

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Canino». (17A05003)
(GU n.169 del 21-7-2017)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Canino» registrata con regolamento (CE) n. 1263/1997 del 1° luglio 1996.

Considerato che la modifica e' stata presentata dall'Oleificio sociale cooperativo di Canino con sede in via Montalto n. 48 - Canino (Viterbo) e che la predetta Cooperativa possiede i requisiti previsti all'art. 13 comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013 n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Lazio competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Canino» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Allegato

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Canino»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Canino» e' riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varieta' di olivo

La denominazione di origine protetta «Canino» deve essere ottenuta dalle seguenti varieta' di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varieta' presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%.

Art. 3.

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta «Canino» devono essere prodotte nel territorio della provincia di Viterbo idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende, in provincia di Viterbo, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte).

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Canino» e' sovrastata dal Monte Canino ed e' cosi' delimitata in cartografia 1:25.000: da una linea che, partendo sul limite nord della zona delimitata dal punto di incontro del confine che separa i comuni di Farnese e Valentano con il confine che divide i predetti Comuni da quello di Pitigliano, percorre in direzione nord il confine che divide il comune di Valentano da quelli di Farnese, Ischia di Castro e Cellere; segue verso nord-est i confini che dividono il comune di Piansano da quelli di Cellere e di Arlena, prosegue in direzione, est lungo il confine che divide il comune di Tuscania da quello di Arlena fino al Fosso Arroncino di Pian di Vico, e continua lungo il percorso del predetto Fosso fino al Torrente Arrone; prosegue, poi, lungo lo stesso Torrente fino al Guado dell'Olmo; continua in direzione sud dal Guado dell'Olmo percorrendo la strada provinciale Dogana, che collega Tuscania a Montalto di Castro, fino al bivio con la strada Statale n. 312 Castrense; prosegue verso sud-ovest, ripartendo dal suddetto bivio, e percorre la Strada Statale Castrense fino al fosso del Sasso che attraversa gli Archi di Pontecchio; percorre detto fosso fino al Fiume Fiora e prosegue verso monte, lungo «l'alveo del fiume stesso, fino al punto di incontro dei confini dei comuni di Canino e Ischia di Castro con quello di Manciano; da tale punto prosegue seguendo il confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano; continua, in direzione ovest, a percorrere il suddetto confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano, poi quello tra Ischia di Castro e Pitigliano; infine, quello tra Farnese e Pitigliano fino a ricongiungersi al punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, e' garantita la rintracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine vulcanica, con presenza, lungo le valli del fiume Fiora, di terreni calcarei-silicei derivanti da rocce quaternarie e terreni alluvionali, siano posti entro un limite altimetrico di 450 metri s.l.m..

Oltre alle forme tradizionali di allevamento, che presentano oliveti promiscui con una densita' di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densita' di impianto fino a 700 piante per ettaro.

La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalita' di lotta guidata.

La produzione massima di olive/ha e' di 12 tonnellate negli oliveti specializzati, mentre negli oliveti promiscui la produzione massima di olive per pianta non puo' superare le 0,15 tonnellate.

La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 01 ottobre e il 31 dicembre di ogni campagna olivicola.

Art. 6.

Modalita' di oleificazione

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

La resa massima di olive in olio non puo' superare il 18%.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il piu' fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento e' vietato.

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

Art. 7.

Legame con la zona geografica

La coltivazione dell'olivo nell'area in esame, che e' stata culla della civilta' etrusca, risale ai tempi lontani. Qui l'olivo cresce spontaneo, tanto da far conferire a questa zona l'attribuzione di toponimi rimasti ancora in uso, quale «Poggio Olivastro». Gia' gli etruschi, come testimoniano le raffigurazioni vascolari e gli affreschi nelle tombe, ne raccoglievano i frutti facendoli cadere

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

percuotendo i rami con lunghi bastoni.

Gli olivi secolari che raggiungono grandi e maestose dimensioni, simili a quelle delle querce, testimoniano l'antica tradizione della popolazione locale verso la cultura dell'olivo e caratterizzano con la loro colorazione verde argento il paesaggio dolcemente collinare. In epoca piu' recente il territorio di canino e' stato latifondo di proprieta' del Principe Torlonia fino agli anni '50 quando, con la riforma fondiaria, furono assegnate le terre ai contadini. Con l'avvento della riforma agraria l'olivicoltura ha una forte espansione; infatti in breve i nudi terreni del latifondo si trasformano in verdeggianti distese di nuovi oliveti.

Successivamente, negli anni '60 e' iniziata la svolta in olivicoltura con l'introduzione di oliveto specializzato intensivo.

Solo a Canino con tale sistema sono stati impiantati 694 ettari di oliveto.

Nel 1965, su iniziativa dell'Ente Maremma, e' stato promosso e costituito l'oleificio sociale cooperativo di Canino. Di tale cooperativa fanno parte attualmente circa 1140 soci che producono oltre il 60% dell'intera produzione della zona.

Canino, culla della civiltà etrusca, deve la sua notorietà all'olivo che da sempre costituisce parte fondamentale della sua economia. Borgo di origine etrusca, Canino fece parte nel medio Evo degli stati della Chiesa. Passo' poi sotto il dominio del Ducato di Castro. Tornato in possesso dei Papi, nell'anno 1808 fu concesso in feudo a Luciano Bonaparte che abito' nel palazzo fatto costruire dalla famiglia Farnese. Lo stemma di Canino e' rappresentato da un cane che allude alla localita' e dai tre gigli dei Farnese. La diffusione dell'olivo e' stata facilitata dal fatto che l'olio prodotto a Canino e' di qualita' rinomata e conosciuta da sempre sui mercati oleari. Canino con il suo olio e' stato protagonista di una grande ricerca epidemiologica degli anni '70, progettata e diretta dal prof. Ancel Keys insieme con altri ricercatori, i cui risultati hanno dimostrato come le popolazioni rurali di Canino, che consumano abitualmente l'olio extravergine di oliva prodotto nel posto, siano piu' protette dal rischio di trombosi rispetto alle popolazioni finlandese e americana che normalmente consumano grassi di origine animale. La tradizione popolare ha inciso sulla valorizzazione dell'olio extravergine di Canino mediante la Sagra dell'olivo, manifestazione paesana che si svolge ogni anno il giorno 8 di dicembre. La prima edizione risale al 1939. Oltre a far conoscere la pregiata qualita' dell'olio, tale manifestazione e' luogo di incontri e conferenze dei migliori esperti in campo tecnologico e nutrizionale. Dal 1989 al 1993, l'Oleificio sociale cooperativo di Canino, insieme con l'Ente di sviluppo agricolo regionale, ha condotto un attento lavoro di caratterizzazione della produzione oleicola locale. Lo stesso Oleificio ha collaborato con i piu' importanti Enti di ricerca che si interessano dello sviluppo dell'olivicoltura e delle tecniche di trasformazione delle olive.

L'olio extravergine di oliva «Canino» DOP si contraddistingue sia per il forte legame con l'areale di produzione di cui all'art. 3, che incide in modo univoco sulle peculiarita' organolettiche e qualitative del prodotto, che per la sua secolare reputazione.

Le caratteristiche pedo-climatiche della zona quali suoli vulcanici con ph compreso tra 6,5 e 7,5, temperatura media annuale di 15-16°C che risente della brezza marina del litorale viterbese, piovosità intorno ai 600-800 mm/anno, determinano significativamente la qualita' dell'olio «Canino» che si presenta: armonico e mai squilibrato, fruttato medio con note erbacee e/o carciofo, leggermente amaro tendente al piccante.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Nell'areale l'olivo non rappresenta solo una risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identita' paesaggistica ed ambientale del territorio; gli esperti olivicoltori e frantoiani sono stati in grado adeguare ed ammodernare le tecniche di coltivazione/trasformazione, traendo, sempre, dall'olio qualita' uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori piu' esigenti.

Art. 8.

Caratteristiche al consumo

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

colore: verde smeraldo con riflessi dorati;

odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;

sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante;

acidita' massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi ≤ 10 Meq02/Kg.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla normativa sull'olio extravergine di oliva.

Art. 9.

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

Il logo della denominazione, come di seguito riportato, e' costituito da «CANE RAMPANTE BIANCO ED UN RAMETTO CON OLIVE SU SFONDO CELESTE SFUMANTE AL CHIARO, IL TUTTO RACCHIUSO IN UN CONTORNO DI COLORE GRIGIO A FORMA DI ANFORA IN CUI, NELLA PARTE SUPERIORE, SONO DISEGNATI TRE GIGLI».

Parte di provvedimento in formato grafico

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'art.3.

E' 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 su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

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 e' consentito solo se il prodotto e' 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 «Canino» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

I recipienti in cui e' confezionato l'olio di oliva extravergine «Canino» ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, ceramica o in lamina metallica stagnata di capacita' non superiore a litri 5.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.

Art. 10.

Controlli

I controlli sulla conformita' del prodotto al disciplinare sono svolti, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. UE 1151/12, dall'organismo di controllo pubblico Camera di commercio di Viterbo via Fratelli Rosselli 4 - 01100 Viterbo, - tel. +39 0 761 234 457 - 234424-25-02, e-mail: segreteria.generale@vt.camcom.it.

Canino, culla della civiltà etrusca, deve la sua notorietà all'olio che da sempre costituisce parte fondamentale della sua economia. Borgo di origine etrusca, Canino fece parte nel medio Evo degli stati della Chiesa. Passò poi sotto il dominio del Ducato di Castro. Tornato in possesso dei Papi, nell'anno 1808 fu concesso in feudo a Luciano Bonaparte che abitò nel palazzo fatto costruire dalla famiglia Farnese. Lo stemma di Canino è rappresentato da un cane che allude alla località e dai tre gigli dei Farnese. La diffusione dell'olio è stata facilitata dal fatto che l'olio prodotto a Canino è di qualità rinomata e conosciuta da sempre sui mercati oleari. Canino con il suo olio è stato protagonista di una grande ricerca epidemiologica degli anni '70, progettata e diretta dal prof. Ancel Keys insieme con altri ricercatori, i cui risultati hanno dimostrato come le popolazioni rurali di Canino, che consumano abitualmente l'olio extravergine di oliva prodotto nel posto, siano più protette dal rischio di trombosi rispetto alle popolazioni finlandese e americana che normalmente consumano grassi di origine animale. La tradizione popolare ha inciso sulla valorizzazione dell'olio extravergine di Canino mediante la Sagra dell'olio, manifestazione paesana che si svolge ogni anno il giorno 8 di dicembre. La prima edizione risale al 1939. Oltre a far conoscere la pregiata qualità dell'olio, tale manifestazione è luogo di incontri e conferenze dei migliori esperti in campo tecnologico e nutrizionale. Dal 1989 al 1993, l'Oleificio sociale cooperativo di Canino, insieme con l'Ente di sviluppo agricolo regionale, ha condotto un attento lavoro di caratterizzazione della produzione oleicola locale. Lo stesso Oleificio ha collaborato con i più importanti Enti di ricerca che si interessano dello sviluppo dell'olivicoltura e delle tecniche di trasformazione delle olive.

L'olio extravergine di oliva «Canino» DOP si contraddistingue sia per il forte legame con l'areale di produzione di cui all'art. 3, che incide in modo univoco sulle peculiarità organolettiche e qualitative del prodotto, che per la sua secolare reputazione.

Le caratteristiche pedo-climatiche della zona quali suoli vulcanici con ph compreso tra 6,5 e 7,5, temperatura media annuale di 15-16°C che risente della brezza marina del litorale viterbese, piovosità intorno ai 600-800 mm/anno, determinano significativamente la qualità dell'olio «Canino» che si presenta: armonico e mai squilibrato, fruttato medio con note erbacee e/o carciofo, leggermente amaro tendente al piccante.

Nell'areale l'olivo non rappresenta solo una risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica ed ambientale del territorio; gli esperti olivicoltori e frantoiani sono stati in grado adeguare ed ammodernare le tecniche di coltivazione/trasformazione, traendo, sempre, dall'olio qualità uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori più esigenti.

Art. 8.

Caratteristiche al consumo

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

colore: verde smeraldo con riflessi dorati;

odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;

sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi ≤ 10 MeqO₂/Kg.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla normativa sull'olio extravergine di oliva.

Art. 9.

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.

Il logo della denominazione, come di seguito riportato, è costituito da «CANE RAMPANTE BIANCO ED UN RAMETTO CON OLIVE SU SFONDO CELESTE SFUMANTE AL CHIARO, IL TUTTO RACCHIUSO IN UN CONTORNO DI COLORE GRIGIO A FORMA DI ANFORA IN CUI, NELLA PARTE SUPERIORE, SONO DISEGNATI TRE GIGLI».



colori CMYK
colori rgb web



GRIGIO SCURO
80% K (Nero)
#58585A



NERO
100% K (Nero)
#1A171B



SFUMATURA
dal 100% CIAN
al bianco



GRIGIO CHIARO
11% K (Nero)
#EBEBC

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 su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

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 e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine protetta «Canino» 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 di oliva extravergine «Canino» ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, ceramica o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Art. 10.

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. UE 1151/12, dall'organismo di controllo pubblico Camera di commercio di Viterbo via Fratelli Rosselli 4 - 01100 Viterbo, - tel. +39 0 761 234 457 - 234424-25-02, e-mail: segreteria.generale@vt.camcom.it.

17A05003

