

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 4 dicembre 2000

Iscrizione della denominazione "Terre di Siena" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

(GU n.11 del 15-1-2001)

IL DIRETTORE GENERALE

delle politiche agricole ed agroalimentari nazionali

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) numero 2446/2000 della commissione del 6 novembre 2000, la denominazione "Terre di Siena", riferita all'olio extravergine di oliva, e' iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta "Terre di Siena", affinche' le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione erga-omnes sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta "Terre di Siena", registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 2446/2000 del 6 novembre 2000.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Terre di Siena" possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione "Denominazione di origine protetta" solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 208/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 4 dicembre 2000

Il direttore generale: Ambrosio

Allegato

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRE DI SIENA"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Disciplinare di produzione

Art. 1

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) olio extravergine di oliva "Terre di Siena", di seguito definito olio "Terre di Siena" e' riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione e alle vigenti normative.

Art. 2.

L'olio "Terre di Siena" e' prodotto con olive provenienti da almeno due delle seguenti cultivar presenti, a livello aziendale, singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85%: Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo.

Possono concorrere altre cultivar quali Pendolino, Maurino, Olivastra, Morchiaio, Pitursello, Americano, Arancino, Ciliegino, Filare, Gremignolo, Maremmano, Mignolo, Olivo Bufalo, in misura non superiore al 15%.

Art. 3.

Le olive destinate alla produzione dell'olio "Terre di Siena" devono essere prodotte nei territori collinari della provincia di Siena vocati alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

La zona di produzione comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Abbadia S. Salvatore, Asciano, Buonconvento, Casole d'Elsa, Castiglion d'Orcia, Cetona, Chianciano, Chiusdino, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Monticiano, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, S. Gimignano, S. Giovanni d'Asso, S. Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena, Trequanda, Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi; di questi due ultimi comuni viene escluso la parte nel territorio di produzione del Chianti classico di cui al decreto ministeriale 31 luglio 1932, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 209 del 9 settembre 1932. Tale zona esclusa e' cosi' delimitata in cartografia: incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le provincie di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole, in comune di Castelnuovo Berardenga. Da questo punto il confine segue il Torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al Podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al Podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298). Di qui, seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada sino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto Fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S. Lucia (quota 252-265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo tra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga. Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il Podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S. Giorgio e le sorgenti di Cinciano, proseguendo fino ad incontrare nuovamente il confine provinciale, che e' pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino Val d'Elsa, poi il torrente Drove. Si segue quindi il confine della zona del Chianti classico che coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali della zona, piu' specificatamente gli oliveti devono essere situati su terreni con idonee caratteristiche pedo-agronomiche, privi di ristagni idrici e ben drenati, con giacitura collinare, con esclusione delle aree di fondovalle;

La produzione di olive non puo' superare kg 30 a pianta, comunque non puo' essere superiore a kg 12.000 per ettaro di olive.

Gli oliveti di nuovo impianto, conformi alle caratteristiche del comma precedente, potranno essere ammessi alla produzione dell'olio "Terre di Siena" a partire dal terzo anno di vegetazione delle piante.

La raccolta delle olive per la produzione dell'olio "Terre di Siena" dovra' avere inizio a maturazione fisiologica o tecnologica che in provincia di Siena si avverte da fine ottobre; pertanto potra' iniziare dal mese di ottobre e dovra' terminare entro il 31 dicembre. Deroghe oltre tale data potranno essere assentite, per particolari eventi, dalla regione Toscana. Le olive devono essere raccolte

direttamente dalla pianta.

Art. 5.

L'olio "Terre di Siena", deve essere ottenuto esclusivamente con olive sane, provenienti dalla zona di cui all'art. 3 molite in oleifici siti nel territorio di produzione descritto all'art. 3.

L'eventuale conservazione delle olive deve avvenire in appositi locali freschi e ventilati e per non più di tre giorni dalla raccolta, evitando surriscaldamenti e fermentazioni.

Per il trasporto delle olive al frantoio e' vietato l'uso di sacchi o balle al fine di evitare surriscaldamenti o fermentazioni.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le 24 ore successive dal conferimento ai frantoi. Le olive devono essere sottoposte a preventivo lavaggio con acqua alla temperatura ambiente.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre olio che presenti le caratteristiche peculiari originarie del frutto. La resa in olio non può essere superiore al 22% in peso delle olive.

Art. 6.

L'olio "Terre di Siena", all'atto dell'imbottigliamento deve rispondere alle seguenti caratteristiche analitiche-organolettiche:

colore: dal verde al giallo con variazioni cromatiche nel tempo;

odore: fruttato;

gusto: con note di amaro e piccante;

acidita' max: 0,50%(espressa in acido oleico);

perossidi: valore max 12;

valori di K 232: max 2,20;

valori di K 270: max 0,20;

polifenoli totali: uguali o maggiori di 100 p.p.m.;

tenore di acido oleico: maggiore del 72%;

panel test: uguale o maggiore di 7.

Art. 7.

Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, superiore, genuino. Sono ammessi riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori. E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche, che facciano riferimento a comuni, frazioni ed aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art 3. Sono ammessi riferimenti identificativi aziendali, l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore su nomi geografici ed in particolare modo su nomi di altre zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta. E' consentito l'uso di nomi di: aziende, tenute, fattorie e castelli solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima. E' consentita l'indicazione dello stabilimento dove e' avvenuta l'oleificazione o l'imbottigliamento. Deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colori di ampio contrasto rispetto a quelli dell'etichetta la dizione olio extravergine di oliva "Terre di Siena" denominazione di origine protetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle altre indicazioni che compaiono. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto. I recipienti, ai fini della immissione al consumo, devono essere in vetro di capacità non superiore a lt. 5 od in lamina metallica di capacità di lt. 5.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: art. 5

DOP (x) IGP ()

Numero nazionale del fascicolo: 9/99

1. Autorita' competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;

indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma;

tel.: 06/4819968;

fax: 06/42013126.

2. Associazione richiedente:

2.1. Nome: consorzio volontario fitosanitario e di miglioramento

fondario per la provincia di Siena;

2.2. Indirizzo: via della Sapienza, 8, 1 - 53100 Siena;

tel.: 0577/28280;

fax: 0577/28970;

2.3. Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: olio extra vergine di oliva classe 1.5.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2).

4.1. Nome: "Terre di Siena".

4.2. Descrizione: l'olio "Terre di Siena" e' prodotto con le olive provenienti da almeno due delle seguenti cultivar presenti, a livello aziendale, singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85%; Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino. Possono concorrere altre varieta' riconosciute in misura non superiore al 15%. Le caratteristiche che il prodotto deve possedere all'atto dell'immissione al consumo sono le seguenti:

a) acidita' (espressa in acido oleico) max 0,5%;

b) numero di perossidi max 12 (meq di ossigeno);

c) estinzione all'ultravioletto K232 max 2,2 e K270 max 0,2;

d) alto tenore di acido oleico >72%;

e) polifenoli totali: uguali o maggiori di 100 ppm Panel test: uguale o maggiore di 7.

4.3. Zona geografica: la zona di produzione dell'olio "Terre di Siena" comprende, nella provincia di Siena, i territori amministrativi dei comuni Abbadia S. Salvatore, Asciano, Buoncovento, Casole d'Elsa, Castiglione d'Orcia, Cetona, Chianciano, Chiusdino, Chiusi, Colle Vai d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Monticiano, Mudo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, S. Gimignano, S. Giovanni d'Asso, S. Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Sovicille, Torritta di Siena, Treguanda, Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi. Di questi due ultimi comuni viene esclusa la parte nel territorio di produzione del "Chianti Classico" di cui al decreto interministeriale del 31 luglio 1932 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 209 del 9 settembre 1932. Sono 33 i comuni interessati alla denominazione su un totale provinciale di 36, due di questi sono compresi solo in parte.

L'esclusione e' dovuta, oltre alle consuetudini produttive e di immagine diverse legate al vino "Chianti classico", a fattori pedoclimatici diversi, cioe' tendenti al territorio "continentale", piu' interno al vicino "appennino centrale".

Il territorio senese interessato alla denominazione si presenta collinare con zone valline piu' o meno ampie dove si riscontrano alvei di fiumi e torrenti di modeste dimensioni.

L'altimetria del territorio risulta compresa tra i 150 m e i 1750 m sul livello del mare del monte Amiata.

La zona di produzione occupa una superficie di circa 330.000 ettari di cui di cui il 50% rappresentato da boschi e pascoli e solo 14.000 ettari ad oliveto.

4.4. Prova dell'origine. La coltivazione dell'olivo nel territorio senese ha certamente radici profonde. La pianta di olivo si trova presente nelle opere d'arte e nelle pitture del tardo medioevo. Anche scrittori e viaggiatori nei loro scritti documentano la presenza dell'olivo tra le colline senesi. Grande importanza ha da sempre assunto la coltivazione dell'olivo nel territorio senese tanto che E. Repetti, uomo di grande cultura incaricato dal Granduca di Toscana, tra gli anni 1835-41, di visitare tutti i comuni del Granducato onde fornire notizie storiche-economiche, sottolinea quanto sia importante l'attivita' olivicola nei territori dei comuni "senesi" sia per l'economia contadina, sia per l'aspetto paesaggistico che per la tradizione.

4.5. Metodo di ottenimento. Modalita' di raccolta e conservazione.

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta. L'eventuale conservazione delle olive deve avvenire in appositi locali freschi e ventilati e per non piu' di tre giorni dalla raccolta evitando surriscaldamenti e fermentazioni. Per il trasporto al frantoio e' vietato l'uso di sacchi o balle.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le ventiquattro ore dal conferimento nei frantoi, che devono essere situati nell'ambito del territorio indicato nel punto 4c.

Modalita' di oleificazione e formazione delle partite.

L'estrazione dell'olio "Terre di Siena" deve essere fatta, dopo lavaggio delle olive con acqua a temperatura ambiente, con metodi meccanici e fisici leali e costanti atti a non modificare le caratteristiche peculiari originarie del frutto. La resa in olio non puo' essere superiore al 2% in peso delle olive.

Gli oliveti di nuovo impianto potranno essere utilizzati, per la produzione dell'olio "Terre di Siena", solo a partire dal terzo anno dalla piantagione.

La produzione di olive non puo' superare 30 chilogrammi a pianta e, comunque, non puo' essere superiore a 12.000 kg per ettaro.

L'olio "Terre di Siena" deve essere prodotto esclusivamente con olive sane, ottenute secondo le piu' adeguate norme agronomiche, staccate direttamente dalla pianta prima del 31 dicembre di ogni anno.

L'annata di produzione deve essere sempre chiaramente evidenziata nella etichettatura dell'olio "Terre di Siena".

L'olio "Terre di Siena" donera' essere confezionato nella zona di produzione, in contenitori di vetro, nei volumi definiti e con quantita' nominali fino a 5 (cinque) litri; per confezioni da cinque litri possono essere utilizzati anche contenitori metallici. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente, in modo che l'apertura rompa il sigillo di garanzia.

4.6 Legame. Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche della regione. I terreni sono riconducibili a due principali pedologie: quella calcareo-argillosa ricca di scheletro e quella argillosa e sabbio-linosa. Trattasi, generalmente, di terreno poco profondo, di recente formazione, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente e' caratterizzato da modesta quantita' di sostanza organica, ph subalcalino (<7,5), ben dotato di cationi scambiabili. La giacitura del territorio e' pressoché collinare spesso con pendenze rilevanti. Da cio' si evince che, in provincia di Siena, le coltivazioni arboree (vite ed olivo) da secoli hanno trovato il loro habitat piu' congeniale nella frazione collinare calcareo-argillosa ricca di scheletro ed in quella sabbio-limosa.

Il clima del territorio senese risponde alle caratteristiche climatiche mediterranee con piovosita' media annuale di 700]800 mm. La diversificazione delle temperature, invernali/estive, consentono oltre ad un regolare andamento vegetativo anche un buon controllo ed equilibrio ritopatologico, inoltre, la distanza dal clima marittimo generalmente rende assente gli attacchi del verme (*dacus oleae*).

4.7. Struttura di controllo.

Nome: Agroqualita' S.r.l.;

Indirizzo: piazza Sallustio, 1, 1 - 00187 Roma.

4.8 Etichettatura: sulle etichette dei contenitori, oltre alle normali dizioni previste dalle leggi e dalle norme commerciali, deve essere riportata la dizione "olio extravergine di oliva "Terre di Siena", seguita immediatamente dalla dicitura "Denominazione di origine protetta" riportando evidente e con caratteri indelebili l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.

Alla denominazione e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione. E' tuttavia consentito l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e castelli ed indicazioni toponomastiche che fanno riferimento a localita' veritiere di produzione delle olive. E' consentita l'indicazione dello stabilimento dove e' avvenuta l'oleificazione o l'imbottigliamento.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta.

4.9. Condizioni nazionali: numero CE: IT/00109/99.10.01.

Data di ricevimento del fascicolo completo: 29 febbraio 2000.