

DISCIPLINARE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AMMESSO AD USARE IL MARCHIO "ECCELLENZE DI MONTALCINO"



*Ente Attuatore del Distretto Rurale di
Montalcino e San Giovanni d'Asso*



*Distretto Rurale di Montalcino e San Giovanni
d'Asso*

Disciplinare di Produzione Approvato dal Consiglio di Amministrazione dell'Ente Attuatore del
Distretto Rurale in data **9 giugno 2023**

Sommario

| | |
|---|----------|
| ART. 1. DENOMINAZIONE | 3 |
| ART. 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | 3 |
| CARATTERISTICHE DELLE OLIVE. | 3 |
| CARATTERISTICHE DELL'OLIO. | 3 |
| ART. 3. ZONA DI PRODUZIONE | 3 |
| ART. 4. ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE | 3 |
| ART. 5. METODO DI OTTENIMENTO | 3 |
| CARATTERISTICHE DEGLI OLIVETI. | 3 |
| MODALITÀ DI OLEIFICAZIONE. | 4 |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO. | 4 |
| ART. 6. LEGAME CON L'AMBIENTE | 4 |
| ART. 7. CONTROLLO | 5 |
| ART. 8. ETICHETTATURA | 5 |

Art. 1. Denominazione

L'olio extra vergine di oliva può essere ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" se proviene al 100% da olive prodotte in Comune di Montalcino, se rispetta tutti requisiti fissati con il presente disciplinare e da quanto previsto dalle norme nazionali/europee in materia.

Art. 2. Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche delle olive.

1) L'olio di oliva extra vergine riportante il marchio Eccellenze di Montalcino può essere ottenuto solo da olive sane di varietà Frantoio (localmente detto Correggiolo), Leccino, Leccio dal Corno, Maurino, Moraiolo, Olivastra, Pendolino e loro sinonimi. Dette varietà possono essere presenti negli oliveti da sole o congiuntamente. Possono concorrere altre varietà fino ad un massimo del 10%

2) L'olio extra vergine di Oliva, riportante il marchio Eccellenze di Montalcino, con la specifica della varietà in etichetta, deve essere ottenuto dalla varietà dichiarata e tracciata, nella percentuale minima prevista dalla normativa nazionale.

Le varietà sono fissate al comma 1) del presente articolo.

Caratteristiche dell'olio.

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva riportante il marchio Eccellenze di Montalcino di ogni tipologia, deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimiche e organolettiche previste dalla normativa nazionale, in materia di Olio Extra Vergine di Oliva.

4) L'olio extravergine di oliva riportane il marchio Eccellenze di Montalcino con la menzione varietale deve avere sapore, colore e profumi tipici della varietà.

Art. 3. Zona di produzione

La zona di origine delle olive di cui si ricava l'olio extra vergine di oliva ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" è esclusivamente il Comune di Montalcino, ad eccezione di quei prodotti provenienti da una Sau aziendale costituita da un solo corpo che si estende a cavallo con Comuni contermini.

Art. 4. Elementi che comprovano l'origine

5) La provenienza delle olive è autocertificata dal produttore e dimostrabile mediante documentazione probatoria che i soggetti sono già obbligati a redigere, in conformità alle norme nazionali.

6) La salubrità dell'olio è garantita dai controlli svolti dai competenti Organi di Controllo, in conformità con la normativa nazionale.

Art. 5. Metodo di ottenimento

Caratteristiche degli oliveti.

7) L'olio extravergine di oliva riportante il marchio Eccellenze di Montalcino è ricavato esclusivamente da olive prodotte da oliveti siti nel Comune di Montalcino. Gli oliveti devono essere condotti nel rispetto dei metodi di lotta guidata e integrata e/o biologica come da normative della Regione Toscana.

8) Per gli olivi atti a produrre olio di oliva riportante il marchio Eccellenze di Montalcino si possono usare sestri di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura tradizionali, intensivi e ultra intensivi a siepe. È consentita l'irrigazione.

9) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Eccellenze di Montalcino deve essere fatta a mano e/o a macchina entro il 31 dicembre di ciascun anno. È vietata

la raccolta delle olive da terra. Le olive devono essere conferite al frantoio e molite entro 24 ore dal momento della raccolta.

10) La produzione massima ammessa per gli olivi in coltura specializzata è di kg 6.000 per ettaro in impianti con meno di 600 piante per ettaro e Kg 8.000 per ettaro in impianti con oltre 600 piante per ettaro, anche se irrigati. Per gli olivi isolati di tutte le varietà la produzione massima ammessa

di olive è di kg 40 a pianta, esclusa l'Olivastra che può arrivare a 80 Kg a pianta, ma non può comunque superare i kg 6.000 per ettaro.

Modalità di oleificazione.

11) Tutte le attività di estrazione devono essere compiute nel Comune di Montalcino.

È possibile concedere deroghe ai produttori di poter frangere le proprie olive al di fuori della zona di produzione, esclusivamente nei Comuni limitrofi, a condizione che:

- Il produttore stesso richieda, per iscritto, la deroga della frangitura fuori zona;
- Il frantoio, allo stesso modo, deve anch'esso richiedere l'utilizzo del marchio eccellenze, al fine di garantirne la tracciabilità per tutte le operazioni connesse, alla messa in bottiglia e/o commercializzazione del prodotto finito.

12) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva riportante il marchio Eccellenze di Montalcino sono ammessi soltanto procedimenti a metodo continuo con lavaggio preliminare delle olive, temperatura di gramolatura non superiore a 27 °C.

13) Il Distretto Rurale istituisce uno schedario degli impianti di molitura autorizzati alla lavorazione delle olive per la produzione di olio extra vergine di oliva riportante il marchio Eccellenze di Montalcino, che sono tenuti a osservare le norme di produzione stabilite dal presente Disciplinare.

14) Il produttore/trasformatore/confezionatore/ è tenuto a redigere documentazione probatoria sull'origine delle olive/olio, necessaria alla scorta del trasporto degli stessi, in conformità delle norme nazionali e di quanto previsto all'art. 4 punto 1 del presente Disciplinare. Nel/Nei documento/i dovrà essere riportata la dicitura "ECCELLENZE DI MONTALCINO" al fine di certificare la tracciabilità.

Modalità di conservazione e confezionamento.

15) Entro sette giorni dal termine dell'attività di estrazione l'olio di oliva ammesso ad usare il marchio Eccellenze di Montalcino, lo stesso deve essere trasportato nei confini territoriali del Comune di Montalcino, che è l'unico luogo in cui può essere stoccato. L'olio va trasportato in recipienti atti a garantirne la buona conservazione e l'igiene, e poi può essere immagazzinato in contenitori inox per un massimo di 60 giorni dalla data dell'estrazione. Se entro 60 giorni non è stato confezionato, deve essere posto in recipienti inox dotati di impianto che garantisce una atmosfera inerte.

16) Il soggetto che effettua l'imbottigliamento dell'olio riportante il marchio Eccellenze di Montalcino, è tenuto a trasmettere, preventivamente, alla Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino, copia delle etichette. Le stesse saranno conservate presso gli archivi, non saranno rilasciati pareri circa la veridicità delle informazioni, nonché valutazioni di correttezza. Le stesse potranno essere oggetto di verifica dai competenti Organi di Controllo, nel rispetto delle norme nazionali in materia.

17) Quando intende effettuare l'imbottigliamento il produttore di olive chiede al Distretto Rurale il rilascio dei contrassegni relativi alle partite da imbottigliare. La richiesta può essere anche parziale, e deve contenere sia il dettaglio del numero dei contrassegni richiesti che della capacità dei recipienti che si intende usare.

Art. 6. Legame con l'ambiente

Il Comune di Montalcino è un ambiente integro e ecologicamente sano, il suo micro-clima e i suoi terreni conferiscono alle olive da cui si ricava l'olio ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" caratteristiche uniche e riconoscibili. I processi di lavorazione e trasformazione, attuati con metodi moderni ma rispettosi delle tradizioni e svolte nel territorio comunale di Montalcino e in quelli limitrofi, rafforzano il legame con questa terra.

Art. 7. Controllo

Il soggetto, utilizzatore, previa autorizzazione da parte dell'Ente Attuatore dell'utilizzo del marchio "Eccellenze di Montalcino", si impegna ad osservare tutte le norme riportate nel presente documento ed ai fini della verifica della rispondenza di quanto stabilito dal presente disciplinare, si impegna a fornire garanzie circa il corretto utilizzo, fornendo con cadenza SEMESTRALE un'autocertificazione attestante i quantitativi e quanto di connesso e/o richiesto. Detta certificazione sarà rilasciata ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445) e potrà essere valutata dai Competenti Organi di Controllo, qualora se ne faccia esplicita richiesta.

Art. 8. Etichettatura

L'olio extra vergine di oliva ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" all'atto della sua immissione al consumo deve recare su ogni singola confezione il marchio "Eccellenze di Montalcino". Le norme sul corretto utilizzo del marchio, sono riportate nel Regolamento, già sottoscritto dall'utilizzatore, all'atto della richiesta di adesione al marchio "Eccellenze di Montalcino". Le etichette dovranno essere conformi alle norme nazionali in materia.

È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno di produzione dell'olio.

Le etichette devono essere approvate preventivamente da parte della Fondazione.