

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese» (17A06772) (GU n.238 del 11-10-2017)

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 «Aprutino Pescarese» registrata con regolamento (CE) n. 1263/1997 del 1° luglio 1996.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Aprutino Pescarese con sede in Piazza Garibaldi, 7 - 65019 Pianella (PE) e che il predetto Consorzio 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 possibilita' 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 Abruzzo competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Aprutino Pescarese» 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 qualita' agroalimentare ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' 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 dell'olio extravergine di oliva  
«Aprutino Pescarese» a denominazione di origine protetta

Art. 1.

Denominazione

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

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.

Pagina 1 di 5

Art. 2.

Varieta' di olivo

La denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese» deve essere ottenuta dalle seguenti varieta' di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80%: Dritta, Leccino e Toccolana.

Possono, altresì, concorrere altre varieta' presenti negli oliveti nella misura massima del 20%.

Art. 3.

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva della denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese» devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Pescara idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende tutto il territorio amministrativo dei Comuni della Provincia di Pescara: Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi sul Tirino, Caramanico Terme, Castiglione a Casauria, Cappelle sul Tavo, Carpineto della Nora, Catignano, Cepagatti, Citta' S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Popoli, Roccamorice, Rosciano, S. Valentino in Abruzzo Citeriore, Salle, Sant'Eufemia a Maiella, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli, Villa Celiera.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

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

2. I sestri 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.

3. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di olive DOP non può superare i Kg 9.000 per ettaro per gli impianti specializzati, mentre negli oliveti in coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare i Kg 50.

4. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa, attraverso accurata cernita, non potrà comunque eccedere di oltre il 22% i limiti massimi sopra indicati.

5. La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra l'inizio dell'invaiaatura e il 10 dicembre di ogni anno.

6. La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.

Art. 5.

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.

#### Modalita' di oleificazione

1. Le operazioni di estrazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese» devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

2. La resa massima di olive in olio non puo' superare il 22%.

3. 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.

4. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio e la temperatura della pasta di gramolazione, nonche' dell'acqua eventualmente aggiunta, non deve essere superiore a 30°C.

5. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i tre giorni successivi alla raccolta.

#### Art. 6.

#### Caratteristiche al consumo

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

- colore: dal verde al giallo;
- valutazione organolettica (Panel test):
  - fruttato dal leggero al medio ( $0.0 < \text{mediana} \leq 6.0$ ) con note erbacee e/o leggera sensazione di mandorla verde e/o carciofo e/o pomodoro;
  - amaro dal leggero al medio ( $0.0 < \text{mediana} \leq 6.0$ );
  - piccante dal leggero al medio ( $0.0 < \text{mediana} \leq 6.0$ );
  - difetti assenti (mediana = 0.0)
- acidita' libera espressa in acido oleico, non eccedente 0,6%;
- numero dei perossidi  $\leq 12 \text{ meqO}_2 / \text{kg}$ ;
- $K_{270} \leq 0,17$ ;
- acido oleico: 68,00% - 85,00%;
- sostanze fenoliche (espresse in mg/kg di tirosolo)  $\geq 100 \text{ mg/kg}$ .

Altri parametri chimici, chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alle vigenti normative U.E.

#### Art. 7.

#### Designazione e presentazione

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

2. 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.

3. Facendo riferimento art. 4 reg. del. UE n. 665 del 2014 e' consentito l'utilizzo del termine «prodotto di montagna» in etichetta nei territori che ne hanno i requisiti.

4. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di

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.

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.

5. Il nome della denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese» 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.

6. I recipienti in cui e' confezionato l'olio extra vergine di oliva «Aprutino Pescarese» ai fini dell'immissione al consumo possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente.

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

#### Art. 8.

##### Prova dell'origine

1. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori, degli intermediari, e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, la tenuta di registri di produzione, di stoccaggio e di confezionamento nonche' attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' del prodotto.

2. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### Art. 9.

##### Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I controlli sulla conformita' del prodotto al disciplinare sono svolti dalla Camera di commercio industria e artigianato ed agricoltura di Pescara con sede in Pescara, via Conte di Ruvo, 2 - tel. 085-45361, e-mail: [agricoltura@pe.camcom.it](mailto:agricoltura@pe.camcom.it); pec: [cciaa.pescara@pe.legalmail.camcom.it](mailto:cciaa.pescara@pe.legalmail.camcom.it)

#### Art. 10.

##### Legame con l'ambiente

L'area di produzione dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. Aprutino Pescarese ricade tutta nella Provincia di Pescara abbracciando le aree Vestina e Casauriense a ridosso dell'Appennino, comprendendo l'Alta Valle del fiume Pescara e spingendosi verso la costa. Un territorio collinare e pedemontano posto tra la catena montuosa del Gran Sasso e quella della Maiella che fa da barriera ai grandi freddi e il Mar Adriatico che ne addolcisce il clima.

Il territorio, eterogeneo e mutevole, il clima temperato che puo' giovare dell'equilibrio tra esposizione ai venti e umidita', gli oliveti in cui prevalgono principalmente tre varieta' e l'impegno di

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.

capaci olivicoltori stanno alla base del pregio dell'olio D.O.P. Aprutino Pescarese.

L'Olio D.O.P. che si ricava da queste cultivar autoctone (Dritta, Leccino e Toccolana) si caratterizza per i sentori di mandorla verde, carciofo ed erba fresca falciata con lievi sentori di pomodoro.

Inoltre presenta note di amaro e piccante dal leggero al medio.

La denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine di oliva nella zona in questione si giustifica oltre che per la forte presenza della coltura anche per la diffusione capillare del concetto di olio come alimento base nelle tradizioni gastronomiche della Provincia di Pescara. L'intera zona e' storicamente conosciuta come Aprutium prima e Aprutina poi, e da cio' deriva il nome Aprutino.

Del resto la presenza cosi' antica della coltura dell'olivo in questa zona dipende dalle condizioni pedo-climatiche favorevoli alla naturale crescita della pianta.

Infatti a pochi chilometri dalla fascia costiera vi sono dolci colline che ben si prestano a questa coltura. Intorno alla coltura dell'olivo si e' creato in questa zona un sistema di inter scambio e di relazioni sociali, culturali ed economiche, come sagre, mostre cooperative di produttori, frantoi che sono fortemente interconnessi e costituiscono un tessuto di attivita' valide e sane.