



Disciplinare di produzione per l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “Seggiano”

Art. 1 Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta “Seggiano” è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Descrizione del prodotto

L'olio extra vergine di oliva “Seggiano” D.O.P deve essere ottenuto esclusivamente da oliveti costituiti per almeno l'85% da piante appartenenti alla cultivar: “*Olivastra di Seggiano*” e un massimo del 15% da piante di altre varietà.

Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche:

- *Acidità massima totale*: espressa in acido oleico, in peso, non eccedente lo 0,50%;
- *Perossidi*: valore massimo 12;
- *K232*: max 2.20;
- *K270*: max 0.20;
- *Percentuale di acidi grassi insaturi*: uguale o superiore al 78%
- *Polifenoli totali*: superiore a 200 ppm;
- *Tocoferoli totali*: uguale o superiore a 100 ppm;
- *Colore*: dal verde con toni gialli al dorato;
- *Odore*: fruttato fresco, pulito, netto di oliva, con note erbacee di carciofo, e aromi secondari di frutta bianca;
- *Sapore*: pulito, netto, con note erbacee che ripercorrono i toni olfattivi, carica amara e piccante in buona armonia.;
- *Mediana dei difetti* uguale a 0;
- *Mediana del fruttato* superiore a 2.

Altri parametri non espressamente citati nel presente disciplinare devono essere conformi alla normativa U.E. per gli oli extra vergini di oliva.

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extra vergine di oliva “Seggiano” D.O.P si estende nei seguenti comuni della provincia di Grosseto: Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano e parte del Comune di Castell'Azzara.

La zona del Comune di Castell'Azzara inclusa nell'areale di produzione dell'olio extra vergine di oliva «Seggiano» D.O.P è quella delimitata a nord dal confine con il Comune di Santa Fiora che dal Fiume Fiora risale fino ad incontrare la strada Provinciale n° 4. Da questo punto segue in direzione



sud la strada Provinciale n° 4 fino a che quest'ultima non incontra, in località "Bivio dei Terni", la strada provinciale n° 34. Da qui, sempre verso sud, percorre la strada provinciale n° 34 oltrepassando l'abitato di Selvena fino a che non incontra il Fosso Canala. Da questo punto, in direzione ovest, segue il Fosso Canala fino alla confluenza di questo con il fiume Fiora, che costituisce anche il confine con il Comune di Semproniano, da qui riprende verso nord fino al punto di partenza a confine con il Comune di Santa Fiora.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli oliveti, dei produttori, dei frantoiani e degli imbottiglieri, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Le condizioni di coltivazione, quali i sestri, le forme di allevamento e le tecniche di potatura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva "*Seggiano*" D.O.P., devono essere quelle specifiche e tradizionalmente in uso nella zona di produzione e comunque atte a conferire alle olive ed agli oli gli standard qualitativi di cui all'Art.2. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E' consentita la pratica dell'inerbimento. Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi.

Gli oliveti normalmente sono condotti in asciutto, tuttavia in annate particolarmente siccitose e dove è possibile, è ammessa l'irrigazione di soccorso. La difesa fitosanitaria deve essere eseguita, ove è necessario, in modo da ridurre al minimo indispensabile gli interventi, seguendo le indicazioni di buona pratica agricola approvate dalla Regione Toscana.

La raccolta delle olive per la produzione dell'olio extra vergine di oliva "*Seggiano*" D.O.P dovrà avere inizio a partire dall'invasatura fino al 15 gennaio.

La raccolta deve essere effettuata a mano oppure con l'impiego di macchine, a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti.

La produzione di olive non potrà essere superiore a Kg 100 per pianta.

Le olive raccolte dovranno essere trasportate con cura, in cassette o altri contenitori rigidi. Per il trasporto delle olive è vietato l'uso di sacchi o balle.

L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi, deve avvenire all'aperto, e dove possibile, in appositi locali freschi e arieggiati per evitare fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le 48 ore successive alla raccolta.

Le operazioni di oleificazione devono essere precedute da defoliazione e lavaggio delle olive.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti.



È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di “ripasso”, è, inoltre, vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) nell’ambito del processo di estrazione. Durante tale fase è altresì vietato l’uso del “talco”. La resa in olio non può essere superiore al 30% in peso delle olive.

L’olio, prima del confezionamento, deve essere conservato in recipienti in acciaio inox ubicati in locali freschi destinati alla conservazione ottimale del prodotto, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto.

E’ consentito l’ottenimento dell’olio extravergine “*Seggiano*” D.O.P. con metodo biologico.

La coltivazione delle olive, nonché l’estrazione ed il confezionamento dell’olio ottenuto devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3, al fine di garantire la rintracciabilità, il controllo e la qualità del prodotto.

Art. 6

Legame con l’ambiente

L’Olio Extra Vergine di Oliva di Seggiano è caratterizzato da un aspetto limpido, colore dorato, odore buono con leggera fragranza, gusto assai delicato, sapore di leggero o medio fruttato.

Assai tipiche e costanti sono inoltre alcune peculiarità di questo olio, che, esaltano le sue proprietà nutrizionali ancor più di quelle organolettiche, in particolare, il suo grande patrimonio antiossidante.

La specificità del prodotto deriva sia dalle peculiarità del territorio sia, soprattutto, dalla varietà, che non ha altrove una così intensa diffusione.

Il rapporto biunivoco e inscindibile fra il territorio e la cultivar “*Olivastra Seggianese*” è la prova del forte legame sia con l’ambiente che con la popolazione, tanto che lo stesso nome fa riferimento alla località di origine. La pianta ha caratteristiche peculiari, è infatti capace di assumere un grande sviluppo; a parità di età e di condizioni ambientali la sua statura è doppia rispetto a quella delle altre cultivar (*frantoio e moraiolo*).

La cultivar è nata in questo territorio e solo qui si è diffusa, tanto è vero che tale varietà è presente soltanto nel versante occidentale del Monte Amiata. L’influenza diretta del clima freddo di tale montagna, nonché la relativa vicinanza degli oliveti a queste altitudini elevate, sono stati la causa principale che ha determinato l’affermarsi e il consolidarsi nel territorio di una unica cultivar di olivo, la sola capace di resistere alle forti gelate ed alle intensissime nevicate, invernali e primaverili.

Già verso la fine dell’ottocento la coltura dell’olivo, nonostante la fragilità economica del settore dovuta anche alle sfavorevoli condizioni climatiche, si era orientata verso forme intensive e specializzate che insieme alla coltivazione della vite avevano già contribuito a caratterizzare l’attuale paesaggio rurale dell’Amiata Grossetano.

D’altra parte la cultivar si identifica, in queste zone, con l’olivo stesso; infatti fino al primo dopoguerra era “l’unica” cultivar allevata, ed attualmente è quella più coltivata.

Le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche che rendono peculiare l’olio extra vergine di oliva “*Seggiano*” D.O.P. sono fortemente legate al connubio cultivar - territorio, per cui altri oli, prodotti nello stesso territorio, ma ottenuti con olive provenienti da altre cultivar, presentano caratteristiche inequivocabilmente diverse.

Art. 7

Controlli

L’olio extra vergine di oliva “*Seggiano*” D.O.P. per l’applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sarà controllato da una struttura autorizzata in conformità agli artt. 10 e 11 del Regolamento CE n. 510/06.



Art. 8 Etichettatura

Gli oli che si fregiano del riconoscimento “*Seggiano*” D.O.P., devono essere confezionati all’interno del territorio di produzione definito dal presente disciplinare.

L’olio extra vergine di oliva “*Seggiano*” D.O.P., deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri cinque in vetro o banda stagnata.

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente. Oltre a quelle previste, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

1. Olio Extra Vergine di Oliva;
2. Seggiano;
3. D.O.P. – Denominazione di origine protetta;
4. Logo della DOP, ai sensi del Reg. CEE 1726/98: tale logo può essere inserito o nell’etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;
5. Il logo della D.O.P. “*Seggiano*” come di seguito descritto: tale logo è costituito da un’oliva stilizzata inscritta in un arco cerchio a sua volta inscritto in altro arco di cerchio concentrico, la cui porzione aperta (dai 270° ai 360° circa) è completata dal testo Seggiano D.O.P.. L’oliva centrale ha un’inclinazione di circa 30° in senso orario ed è tagliata in basso a sinistra da una "S" stilizzata che descrive una sorta di goccia nella porzione minore dell’oliva. Il gambo dell’oliva interseca i entrambi i cerchi concentrici; dall’intersezione tra il gambo e il cerchio interno parte una foglia stilizzata che segue fino ai 90° in senso orario il profilo dello stesso cerchio interno. I colori per la stampa sono:

- nero su bianco;
- bianco su nero (o altro fondo scuro);

Su bianco: cerchi e testo neri, foglia e corpo alto oliva in PANTONE 370, goccia in PANTONE 383;

Su nero: cerchi e testo bianchi, foglia e corpo alto oliva in PANTONE 370, goccia in PANTONE 383.



6. Eventuali informazioni a garanzia del consumatore e/o informazioni nutrizionali.

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 e genuino. La denominazione deve apparire in caratteri chiari, indelebili con colore in forte contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle altre indicazioni che compaiono in etichetta. È obbligatorio riportare sulla confezione l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. E' consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.

7. Con riferimento alla rappresentazione grafica della DOP Seggiano nelle etichettature delle confezioni dell'Olio Seggiano DOP devono inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

(a) la parola Seggiano, riferita alla DOP Seggiano, nelle etichette o in qualsiasi altra confezione per l'olio:

(i) deve essere preceduta o seguita dalla dicitura Denominazione d'Origine Protetta o dall'acronimo DOP, in modo che la denominazione 'DOP Seggiano' ovvero 'Seggiano DOP' figuri sulla stessa linea. La denominazione 'DOP Seggiano' ovvero 'Seggiano DOP' deve, immediatamente dopo o immediatamente sotto, seguire le seguenti parole: in italiano, 'olio extra vergine di oliva' o, in inglese, 'extra virgin olive oil'. I termini che compongono la denominazione olio extra vergine di oliva DOP Seggiano', ovvero 'olio extra vergine di oliva Seggiano DOP' devono avere la medesima dimensione, carattere e colore. Qualora la denominazione 'olio extra vergine di oliva' e la denominazione 'Seggiano DOP' figurassero su diverse linee, la distanza tra le stesse non dovrà essere superiore a mm. 4.

(ii) non deve figurare in sans-serif font né in lettere maiuscole, ad eccezione della S iniziale maiuscola;

(iii) non deve apparire in colore viola né dorato, né tantomeno su uno sfondo (da intendersi come la parte di etichettatura sulla quale figura la parola Seggiano) di questi colori;

(iv) non deve essere indebitamente enfatizzata rispetto alle parole che la precedono o seguono e dovrà essere riportata in caratteri grafici di dimensioni non superiori al 70% rispetto a quelli utilizzati per ogni marchio a cui viene associata nella confezione o, nel caso di un'etichetta illustrata di un marchio, dovrà apparire in modo da assicurare che la parte illustrata rimanga l'elemento visivo dominante dell'etichetta e che l'uso della parola "Seggiano" non sia confusa dai consumatori con l'uso del marchio con la quale è associata nella confezione.

(b) Il logo DOP 'Seggiano' potrà apparire nell'etichetta frontale o nell'etichetta posteriore o nell'etichetta appesa al collo della bottiglia, e nel collarino, a condizione che nell'etichetta frontale o nell'etichetta appesa al collo della bottiglia il diametro del logo non sia superiore a mm 25.

