

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 extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta "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 Toccolana.

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 extra vergine di oliva 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 Comuni della provincia di Pescara: Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittolì, Bussi sul Tirino, Caramanico Terme, Castiglione a Casauria, Cappelle sul Tavo, Carpineto della Nora, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitavecchia, Civitella Casanova, Collecorto, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Popoli, Roccamorice, Rosciano, S. Valentino in Abruzzo Citeriore, Salle, Sant'Eufemia a Maiella, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' 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 sistemi 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.
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'invasatura 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 protetta "Aprutino Pescarese" devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente articolo 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 extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Aprutino Pescarese" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- valutazione organolettica (Panel test):
 - fruttato dal leggero al medio ($0.0 < \text{mediana} \leq 6.0$) con note erbacee e/o leggera sensazione di mandorla verde e/o carciofo e/o pomodoro;
 - amaro dal leggero al medio ($0.0 < \text{mediana} \leq 6.0$)
 - piccante dal leggero al medio ($0.0 < \text{mediana} \leq 6.0$)
 - difetti assenti (mediana = 0.0)
- acidità libera espressa in acido oleico, non eccedente 0,6%;
- numero dei perossidi $\leq 12 \text{ meqO}_2/\text{kg}$;
- $K_{270} \leq 0,17$;
- acido oleico: 68,00% - 83,00%;
- sostanze fenoliche (espresse in mg/kg di tirosolo) $\geq 100 \text{ mg/kg}$

Altri parametri chimici, chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alle vigenti normative U.E..

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.
2. 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'articolo 3.
3. Facendo riferimento articolo 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.
4. 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.
5. Il nome della denominazione di origine protetta "Aprutino Pescarese" 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.
6. I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva "Aprutino Pescara" ai fini dell'immissione al consumo possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente di capacità non superiore a litri 5.
 7. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Articolo 8

Prova dell'origine

1. 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 intermediari, 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.
2. 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 regolamento (UE) 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

La coltivazione dell'olivo è presente da tempi antichissimi nella provincia di Pescara e ciò è provato da testimonianze storiche risalenti all'età romana. La stessa coltivazione dell'olivo è rappresentata in molti stemmi araldici degli antichi casati, ove campeggia la pianta dell'olivo o un suo ramoscello.

La coltura dell'olivo è parte integrante dello stesso territorio dal punto di vista storico, paesaggistico ed economico. Giova, altresì, ricordare come in età moderna una importante testimonianza della presenza dell'olivicoltura nella provincia di Pescara è contenuta nell'opera letteraria di Gabriele D'Annunzio.

La denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine 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 la scelta del nome Aprutino.

Del resto la presenza così antica della coltura dell'olivo in questa zona dipende dalle condizioni pedo-climatiche 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.

L'areale di elezione per la produzione dell'olio extravergine DOP Aprutino Pescarese raggiunge, in poche decine di chilometri, partendo dalla collina litoranea, la più alta collina interna pedemontana rappresentando così uno scenario olivetato tipico per assetto varietale e caratteristiche produttive.

I terreni variano nel passaggio dalle zone interne a quelle collinari e da queste alla fascia litoranea. Nelle zone pedemontane si riscontrano anche terreni calcarei provenienti dal disfacimento dei calcari molto permeabili del Secondario e prevalentemente del Cretacico, che costituiscono il nucleo della dorsale appenninica. Sono in genere terreni ricchi di scheletro, poco profondi e di scarsa fertilità. La sottostante zona collinare, che si adagia su formazioni di marne e di argille mioceniche nella parte alta e pliocenica nella parte bassa, comprende terreni prevalentemente tenaci, di discreta fertilità e nei quali sono rappresentati, a seconda della zona, calcari argillosi ed argille compatte, calcari terrosi ed arenarie. Infine nella stretta fascia litoranea e lungo le vallate si hanno terreni di natura sabbiosa ed argillo-silicica, profondi, di medio impasto, freschi e di alta fertilità.

In questo contesto si sono acclimatate e sviluppate numerose varietà di olivo ma spiccano per importanza e diffusione la Leccino e la Toccolana nelle aree interne e la Dritta nelle colline meglio esposte della collina litoranea. Queste tre varietà sono in conseguenza i punti di forza per l'ottenimento della materia prima utile alla produzione dell'olio a denominazione protetta Aprutino Pescarese.

Inoltre il clima varia procedendo dal litorale verso le zone interne pedemontane, dove la stagione invernale assume connotati più freddi. Qui si ha una temperatura media annua di circa 13,5° mentre nelle zone collinari ed in quella litoranea si ha un clima alquanto più temperato registrandosi una temperatura media annua intorno ai 14,8 °. Tali contesti non particolarmente caldi, favoriscono una minore sintesi dell'acidi grassi saturi, rispetto all'acido oleico e altri acidi insaturi, tanto che lo stesso contenuto di acido oleico si ritrova anche superiore all'75% nella composizione acidica totale. La distribuzione delle piogge nel corso dell'anno è abbastanza concentrata nel periodo primaverile avendosi un normalmente un periodo siccitoso estivo interrotto soltanto e raramente da qualche precipitazione a carattere temporalesco. Le piogge più copiose si registrano nel tardo autunno e durante il periodo che va da febbraio ad aprile. La media annua delle precipitazioni si aggira sui 700 mm. Questo andamento pluviometrico garantisce nelle varietà Toccolana e Dritta il un considerevole contenuto di sostanze fenoliche e consentendo anche nella varietà Leccino il raggiungimento di contenuti di tali sostanze ben superiori ai 100 mg/kg.