



## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL' OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### IL SOLE DEL SANNIO

#### Art. 1 – DENOMINAZIONE

Il marchio collettivo “IL SOLE DEL SANNIO” designa l’olio extravergine di oliva “Alta Qualità” destinato al consumo, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2 – TITOLARITA’ DEL MARCHIO

La registrazione del marchio “IL SOLE DEL SANNIO” è richiesta dalla Rete di Imprese “Il Sole del Sannio – Olio Nostrum”, con sede in Sant’Agata de’ Goti (BN) alla Via Caudina n° 13, c.f. 92073950625, costituita il 9 novembre 2017 con atto per notaio Pierfrancesco Trivellini reg. Ag. Entrate di Benevento il 10/11/2017 al n° 8634;

#### Art. 3 – DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il marchio “IL SOLE DEL SANNIO” designa l’olio extra vergine di oliva ottenuto esclusivamente dalle varietà di olive coltivate dalle aziende ricadenti nei territori dei comuni descritti al successivo art. 4 e che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare ed alla normativa vigente.

**Varietà ed ecotipi:** Ortolana, sprina, racioppella, femminella (o curatora), ortice, pampagliosa, frantoio, leccino, moraiolo, FS17, e/o loro sinonimi, per il 90% della produzione e altre varietà per il 10%

Il prodotto ammesso a tutela, all’atto dell’immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

Valutazioni organolettiche:

Descrittore	Mediana*
Difetto	0
Fruttato di oliva	2 – 5
Amaro	1 – 5
Piccante	1 - 5
Sentori di erba/foglia/frutta	1 - 4
Colore	giallo/verde

\*CVr % minore o uguale a 20



Caratteristiche chimico fisiche:

acidità libera max	< 0,50
numero di perossidi	<=12 Meq/kg
K 232	<=2,20
polifenoli totali	>= 140 mg/kg

Gli esami chimico-fisici e organolettici devono essere eseguiti secondo le metodiche di cui al regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche e integrazioni.

#### **Art. 4 – AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE**

La zona di coltivazione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva "IL SOLE DEL SANNIO" comprende i seguenti Comuni del territorio Sannio Beneventano:

Airola, Amorosi, Arpaia, Bonea, Bucciano, Campoli del Monte Taburno, Casalduni, Castelvenere, Cautano, Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Dugenta, Durazzano, Faicchio, Foglianise, Forchia, Frasso Telesino, Guardia Sanframondi, Limatola, Melizzano, Moiano, Montesarchio, Paolisi, Paupisi, Pietraraja, Ponte, Puglianello, San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore, San Lupo, San Salvatore Telesino, Sant'Agata dei Goti, Solopaca, Telese Terme, Tocco Caudio, Torrecuso, Vitulano.

#### **Art. 5 – PROVA DELL'ORIGINE E CONTROLLI**

L'olio extravergine di oliva "IL SOLE DEL SANNIO" 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 Sannio Beneventano, che hanno saputo legare questa produzione alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione.

La presenza dell'olivo nell'area è antichissima tanto che vi si trovano numerosissimi ulivi secolari. L'olivicultura ha sempre rappresentato una forte tradizione del territorio. Ogni famiglia sentiva il bisogno di produrre l'olio per il proprio fabbisogno. Questo prodotto veniva considerato un alimento fondamentale che non doveva mai mancare in casa. Negli anni gli olivicoltori hanno saputo tramandare la loro passione e la loro esperienza tanto da valorizzare questa coltura sia attraverso la selezione delle varietà migliori che l'innovazione delle tecniche di coltivazione ed estrazione. Tutto ciò ha portato un forte incremento della produzione di olive sul territorio ma soprattutto un notevole miglioramento della qualità di olio.

La tracciabilità del prodotto è garantita da una serie di adempimenti a cui si sottoporranno i produttori. L'organismo di controllo terrà un registro degli olivicoltori, uno dei frantoiani ed uno degli imbottiglieri.

Gli olivicoltori, i frantoiani e gli imbottiglieri devono preventivamente aderire al sistema di controllo per la produzione di Olio Extravergine di Oliva "IL SOLE DEL SANNIO" presentando



richiesta all'organismo di controllo e fornendo tutti i dati necessari per individuare l'oliveto e l'impianto di trasformazione e/o d'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 dell'Olio Extravergine di Oliva "IL SOLE DEL SANNIO" vengono conferite al frantoio per la molitura previa emissione di un Documento di Trasporto nel quale si riportano la quantità di olive e la particella di terreno ove sono state raccolte.

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 ed accetta le olive, previa verifica della qualità, del peso ed accertandosi che le stesse provengono esclusivamente dalle particelle di terreno iscritte 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 partite di olive conferite dagli olivicoltori.

Annualmente il frantoio comunica all'organismo di controllo la produzione di olio con i relativi lotti, i produttori di olive e le 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.

Tutti i produttori, persone fisiche o giuridiche, iscritte negli elenchi, dovranno assoggettarsi al controllo da parte di detto Organismo, secondo quanto disposto dal presente disciplinare e dal relativo piano di controllo autorizzato. Qualora l'Organismo di controllo verifichi delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con il marchio "IL SOLE DEL SANNIO" e potrà disporre l'applicazione di eventuali provvedimenti sanzionatori come previsto dal Regolamento d'uso del marchio.

Il controllo sulla rispondenza del prodotto e del processo produttivo al presente disciplinare dovrà essere svolto direttamente da Agroqualità SpA ovvero da un organismo di controllo conforme alla norma UNI EN 45011.

### **Art. 6 – COLTIVAZIONE**

La coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "IL SOLE DEL SANNIO" deve essere quella tradizionale, tipica della zona, tale da conferire all'olio le specifiche, caratteristiche qualitative. 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: 6 x 6 o 6 x 7 disposto a scacchiera, mentre sarà conservata la tipica forma di allevamento a vaso.



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*” e la tignola “*Prais oleae*” è attuata nel rispetto dei disciplinari per la lotta integrata della Regione Campania.

La lotta alle infestanti deve essere effettuata solo con le lavorazioni meccaniche e in via prioritaria è vietato l’uso del diserbo chimico salvo un utilizzo temporale massimo entro il 30 aprile nel rispetto delle normative vigenti.

La produzione massima di olive non può superare le 8 tonnellate per ettaro. La resa massima in olio può variare in funzione delle diverse annate agrarie tra il 16% e il 20 % del peso del prodotto conferito.

La raccolta deve essere effettuata a partire dall’inizio dell’invasatura e non oltre il 31 di dicembre. 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 l’uso di cascolanti, è vietato altresì la raccolta con reti permanenti.

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’aerazione delle drupe. È consentito uno stallo di durata superiore solo se le drupe raccolte vengono conservate in celle frigo e comunque mai per periodi superiore ai 7 giorni;

### ALTRE INDICAZIONI AGRONOMICHE

In merito alla difesa fitosanitaria, si richiamano i seguenti obblighi:

- 1) utilizzare i principi della difesa integrata obbligatoria, applicando tecniche di prevenzione e monitoraggio delle infestazioni e delle infezioni, l’utilizzo di mezzi biologici di controllo dei parassiti, il ricorso a pratiche di coltivazione appropriate e l’uso di prodotti fitosanitari registrati per tale coltura e che presentano il minor rischio per la salute umana e per l’ambiente;
- 2) assicurare il corretto uso dei prodotti fitosanitari così come previsto dalla norma e rispettare le modalità d’uso previste nell’etichetta del prodotto impiegato;
- 3) tenere opportuna registrazione di ogni uso di prodotti fitosanitari e conservare il registro dei trattamenti e le fatture di acquisto dei prodotti impiegati almeno per i tre anni successivi a quello a cui si riferiscono gli interventi annotati;

Nel caso di alberi in condizioni fitosanitarie precarie che comportino la presenza di parti morte o deperite è fatto obbligo di effettuare gli opportuni interventi straordinari di risanamento, oppure di provvedere all’eliminazione delle piante stesse, al fine di evitare il propagarsi di Virosi o Patologie Gravi.



## Art. 7 – METODO DI OTTENIMENTO

La zona di trasformazione delle olive e di imbottigliamento dell'olio comprende il territorio riportato all'art 4. 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 e biochimica, 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 che varia da 40 minuti ad un massimo di 60 minuti. La durata ottimale della gramolatura può variare secondo le cultivar ed il lo stadio di maturazione delle olive.

L'olio deve essere conservato nella zona di produzione, in locali poco illuminati, in serbatoi di acciaio inox. La temperatura di conservazione non deve superare i 18° C e non deve scendere al di sotto di 10° C.

E' consentito l'ottenimento dell'Olio Extravergine di Oliva "IL SOLE DEL SANNIO" con il metodo biologico.

## Art. 8 – CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Il confezionamento può avvenire nella zona di produzione e fuori della 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.

La commercializzazione deve avvenire in contenitori di vetro o di banda stagnata di capacità non superiore a cinque litri. Qualora dovessero pervenire richieste per confezionamento in contenitori diversi potrà essere valutata la possibilità e l'opportunità del caso. Qualunque tipo di confezione dovrà essere sempre sigillata ed etichettata secondo la normativa vigente.

Sulle confezioni contrassegnate dal Marchio devono essere riportate, oltre a tutte le informazioni previste dalla legge e dai regolamenti, anche il Logo della Rete.

## Art. 9 – LOGOTIPO

Il logotipo è rappresentato da:

immagine di forma ovale composto da uno sfondo verde e come immagine: 2 rami di ulivo con frutti di oliva/ 1 macchia di colore giallo che scorre su di un piatto ovale con riflesso / 1 scritta in alto "IL SOLE" / 1 scritta in basso "DEL SANNIO". Le scritte hanno uno sfondo giallo.

I colori utilizzati, secondo il codice pantone solid coated, sono: E9E400 / 43AF04 / 045404

I colori possono essere invertiti in funzione del supporto di stampa.

