

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 6 novembre 2024

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Oliva Ascolana del Piceno». (24A06029)

(GU n.268 del 15-11-2024)

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonche' alle specialita' tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualita' per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753, e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio e' situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste, a norma dell'articolo 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024,

recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012, successivamente abrogato dal sopra citato regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio tutela valorizzazione «Oliva Ascolana del Piceno» DOP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1, del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno», registrata con regolamento (Ce) n. 1855/2005 della Commissione del 14 novembre 2005, pubblicato nella GU L 297/5 del 15 novembre 2005;

Visto il parere positivo delle Regioni Marche e Abruzzo competenti per territorio circa la richiesta di modifica;

Visto il provvedimento, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 225 del 25 settembre 2024, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di

produzione in questione nonche' alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1

1. E' approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno», di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 225 del 25 settembre 2024

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno», figura in allegato al presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste.

Roma, 6 novembre 2024

Il dirigente: Gasparri

Allegato

Disciplinare di produzione
«Oliva Ascolana del Piceno» DOP

Art. 1.
Denominazione

La denominazione d'origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno» e' riservata alle olive in salamoia o ripiene che rispondono ai requisiti e alle condizioni stabilite ed indicate nel presente disciplinare di produzione.

Prodotto destinato alla trasformazione: per il prodotto destinato alla trasformazione, ferme restando le altre caratteristiche previste dal disciplinare di produzione possono essere utilizzate anche:

le olive in salamoia intere che presentino solo lievi difetti visivi che non incidono sull'aspetto organolettico;

le olive in salamoia sottoposte a denocciolatura meccanica mediante taglio longitudinale e non piu' idonee alla farcitura perche' risultate spezzate.

Tali olive possono fregiarsi della DOP «Oliva Ascolana del Piceno» solo se vengono utilizzate per la trasformazione e non possono essere destinate tal quali al consumatore finale.

Art. 2.
Piattaforma varietale

La denominazione d'origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno» designa le olive, in salamoia o ripiene, prodotte nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare, ottenute dalla varieta' d'olivo «Ascolana Tenera».

1.1.1.1. Art. 3.
1.1.1.2. Zona di Produzione

La zona di produzione della denominazione d'origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno» comprende per intero i territori dei seguenti comuni:

comuni della Provincia di Ascoli Piceno: Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Castel di Lama, Castignano, Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Cupra marittima, Folignano, Grottammare, Maltignano, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Montedinove, Montefiore dell'Aso, Monteprandone, Offida, Ripatransone, Rotella, Spinetoli, San Benedetto del Tronto, Venarotta;

comuni della Provincia di Fermo: Altidona, Belmonte Piceno, Campofilone, Carassai, Falerone, Fermo, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Lapedona, Magliano di Tenna, Massa Fermana, Monsampietro Morico, Montappone, Monte Rinaldo, Monte S. Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montegiberto, Montegiorgio, Montegranaro, Monteleone di Fermo, Montelparo, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Ortezzano, Pedaso, Petritoli, Ponzano di Fermo, Porto S. Giorgio, Porto S. Elpidio, Rapagnano, Servigliano, S. Elpidio a Mare, S. Vittoria in Matenano, Torre S. Patrizio;

comuni della Provincia di Teramo: Martinsicuro, Colonnella, Alba Adriatica, Corropoli, Controguerra, Ancarano, Nereto, Torano Nuovo, S. Egidio alla Vibrata, Civitella del Tronto, S. Omero, Tortoreto, Giulianova, Mosciano S. Angelo, Bellante, Campli, Valle Castellana, Torricella Sicura, Rocca S. Maria, Teramo, Castellalto, Canzano, Notaresco, Morro d'Oro, Roseto degli Abruzzi, Cortino, Montorio al Vomano.

Art. 4. Tecniche culturali

Il territorio su cui insiste la produzione della denominazione d'origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno» ha le seguenti caratteristiche pedo-climatiche:

terreni di natura variabile dal calcareo - argilloso all'arenaceo;

Le tecniche culturali adottate sono le seguenti:

gli impianti hanno sesti posizionati in modo tale da favorire una buona areazione ed illuminazione per permettere l'allegagione;

esclusivamente per quanto riguarda gli impianti realizzati successivamente alla data di registrazione della denominazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

densita' di impianto non superiore a 300 piante/ha;

presenza di piante di ascolana tenera di almeno il 60%;

presenza di piante impollinatrici non superiore al 40%;

le forme di allevamento da utilizzare sono quelle libere (vaso, globo, monocono ecc.);

l'irrigazione e' consentita, ma va interrotta almeno dieci giorni prima della raccolta;

la raccolta va effettuata tra il 1° settembre ed il 20 ottobre di ciascun anno;

la produzione unitaria massima di olive per impianti specializzati e' di 7 ton/ha, per piante in coltura promiscua e' pari a 50Kg/pianta.

Art. 5. Elementi storici

Il nucleo originario di diffusione della coltivazione, va ricondotto ai Comuni di Ascoli Piceno, Folignano, Venarotta, Castel di Lama, in Provincia di Ascoli Piceno e S. Egidio alla Vibrata, Civitella del Tronto in Provincia di Teramo. Le olive da tavola provenienti da questi territori, erano conosciute dai classici latini come «Ulivae Picenae». Notevole l'incidenza della tecnica di trasformazione adottata nei comprensori di storica diffusione, sui caratteri del prodotto originario e relativa all'uso di un carbonato alcalino per estrarre dalle olive, insieme al grasso, le sostanze amare. I monaci benedettini olivetani del Piceno, furono i primi ad operare la concia delle olive e a testimoniare il carattere di un'industria locale basata proprio sulla preparazione delle olive da tavola. Le prime notizie circa la farcitura dell'oliva ascolana

risalgono al 1600 periodo in cui queste una volta denocciolate, venivano riempite di erbe (olive giudee). La ricetta attuale invece, ha origine nel XIX secolo con farcitura a prevalente base di carni, quale specialita' in uso in famiglie agiate.

Art. 6.

Metodo di ottenimento

Oliva in salamoia:

a) caratteristiche del frutto

Il frutto fresco ammesso alla lavorazione per la produzione di oliva ascolana tenera deve presentare i seguenti caratteri:

frutto sano;

lesioni o ammaccature nei limiti previsti dalla norma codex alimentarius stan 66-1981 e per ciascuna categoria commerciale, di seguito indicata, la somma delle tolleranze non sara' superiore, in nessun caso a: extra il 7%; prima il 12%; seconda o standard il 17%;

rapporto polpa nocciolo in peso non inferiore a 4;

polpa di facile distacco dal nocciolo;

colore verde paglierino, proprio, caratteristico del frutto maturo.

b) lavorazione

Olive in salamoia:

Il trattamento di deamarizzazione deve iniziare non oltre le quarantotto ore dalla raccolta delle olive. La lavorazione ed il confezionamento, devono avvenire nell'area di produzione indicata all'art. 3, seguendo le riconosciute e sperimentate, tecniche di trasformazione connesse allo stato di maturazione della varieta' ed alla temperatura dell'ambiente. La lavorazione comprende le seguenti fasi:

1. deamarizzazione delle olive con immersione in soluzione di idrato sodico (NaOH) la cui concentrazione non puo' essere superiore al 3%; la durata del processo e' compresa tra un minimo di otto ed un massimo di dodici ore;

2. lavaggi per la riduzione dell'alcale residuo;

3. il processo fermentativo deve iniziare aggiungendo salamoia «iniziale» ad una concentrazione non superiore al 10% di cloruro di sodio.

E' ammessa la deamarizzazione delle olive definita «al naturale», ponendole direttamente in salamoia alla concentrazione iniziale non superiore al 10% di cloruro di sodio, integrandone gradualmente, nel corso del processo fermentativo, fino ad arrivare nella fase di conservazione alla concentrazione massima dell'8% di cloruro di sodio.

E' consentita l'aggiunta di starter a base di batteri lattici.

La durata del processo e' legata allo stato di maturazione della varieta' e richiede tempi di fermentazione e stoccaggio non inferiori ai tre mesi.

c) caratteristiche della salamoia

I caratteri della salamoia di conservazione devono essere contenuti nei limiti previsti dalla norma codex alimentarius stan 66-1981.

Oliva ripiena:

La denominazione «Oliva Ascolana del Piceno» ripiena viene prodotta secondo le modalita' tipiche e tradizionali sotto riportate:

a) caratteristiche degli ingredienti

carni fresche: carni di bovino maturo provenienti dalla zona di cui all'art 3, minimo 40% - massimo 70%; carni suine mature provenienti dalla zona di cui all'art. 3 minimo 30% - massimo 50%; e' tollerata l'aggiunta di carni di pollo provenienti dalla zona di cui all'art. 3 e/o tacchino fino ad un massimo del 10%.

Ingredienti aggiuntivi: uova sia fresche che pastorizzate. Le quantita' sono:

per le uova fresche: da 2 a 4, secondo necessita', per kg di impasto;

per le uova pastorizzate: 1 uovo=50g di uova pastorizzate;

formaggio stagionato grattugiato per aroma ed amalgama, minimo gr. 100 per kg di impasto; olio extravergine e/o strutto quanto basta per la cottura delle carni, e' consentito l'uso del

burro nella cottura delle carni purché indicato in etichetta; vino bianco secco; cipolla, carota, costa di sedano, noce moscata, sale, quanto basta per l'insaporimento delle carni in cottura.

Ingredienti facoltativi: è ammesso l'utilizzo di piccole quantità di salsa di pomodoro per l'insaporimento delle carni; chiodi di garofano; pepe; buccia di limone grattugiata ed altri aromi di minore entità'.

Ingredienti per la panatura: uova, farina di grano, pangrattato, in quantità sufficienti per la formazione di una leggera copertura dell'oliva ripiena.

Il prodotto finito deve contenere almeno il 40% in peso di oliva denocciolata.

b) lavorazione

possono essere utilizzate le olive in salamoia intere o denocciolate intere con taglio longitudinale, in salamoia al naturale intere o denocciolate intere con taglio longitudinale.

Le olive in salamoia possono essere denocciolate sia a mano che con mezzi meccanici. Le olive denocciolate possono essere farcite sia a mano che con mezzi meccanici.

Le carni sopraccitate, tagliate in pezzi, vengono rosolate con cipolla, carota e sedano, in olio extravergine di oliva e/o strutto (è consentito l'uso del burro) e portate a cottura a fuoco lento con aggiunta di vino bianco secco e sale. A cottura ultimata la carne e gli ingredienti aggiuntivi vengono trituriati. L'impasto viene legato con uova, formaggio grattugiato e aggiunta di noce moscata. Le olive preventivamente denocciolate vengono riempite con l'impasto così ottenuto.

Le olive ripiene vengono passate nella farina, nell'uovo battuto ed infine nel pangrattato. Il prodotto finale è destinato alla frittura.

Art. 7.

Caratteristiche al consumo

Il prodotto finito, destinato al consumatore finale, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) oliva in salamoia

caratteristiche organolettiche:

visive: colore uniforme dal verde al giallo paglierino;

olfattive: odore caratteristico di fermentato;

gustative: sapore lievemente acido; leggero retrogusto amarognolo; fragranza e croccantezza in bocca.

caratteristiche microbiologiche:

conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare.

caratteristiche fisiche:

polpa piena, fine, compatta, non raggrinzita, non granulosa.

b) oliva ripiena

caratteristiche organolettiche:

visive: forma tondeggianti o leggermente allungata; presenza di aree verdi percettibili; alla rottura; la panatura rimane aderente all'oliva, con impasto che si presenta compatto.

olfattive: percezioni olfattive di media intensità con note fruttate di oliva verde e spezie.

gustative: il prodotto risulta croccante, di sapore delicato con retrogusto amaro da lieve a intenso.

caratteristiche microbiologiche:

conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare.

caratteristiche fisiche:

1 kg di olive ripiene deve contenere da un minimo di sessanta a un massimo di novantacinque unità'.

Art. 8.

Conservazione

Alle olive in salamoia possono essere aggiunti: acidificanti

naturali; parti di pianta come aromatizzanti, infusi di finocchio selvatico, privi di residui cellulósici ottenuti utilizzando piante spontanee o piante provenienti da coltivazioni ricadenti nell'area indicata all'art. 3; e' vietata l'aggiunta di coloranti, conservanti ed acidificanti, ad eccezione dell'acido L ascorbico (E300), dell'acido citrico (E330) e dell'acido lattico, con la finalita' di mantenere l'equilibrio dei valori di acidita' a tutela della sicurezza alimentare.

Le olive in salamoia o ripiene, fresche o parzialmente cotte, sono conservate nel rispetto delle condizioni igienico - sanitarie, rispondenti alle vigenti normative in materia alimentare, assicurate dalle tecnologie di produzione e condizionamento adottate, incluse, in via facoltativa pastorizzazione, sterilizzazione, atmosfera modificata. Le olive ripiene, in caso di conservazioni per periodi lunghi debbono essere surgelate immediatamente dopo la produzione, secondo le norme di legge vigenti.

Art. 9. Adempimenti

Al fine di garantire la rintracciabilita' della denominazione di origine, i singoli componenti della filiera produttiva devono essere identificati attraverso la loro iscrizione nei seguenti appositi elenchi:

- a) dei produttori olivicoli con l'identificazione catastale degli oliveti idonei;
- b) dei trasformatori con l'ubicazione degli impianti idonei di trasformazione delle olive;
- c) degli allevatori di carni bovine, suine e di pollame con l'indicazione del numero dei capi allevati;
- d) dei trasformatori di olive ripiene con l'ubicazione degli impianti idonei di trasformazione delle olive;
- e) dei condizionatori, con l'ubicazione degli impianti idonei al confezionamento delle olive.

Questi elenchi sono attivati, tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo.

Art. 10. Designazione e presentazione

Il nome della denominazione di origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno» deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili.

Sull'etichetta dovra', inoltre, figurare la dicitura «in salamoia» o «olive ripiene» secondo la tipologia di prodotto cui si riferisce.

Per l'«oliva ripiena», in via facoltativa potranno essere aggiunte in etichetta le diciture: «denocciolata a mano» ovvero «denocciolata con mezzi meccanici», «farcita a mano» ovvero «farcita con mezzi meccanici».

Le olive destinate alla trasformazione possono essere consegnate in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, identificati con apposita etichetta riportante la dicitura «"Oliva Ascolana del Piceno DOP" destinata alla trasformazione» al fine di poter garantire la corretta identificazione e rintracciabilita' del prodotto.

La denominazione «Oliva Ascolana del Piceno» e' contraddistinta dal logo che segue:

Parte di provvedimento in formato grafico

Descrizione:

l'immagine del logo «Oliva Ascolana del Piceno» si presenta come un cubo in prospettiva piatta, visto dal basso. Visualizza tre facce in dimensioni diverse. In quella frontale, quadrato perfetto, vi sono realizzate due foglie di olivo stilizzate costruite esternamente da un cerchio inscritto al quadrato e internamente delimitate dall'ovale che a sua volta rappresenta un'oliva tagliata

orizzontalmente da tre linee ondulate che separano l'oliva stessa in quattro parti; l'asse centrale dell'oliva (ovale) e la costruzione delle foglie rispetto alla base hanno una inclinazione verso destra di 30°, l'oliva e le foglie sono unite da un rametto che si tronca nello spigolo del quadrato basso a sinistra.

Nella faccia sotto a quella centrale, di medio sviluppo, vi è riportata l'immagine grafica di un castello con prospettiva scolpita su trama travertino, con inclinazione d'asse rispetto alla faccia frontale di 30°.

Nella terza faccia laterale sinistra, di piccolo sviluppo, con inclinazione d'asse rispetto alla faccia frontale di 60°, vi è riportata solo la trama travertino.

Colore: il logo è in bianco e nero, ma potrà essere riprodotto in qualsiasi colore o combinazione di colori.

La denominazione «Oliva Ascolana del Piceno» in salamoia o ripiena va confezionata con recipienti o involucri conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare.

L'aggiunta di qualsiasi qualificazione alla denominazione di cui all'art. 1, non espressamente prevista dal presente disciplinare è vietata. Tale divieto è esteso anche ad aggettivi quali: eccelsa, fine, superiore, selezionato, genuino, tradizionale, etc...