

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 44/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Aprutino Pescarese»

n. UE: PDO-IT-1526-AM05 – 15 gennaio 2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Aprutino Pescarese con sede in Piazza Garibaldi, 7 – 65019 Pianella (PE). Il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'articolo 13, comma 1 del DM 14 ottobre 2013 n. 12511.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

Denominazione del prodotto

Descrizione del prodotto

Zona geografica

Prova dell'origine

Metodo di produzione

Legame

Etichettatura

Altro: Vengono modificate le modalità di confezionamento; vengono inseriti i riferimenti all'organismo di controllo; viene sostituita in tutto il disciplinare la parola «controllata» con la parola «protetta» riferita alla denominazione di origine.

4. Tipo di modifica

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

5.1. Descrizione del prodotto

Le modifiche proposte scaturiscono essenzialmente dall'applicazione dell'aggiornamento del vocabolario e dei riferimenti così come richiamati nell'allegato V relativo alla valutazione organolettica degli oli vergini di oliva di cui al regolamento (UE) n.1348/2013 della Commissione.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

In particolare si fa riferimento alla valutazione del «fruttato».

Il limite relativo al parametro K270 è stato innalzato da 0,15 a 0,17 (sempre molto al di sotto del limite di legge di 0,22) poiché, rivelando questo parametro la presenza di molecole con tre doppi legami coniugati, esso può subire un innalzamento non solo per la presenza di forme ossidate degli acidi grassi insaturi ma anche ad opera di un maggior contenuto di sostanze fenoliche. In effetti, dato l'alto valore nutrizionale di queste ultime sostanze, i produttori di olio extra vergine di oliva tendono, negli ultimi tempi, ad anticipare i tempi di raccolta in modo tale da ottenere un olio a più alto valore nutraceutico.

Si sostituisce il parametro relativo ai polifenoli fissato nel disciplinare vigente a \geq a 100 p.p.m. con il valore delle sostanze fenoliche (espresse in mg/Kg di tirosolo) \geq 100mg/kg allo scopo di aggiornare la metodica per la determinazione di tali sostanze con quella prevista dal Consiglio oleicolo internazionale nel documento COI/T.15/NC No 3/.

Viene eliminata una dicitura inerente la facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di inserire ulteriori parametrizzazioni in quanto riferita a vecchie prassi nazionali non più vigenti.

Viene adeguato il valore dell'acido oleico al regolamento comunitario portando il limite superiore da 85 % a 83 %.

Vengono inoltre eliminate alcune prescrizioni e alcune disposizioni non più pertinenti in quanto previste da decreti ministeriali abrogati.

Pertanto l'attuale formulazione dell'articolo 6:

- «colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio-alto;
- sapore: di fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test \geq 6,5;
- numero di perossidi: \leq 12 mEq O₂/kg;
- K270: \leq 0,15;
- acido oleico: 68,00 % - 85,00 %;
- polifenoli: \geq 100 p.p.m.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa UE.

In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata "Aprutino Pescarese" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

È facoltà del Ministro delle risorse Agricole, Alimentari e Forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrizzazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

La designazione dell'olio alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.»

è sostituita dalla seguente:

- «colore: dal verde al giallo;
- valutazione organolettica (Panel test):
 - fruttato dal leggero al medio (0,0 < mediana \leq 6,0) con note erbacee e/o leggera sensazione di mandorla verde e/o carciofo e/o pomodoro;
 - amaro dal leggero al medio (0,0 < mediana \leq 6,0)
 - piccante dal leggero al medio (0,0 < mediana \leq 6,0)
 - difetti assenti (mediana = 0,0)

- acidità libera espressa in acido oleico, non eccedente 0,6 %.
- numero dei perossidi: ≤ 12 mEq O₂/kg;
- K270: $\leq 0,17$;
- acido oleico: 68 % - 83 %;
- sostanze fenoliche (esprese in mg/kg di tirosolo) ≥ 100 mg/kg.»

5.2. Zona geografica

È stata riformulata la zona geografica eliminando i riferimenti a strade, fossi ecc. Si è preferito fare riferimento al territorio amministrativo dei comuni inserendo l'intero territorio amministrativo dei comuni interessati per una puntuale ed univoca definizione della zona geografica.

Inoltre si è allargata la zona di produzione inserendo i comuni di Abbateggio, Brittoli, Bussi sul Trino, Ceramico Terme, Farindola, Lettomanopello, Nocciano, Pescara, Popoli, Roccamorice, Salle, Sant'Eufemia a Maiella, Serramonacesca, Villa Celiera.

L'inclusione dei nuovi comuni nasce dall'esigenza di correggere la zona di produzione inserendo i comuni che insistono su territori che per storicità, caratteristiche pedoclimatiche, continuità territoriale producono un olio uguale all'«Aprutino Pescarese» DOP. Quando venne perimetrata la zona geografica nel 1998 tale territori non furono ricompresi in quanto l'olivicoltura di queste zone era gestita quasi esclusivamente per l'autoconsumo e pertanto non c'era un interesse dei produttori a far parte della DOP.

Da anni in questi territori si è assistito ad una riscoperta da parte di giovani agricoltori dell'olivicoltura come attività imprenditoriale e pertanto si sono moltiplicate da parte dei produttori di questi comuni le richieste di allargamento della zona di produzione.

5.3. Prova dell'origine

- Viene inserito l'articolo relativo alla prova dell'origine, non presente nel disciplinare vigente, che viene di seguito riportato:

«Articolo 8

Prova dell'origine

1. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori, degli intermediari, e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, la tenuta di registri di produzione, di stoccaggio e di confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.
2. *Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.»*

5.4. Caratteristiche di coltivazione

Viene modificato il comma 2 dell'articolo 4 del disciplinare eliminando il vincolo nei nuovi impianti del sesto di impianto che nel disciplinare vigente è 6x6 o 6x7.

Dove è scritto:

«2. I sestini di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. Per i nuovi impianti i sestini di impianti devono essere di: m 6x6 o 6x7.»

è stato scritto:

”2. I sestini di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

Eliminare questo vincolo va incontro alle esigenze dei produttori di avere una gestione meno rigida degli oliveti e trova giustificazione in molte indagini da cui si evince che la densità delle piante di olivo presenti in un ettaro di oliveto è molto variabile e dipendente da più fattori quali ad esempio l'età delle piante, la varietà, la forma di allevamento, le modalità di potatura, la fertilità del suolo, l'esposizione ecc.

Tutti questi parametri possono influenzare molto il rapporto tra le singole piante e la loro competizione.

Lo stesso vale per la forma di allevamento e i sistemi di potatura che, nel caso dell'olivo, devono orientarsi prioritariamente al mantenimento di un corretto equilibrio vegeto-produttivo.

Appare pertanto limitativo determinare a priori, in maniera puntuale, un determinato sesto di impianto o individuare forme di allevamento specifiche proprio per la molteplicità delle situazioni possibili. Appare più opportuno rimandare al rispetto di un principio generale, quale per l'appunto quello del «mantenimento di un buon equilibrio vegeto-produttivo».

Viene modificato il comma 3 dell'articolo 4.

Dove è scritto:

«3. La produzione massima di olive/Ha non può superare Kg 9.000.»

è stato scritto:

«3. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di olive DOP non può superare i Kg 9.000 per ettaro per gli impianti specializzati, mentre negli oliveti in coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare i Kg 50.

La modifica nasce dall'esigenza di inserire un dato di riferimento produttivo per pianta per poter rappresentare in maniera più adeguata una realtà molto presente nella zona geografica di produzione fatta di oliveti in coltura promiscua.»

Viene modificato il comma 4 dell'articolo 4 innalzando l'indice di tolleranza della resa dal 20 % al 22 %.

Dove è scritto:

«Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.»

si è scritto:

«Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 22 % i limiti massimi sopra indicati.

I cambiamenti climatici attualmente riscontrabili nella zona geografica delimitata hanno comportato forti modificazioni in rialzo delle medie termiche del periodo invernale e una distribuzione primaverile-estiva delle piogge più marcata. Tali fattori influenzano sempre più il settore dell'olivicoltura e si assiste ad una notevole difformità di produzione con annate fortemente deficitarie che si accompagnano ad altre invece di grande produzione.

In questo contesto, al fine di consentire nelle annate eccezionali di forte carica la possibilità di molitura della produzione eccedente i valori massimi di riferimento, si propone di incrementare l'indice di tolleranza innalzandolo dal 20 al 22 %.»

Viene modificato il comma 5 dell'articolo 4 legando il periodo di raccolta all'inizio dell'invasatura e non ad una data.

Dove è scritto:

«La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 10 dicembre di ogni anno.»

si è scritto:

«La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra l'inizio dell'invasatura e il 10 dicembre di ogni anno.»

La modifica del periodo di raccolta è dovuta al fatto che negli ultimi anni ci si è resi conto che i cambiamenti climatici stanno determinando una anticipazione dei processi di maturazione con una netta ricaduta sulle epoche di raccolta. Tale aspetto ha una valenza notevole anche in termini di qualità sia rispetto alle caratteristiche delle olive (stato sanitario ad esempio) sia rispetto alle caratteristiche dell'olio ottenibile (maggiore ricchezza di sostanze fenoliche).

Proprio per questo è preferibile collegare l'inizio dell'avvio della raccolta con un indice visivo, quale appunto quello della «invasatura», direttamente dipendente, ogni anno, dall'andamento climatico. Tale scelta risulta essere più appropriata a garantire la qualità globale degli oli estraibili.

Va inoltre precisato che le due principali varietà inserite nel disciplinare di produzione dell'Olio DOP Aprutino Pescarese, Leccino e Dritta, sono caratterizzate rispettivamente da una maturazione di tipo precoce e medio precoce e proprio per questo più soggette alla necessità di una più flessibile determinazione della data di inizio raccolta.

5.5. Legame

- Viene inserito un articolo relativo al legame non presente nel disciplinare vigente ma presente nella scheda riepilogativa.

Pertanto gli elementi inseriti nell'articolo del legame corrispondono ai punti d e f della scheda riepilogativa, le cui informazioni derivano dal documento denominato «Relazione Tecnica e Storica della D.O.P. Aprutino Pescara» presente nel fascicolo utilizzato per la registrazione. Inoltre tale punto è stato integrato con informazioni che spigliano la relazione tra la specificità del prodotto e l'ambiente geografico.

Si riporta di seguito il testo dell'articolo inserito.

«Articolo 10

Legame con l'ambiente

La coltivazione dell'olivo è presente da tempi antichissimi nella provincia di Pescara e ciò è provato da testimonianze storiche risalenti all'età romana. La stessa coltivazione dell'olivo è rappresentata in molti stemmi araldici degli antichi casati, ove campeggia la pianta dell'olivo o un suo ramoscello.

La coltura dell'olivo è parte integrante dello stesso territorio dal punto di vista storico, paesaggistico ed economico. Giova altresì ricordare come in età moderna una importante testimonianza della presenza dell'olivicultura nella provincia di Pescara è contenuta nell'opera letteraria di Gabriele D'Annunzio.

La denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine di oliva nella zona in questione si giustifica, oltre che per la forte presenza della coltura, anche per la diffusione capillare del concetto di olio come alimento base nelle tradizioni gastronomiche della provincia di Pescara.

L'intera zona è storicamente conosciuta come Aprutium prima e Aprutina poi, e da ciò deriva la scelta del nome Aprutino.

Del resto la presenza così antica della coltura dell'olivo in questa zona dipende dalle condizioni pedo-climatiche favorevoli alla naturale crescita della pianta.

Infatti a pochi chilometri dalla fascia costiera vi sono dolci colline che ben si prestano a questa coltura. Intorno alla coltura dell'olivo si è creato in questa zona un sistema di interscambio e di relazioni sociali, culturali ed economiche, come sagre, mostre cooperative di produttori, frantoi che sono fortemente interconnessi e costituiscono un tessuto di attività valide e sane.

L'areale di elezione per la produzione dell'olio extravergine DOP "Aprutino Pescara" raggiunge, in poche decine di chilometri, partendo dalla collina litoranea, la più alta collina interna pedemontana rappresentando così uno scenario olivetato tipico per assetto varietale e caratteristiche produttive.

I terreni variano nel passaggio dalle zone interne a quelle collinari e da queste alla fascia litoranea. Nelle zone pedemontane si riscontrano anche terreni calcarei provenienti dal disfacimento dei calcari molto permeabili del Secondario e prevalentemente del Cretacico, che costituiscono il nucleo della dorsale appenninica. Sono in genere terreni ricchi di scheletro, poco profondi e di scarsa fertilità. La sottostante zona collinare, che si adagia su formazioni di marne e di argille mioceniche nella parte alta e plioceniche nella parte bassa, comprende terreni prevalentemente tenaci, di discreta fertilità e nei quali sono rappresentati, a seconda della zona, calcari argillosi ed argille compatte, calcari terrosi ed arenarie. Infine nella stretta fascia litoranea e lungo le vallate si hanno terreni di natura sabbiosa ed argillo-silicica, profondi, di medio impasto, freschi e di alta fertilità.

In questo contesto si sono acclimatate e sviluppate numerose varietà di olivo ma spiccano per importanza e diffusione la Leccino e la Tocolana nelle aree interne e la Dritta nelle colline meglio esposte della collina litoranea. Queste tre varietà sono di conseguenza i punti di forza per l'ottenimento della materia prima utile alla produzione dell'olio a denominazione protetta "Aprutino Pescara".

Inoltre il clima varia procedendo dal litorale verso le zone interne pedemontane, dove la stagione invernale assume connotati più freddi. Qui si ha una temperatura media annua di circa 13,5°, mentre nelle zone collinari ed in quella litoranea si ha un clima alquanto più temperato registrandosi una temperatura media annua intorno ai 14,8°. Tali contesti non particolarmente caldi favoriscono una minore sintesi degli acidi grassi saturi rispetto all'acido oleico e ad altri acidi insaturi, tanto che lo stesso contenuto di acido oleico si ritrova anche superiore al 75 % nella composizione acidica totale. La distribuzione delle piogge nel corso dell'anno è abbastanza concentrata nel periodo primaverile, avendosi normalmente un periodo siccitoso estivo interrotto soltanto e raramente da qualche precipitazione a carattere temporalesco. Le piogge più copiose si registrano nel tardo autunno e durante il periodo che va da febbraio ad aprile. La media annua delle precipitazioni si aggira sui 700 mm. Questo andamento pluviometrico garantisce nelle varietà Toccolana e Dritta un considerevole contenuto di sostanze fenoliche e consente anche nella varietà Leccino il raggiungimento di contenuti di tali sostanze ben superiori ai 100 mg/kg.»

5.6. Etichettatura

È stato modificato l'articolo 7 relativo alla designazione e presentazione

È stato eliminato il comma 3 che recitava:

«È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.»

Tale comma si è deciso di toglierlo in quanto negli anni ha creato molti problemi interpretativi sia ai produttori che all'organismo di controllo.

Si è inserito uno specifico comma per l'utilizzo in etichetta dell'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna».

Pertanto è stato scritto:

«Facendo riferimento all'articolo 4 del regolamento (UE) n. 665/2014 è consentito l'utilizzo del termine "prodotto di montagna" in etichetta nei territori che ne hanno i requisiti.»

5.7. Altro

È stato tolto il vincolo che obbligava i produttori a confezionare l'olio in recipienti di materiali e capacità prestabilita.

Dove è scritto:

«I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Aprutino Pescara" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.»

si è scritto:

«I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Aprutino Pescara" ai fini dell'immissione al consumo possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente di capacità non superiore a litri 5.»

Tale modifica nasce dall'esigenza dei produttori di adeguare le modalità di confezionamento alle richieste del mercato.

— È stato inserito un articolo sui controlli, non presente nel disciplinare vigente, che viene di seguito riportato:

«Articolo 9

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dalla Camera di Commercio industria e artigianato ed Agricoltura di Pescara con sede in Pescara, via Conte di Ruvo, 2 – Tel. 085- 45361, E-mail: agricoltura@pe.camcom.it, pec: cciaa.pescara@pe.legalmail.camcom.it.»

DOCUMENTO UNICO

«Aprutino Pescarese»

n. UE: PDO-IT-1526-AM05 – 15 gennaio 2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Aprutino Pescarese»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- valutazione organolettica (Panel test):
 - fruttato dal leggero al medio (0,0 < mediana ≤ 6,0) con note erbacee e/o leggera sensazione di mandorla verde e/o carciofo e/o pomodoro;
 - amaro dal leggero al medio (0,0 < mediana ≤ 6,0)
 - piccante dal leggero al medio (0,0 < mediana ≤ 6,0)
 - difetti assenti (mediana = 0,0)
- acidità libera espressa in acido oleico, non eccedente 0,6 %.
- numero di perossidi: ≤ 12 mEq O₂/kg;
- K270: ≤ 0,17;
- acido oleico: 68,00 % - 83,00 %;
- sostanze fenoliche (espresse in mg/kg di tirosolo) ≥ 100 mg/kg.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La denominazione di origine controllata «Aprutino Pescarese» deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80 %: Dritta, Leccino e Tocolana.

Possono altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 20 %

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta, oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il confezionamento dell'Olio DOP «Aprutino Pescarese» deve sempre essere effettuato all'interno della zona prevista al punto 4. In tal modo è possibile garantire la conservazione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto.

L'olio, infatti, per conservare le sue caratteristiche, non deve subire sbalzi di temperatura e deve essere conservato in assenza di ossigeno e in condizioni di riposo per consentire la decantazione naturale e o la filtrazione, evitando spostamenti e movimentazioni prima del confezionamento in modo da ridurre al minimo l'ossidazione. Tali condizioni si realizzano certamente nella zona di origine, alla fine del processo di produzione, e consentono di conservare le caratteristiche organolettiche dell'olio.

La commercializzazione dell'olio DOP «Aprutino Pescara», ai fini dell'immissione al consumo, può essere realizzata solo dopo idoneo confezionamento.

I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva «Aprutino Pescara» ai fini dell'immissione al consumo possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente di capacità non superiore a litri 5.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Alla denominazione «Aprutino Pescara» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nella zona geografica delimitata.

Facendo riferimento all'articolo 4 del regolamento (UE) n. 665/2014 è consentito l'utilizzo del termine «prodotto di montagna» in etichetta nei territori che ne hanno i requisiti.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

Il nome della denominazione di origine protetta «Aprutino Pescara» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta «Aprutino Pescara» devono essere prodotte nel territorio della provincia di Pescara idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e il livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende tutto il territorio amministrativo dei Comuni della provincia di Pescara: Abbatteggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi sul Tirino, Caramanico Terme, Castiglione a Casauria, Cappelletto sul Tavo, Carpineto della Nora, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Popoli, Roccamorice, Rosciano, S. Valentino in Abruzzo Citeriore, Salle, Sant'Eufemia a Maiella, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli, Villa Celiera.

5. **Legame con la zona geografica**

La coltivazione dell'olivo è presente da tempi antichissimi nella provincia di Pescara e ciò è provato da testimonianze storiche risalenti all'età romana. La stessa coltivazione dell'olivo è rappresentata in molti stemmi araldici degli antichi casati, ove campeggia la pianta dell'olivo o un suo ramoscello.

La coltura dell'olivo è parte integrante dello stesso territorio dal punto di vista storico, paesaggistico ed economico. Giova altresì ricordare come in età moderna una importante testimonianza della presenza dell'olivicultura nella provincia di Pescara è contenuta nell'opera letteraria di Gabriele D'Annunzio.

La denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine di oliva nella zona in questione si giustifica, oltre che per la forte presenza della coltura, anche per la diffusione capillare del concetto di olio come alimento base nelle tradizioni gastronomiche della provincia di Pescara.

L'intera zona è storicamente conosciuta come Aprutium prima e Aprutina poi, e da ciò deriva la scelta del nome Aprutino.

Del resto la presenza così antica della coltura dell'olivo in questa zona dipende dalle condizioni pedo-climatiche favorevoli alla naturale crescita della pianta.

Infatti a pochi chilometri dalla fascia costiera vi sono dolci colline che ben si prestano a questa coltura. Intorno alla coltura dell'olivo si è creato in questa zona un sistema di interscambio e di relazioni sociali, culturali ed economiche, come sagre, mostre cooperative di produttori, frantoi che sono fortemente interconnessi e costituiscono un tessuto di attività valide e sane.

L'areale di elezione per la produzione dell'olio extravergine DOP «Aprutino Pescara» raggiunge, in poche decine di chilometri, partendo dalla collina litoranea, la più alta collina interna pedemontana rappresentando così uno scenario olivetato tipico per assetto varietale e caratteristiche produttive.

I terreni variano nel passaggio dalle zone interne a quelle collinari e da queste alla fascia litoranea. Nelle zone pedemontane si riscontrano anche terreni calcarei provenienti dal disfacimento dei calcari molto permeabili del Secondario e prevalentemente del Cretacico, che costituiscono il nucleo della dorsale appenninica. Sono in genere terreni ricchi di scheletro, poco profondi e di scarsa fertilità. La sottostante zona collinare, che si adagia su formazioni di marne e di argille mioceniche nella parte alta e plioceniche nella parte bassa, comprende terreni prevalentemente tenaci, di discreta fertilità e nei quali sono rappresentati, a seconda della zona, calcari argillosi ed argille compatte, calcari terrosi ed arenarie. Infine nella stretta fascia litoranea e lungo le vallate si hanno terreni di natura sabbiosa ed argillo-silicica, profondi, di medio impasto, freschi e di alta fertilità.

In questo contesto si sono acclimate e sviluppate numerose varietà di olivo ma spiccano per importanza e diffusione la Leccino e la Toccoiana nelle aree interne e la Dritta nelle colline meglio esposte della collina litoranea. Queste tre varietà sono di conseguenza i punti di forza per l'ottenimento della materia prima utile alla produzione dell'olio a denominazione protetta «Aprutino Pescarese».

Inoltre il clima varia procedendo dal litorale verso le zone interne pedemontane, dove la stagione invernale assume connotati più freddi. Qui si ha una temperatura media annua di circa 13,5° mentre nelle zone collinari ed in quella litoranea si ha un clima alquanto più temperato registrandosi una temperatura media annua intorno ai 14,8 °. Tali contesti non particolarmente caldi favoriscono una minore sintesi degli acidi grassi saturi rispetto all'acido oleico e ad altri acidi insaturi, tanto che lo stesso contenuto di acido oleico si ritrova anche superiore al 75 % nella composizione acidica totale. La distribuzione delle piogge nel corso dell'anno è abbastanza concentrata nel periodo primaverile, avendosi normalmente un periodo siccitoso estivo interrotto soltanto e raramente da qualche precipitazione a carattere temporalesco. Le piogge più copiose si registrano nel tardo autunno e durante il periodo che va da febbraio ad aprile. La media annua delle precipitazioni si aggira sui 700 mm. Questo andamento pluviometrico garantisce nelle varietà Toccoiana e Dritta un considerevole contenuto di sostanze fenoliche e consente anche nella varietà Leccino il raggiungimento di contenuti di tali sostanze ben superiori ai 100 mg/kg.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
