

**ENTE PARCO REGIONALE STORICO AGRICOLO
DELL'OLIVO DI VENAFRO**

**Disciplinare
olio extravergine di oliva**

*(Allegato n. 2 della Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 7/2013)
Modificato con D.C.D. n. 24 del 30.11.2015*

Articolo 1 – Premessa

1. Il marchio collettivo «**Terre degli Olivi di Orazio**», può essere concesso all'olio extravergine di oliva, ottenuto nel rispetto dei requisiti distintivi indicati nel presente disciplinare, ferme restando le prescrizioni contenute nel Regolamento d'uso del marchio stesso.
2. Costituisce pre-requisito la conformità dei metodi produttivi e dell'organizzazione aziendale adottati dal licenziatario alla normativa di settore nonché alla disciplina relativa all'igiene, alla salute ed alla sicurezza degli addetti.
3. Il licenziatario deve possedere, inoltre, i pre-requisiti di cui all'articolo 6, comma 4, del Regolamento d'uso.

Articolo 2 – Ambito territoriale

1. Può ottenere il marchio collettivo «**Terre degli Olivi di Orazio**» l'olio extravergine di oliva ottenuto da olive raccolte negli oliveti caratterizzati al successivo Art.3 – comma 2, ricadenti all'interno del territorio del Parco ovvero nelle zone e nei comuni limitrofi.
2. I soggetti iscritti nel registro delle imprese della Camera di Commercio, aventi il proprio stabilimento di imbottigliamento e/o frantoio nell'ambito territoriale di cui al precedente comma 1, possono beneficiare del marchio limitatamente all'olio extravergine prodotto da olive provenienti dalla medesima area.

Articolo 3 – Caratteristiche e cura dell'oliveto

1. La gestione degli oliveti è garantita mediante lavorazioni superficiali da eseguirsi eventualmente nel periodo primaverile-estivo assicurando l'inerbimento permanente.
Sono vietati i trattamenti al terreno con prodotti diserbanti e disseccanti ma è consentita la rottura del cotico erboso tramite erpicature leggere.
2. Le varietà di olivo impiegate sono quelle autoctone e, in particolare, l'Aurina (o Licinia), Rossola, Sperone di Gallo, Olivastro Dritto e Olivastro d'Aprile, presenti per il 80 per cento da sole o

congiuntamente negli oliveti; è ammessa la presenza di altre varietà in percentuale massima del 20 per cento.

3. La potatura deve essere eseguita mediante tagli cesori limitati, da effettuare generalmente con cadenza annuale e con intervalli più lunghi per la potatura di rinnovo. Ciò con l'obiettivo di garantire il mantenimento delle dimensioni rispetto alle disponibilità idriche e nutrizionali del suolo, e una regolare ed adeguata fruttificazione delle piante.

Ove possibile, i residui colturali sono distribuiti e incorporati nel suolo mediante trinciatura.

4. Previa effettuazione delle analisi chimiche del terreno ogni cinque anni, è consentita la fertilizzazione mediante impiego di concimi organici e ammendanti in grado di garantire il mantenimento della fertilità del terreno.

5. La difesa fitosanitaria degli oliveti si basa sull'applicazione di mezzi di lotta agronomica preventiva e su sistemi e sostanze sostenibili; sono esclusi i principi attivi di sintesi.

L'Ente Parco, in annate particolarmente sfavorevoli dal punto di vista climatico ed ambientale, ammette – previa comunicazione scritta ai soggetti licenziatari – l'impiego di principi attivi di sintesi.

6. La gestione dell'oliveto deve tener conto delle buone prassi agricole ed assicurare in ogni caso il mantenimento e la salvaguardia degli equilibri dell'agro-ecosistema e del territorio del Parco.

Articolo 4 – Caratteristiche distintive del processo e del prodotto

1. La raccolta delle olive non deve eccedere lo stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e non dovrà comunque protrarsi oltre il 30 novembre.

2. Le olive devono essere raccolte direttamente dall'albero solo mediante metodi manuali con l'ausilio di agevolatori e reti. E' vietata la raccolta mediante bacchiatura delle olive o utilizzo di prodotti chimici cascolanti o di abscissione.

3. La produzione massima delle drupe non può superare kg. 3.000/ettaro.

4. Il trasporto delle olive al frantoio dovrà essere effettuato in recipienti idonei e forati subito dopo la raccolta e, in ogni caso, quanto prima possibile.

5. Le olive conferite al frantoio devono rispondere ai requisiti di maturazione di cui al precedente comma 1, devono essere integre e sane.

6. Ferme restando le disposizioni generali imposte dalla disciplina comunitaria, l'olio extravergine di oliva designato con il marchio collettivo deve essere ottenuto da un processo rispettoso delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli extravergini di oliva.

7. Le olive devono essere molite entro 24 ore dalla raccolta.

ENTE PARCO REGIONALE STORICO AGRICOLO DELL'OLIVO DI VENAFRO

P.zza Annunziata, 1 – 86079 Venafro (IS) - tel. 0865 903663 - 3388618979 - CF 90035110940

www.parcodellolivodivenafro.eu - info@parcodellolivodivenafro.eu - info@pec.parcodellolivodivenafro.eu



8. Il processo di molitura è caratterizzato:

- a) dal preventivo lavaggio del frantoio;
- b) dalla defogliazione e dal lavaggio delle olive in acqua a temperatura ambiente;
- c) da una gramolatura a temperatura di esercizio non superiore ai 27 °C;
- d) dall'impiego di materiali in acciaio inox e di impianti puliti, ivi compresi i fiscoli nel caso di estrazione per pressione con metodi tradizionali;
- e) dall'allontanamento immediato delle acque di vegetazione dall'olio estratto e dal mosto oleoso;
- f) da una resa massima di olive in olio non superiore al 20 per cento;
- g) dalla conservazione dell'olio extravergine di oliva in ambienti idonei dal punto di vista igienico-sanitario ed in recipienti in acciaio inox, adeguatamente puliti.

Articolo 5 – Gestione della tracciabilità ed autocontrollo

1. Fermi restando gli obblighi di tracciabilità derivanti dal Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali imposti dalla legislazione cogente, ogni fase del processo produttivo – anche se svolta in conto terzi – viene monitorata e documentata mediante attività in autocontrollo finalizzate a comprovare il rispetto del presente disciplinare.

2. Per il rilascio della licenza d'uso del marchio collettivo i soggetti licenziatari devono assoggettarsi al sistema di controllo imposto dalla disciplina vigente e, al fine di assicurare la tracciabilità, comunicano preventivamente all'Ente Parco:

- a) il numero delle piante in produzione e le quantità di olive raccolte;
- b) le quantità di olive molite e le quantità di olio ottenuto (frantoio);
- c) le quantità di olio extravergine di oliva imbottigliate (imbottigliatori).

3. L'Ente Parco detiene ed aggiorna appositi elenchi degli operatori assoggettati ed utilizza i dati e le informazioni comunicate nel rispetto della privacy e al solo fine di promuovere politiche di agro-marketing nonché gli obiettivi di cui all'articolo 3 dello statuto dell'Ente.

Articolo 6 – Miglioramento delle prestazioni ambientali e risparmio energetico

1. Conformemente alle finalità statutarie dell'Ente Parco, i licenziatari si impegnano ad adottare sistemi produttivi ed organizzativi compatibili e rispettosi dell'ambiente mediante l'impiego di prodotti detergenti ecologici ed a basso impatto ambientale, la riduzione del consumo idrico, il risparmio energetico e la raccolta differenziata dei rifiuti.

2. Ferme restando le norme vigenti, in caso di ristrutturazione e/o rinnovo degli impianti e delle attrezzature, devono adottarsi sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali e di risparmio energetico.

Articolo 7 – Controlli

1. Gli operatori iscritti negli elenchi dell'Ente Parco sono assoggettati al sistema di controllo di cui all'articolo 10 del Regolamento d'uso del marchio.

ENTE PARCO REGIONALE STORICO AGRICOLO DELL'OLIVO DI VENAFRO**PIANO DI CONTROLLO (1)**

allegato al disciplinare per la produzione di olio extravergine di oliva

1.	2.	3.	4.	5.
Requisito	Licenziatario	Attività di controllo	Difformità	Eventuale azione correttiva ¹
Disposizioni tecniche e varietali di cui all'articolo 4 del disciplinare	Olivicoltore	Controllo delle varietà impiantate, delle relative percentuali e della corretta gestione e cura dell'oliveto	Lieve, nel caso si accerti la presenza di varietà autoctone in percentuale inferiore al 90 per cento	Decurtazione della produzione che è possibile contrassegnare con il marchio collettivo sino al rispetto delle percentuali previste all'articolo 4
			Lieve, qualora la mancata potatura e/o distribuzione di fertilizzanti e/o fitosanitari non abbia compromesso la produttività dell'oliveto	Raccomandazione delle attività per la successiva campagna e predisposizione dell'attività di controllo
			Grave, qualora si accerti l'utilizzo di prodotti diserbanti o disseccanti o altri prodotti non consentiti	n.a.
Disposizioni concernenti la raccolta delle olive e la gestione del conferimento	Olivicoltore	Controllo in campo delle operazioni di raccolta e dello stato di maturazione delle olive	Grave, qualora si accertino le operazioni di raccolta oltre il 30 novembre	n.a.
			Grave, qualora si accerti l'utilizzo di prodotti chimici o di abscissione delle drupe	n.a.
			Grave, qualora si accerti una resa unitaria per ettaro e/o per pianta superiore al limite indicato nel disciplinare	n.a.
Disposizioni concernente la gestione del conferimento e la lavorazione della materia prima	Frantoiano	Controllo della documentazione attestante il conferimento al frantoio	Grave, qualora si accerti l'avvenuta molitura delle olive oltre 24 ore dalla raccolta	n.a.
		Controllo della documentazione attestante la molitura e la gestione del processo	Grave, qualora si accerti la molitura di una materia prima non sana ed integra	n.a.

¹ In caso di difformità grave l'azione correttiva non è applicabile e in tal caso la partita di olive e/o di olio extravergine di oliva sfuso e/o imbottigliata deve intendersi esclusa dal circuito del marchio collettivo; sono applicabili in tal caso i provvedimenti previsti dal Regolamento d'uso.

ENTE PARCO REGIONALE STORICO AGRICOLO DELL'OLIVO DI VENAFRO
PIANO DI CONTROLLO (2)
 allegato al disciplinare per la produzione di olio extravergine di oliva

1.	2.	3.	4.	5.
Requisito	Licenziatario	Attività di controllo	Difformità	Eventuale azione correttiva²
Disposizioni relative alla gestione della tracciabilità dei lotti e autocontrollo	Olivicoltore Frantoiano Imbottigliatore Commerciante	Controllo dei requisiti di cui all'articolo 6 del disciplinare (tracciabilità)	Lieve, nel caso la momentanea perdita di tracciabilità sia giustificata all'Organismo di controllo entro 48 ore dal controllo	Trasmissione all'Organismo di controllo della documentazione integrativa e giustificativa del caso
			Grave, nel caso la perdita di tracciabilità sia irreversibile	n.a.
			Grave, qualora dalla documentazione di autocontrollo si evinca il mancato rispetto dei requisiti di cui agli articoli 3, 4 o 5 che ha compromesso le caratteristiche distintive del prodotto/servizio e/o l'immagine del marchio collettivo	n.a.
Miglioramento delle prestazioni ambientali e risparmio energetico	Frantoiano Imbottigliatore	Controllo dei requisiti di cui all'articolo 7, comma 1 del disciplinare	Lieve	Adeguamento dei requisiti entro 30 giorni dal controllo mediante azione correttiva proposta dall'Organismo di controllo
		Ri-controllo dei requisiti sopra elencati	Grave, qualora al successivo controllo la situazione non sia stata adeguata né sanata	n.a.
Modalità di utilizzo del marchio	Olivicoltore Frantoiano Imbottigliatore Commerciante	Controllo del corretto impiego del marchio e delle regole di cui all'articolo 9 del Regolamento d'uso	Lieve	Adeguamento dei requisiti entro 30 giorni dal controllo mediante azione correttiva proposta dall'Organismo di controllo
			Grave	n.a.

² In caso di difformità grave l'azione correttiva non è applicabile e in tal caso la partita di olive e/o di olio extravergine di oliva sfuso e/o imbottigliata deve intendersi esclusa dal circuito del marchio collettivo; sono applicabili in tal caso i provvedimenti previsti dal Regolamento d'uso.