particolare rilievo in quanto contribuisce in maniera determinante a fornire al paesaggio rurale regionale la sua connotazione caratteristica tanto che, nell'immaginario collettivo, il concetto di "collina marchigiana" è ormai indissolubilmente legato alla presenza dell'olivo. L'olio nelle Marche è quindi un prodotto omogeneo, dal colore giallo-verde, dal fruttato medio-leggero e sentore verde. Al gusto è prevalentemente dolce, con note di amaro e piccante, che possono risultare più accentuate in caso di raccolte anticipate. Nel complesso è un olio molto aromatico ed equilibrato nelle sensazioni gustative. La tipologia dell'olio delle Marche, è stata definita a seguito di una serie di analisi, sia chimiche che organolettiche, di campioni di olio reperiti in annate diverse in tutto il territorio regionale, effettuato a partire dall'anno 1994 dall'A.S.S.A.M. con il supporto scientifico dell'Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura di Spoleto i cui risultati sono stati pubblicati nel testo "Le Varietà di olivo nelle Marche".

Lo studio effettuato da un Istituto Sperimentale di emanazione ministeriale, volto ad evidenziare "Elementi di Caratterizzazione Interregionale", ha interessato centinaia di campioni di olio prodotto nel territorio marchigiano per i quali sono stati registrati gli spettri di 13C. L'analisi statistica delle intensità relative dei segnali 13C degli acidi grassi dei trigliceridi è finalizzata alla identificazione di raggruppamenti di oli omogenei condizionati dall'areale geografico di produzione. Su questa base scientifica lo studio ha accertato che, in confronto con altri oli provenienti da altre aree, gli oli provenienti dalla regione Marche "appaiono formare un raggruppamento distinto". Ciò è di ulteriore conferma della reputazione dell'olio delle Marche derivante da proprie caratteristiche specifiche attribuibili all'interazione tra ambiente geografico e territorio di produzione.

In controtendenza rispetto ad altre colture marchigiane, la coltura dell'olivo ha conosciuto negli ultimi trent'anni un'espansione passando dai circa 6.500 ettari dei primi anni '80 ai 13.515 del 2010 (dati Istat). Di questi, 2.083 sono costituiti da coltivazioni biologiche o in conversione a dimostrazione di come la coltivazione dell'olivo ben si presti all'adozione di tecniche culturali ecocompatibili.

Articolo 7 Controlli

La verifica del rispetto del Disciplinare del prodotto olio extravergine d'oliva "Marche" I.G.P., come richiesto dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/12, è effettuata dall'Autorità Pubblica di Controllo (APC) dell'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) con sede in Via dell'Industria, 1 – 60027 Osimo (AN) - Tel. 071.8081 – fax 071.85979 mail ac@assam.marche.it - PEC: assam@emarche.it

Articolo 8 Etichettatura

L'olio "Marche" IGP deve essere commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacità non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta.

Consorzio Marche Extravergine
via dell'Industria n. 1
60027 OSIMO
Il Presidente

L'etichetta deve riportare la dicitura olio extravergine di oliva "Marche" IGP che deve figurare con caratteri chiari ed indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati, consorzi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'Indicazione Geografica Protetta.

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

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


Consorzio Marche Extravergine
via dell'Industria n. 1
60027 OSIMO
Il Presidente