

# **Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva Aprutino Pescarese a Denominazione di Origine Controllata**

*DM 3 agosto 1998 - GURI n.193 del 20 agosto 1998*

*(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)*

## **Art. 1 Denominazione**

La denominazione di origine controllata *Aprutino Pescarese*, è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## **Art. 2 Varietà di olivo**

La denominazione di origine controllata *Aprutino Pescarese* deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80%: Dritta, Leccino e Tocolana. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 20%.

## **Art. 3 Zona di produzione**

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata *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 o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Alanno, Bolognano, Castiglione a Casauria, Cappelle Sul Tavo, Carpineto Nora, Catignano, Città S. Angelo, Civitavecchia, Civitella Casanova, Cepagatti, Collecchio, Corvara, Cugnoli, Elice, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Penne, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Rosciano, S. Valentino, Scafa, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre dei Passeri, Turrialignani, Vicoli.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata *Aprutino Pescarese* è così delimitata in apposita cartografia:

da una linea che partendo a nord dalla quota 102 mt., punto di intersezione tra il fiume Fino ed il confine provinciale con Teramo, segue tutto il suddetto confine fino alla confluenza del Fosso, proveniente dalla Masseria Cotella, con il torrente Piomba quota 9 mt. e da lì segue una carrareccia che porta alla strada che collega la zona di Fonte Umano con C.da Madonna della Pace. La linea segue questa strada per qualche centinaio di metri verso Madonna della Pace e devia a sinistra per una carrareccia che si congiunge a quota 15 mt. con la strada comunale detta "della bonifica" che attraversa le masserie Imperato, e segue lungo questo tratto verso Sud. La linea prosegue dalla Masseria Imperato e giunge per questa strada cosiddetta "della Bonifica" alla Masseria Manfredi e quindi al confine comunale con il Comune di Collecchio e Cappelle sul Tavo, fino alla strada per Cappelle sul Tavo. Da qui prosegue sulla sinistra fino alla strada statale Adriatica 16 bis, la percorre in direzione di Montesilvano Marina fino al Km. 17 dove, a destra, prosegue verso l'abitato di Montesilvano Colle mediante la strada provinciale; supera l'abitato e devia a sinistra e, dopo la strada per S. Filomena, prosegue per quella verso il centro di Pescara, la segue fino all'altezza di Colle Barbone ove si interseca con il confine comunale tra Montesilvano e Pescara. Segue verso sud detto confine che per lungo tratto coincide con il Fosso Grande fino alla strada statale Adriatica 16 bis, in direzione di Spoltore. Prima di giungere all'abitato di Spoltore, lascia a destra detta statale, a quota 153 mt. e si dirige verso sud passando per la Frazione di S. Lucia delle Fratte fino a giungere

sulla strada statale n. 602 in direzione Caprara. All'altezza de La Torretta, segue parte del Fosso Fontecchio fino alla Carrareccia a mt. 20 e la segue verso sud. All'altezza della Fra. Cavaticchi superiore, la linea prosegue fino all'intersezione con il confine tra Pianella e Spoltore, segue detto confine fino ad incontrare la strada provinciale proveniente da Castellana e prosegue fino alla strada statale n. 81 Picena Aprutina; la percorre fino al bivio prima del Ponte Santuccione, verso sud, e dopo una carrareccia passa il fiume Nora e continua sulla strada che viene da Villareia, si aggancia poi al confine tra i Comuni di Cepagatti e Rosciano fino ad incontrare la strada fondo valle del Pescara. Segue la strada Fondo valle del Pescara fino al ponte sul Torrente Cigno - altezza 83 mt., e continua parallelamente al tracciato ferroviario Pescara-Roma fino alla intersezione con la strada statale n. 5 Tiburtina. La segue verso Manoppello Scalo fino ad incontrare il Fosso S. Maria d'Arabona. Lo risale fino al 1° affluente da ovest nei pressi di località Pardi, costeggia detto affluente fino ad altitudine 208 mt. e segue la carrareccia indicata sino a quota 217 mt. Da qui segue il sentiero sino all'intersezione con la strada provinciale per Manoppello. Continua, quindi, sul sentiero fino a quota 198 mt. in località Defenza. Prosegue poi lungo la carrareccia sino all'abitato di Turrivalignani, che supera e prosegue sulla prima carrareccia a sinistra indicata e da qui sul sentiero a sinistra fino al confine comunale tra i comuni di Turrivalignani e S. Valentino. Prosegue lungo detto confine fino alla strada proveniente da Scafa; percorre poi il corso del Fiume Lavino per un breve tratto e risale verso il confine tra i Comuni di Scafa e S. Valentino. Prosegue lungo detto confine, verso sud, sino a quota 304 mt. e continua verso S. Valentino mediante una carrareccia. Superato l'abitato, prosegue verso ovest, lungo la indicata carrareccia e, superando Fosso Rogovento arriva a quota 376 mt. in località Gesseto. Da qui prosegue lungo il sentiero a destra fino a quota 326 mt. verso l'abitato di Bolognano superando il Fiume Orta. Da qui prosegue lungo la strada comunale per la Fraz. Musellaro sino all'incrocio con la strada proveniente da Tocco da Casauria. Segue quest'ultima verso ovest fino al Torrente Arolle e lo risale in zona Gli Sterpari. Di qui, seguendo la curva di livello a quota 385, giunge fino al sentiero indicato in località Ripa Rossa. Lo segue fino al Fiume Pescara e da qui verso nord superando il Fosso Lama ed il Fosso dei Colli sino alla strada che congiunge Pescosansonesco con Castiglione Casauria, da dove segue la strada che prosegue per Pescosansonesco. Prosegue oltre l'abitato di Pescosansonesco lungo la strada che porta a Corvara e superato il ponte continua sul sentiero che va da quota 572 a quota 743. All'intersezione della strada che viene da Forca di Penne, prosegue verso Nord-Ovest fino a quota 554 località Ricotti, da dove segue il confine tra i Comuni di Pietranicco e Corvara prima e poi il confine tra i Comuni di Pietranico e Brittoli. Segue, quindi, il confine tra i Comuni di Civitaquana, e Brittoli e Brittoli-Carpineto fino all'intersezione con la strada verso Carpineto Nota a quota 553. La segue verso ovest fino all'abitato di Carpineto e prosegue sulla strada provinciale fino all'incrocio al Km. 14 per Civitella Casanova. Da qui segue la carrareccia che attraversa Masseria Torlonio, fino al confine tra i Comuni di Civitella Casanova e Villa Celiera, all'altezza del Torrente Schiavone; prosegue per detto confine comunale fino alla strada proveniente da Villa Celiera e la segue verso l'abitato di Montebello di Bertona. Poco prima di entrare nel paese prosegue a sinistra verso Farindola. Prosegue fino a quota 440 all'intersezione tra i confini comunali di Montebello e Farindola, continua verso Nord fino all'intersezione con il fiume Tavo e segue quest'ultimo fino a quota 282 dove risale sino a quota 303. Da qui prosegue su una carrareccia che attraversa Masseria Colangeli quota 421 mt., Masseria de Sanctis quota 450 mt. fino a località Fonte della Croce, a quota 497 mt. Da qui verso nord fino a quota 480 alla intersezione con la strada proveniente da Fraz. Mastari. La segue a destra fino alla località Case Iacoantonio 377 mt. Da qui segue a destra fino a quota 327 mt. per mezzo di una carrareccia fino in località Case dell'Empiteusi, da dove prosegue sulla stessa carrareccia fino alla strada che porta a Penne. Costeggia il Torrente Barricello verso est, fino alla località Cacciatore e prosegue sulla carrareccia fino alla statale 81. La segue verso sud fino al Km. 91 e da qui verso nord per mezzo di una carrareccia per ricongiungersi, sul Fiume Fino, al punto in quota 102 mt., da dove la delimitazione ha avuto inizio.

#### **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, ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. Per i nuovi impianti i sestri di impianti devono essere di m. 6 x 6 o 6 x 7.
3. La produzione massima di olive/Ha non può superare i kg 9.000.
4. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.
5. La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 10 dicembre di ogni anno.
6. La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.
7. La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale n. 573 del 4 novembre 1993 relativo alle norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta in unica soluzione.

#### **Art. 5 Modalità di oleificazione**

1. Le operazioni di estrazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata *Aprutino Pescara* devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.
2. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.
3. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.
4. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio e la temperatura della pasta di gramolazione, nonché 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 di oliva extravergine a denominazione di origine controllata *Aprutino Pescara* all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **colore:** da verde al giallo;
- **odore:** di fruttato medio-alto;
- **sapore:** di fruttato;
- **acidità massima totale** espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- **punteggio al Panel Test:**  $\geq 6,5$
- **numero perossidi:**  $\leq 12$  MeqO<sub>2</sub>/kg
- **K 270:**  $\leq 0,150$
- **acido oleico:** 68,00% - 85,00%;
- **Polifenoli:**  $\geq 100$  p.p.m.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata *Aprutino Pescara* da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrizzazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

La designazione dell'olio alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

#### **Art. 7 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.

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 controllata.

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 controllata *Aprutino Pescara* deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con calorimetria 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 *Aprutino Pescara* ai fini dell'immissione al consumo, devono essere in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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