

La denominazione Olio Extravergine di Oliva "Piemonte" e' riservata all'Olio Extravergine di Oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art.1 - Denominazione**

La denominazione Olio Extravergine di Oliva "Piemonte" e' riservata all'Olio Extravergine di Oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art.2 - Descrizione del prodotto**

La denominazione Olio Extravergine di Oliva "Piemonte" è riservata all'Olio Extravergine di Oliva ottenuto dalle seguenti varietà presenti negli oliveti: Bianchera, Brisighella, Leccio del Corno, Frantoio, Grignan, Leccino, Moraiolo e cloni di piante storiche presenti sul territorio. Possono, inoltre, concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 25% . All'atto dell'immissione al consumo l'Olio Extravergine di Oliva deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da giallo paglierino a giallo - verde;

odore: fruttato di lieve o media intensità;

sapore: fruttato con sensazione di dolce e leggera sensazione di piccante

sensazione lieve di amaro;

punteggio al Panel test maggiore o uguale a 6,5;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi

0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: minore o uguale a 17 MeqO<sub>2</sub>/Kg;

K 232 minore o uguale a 2,30;

K 270 minore o uguale a 0,16.

Numero di polifenoli totali maggiore o uguale a 100 mg/kg

Mediana dei difetti uguale a 0

Mediana del fruttato maggiore di 2

### **Art.3 - Zone di produzione**

Le zone di produzione delle olive destinate alla produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Piemonte" comprendono i territori olivati atti a conseguire produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare e che siano situati nel territorio amministrativo della

Regione Piemonte.

### **Art.4 - Prova all'origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita attraverso l'iscrizione in appositi elenchi annualmente sottoposti in visione al Consorzio per la tutela dell' Olio extra vergine di oliva "Piemonte", degli uliveti, dei produttori, dei frantoiani e degli imbottiglieri. Il Consorzio dovrà avere tempestiva comunicazione circa la quantità del prodotto per garantirne la tracciabilità. Tutte le persone fisiche e giuridiche iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte del Consorzio.

### **Art.5 - Caratteristiche di coltivazione e metodo di ottenimento**

Le condizioni ambientali e di coltura degli uliveti destinati alla produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Piemonte" devono essere atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

1. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura non devono modificare le caratteristiche delle olive e degli oli . I sestri d'impianto e le forme di allevamento devono consentire la raccolta a mano e/o tramite agevolatori; è fatto divieto l'uso di qualsiasi prodotto che favorisca la cascola dei frutti.
2. La produzione massima di olive degli uliveti destinati alla produzione di olio extravergine di oliva non può superare kg 50 per pianta. La resa massima dell'olive in olio non può superare il 20 %.
3. Gli interventi di concimazione dovranno essere effettuati in linea con le indicazioni emanate dalla Regione Piemonte.
4. Gli interventi di lotta alle avversità biotiche dovranno essere effettuati in linea con le indicazioni emanate dalla Regione Piemonte.
5. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Piemonte" deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura e terminata entro il 30 Novembre di ogni anno,
6. Le olive raccolte devono essere conservate a temperatura ambiente in cassette rigide forate e molite entro le 48 ore dallo stacco. è consentita la conservazione in frigorifero" )
7. Per l'estrazione dell'Olio Extravergine di Oliva "Piemonte" sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.
8. E' consentita la filtrazione dell'olio con attrezzature che evitino il contatto dell'olio con l'aria. Tali processi non devono incidere sulle caratteristiche al consumo. Dopo la frangitura l'olio va mantenuto in ambienti freschi in contenitori di acciaio inox con svaso inferiore per una corretta decantazione. E' consentita la conservazione sotto azoto.

### **Art.6 - Legame con l'ambiente**

L'olio extra vergine di oliva "Piemonte" è caratterizzato da un aspetto limpido, colore giallo paglierino -verde, odore fruttato con leggera fragranza e gusto con leggera sensazione di piccante.

Gli olivi se coltivati in colline ben esposte al sud, riescono a superare inverni freddi caratterizzati da temperature limite per la sopravvivenza dell'olivo.

Degli olivi coltivati in Piemonte fin dal '700 rimangono sporadiche presenze sul territorio; si ritiene che all'inizio del '700 in Piemonte fosse più diffusa l'olivicultura che la viticoltura. Di sicuro l'olio

d'oliva era prodotto in quantità considerevole, vuoi per uso alimentare, vuoi come combustibile per l'illuminazione. Caratteristica peculiare riscontrata nelle analisi chimiche eseguite risulta sull'olio risulta che il quantitativo di acidi grassi insaturi (in particolare ac. oleico) è superiore rispetto all'olio prodotto in altre zone d'Italia. Tale caratteristica, dovuta alle temperature fredde del Piemonte, rende quest'olio un alimento ancor più facilmente assimilabile dall'organismo.

### **Art.7 - Struttura di controllo**

L'olio extra vergine di oliva "Piemonte" per l'applicazione del presente disciplinare sarà controllato dal Consorzio di Tutela anche attraverso una struttura autorizzata in conformità con le norme di legge.

### **Art.8 - Etichettatura**

Gli oli extra vergini di oliva "Piemonte" devono essere confezionati all'interno del territorio di produzione definito dal presente disciplinare.

Per l'immissione al consumo devono essere utilizzati recipienti idonei, di capacità non superiore ai 5 litri, atti a preservare l'olio dalla luce del sole, con l'esclusione di contenitori di resina o plastica.

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente.

- E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
- L'uso di nomi di aziende agricole, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte da uliveti facenti parte dell'azienda menzionata e se tutti i processi produttivi atti alla produzione dell'olio sono stati eseguiti dall'azienda o per conto della stessa all'interno della zona geografica di cui all'Art. 3
- E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto e la data dell'imbottigliamento.
- E' consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico qualora ne sussistano i requisiti di legge

Oltre alle informazioni previste dalle norme sull'etichetta deve comparire il logo del Consorzio di tutela come da immagine riportata, ed e' inoltre consentito riportare informazioni a garanzia del consumatore e informazioni nutrizionali. Per l'utilizzo del Marchio si fa espresso riferimento al "Regolamento del Marchio" del Consorzio.

[SCARICA IL DISCIPLINARE IN FORMATO PDF](#)