

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Vulture»

Art. 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta “Vulture” è riservata esclusivamente all’olio extravergine di oliva rispondente alla normativa nazionale e comunitaria vigente ed al presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Varietà di olivo e caratteristiche al consumo

L’Olio Extravergine di Oliva “Vulture” DOP è ottenuto dalla frangitura delle olive delle seguenti varietà: per almeno il 60% cultivar “*Ogliarola del Vulture*”; possono concorrere altresì le seguenti varietà: “*Coratina*”, “*Cima di Melfi*”, “*Palmarola*”, “*Provenzale*”, “*Leccino*”, “*Frantoio*”, “*Cannellino*”, “*Rotondella*”, “*Nocellara*”, “*Laudolia*”, in misura non superiore al 40%, da sole o congiuntamente.

Le caratteristiche dell’Olio Extra Vergine di oliva “Vulture” DOP al momento del confezionamento dovranno essere le seguenti:

1 - Caratteristiche fisico-chimiche

- a) Acidità espressa in acido oleico: $\leq 0,38 \%$;
- b) Indice di perossidi (mEq di O₂/Kg): ≤ 10 ;
- c) Polifenoli totali: ≥ 150 ;
- d) K 232: $\leq 2,0$.

2 - Valutazioni organolettiche

Colore: giallo ambrato con riflessi verdi;

Odore/flavour:

fruttato: mediana 4-6, con eventuale note d’erba falciata;

amaro: debole/moderato, mediana 2-6;

piccante: debole/moderato, mediana 2-6.

Art. 3 Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell’Olio Extravergine di Oliva “Vulture” DOP devono essere prodotte e trasformate nell’intero territorio amministrativo dei comuni di: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa.

Art. 4 Origine

L’Olio Extra Vergine di oliva “Vulture” DOP possiede singolari qualità organolettiche che lo differenziano nettamente da altri oli, dimostrate da un’ampia documentazione storica e dovute in particolare alla secolare dedizione degli olivicoltori e frantoiani del Vulture che hanno saputo legare questa produzione alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione.

Le piante di Ogliarola del Vulture e di altre varietà possono essere presenti sia nel terreno individuato dalla stessa particella catastale, sia in terreni individuati da particelle diverse, facenti capo allo stesso olivicoltore o a diversi olivicoltori.

Nel caso di diversi olivicoltori, al fine di consentire e agevolare l'attività di controllo, essi devono presentare unica domanda congiunta di adesione al sistema di controllo, devono raccogliere le olive negli stessi giorni, devono conferire le olive allo stesso frantoio

La tracciabilità del prodotto è garantita da una serie di adempimenti a cui si sottoporranno i produttori, in particolare l'organismo di controllo terrà un elenco degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottiglieri.

Gli olivicoltori, i frantoiani e gli imbottiglieri devono preventivamente aderire al sistema di controllo per la produzione di olio DOP "Vulture", presentando richiesta all'organismo di controllo e fornendo tutti i dati necessari per individuare l'oliveto e l'impianto di trasformazione e/o di imbottigliamento, l'organismo di controllo effettuato gli accertamenti, se sono rispettati i requisiti previsti dal presente disciplinare e dal dispositivo di controllo, iscrive l'oliveto e l'impianto di trasformazione e/o di imbottigliamento negli appositi registri.

Le olive raccolte dagli oliveti preventivamente iscritti nell'apposito registro, per la produzione della DOP vengono identificate nei contenitori, trasportate, ricevute, e stoccate separatamente dal frantoio di attesa della molitura. Annualmente l'olivicoltore comunica all'organismo di controllo la quantità di olive prodotte ed il frantoio presso il quale sono state conferite.

Il frantoio riceve le olive, rilascia apposita ricevuta di conferimento all'olivicoltore con indicazione della quantità e dell'oliveto di provenienza, verificando che lo stesso oliveto sia iscritto nell'apposito registro.

Le olive in attesa della molitura, vengono immagazzinate identificandole con appositi cartelli: dopo la molitura vengono costituiti lotti omogenei di olio con specifico riferimento alle ricevute di conferimento delle olive rilasciate agli olivicoltori.

Annualmente il frantoio comunica all'organismo di controllo la produzione di olio con i relativi lotti, i produttori di olive e quantità di olive conferite che hanno generato i lotti.

Per ogni lotto di olio viene tenuta traccia durante i trasferimenti commerciali e di confezionamento, riportando il numero del lotto su ogni bolletta di trasferimento e/o di imbottigliamento.

Art. 5 Coltivazione

La coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Vulture" DOP deve essere quella tradizionale, tipica della zona, tale da conferire all'olio le specifiche, caratteristiche qualitative ed in particolare i sestri di impianto e le forme di allevamento sono quelli tradizionali in uso nella zona di produzione.

Per i nuovi impianti i sestri consentiti saranno i seguenti: 5 x 5; 5 x 6; 6 x 6; 6 x 7; 7 x 7, mentre sarà conservata la tipica forma di allevamento a vaso basso.

La *potatura*, sarà manuale con la possibilità di utilizzare attrezzi pneumatici che agevolano le operazioni.

La *difesa fitosanitaria* consentita contro la mosca delle olive "Dacus oleae", la tignola "Prais oleae" e l'occhio di pavone "Spilocaea oleaginea" è attuata nel rispetto dei disciplinari per la lotta integrata della Regione Basilicata. La lotta alle infestanti deve essere effettuata solo con le lavorazioni meccaniche ed è vietato l'uso del diserbo chimico.

La *produzione massima* di olive non può superare le otto tonnellate per ettaro + 20% nelle annate di carico.

La *resa massima* in olio non deve superare il 20% del peso delle olive conferite.

La *raccolta* deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura, fino al 31 dicembre. La raccolta deve essere eseguita manualmente tramite brucatura e pettinatura, o meccanicamente con

agevolatrici e scuotitori: in ogni caso devono essere utilizzate le reti per agevolare la raccolta. Tuttavia è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. E' vietato altresì l'uso di cascolanti. Il *trasporto* delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata di raccolta in cassette di plastica fessurate contenenti fino a Kg 25 di olive oppure in *bins* (cassoni di plastica fessurati contenenti fino a 400 kg di olive), per permettere la circolazione dell'aria ed evitare danni alle drupe.

La fase di *conservazione* delle olive nel frantoio deve essere limitata il più possibile, non superare le 24 ore e deve avvenire in modo da garantire l'aereazione delle olive.

Art. 6 **Metodo di ottenimento**

Per la *molitura* delle olive e l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici; è vietato ricorrere a prodotti ad azione chimica, biochimica e meccanica, quali l'uso del talco, non è consentita la doppia centrifugazione della pasta di olive senza interruzione, denominato metodo del ripasso. La *gramolatura* dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 27°C per una durata di 40 minuti al massimo. Tutte le gramolatrici devono essere fornite di adeguato termometro per la rilevazione della temperatura della pasta di olive.

L'olio deve essere *conservato* nella zona di produzione, in locali poco illuminati, in serbatoi di acciaio inox o posture interrate rivestite in acciaio inox, piastrelle in gres porcellanato, vetro o vernice epossidica.

La *temperatura di conservazione* non deve superare i 18° C e non deve scendere al di sotto di 10° C. La *commercializzazione* deve avvenire in contenitori di vetro o di banda stagnata di capacità non superiore a cinque litri. Inoltre, il prodotto può essere confezionato in bustine monodose.

Tutte le operazioni, ossia la produzione e la trasformazione delle olive, la conservazione dell'olio, riguardanti il prodotto "Vulture" DOP devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione. Il condizionamento può avvenire nella zona di produzione e fuori dalla stessa: in ogni caso deve essere garantito il controllo e la tracciabilità riportando sempre sulle bolle di trasferimento il lotto dell'olio ed il frantoio di produzione. E' consentito l'ottenimento dell'olio extravergine "Vulture" DOP con *metodo biologico*.

Art. 7 **Legame**

L'area geografica delimitata è caratterizzata e conosciuta con il nome del monte "Vulture" un vulcano spento situato nell'area centrale dell'Appennino meridionale a circa 60 km dal mare. I terreni coltivati ad oliveto per la produzione dell'olio "Vulture" sono situate sulle pendici del Vulture esposte ad est – sud/est, poiché il monte influenza il microclima e protegge gli oliveti dai venti freddi invernali. Il territorio delimitato si estende fra un'altitudine slm tra i 400 e i 700 metri ed ha un microclima particolare caratterizzato da una situazione di tipo continentale con inverni in genere lunghi e freddi, ed estati brevi e spesso secche.

Le precipitazioni medie raggiungono i 750 mm per anno con punte fino a 1000 mm nelle zone più interne. Sono per lo più concentrate nel periodo autunno invernale, con una buona presenza all'inizio della primavera; ma non mancano precipitazioni anche nella primavera inoltrata ed in estate.

La temperatura media annua oscilla fra i 14 ed i 15°C ed i mesi più freddi risultano gennaio e febbraio con temperature medie di 4 - 6 °C e che spesso scendono anche sotto zero: trattasi di condizioni climatiche al limite della sopravvivenza dell'olivo le cui coltivazioni confinano, nella parte più alta, con il castagno. Il clima piuttosto freddo della zona di produzione determina, come dimostrato da numerosi autori, un maggior contenuto di polifenoli nell'olio. I terreni di origine vulcanica sono particolarmente fertili appunto per la derivazione da tufi vulcanici leucitiferi, ben

forniti di anidride fosforica, potassa e calce, a cui va aggiunta una buona dotazione di sostanza organica di circa il 6%. Secondo ricerche condotte dall'Università della Basilicata, da Metapontum Agrobios e dal stessa Regione Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale i terreni del Vulture sono ricchi di potassio scambiabile (mediamente superiore a 450 ppm), di calcio scambiabile (mediamente superiore a 3.000 ppm), di magnesio scambiabile (mediamente superiore a 170 ppm). Il potassio nella pianta si trova principalmente nelle cavità cellulari in forma ionica ed interviene nella formazione dei glucidi e protidi, nei processi di assimilazione, di respirazione e di movimento dell'acqua nella pianta. Ulteriore elemento che caratterizza il territorio e la denominazione è la presenza della varietà "Ogliarola del Vulture", varietà autoctona che nei secoli naturalmente e con l'aiuto degli olivicoltori si è selezionata occupando l'area geografica delimitata: la varietà non ha potuto espandersi a più elevate altitudini per i rigori dell'inverno e nelle zone più calde data la presenza di varietà più produttive con piante di maggiore vigoria e più resistenti alle alte temperature. Infatti è stato dimostrato da diversi autori che esiste una correlazione tra l'origine della varietà e la tolleranza alle temperature: le varietà native di località più fredde mostrano una minore tolleranza alle alte temperature, mentre le varietà native delle località più calde sono più tolleranti e viceversa. Di conseguenza l'Ogliarola del Vulture occupa solo il territorio di produzione dell'olio Vulture DOP. Nel Vulture, l'olivo non è solo risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica e ambientale del territorio, proteggendo lo stesso territorio dalle calamità atmosferiche da cui spesso, purtroppo questo territorio è colpito. Occupando le pendici esposte ad est – sud del Monte Vulture, di fatto l'olivo occupa terreni in pendenza e l'azione di protezione del suolo da parte di questo albero è importante quanto quella del bosco in montagna. Un'azione a difesa della stabilità idrogeologica del territorio e degli insediamenti umani occupando terreni che a causa della loro pendenza non sarebbero utilizzabili per altre coltivazioni. Nell'area del Vulture l'olivo è presente dall'antichità come emerge dai diversi documenti storici reperibili presso l'Archivio di Stato di Potenza dove sono conservate diverse statistiche e relazioni storiche che descrivono il territorio e la coltivazione dell'olivo. Da questa documentazione si rileva la presenza da epoca remota dell'olivo e della produzione dell'olio nell'area del Vulture, nonché l'evolversi di questa produzione che, progressivamente, ha acquisito una sempre maggiore importanza nel contesto economico del territorio.

Art. 8 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'autorità pubblica di controllo prescelta è la Camera di Commercio di Potenza con sede in Corso XVII Agosto, 34 – 85100 Potenza- Tel 0971 41211 – fax 0971 412226; e mail - generale@pz.camcom.it – pec – ccia.potenza@pz.legalmail.it –.

Art. 9 Etichettatura e logotipo

Il nome della denominazione di origine protetta "Vulture" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta, secondo il seguente logotipo in carattere Sabon Bold:

VÙLTURE DOP

Con la possibilità di aggiungere: “olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta”, oppure “olio extravergine di oliva DOP”.

Sulle etichette devono essere riportate tutte le dizioni previste dalle leggi e dalle norme commerciali, oltre l’annata ed il lotto di produzione.

Alla denominazione è vietato aggiungere qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare: è tuttavia consentita la dicitura “Olio imbottigliato dal produttore all’origine”, oppure “olio imbottigliato nella zona di produzione”, nel caso in cui l’imbottigliamento sia effettuato da terzi.

E’ possibile l’utilizzo di indicazioni relative alle aziende, ragioni sociali, marchi privati, purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

E’ consentita la menzione e il logo che fanno riferimento all’olio ottenuto con metodo biologico.

Il prodotto confezionato in bustine monodose deve presentare la denominazione protetta, il lotto, la campagna di produzione e una numerazione progressiva attribuita dall’Organismo di controllo.

Sono ammesse contro etichette e collarini dei confezionatori.