



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

Roma,

Consorzio di tutela dell'olio Extravergine
di oliva "Aprutino Pescarese" DOP
info@aprutinopescarese.com

Alla Regione Abruzzo
Servizio Produzioni Agricole e Mercato
servizi.pam@pec.regione.abruzzo

./.

Oggetto: Richiesta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. <<Aprutino Pescarese>> ai sensi del Reg. (CE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. <<Aprutino Pescarese>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Abruzzo, è stata redatta una proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. <<Aprutino Pescarese>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **24 luglio 2017**, alle **ore 11,30** nella Sala Corradino D'Ascanio" presso gli uffici della Regione Abruzzo – P.zza Unione– Pescara.

Il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva "Aprutino Pescarese" quale soggetto richiedente la modifica 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
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "APRUTINO PESCARESE" A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.

Articolo 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta "Aprutino Pescara" è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 Varietà di olivo

La denominazione di origine controllata "Aprutino Pescara" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80%: Dritta, Leccino. e Tocolana.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 20% .

Articolo 3 Zona di Produzione

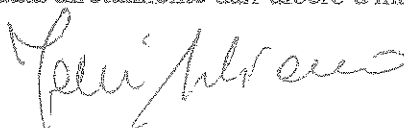
Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta "Aprutino Pescara" devono essere prodotte nel territorio della provincia di Pescara idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti Comuni:

Abbateggio, Alanno, Bolognano, **Brittoli**, Castiglione a Casauria, Cappelle Sul Tavo, Carpineto della Nora Catignano, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Cepagatti, Collecervino, Corvara., Cugnoli, Elice, **Farindola**, **Lettomanoppello**, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, **Nocciano**, Penne, **Pescara**, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Roccamorice, Rosciano, S. Valentino in Abruzzo Citeriore, Salle, Scafa, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dei Passeri, Turrivalignani, Vicoli, Villa Celiera.

Articolo 4 Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.
3. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di olive DOP non può superare i Kg 9.000 per ettaro per gli impianti specializzati, mentre negli oliveti in coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare i Kg 50. *(riformulato tolti sesti e inserita produzione max)*
4. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa, attraverso accurata cernita, non potrà comunque eccedere di oltre il 22% i limiti massimi sopra indicati.
5. La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra l'inizio dell'invaiatura e il 10 dicembre di ogni anno.
6. La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.



Articolo 5 Modalità di oleificazione

1. Le operazioni di estrazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Aprutino Pescarese" devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art.3.
2. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.
3. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.
4. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio e la temperatura della pasta di gramolazione, nonché dell'acqua eventualmente aggiunta, non deve essere superiore a 30° C. .
5. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i tre giorni successivi alla raccolta.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Aprutino Pescarese" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
 - odore: di fruttato medio-alto;
 - sapore: di fruttato medio (mediana ≥ 3) con note erbacee e leggera sensazione di mandorla verde e carciofo;
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 - mediana difetti pari a zero;
 - mediana fruttato maggiore o uguale a tre;
 - numero di perossidi: minore o uguale a 12 Meq O₂/Kg;
 - K₂₇₀ $\leq 0,15$
 - acido oleico 68,00% -85,00%
 - polifenoli ≥ 100 p.p.m.
- Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E. .

Articolo 7 Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

Facendo riferimento art. 4 Reg. del. UE n. 665 del 2014 è consentito l'utilizzo del termine "prodotto di montagna" in etichetta nei territori che ne hanno i requisiti.



L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine controllata "Aprutino Pescara" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta. I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Aprutino Pescara" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, in banda stagnata o backing box di capacità non superiore a litri 5.

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

Articolo 8 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori, degli stoccatori, e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, la tenuta di registri di produzione, di stoccaggio e di confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 9 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 1151/2012.

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dalla Camera di Commercio industria e artigianato ed Agricoltura di Pescara con sede in Pescara, via Conte di Ruvo, 2 – tel 085 45361 – e-mail agricoltura@pe.camcom.it; pec cciaa.pescara@pe.legalmail.camcom.it

Articolo 10 Legame con l'ambiente

L'area di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Aprutino Pescara ricade tutta nella provincia di Pescara, abbracciando le aree Vestina e Casauriense a ridosso dell'Appennino, comprendendo l'Alta Valle del fiume Pescara e spingendosi verso la costa. Un territorio collinare e pedemontano posto tra la catena montuosa del Gran Sasso e quella della Maiella che fa da barriera ai grandi freddi e il mar Adriatico che ne addolcisce il clima.

Il territorio, eterogeneo e mutevole, il clima temperato che può giovare dell'equilibrio tra esposizione ai venti e umidità, gli oliveti in cui prevalgono principalmente tre varietà e l'impegno di capaci olivicoltori stanno alla base del pregio dell'olio DOP Aprutino Pescara.



L'Olio DOP che si ricava da queste cultivar autoctone (Dritta, Leccino e Toccolana) si caratterizza per i sentori di mandorla verde, carciofo ed erba fresca falciata con lievi sentori di pomodoro. Inoltre presenta note di amaro e piccante dal leggero al medio.

La denominazione di origine per l'olio extravergine di oliva nella zona in questione si giustifica oltre che per la forte presenza della coltura anche per la diffusione capillare del concetto di olio come alimento base nelle tradizioni gastronomiche della provincia di Pescara. L'intera zona è storicamente conosciuta come Aprutium prima e Aprutina poi, e da ciò deriva il nome Aprutino. Del resto la presenza così antica della coltura dell'olivo in questa zona dipende dalle condizioni pedoclimatiche favorevoli alla naturale crescita della pianta.

Infatti a pochi chilometri dalla fascia costiera vi sono dolci colline che ben si prestano a questa coltura. Intorno alla coltura dell'olivo si è creato in questa zona un sistema di inter scambio e di relazioni sociali, culturali ed economiche, come sagre, mostre cooperative di produttori, frantoi che sono fortemente interconnessi e costituiscono un tessuto di attività valide e sane.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Gianni Maresca". The signature is fluid and cursive, with a large initial "G" and a long, sweeping tail.