



*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

Roma,

Oleificio Sociale Cooperativo di Canino
Società Cooperativa Agricola
Via Montalto, 48
01011 Canino (VT)
oscc@pec.it

Regione Lazio
Assessorato alle Politiche Agricole e
valorizzazione
Area – Politiche territoriali di mercato e
programmazione integrata
Via del Serafico, 107
00142 Roma

Oggetto: Richiesta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. <<Canino>> 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. <<Canino>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Lazio, è stata redatta una proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. <<Canino>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **8 giugno 2017**, alle ore **11,00**, presso la sede dell'Oleificio Cooperativo di Canino - Via Montalto n. 48 - Canino (Viterbo).

L'Oleificio Sociale Cooperativo di Canino 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.

La predetta Cooperativa 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
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
"CANINO" DOP
Proposta modifica**

Art. 1

Denominazione

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

Art. 2

Varietà di olivo

La denominazione di origine *protetta* "Canino" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%.

Art. 3

Zona di produzione

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

Tale zona comprende, in provincia di Viterbo, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte).

La zona di produzione della denominazione di origine *protetta* "Canino" è sovrastata dal Monte Canino ed è così delimitata- in cartografia 1:25.000: da una linea che, partendo sul limite nord della zona delimitata dal punto di incontro del confine che separa i comuni di Farnese e Valentano con il confine che divide i predetti Comuni da quello di Pitigliano, percorre in direzione nord il confine che divide il comune di Valentano da quelli di Farnese, Ischia di Castro e Cellere; segue verso nord-est i confini che dividono il comune di Piansano da quelli di Cellere e di Arlena, prosegue in direzione, est lungo il confine che divide il comune di Tuscania da quello di Arlena fino al Fosso Arroncino di Pian di Vico, e continua lungo il percorso del predetto Fosso fino al Torrente Arrone; prosegue, poi, lungo lo stesso Torrente fino al Guado dell'Olmo; continua in direzione sud dal Guado dell'Olmo percorrendo la strada provinciale Dogana, che collega Tuscania a Montalto di Castro, fino al bivio con la strada Statale n. 312 Castrense; prosegue verso sud-ovest, ripartendo dal suddetto bivio, e percorre la Strada Statale Castrense fino al fosso del Sasso che attraversa gli Archi di Pontecchiano; percorre detto fosso fino al Fiume Fiora e prosegue verso monte, lungo "l'alveo del fiume stesso, fino al punto di incontro dei confini dei comuni di Canino e Ischia di Castro con quello di Manciano; da tale punto prosegue seguendo il confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano; continua, in direzione ovest, a percorrere il suddetto confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano, poi quello tra Ischia di Castro e Pitigliano; infine, quello tra Farnese e Pitigliano fino a ricongiungersi al punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4.

Prova dell'origine

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.

OLEIFICIO SOCIALE COOPERATIVO DI CANINO
IL PRESIDENTE
(Alfredo Quilico Barlocchini)

Art. 5

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine vulcanica, con presenza, lungo le valli del fiume Fiora, di terreni calcarei-silicei derivanti da rocce quaternarie e terreni

Oltre alle forme, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 700 piante per ettaro.

La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata.

La produzione massima di olive/ha è di 12 tonnellate negli oliveti specializzati, mentre negli oliveti promiscui la produzione massima di olive per pianta non può superare le 0,15 tonnellate.

La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 01 ottobre e il 31 dicembre di ogni campagna olivicola.

Art. 6

Modalità di oleificazione

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art.3.

La resa massima di olive in olio non può superare il 18%

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.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

Art. 7

Legame con la zona geografica

La coltivazione dell'olivo nell'area in esame, che è stata culla della civiltà etrusca, risale ai tempi lontani. Qui l'olivo cresce spontaneo, tanto da far conferire a questa zona l'attribuzione di toponimi rimasti ancora in uso, quale "Poggio Olivastro". Già gli etruschi, come testimoniano le raffigurazioni vascolari e gli affreschi nelle tombe, ne raccoglievano i frutti facendoli cadere percuotendo i rami con lunghi bastoni.

Gli olivi secolari che raggiungono grandi e maestose dimensioni, simili a quelle delle querce, testimoniano l'antica tradizione della popolazione locale verso la cultura dell'olivo e caratterizzano con la loro colorazione verde argento il paesaggio dolcemente collinare. In epoca più recente il territorio di Canino è stato latifondo di proprietà del Principe Torlonia fino agli anni '50 quando, con la riforma fondiaria, furono assegnate le terre ai contadini. Con l'avvento della riforma agraria l'olivicoltura ha una forte espansione; infatti in breve i nudi terreni del latifondo si trasformano in verdeggianti distese di nuovi oliveti.

Successivamente, negli anni '60 è iniziata la svolta in olivicoltura con l'introduzione di oliveto specializzato intensivo.

Solo a Canino con tale sistema sono stati impiantati 694 ettari di oliveto.

Nel 1965, su iniziativa dell'Ente Maremma, è stato promosso e costituito l'oleificio sociale cooperativo di Canino. Di tale cooperativa fanno parte attualmente circa 1140 soci che producono oltre il 60% dell'intera produzione della zona.

Canino, culla della civiltà etrusca, deve la sua notorietà all'olivo che da sempre costituisce parte fondamentale della sua economia. Borgo di origine etrusca, Canino fece parte nel medio Evo degli stati della Chiesa. Passò poi sotto il dominio del Ducato di Castro. Tornato in possesso dei Papi, nell'anno 1808 fu concesso in feudo a Luciano Bonaparte che abitò nel palazzo fatto costruire dalla

famiglia Farnese. Lo stemma di Canino è rappresentato da un cane che allude alla località e dai tre gigli dei Farnese. La diffusione dell'olivo è stata facilitata dal fatto che l'olio prodotto a Canino è di qualità rinomata e conosciuta da sempre sui mercati oleari. Canino con il suo olio è stato protagonista di una grande ricerca epidemiologica degli anni '70, progettata e diretta dal prof. Ancel Keys insieme con altri ricercatori, i cui risultati hanno dimostrato come le popolazioni rurali di Canino, che consumano abitualmente l'olio extravergine di oliva prodotto nel posto, siano più protette dal rischio di trombosi rispetto alle popolazioni finlandese e americana che normalmente consumano grassi di origine animale. La tradizione popolare ha messo sulla valorizzazione dell'olio extravergine di Canino mediante la Sagra dell'olivo, manifestazione paesana che si svolge ogni anno il giorno 8 di dicembre. La prima edizione risale al 1939. Oltre a far conoscere la pregiata qualità dell'olio, tale manifestazione è luogo di incontri e conferenze dei migliori esperti in campo tecnologico e nutrizionale. Dal 1989 al 1993, l'Oleificio sociale cooperativo di Canino, insieme con l'Ente di Sviluppo Agricolo Regionale, ha condotto un attento lavoro di caratterizzazione della produzione oleicola locale. Lo stesso Oleificio ha collaborato con i più importanti Enti di ricerca che si interessano dello sviluppo dell'olivicoltura e delle tecniche di trasformazione delle olive. L'olio extravergine di oliva "Canino" DOP si contraddistingue sia per il forte legame con l'areale di produzione di cui all'art. 3, che incide in modo univoco sulle peculiarità organolettiche e qualitative del prodotto, che per la sua secolare reputazione.

Le caratteristiche pedo-climatiche della zona quali suoli vulcanici con ph compreso tra 6,5 e 7,5, temperatura media annuale di 15-16°C che risente della brezza marina del litorale viterbese, piovosità intorno ai 600-800 mm/anno, determinano significativamente la qualità dell'olio "Canino" che si presenta: armonico e mai squilibrato, fruttato medio con note erbacee e/o carciofo, leggermente amaro tendente al piccante.

Nell'areale l'olivo non rappresenta solo una risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica ed ambientale del territorio; gli esperti olivicoltori e frantoiani sono stati in grado adeguare ed ammodernare le tecniche di coltivazione/trasformazione, traendo, sempre, dall'olio qualità uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori più esigenti.

Art. 8

Caratteristiche al consumo

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine *protetta* "Canino" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde smeraldo con riflessi dorati;
- odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;
- sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero di perossidi ≤ 10 MeqO₂/Kg.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa U.E..

Art. 9

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 ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

Il logo della denominazione, come da allegato documento, è costituito da " CANE RAMPANTE BIANCO ED UN RAMETTO CON OLIVE SU SFONDO CELESTE SFUMANTE AL CHIARO. IL TUTTO RACCHIUSO IN UN CONTORNO DI COLORE GRIGIO A FORMA DI ANFORA IN CUI, NELLA PARTE SUPERIORE, SONO DISEGNATI TRE GIGLI".

OLEIFICIO SOCIALE COOPERATIVO DI CANINO

IL PRESIDENTE
(Alfredo Quirino Battocini)

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, purché 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 *protetta*.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole e nell'impianto situato 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 *protetta* "Canino" 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 "Canino" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, *ceramica* o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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

Art. 10

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. UE 1151/12, dall'organismo di controllo pubblico Camera di Commercio di Viterbo Via Fratelli Rosselli 4 - 01100 Viterbo, - tel. +39 0 761 234 457 - 234424-25-02, e-mail: segreteria.generale@vt.camcom.it.

OLEIFICIO SOCIALE COOPERATIVO DI CANINO

IL PRESIDENTE
(Alfredo Quinto Bartoccini)