

Visto il proprio decreto 21 marzo 2002 concernente l'approvazione dello schema di piano dei controlli, delle relative istruzioni e del prospetto tariffario ai fini dell'applicazione del citato decreto ministeriale 29 maggio 2001;

Visti i propri decreti 27 dicembre 2001 e 9 agosto 2002 concernenti la proroga del termine previsto dall'art. 4, comma 4, del citato decreto 29 maggio 2001, relativo alla scadenza della presentazione della domanda per ottenere l'incarico di controllo da parte dei consorzi di tutela;

Tenuto conto delle osservazioni delle organizzazioni di categoria in ordine alle modalità operative previste dal citato decreto ministeriale 21 marzo 2002;

Ritenuta l'opportunità di dare attuazione al decreto ministeriale 29 maggio 2001 in via sperimentale, prevedendo un'attività di monitoraggio che consenta al Ministero di valutare l'effettiva efficacia dell'azione di controllo posta in essere dai consorzi che inizieranno l'attività attribuita ai sensi del decreto ministeriale 29 maggio 2001;

Ritenuto pertanto opportuno sospendere temporaneamente il termine del 5 luglio 2003, fissato dal citato decreto ministeriale 9 agosto 2002;

Visto il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e province autonome di Trento e di Bolzano espresso nella seduta del 24 luglio 2003;

Decreta:

Art. 1.

1. Il termine previsto dall'art. 4, comma 4, del decreto 29 maggio 2001 richiamato nelle premesse, relativo alla scadenza della presentazione della domanda per ottenere l'incarico di controllo da parte dei consorzi di tutela, è temporaneamente sospeso.

2. Con decreto ministeriale, d'intesa con le regioni o province autonome, ultimata l'attività di monitoraggio di cui alle premesse, è fissato il nuovo termine entro il quale i consorzi di tutela devono presentare la domanda per ottenere l'incarico di controllo.

Art. 2.

1. Il Ministero, con propri decreti, provvederà ad autorizzare, in via sperimentale, i consorzi di tutela che alla data di emanazione del presente decreto si siano candidati all'attività di controllo in conformità alle istruzioni di cui al decreto ministeriale 21 marzo 2002.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 luglio 2003

Il Ministro: ALEMANNI

03A09247

PROVVEDIMENTO 29 luglio 2003.

Iscrizione della denominazione «Alto Crotonese» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1257/2003 della Commissione del 15 luglio 2003, la denominazione «Alto Crotonese» riferita ai grassi, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Alto Crotonese», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Alto Crotonese», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1257/2003 del 15 luglio 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Alto Crotonese» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 luglio 2003

Il direttore generale: ABATE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «ALTO CROTONESE» A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Alto Crotonese» è riservata all'olio di oliva extravergine che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta «Alto Crotonese» può essere attribuita all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive della varietà «Carolea» che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Le altre varietà presenti negli oliveti e che possono concorrere da sole o congiuntamente nella produzione della denominazione «Alto Crotonese» in misura non superiore al 30% sono le cultivar: Pennulara, Borgese, Leccino, Tonda di Strongoli, Rossanese.

Art. 3.

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine della denominazione di origine protetta «Alto Crotonese» devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Crotone, nei territori olivati della zona dell'alto crotonese idonei alla produzione di olio con le caratteristiche a livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Castelsilano (in parte), Cerenzia, Pallagorio, San Nicola dell'Alto Savelli (in parte), Verzino. Tale zona è così delimitata in cartografia 1:25.000: da una linea che, partendo dalla confluenza dei confini tra i comuni di Caccuri (escluso dall'area), Cerenzia e Castelsilano, segue poi, in direzione nord-est delimitando a sud le località di Colimiti, Fiumarella di Grisuria e Mesudera (includendo nell'area), per raggiungere il confine del comune di Savelli ad una altitudine di 340 metri s.l.m.

Proseguendo verso nord-ovest lungo il confine del comune di Savelli fino ad incontrare il ponte che attraversa il fiume Lese. Da questo ponte il confine prosegue lungo il tratto della S.S. 108 *ter* fino al centro abitato del comune di Savelli. Dal centro abitato del comune di Savelli il confine si porta a nord lungo una linea che passa attraverso la località Acqua dei Grozzi ad una altitudine di 565 metri s.l.m. fino a raggiungere il confine ovest del comune di Verzino. Che coincide con l'intersecazione del fiume Senapite. Da qui proseguendo verso nord lungo il confine del comune di Verzino, prosegue delimitando verso est i territori amministrativi dei comuni di Pallagorio e San Nicola dell'Alto.

Dal punto di confluenza dei confini di questi ultimi due comuni in località Rivista, la linea prosegue a sud dell'area di interesse, lungo i confini di Pallagorio, Verzino, Castelsilano e Cerenzia, fino ad arrivare al punto di confluenza dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona, per conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Pertanto sono da considerarsi idonei gli oliveti i cui terreni di origine miocenico-pliocenica, di varia natura litologica, porosi con permeabilità nell'insieme elevata, provviste di buona sistemazione, atte a garantire lo sgorgo delle acque superficiali e profonde.

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. In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento con una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro.

La produzione massima di olive /Ha non può superare i q.li 100 per ettaro negli oliveti specializzati intensivi.

Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima di olive è di kg 65 a pianta.

La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura e non deve protrarsi oltre il 31 dicembre di ogni campagna oleicola.

La raccolta delle olive deve avvenire dalla pianta manualmente o meccanicamente. Le olive devono risultare indenni da attacchi parassitari, devono essere trasportate e conservate fino alla molitura in recipienti rigidi e fenestrati.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

Art. 5.

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.

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; negli impianti a ciclo continuo durante la gramolatura la temperatura della pasta oleosa non deve superare i 25 °C. Ogni altro trattamento è vietato. Le olive devono essere molite entro i 2 giorni dalla raccolta.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta «Alto Crotonese» nell'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino-verde chiaro;

odore: delicato di oliva;

sapore: fruttato leggero;

punteggio minimo al panel test: 6,5;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,7 per 100 grammi di olio;

acido oleico: non inferiore al 70%;

numero perossidi: non superiore a 14 meq/Kg;

K232: <=2

K270: <=0,2

polifenoli totali, minimo: >=100 p.p.m.

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

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

È 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.

È 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.

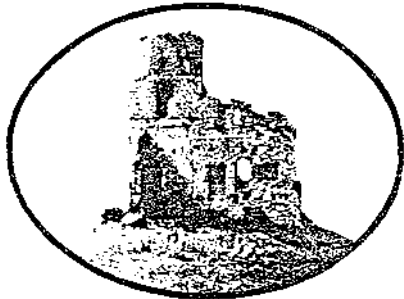
L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima. Il nome della denominazione di origine protetta «Alto Crotonese» 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 extravergine «Alto Crotonese» ai fini dell'immissione al consumo devono essere di capacità fino a litri 5, in vetro o in banda stagnata.

È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Il simbolo grafico è costituito da un'ellisse che racchiude in primo piano l'antico vescovado vecchia Acherentia su un'altura, sullo sfondo il cielo.

I colori utilizzati sono: il marrone pantone 464 C del vescovado, il verde dell'altura verde pantone 340 C, il celeste del cielo azzurro pantone 2985 G.

*Olio Extravergine di oliva
"Alto Crotonese"*



Denominazione di origine protetta

Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio

Domanda di registrazione - Art. 5

D.O.P. (X) I.G.P. ()

N. Nazionale del fascicolo 7/2001

1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;
indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma;
recapito telefonico: 06/4819968 - fax 06/42013126;
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1. nome: Consorzio di tutela olio extravergine di oliva «Alto Crotonese»;

2.2 indirizzo: piazza Campo - 88819 Verzino (KR)

2.3 composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto: classe 1.5 - grassi - olio extravergine di oliva.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragr. 2).

4.1 nome: «Alto Crotonese».

4.2 descrizione: olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino - verde chiaro;

odore: delicato di oliva;

sapore: fruttato leggero;

panel test: $\geq 6,5$;

acidità totale, espressa in acido oleico in peso, non superiore a grammi 0,7 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: max 14 Meq O₂/kg;

acido oleico $\geq 70\%$;

K232 ≤ 2 ;

K270 $\leq 0,2$;

polifenoli totali ≥ 100 p.p.m.

4.3 Zona geografica.

La zona di produzione e trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Alto Crotonese» comprende i seguenti comuni della provincia di Crotona: (situata nella regione Calabria): Castelsilano (in parte), Cerenzia, Pallagorio, San Nicola dell'Alto Savelli (in parte), Verzino. La delimitazione esatta è riportata nel disciplinare di produzione.

4.4 Prova dell'origine.

La coltivazione dell'olivo nella provincia di Crotona risale a circa 2000 anni prima di Cristo. Le tribù Enotrie o Pelasgiche, che risiedevano nell'entroterra crotonese, vissero in piccole entità sparse sul territorio ed erano dedite alla vita agro-pastorale.

Le prime evidenti tracce risalgono all'epoca bizantina, grazie all'opera di monaci dell'ordine Basiliano, i quali verso la fine del VI secolo, rifugiatisi in Calabria, provenienti dall'Oriente Ellenico, iniziarono a migliorare le tecniche colturali dell'olivo. La prova del loro operato sta nel ritrovamento di antichi frantoi, datati VI-X secolo dopo Cristo ed, ancora oggi, nei pressi di loro insediamenti abitativi, vi sono piante di ulivo secolari quali: Macchia di Alessio e Ratto, in agro del comune di Savelli nel territorio dell'antica Acherentia, Menola nel comune di Pallagorio.

All'inizio dell'ottocento un nobile di Cerentia, tale Francesco Benincasa, scrivendo al sig. Intendente di Cosenza ed alla Società agraria del Regno delle due Sicilie, a proposito della flora del circondario, indicava l'olivo come albero meritevole della massima attenzione sia per la facilità di crescita che per i prodotti ragguardevoli che si possono ottenere.

Tale coltura nell'ultimo cinquantennio ha subito una notevole espansione fino a diventare una coltura di rilevante importanza per l'economia dell'area consentendo di valorizzare territori poco adatti ad ospitare altre colture.

Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Alto Crotonese», garantendo che il controllo effettuato dall'Organismo terzo avvengano sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la Denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

Gli agricoltori, molitori ed imbottiglieri, che intendono porre in commercio l'olio extravergine con tale denominazione, al fine di assicurare la rintracciabilità del prodotto, devono iscrivere i propri oliveti, gli impianti di trasformazione e di imbottigliamento, in appositi elenchi tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento.

L'olio extravergine di oliva «Alto Crotonese» è ottenuto dalle varietà di olivo «Carolea» che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Le altre varietà presenti negli oliveti e che possono concorrere da sole o congiuntamente nella produzione della denominazione «Alto Crotonese» in misura non superiore al 30%, sono le cultivar: Pennulara, Borgese, Leccino, Tonda di Stronboli, Rossanese.

Oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti, sono consentite altre forme di allevamento con una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro.

La raccolta delle olive, effettuata direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici, deve essere conclusa entro il 31 dicembre di ogni anno. Le olive devono risultare indenni da attacchi parassitari.

Le caratteristiche pedologiche ed altimetriche del territorio fanno sì che gli oliveti siano indenni da attacchi parassitari. Inoltre, l'operazione di fresatura del terreno elimina il problema delle erbe infestanti.

La produzione massima di olive, destinate alla produzione dell'olio extravergine, non può superare q.li 100 per ettaro negli impianti a coltura specializzata, mentre negli oliveti a coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare kg 65.

La resa massima in olio non può superare il 20%.

Il trasporto delle olive deve avvenire in modo idoneo alla perfetta conservazione del frutto. Le olive raccolte devono essere conservate e trasportate, fino alla fase di molitura, in recipienti rigidi ed areati.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente, negli impianti a ciclo continuo, durante la gramolatura, la temperatura della pasta oleosa non deve superare i 25 °C; ogni altro trattamento è vietato. Le olive devono essere molite entro i 2 giorni dalla raccolta.

4.6 Legame.

Il territorio delimitato si presenta omogeneo per condizioni ecopedologiche e varietali estendendosi ai piedi della catena montuosa della Sila grande.

L'orografia dell'intero comprensorio si caratterizza da una serie di colline, con pendenze molto variabili che si accentuano nella parte più a nord del territorio.

L'area geografica, per l'80% del territorio, supera i 400 metri sul livello del mare.

Il clima è tipico dell'area mediterranea con piogge concentrate nel periodo autunno-invernale.

Tali condizioni pedoclimatiche, unitamente alla componente varietale, conferiscono all'olio extravergine di oliva «Alto Crotonese» le peculiari caratteristiche qualitative descritte.

Studi linguistici sulla toponomastica dell'area interessata, G. Alessio e N. Misiti - E. Straface - J. Trumper, hanno evidenziato una serie di toponimi inerenti l'esistenza di cultivar primitive in quella area geografica quali «Serra Dera» - ulivo selvatico.

Il territorio, dove si svilupparono gli antichi paesi di Cerenzia e Verzino, si prestava a varie colture agrarie tra le quali l'olivo. Tale ricchezza, fece scrivere al Barzio, nel XVI secolo che «le olive, della grandezza delle mandorle, grosse e ricche di polpa, condite in botticella, sono ottime a mangiarsi».

Le varietà minori (Pennulara, Tonda di Strongoli e Rossanese) che concorrono alla produzione della D.O.P. sono tipiche ed esclusive della zona di produzione e prendono il nome dai luoghi geografici dell'area mentre, la varietà principale «Carolea», è tipica ed esclusiva della regione Calabria.

A testimonianza dello storico legame con l'ambiente, si festeggia da tempi immemorabili, la sagra del Cullurello, della quale, il letterato P. Maone, vissuto nella seconda metà dell'ottocento, ne dà una precisa descrizione: «Friggerà al crepuscolo il gustosissimo olio di oliva nelle enormi padelle per cuocere il cullurello, una rara leccornia». Il cullurello è una strana ciambella fatta di pasta fresca, frita ed arrosolata nell'olio nuovo, mangiata calda e accompagnata dalle olive condite. La comparsa sulla tavola del cullurello segna ancora oggi l'inizio della stagione della raccolta delle olive.

L'olivicultura rappresenta il principale comparto produttivo dell'area, rivestendo un ruolo preminente nell'economia della zona incidendo per il 30% sulla P.L.V. dell'area interessata.

4.7 Struttura di controllo.

Nome: 3 A - Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r. l. - indirizzo: fraz. Pantella - 06050 Todi (PG) - Italy.

4.8 Etichettatura.

L'olio extravergine di oliva deve essere commercializzato in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a litri 5. Sulle etichette deve essere riportato, a caratteri chiari ed indelebili, oltre alle indicazioni previste dalle norme di etichettatura, il nome «Alto Crotonese» denominazione di origine protetta.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Il simbolo grafico è costituito da un'ellisse che racchiude in un primo piano l'antico vescovado della vecchia Acherentia su un'altura, sullo sfondo il cielo. I colori utilizzati sono: il marrone 464 C del vescovado, il verde dell'altura verde pantone 340 C, il celeste del cielo azzurro pantone 2985 C, come si evidenzia nell'allegato.

4.9 Condizioni nazionali.

(Parte riservata alla Commissione).

03A09365

PROVVEDIMENTO 29 luglio 2003.

Iscrizione della denominazione «Molise» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1257/2003 della Commissione del 15 luglio 2003, la denominazione «Molise» riferita ai grassi, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Molise», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Molise», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1257/2003 del 15 luglio 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Molise» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 luglio 2003

Il direttore generale: ABATE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER L'OLIO
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «MOLISE»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Molise» è riservata agli oli extra vergine di oliva prodotti nella zona definita nel successivo art. 3 e che rispondono ai requisiti ed alle condizioni stabiliti dal regolamento CEE n. 2081/92 e indicati nel presente disciplinare di produzione.