

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRA DI SAN MARINO"

## ARTICOLO 1

La denominazione Olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino" è riservata al prodotto che rispetta le condizioni ed i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

L'Olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino" è tutelato e valorizzato nell'ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo "Terra di San Marino".

L'Ente autorizzato a produrre Olio Extravergine di Oliva con la denominazione "Terra di San Marino" è la Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi Scarl.

## ARTICOLO 2

L'Olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino" deve essere prodotto con olive provenienti dagli oliveti denominati "Oliveto Terra di San Marino".

La denominazione "Oliveto Terra di San Marino" è riservata alle superfici olivate localizzate nel territorio della Repubblica di San Marino, censite nel catasto oliveti di cui al Piano di sviluppo dell'olivicoltura approvato ai sensi della Legge 20/09/1989 n° 96 e che rispondono ai requisiti fissati dal presente disciplinare.

Le aziende agricole che intendono avvalersi della denominazione "Oliveto Terra di San Marino" devono presentare richiesta alla Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi specificando l'ubicazione, gli estremi catastali, le superfici degli oliveti, il numero e la varietà delle piante coltivate.

La Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi dovrà trasmettere l'elenco delle aziende agricole che si avvalgono della denominazione al Consorzio Terra di San Marino entro il 31 dicembre di ogni anno.

### ARTICOLO 3 "Oliveto Terra di San Marino"

Gli oliveti devono essere situati su terreni con idonee caratteristiche pedo-climatiche, privi di ristagni idrici e ben drenati, di natura prevalentemente argillosa con giacitura collinare. Le tecniche di impianto e di coltivazione dovranno essere aderenti al Piano di sviluppo dell'olivicoltura approvato ai sensi della Legge 20/09/1989 n° 96.

### ARTICOLO 4 Varietà

Le varietà di olive ammesse sono Correggiolo, Sursina, Capolga, Brugnola, Pendolino, Frantoio e Leccino presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Sono ammesse altre varietà, la cui coltivazione sia consentita dalle normative vigenti, nella misura non superiore al 30%.

Non è consentita l'utilizzazione di varietà OGM. Il materiale vegetale utilizzato per gli impianti di oliveti dovrà essere all'origine certificato esente da fitopatie.

### ARTICOLO 5 Coltivazione

La coltivazione dell' "Oliveto Terra di San Marino" dovrà tendere ai principi della ecocompatibilità.

La **lavorazione** e la **sistemazione** dei terreni dovranno essere attuate nell'ottica di contenere i fenomeni erosivi e nel rispetto dell'art. 9 della legge n° 145/1985. Dove possibile verrà introdotta la pratica dell'inerbimento.

Le **forme di allevamento** ammesse sono: il vaso tradizionale, il monocono ed il policono, altre forme di allevamento dovranno essere espressamente autorizzate.

Le **pratiche culturali** devono comprendere almeno una potatura eseguita ogni anno a fine inverno inizio primavera. Non sono ammessi trattamenti o pratiche di forzatura tese a favorire l'allegagione e la maturazione delle olive.

La **difesa fitosanitaria** deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche agronomiche e/o biologiche facendo ricorso, quando possibile, a tecniche di difesa integrata o biologica in modo da ridurre al minimo la quantità degli interventi ed il loro impatto ambientale.

La **fertilizzazione** dovrà essere in relazione ai fabbisogni nutritivi dell'oliveto ed alla dotazione del terreno da determinarsi mediante analisi .

L'azienda redige annualmente il piano di fertilizzazione con i quantitativi dei principali elementi nutritivi da distribuire per ogni ettaro di superficie, le epoche e le dosi da apportare per ogni intervento di distribuzione previsto.

Si dovrà privilegiare l'impiego di concimi organici.

L'impiego di prodotti chimici dovrà seguire le indicazioni e gli orientamenti emanati dal Comitato di Assistenza Tecnica di cui all'art. 48 della Legge 20/09/1989 n° 96 e relativo Regolamento Applicativo.

Le aziende che aderiscono al presente disciplinare di produzione devono tenere apposito quaderno di campagna ove registrare, in maniera progressiva, tutti gli interventi di difesa fitosanitaria, diserbo e di fertilizzazione messi in atto. Il quaderno di campagna deve essere messo a disposizione degli organismi di controllo preposti.

I produttori olivicoli che adottano il presente disciplinare di produzione si impegnano ad operare per la salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio di San Marino. In particolare, le aziende si impegnano a gestire correttamente le aree non strettamente produttive - scoline, capezzagne, siepi, filari, aree boschive e cespugliate - evitando in queste l'impiego di prodotti fitosanitari e fertilizzanti, favorendo lo sviluppo di specie arbustive e arboree autoctone, così come definite negli Allegati A, B, C della legge n.126/95.

## ARTICOLO 6

### Raccolta e conservazione delle olive

La **raccolta** delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura che, nel comprensorio di San Marino, comincia dalla seconda metà di ottobre e si protrae non oltre la prima decade di dicembre, salvo casi di forza maggiore.

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta in maniera manuale o con l'ausilio di mezzi meccanici. Non sono consentiti la raccolta a terra e l'utilizzo di prodotti di abscissione.

L'eventuale stoccaggio delle olive prima della molitura deve essere effettuato in cassette di materiale plastico di dimensioni tali da garantire un'adeguata areazione delle drupe.

## ARTICOLO 7

### Produzione e conservazione dell' "Olio Extravergine di Oliva Terra di San Marino"

Le olive rientranti nel presente disciplinare dovranno essere lavorate separatamente da altre.

La **molitura** delle olive deve avvenire entro e non oltre le 48 ore successive alla raccolta. Le olive destinate alla produzione dell' Olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino" devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio con acqua potabile prima di essere sottoposte alla estrazione, non sono ammessi altri trattamenti.

Le operazioni di **estrazione** per la produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino" devono realizzarsi in frantoi localizzati nel territorio della Repubblica di San Marino.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi esclusivamente sistemi meccanici, durante il ciclo produttivo la temperatura della pasta delle olive non deve superare i 30° C.

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

I locali ed i contenitori di stoccaggio dell'olio devono garantire la conservazione ottimale del prodotto fino all'imbottigliamento in particolare dovrà essere protetto dalla luce e dal contatto con l'aria, la temperatura di conservazione non potrà superare i 20 C°.

## ARTICOLO 8

### caratteristiche dell'Olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino"

L'Olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Acidità massima totale espressa in acido oleico:** non superiore a 0,4 g per 100 g di olio;
- **Numero di perossidi:** massimo 12 Meq di Ossigeno/kg;
- **Punteggio al Panel Test:**  $\geq 7$ ;
- **Colore:** dal verde al giallo dorato;
- **Odore:** di frutto di oliva medio o anche intenso;
- **Sapore:** di fruttato di oliva lievemente amaro o/e piccante accompagnato da un fiavole sapore di mandorla, carciofo o pomodoro.

I Laboratori di Analisi e le Commissioni di Degustazione autorizzate saranno espressamente indicate o costituite dal Consorzio Terra di San Marino.

## **ARTICOLO 9**

### **Confezionamento e Etichettatura**

Il confezionamento dell'Olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino" deve avvenire all'interno del territorio della Repubblica di San Marino utilizzando idonei contenitori per uso alimentare ermeticamente sigillati.

Alla denominazione "Terra di San Marino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "prezioso", "selezionato", "superiore", "tradizionale".

Alla denominazione "Terra di San Marino" è ammessa l'aggiunta di riferimenti:

- varietali qualora la varietà menzionata rappresenti oltre l'85% di quelle utilizzate per la sua produzione,
- la località di provenienza qualora le olive provengano per oltre l'85% da dette località.

La denominazione "Terra di San Marino" deve figurare sulla confezione in modo evidente unitamente al marchio collettivo di cui all'art. 1 del presente disciplinare.

## **ARTICOLO 10**

### **norme applicative**

Al termine di ogni campagna olivicola e comunque non oltre il 31 dicembre di ogni anno la Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi trasmetterà al Consorzio Terra di San Marino l'elenco delle partite di olio per le quali intende utilizzare la denominazione "Terra di San Marino".

Per ogni singola partita di olio dovrà essere evidenziato:

- anno di produzione
- denominazione richiesta
- la quantità complessiva in litri
- elenco delle aziende agricole che hanno prodotto e conferito le olive
- la quantità conferita di olive in kg per ogni azienda agricola
- la quantità complessiva conferita di olive in kg
- la resa di estrazione

- analisi chimica, fisica e degustativa per la verifica dei parametri di cui al precedente art. 8 presso le strutture indicate dal Consorzio Terra di San Marino.

I movimenti relativi alle partite di ogni tipologia di olio dovranno essere indicati su apposito registro annuale di carico e scarico nel quale sarà precisato:

- anno di produzione
- quantità complessiva in litri
- data, quantità in litri e numero di lotto di ogni singolo confezionamento

Ogni singola partita potrà essere confezionata in più lotti.

Di ogni singolo lotto di confezionamento dovrà essere data comunicazione al Consorzio Terra di San Marino entro 10 giorni lavorativi specificando:

- la partita di provenienza
- data e numero di lotto
- il numero e la capienza delle confezioni

alla comunicazione saranno allegati:

- due (2) confezioni sigillate
- copia dei certificati di analisi chimica, fisica e degustativa.

## **ARTICOLO 11** **Controlli e Sanzioni**

I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale o tramite altro Ente espressamente delegato.

Per l'applicazione delle sanzioni relative al mancato rispetto delle norme del presente disciplinare vale quanto stabilito nel "Regolamento per la gestione uso ed assegnazione del marchio collettivo Terra di San Marino".

Per quanto non espressamente citato valgono le norme previste dalla legislazione vigente.