

## 4.6 Legame.

Il territorio delimitato si presenta omogeneo per condizioni ecopedologiche e varietali estendendosi ai piedi della catena montuosa della Sila grande.

L'orografia dell'intero comprensorio si caratterizza da una serie di colline, con pendenze molto variabili che si accentuano nella parte più a nord del territorio.

L'area geografica, per l'80% del territorio, supera i 400 metri sul livello del mare.

Il clima è tipico dell'area mediterranea con piogge concentrate nel periodo autunno-invernale.

Tali condizioni pedoclimatiche, unitamente alla componente varietale, conferiscono all'olio extravergine di oliva «Alto Crotonese» le peculiari caratteristiche qualitative descritte.

Studi linguistici sulla toponomastica dell'area interessata, G. Alessio e N. Misiti - E. Straface - J. Trumper, hanno evidenziato una serie di toponimi inerenti l'esistenza di cultivar primitive in quella area geografica quali «Serra Dera» - ulivo selvatico.

Il territorio, dove si svilupparono gli antichi paesi di Cerenzia e Verzino, si prestava a varie colture agrarie tra le quali l'olivo. Tale ricchezza, fece scrivere al Barzio, nel XVI secolo che «le olive, della grandezza delle mandorle, grosse e ricche di polpa, condite in botticella, sono ottime a mangiarsi».

Le varietà minori (Pennulara, Tonda di Strongoli e Rossanese) che concorrono alla produzione della D.O.P. sono tipiche ed esclusive della zona di produzione e prendono il nome dai luoghi geografici dell'area mentre, la varietà principale «Carolea», è tipica ed esclusiva della regione Calabria.

A testimonianza dello storico legame con l'ambiente, si festeggia da tempi immemorabili, la sagra del Cullurello, della quale, il letterato P. Maone, vissuto nella seconda metà dell'ottocento, ne dà una precisa descrizione: «Friggerà al crepuscolo il gustosissimo olio di oliva nelle enormi padelle per cuocere il cullurello, una rara leccornia». Il cullurello è una strana ciambella fatta di pasta fresca, frita ed arrosolata nell'olio nuovo, mangiata calda e accompagnata dalle olive condite. La comparsa sulla tavola del cullurello segna ancora oggi l'inizio della stagione della raccolta delle olive.

L'olivicultura rappresenta il principale comparto produttivo dell'area, rivestendo un ruolo preminente nell'economia della zona incidendo per il 30% sulla P.L.V. dell'area interessata.

## 4.7 Struttura di controllo.

Nome: 3 A - Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r. l. - indirizzo: fraz. Pantella - 06050 Todi (PG) - Italy.

## 4.8 Etichettatura.

L'olio extravergine di oliva deve essere commercializzato in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a litri 5. Sulle etichette deve essere riportato, a caratteri chiari ed indelebili, oltre alle indicazioni previste dalle norme di etichettatura, il nome «Alto Crotonese» denominazione di origine protetta.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Il simbolo grafico è costituito da un'ellisse che racchiude in un primo piano l'antico vescovado della vecchia Acherentia su un'altura, sullo sfondo il cielo. I colori utilizzati sono: il marrone 464 C del vescovado, il verde dell'altura verde pantone 340 C, il celeste del cielo azzurro pantone 2985 C, come si evidenzia nell'allegato.

## 4.9 Condizioni nazionali.

(Parte riservata alla Commissione).

03A09365

PROVVEDIMENTO 29 luglio 2003.

**Iscrizione della denominazione «Molise» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

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) n. 1257/2003 della Commissione del 15 luglio 2003, la denominazione «Molise» riferita ai grassi, è iscritta quale denominazione d'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 d'origine protetta «Molise», affinché 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 d'origine protetta «Molise», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1257/2003 del 15 luglio 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Molise» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 luglio 2003

*Il direttore generale: ABATE*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER L'OLIO  
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «MOLISE»

Art. 1.

*Denominazione*

La denominazione di origine protetta «Molise» è riservata agli oli extra vergine di oliva prodotti nella zona definita nel successivo art. 3 e che rispondono ai requisiti ed alle condizioni stabiliti dal regolamento CEE n. 2081/92 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2.

*Varietà di olivo*

Per la produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Molise» è ottenuta dalle varietà di olivo presenti negli oliveti congiuntamente o disgiuntamente, per almeno l'80% di: Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva nera di Collettorto e Leccino; il restante 20% è costituito congiuntamente o disgiuntamente, dalle seguenti varietà autoctone: Paesana bianca, Sperone di gallo, Olivastro e Rosciola.

## Art. 3.

*Zona di produzione*

La zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Molise», comprende i territori dei comuni: Acquaviva Collecroce, Agnone, Bagnoli del Trigno, Baranello, Belmonte del Sannio, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campolieto, Campomarino, Cantalupo nel Sannio, Carpinone, Casacalenda, Casalci-prano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castelverrino, Castel S. Vincenzo, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Cerro al Volturino, Civitacampomariano, Civitanova del Sannio, Colle d'Anchise, Collettorto, Colli al Volturno, Conca Casale, Duronia, Ferrazzano, Filignano, Forlì del Sannio, Fornelli, Fossalto, Frosolone, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Jelsi, Isernia, Larino, Limosano, Longano, Lucito, Lupara, Macchia d'Isernia, Macchiagodena, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Miranda, Molise, Monacilioni, Montagano, Montaquila, Montecilfone, Montefalcone nel Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montenero Valcocchiara, Monteroduni, Montorio nei Frentani, Morrone nel Sannio, Oratino, Palata, Pesche, Pescolanciano, Petacciato, Petrella Tifernina, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Pietracatella, Pietracupa, Pizzone Poggio Sannita, Portocannone, Pozzilli, Providenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccamandolfi, Roccasicura, Roccavivara, Rocchetta al Volturino, Rotello, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, San Massimo, Santa Croce di Magliano, Sant'Agapito, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elena Sannita, Sant'Elia a Pianisi, Santa Maria del Molise, Scapoli, Sepino, Sesto Campano, Spinete, Tavenna, Termoli, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Ururi, Vastogirardi, Venafro, Vinchiaturone idonei ad ottenere un prodotto con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare.

## Art. 4.

*Caratteristiche di coltivazione*

Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione degli oliveti destinati alla produzione di oli a denominazione di origine protetta «Molise», sono quelle tipiche delle zone di produzione, di cui all'art. 3. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura degli stessi oliveti sono quelli capaci di valorizzare al meglio le caratteristiche qualitative degli oli.

Le olive devono essere sane, indenni da danni da attacchi parassitari e da quelli derivanti da avverse condizioni climatiche.

La raccolta delle olive deve essere effettuata durante la fase dell'invaiaura, che varia in funzione dell'andamento stagionale. Tale fase, tradizionalmente individuata nella zona di produzione come momento ideale per la raccolta, deve essere necessariamente rispettata, in quanto è questa che unita alle caratteristiche pedoclimatiche della regione, che conferisce all'olio del Molise quella tipicità peculiare, che lo contraddistingue.

La raccolta delle drupe deve essere effettuata per brucatura e/o con mezzi manuali tradizionali o con mezzi meccanizzati, utilizzando tutti gli accorgimenti onde evitare il contatto delle olive con il terreno. È vietato l'uso di prodotti cascolanti. Le olive cadute a terra precedentemente la raccolta non sono utilizzate per la produzione dell'olio a denominazione di origine protetta «Molise».

Il trasporto delle olive deve avvenire in modo idoneo ad evitare danni al frutto. Pertanto, le olive dopo la raccolta dovranno essere riposte in contenitori rigidi, forati e sovrapponibili per consentire un'adeguata aerazione. Le olive devono essere raccolte e molite entro

48 ore. La sosta delle drupe in oleificio deve avvenire in contenitori rigidi e sistemati in locali ben aerati, freschi e lontano da fonti di odori sgradevoli.

## Art. 5.

*Produzioni e rese*

La produzione massima di olive, riferita agli oliveti specializzati e intensivi, destinata alla produzione degli oli a denominazione di origine protetta «Molise», non dovrà superare i 120 quintali per ettaro. Nel caso di oliveti tradizionali o promiscui invece, la quantità totale di olive prodotte non dovrà essere superiore a 60 quintali per ettaro e quella media per pianta non superiore a 60 Kg.

La resa massima delle olive in olio non dovrà essere superiore al 20%.

## Art. 6.

*Modalità di oleificazione*

Nella oleificazione delle olive destinate alla produzione di oli, di cui all'art. 1, sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli esenti da alterazioni. La gramolatura, a prescindere dal sistema di estrazione adottato, dovrà essere effettuata con acqua termoregolata alla temperatura massima di 25 °C e per tempi compatibili ai sistemi di lavorazione. Le operazioni di oleificazione delle olive, indirizzate alla produzione di olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Molise», sono effettuate in impianti di molitura posti nell'ambito del territorio indicato all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

## Art. 7.

*Caratteristiche al consumo*

All'atto dell'immissione al consumo la denominazione di origine protetta «Molise» risponde alle seguenti caratteristiche:

caratteristiche organolettiche:

colore: giallo-verde;

odore: fruttato, da leggero a medio;

sapore: fruttato, delicato sentore di amaro e di piccante;

valore del panel test  $\geq 6,5$ ;

caratteristiche fisico-chimiche, all'atto dell'imbottigliamento:

acidità libera  $\leq 0,50\%$ ;

numero di perossidi  $\leq 10$  meq di  $O_2/Kg$ ;

K232  $\leq 2,00$ ;

acido oleico: 70 - 80%;

polifenoli totali (\*)  $> 100$  mg/Kg;

(\*) espressi in acido caffeico.

## Art. 8.

*Designazione e presentazione*

Alla denominazione di origine protetta «Molise» è vietata qualsiasi altra menzione aggiuntiva.

È tuttavia consentito l'uso di menzioni geografiche aggiuntive veritiere, come nomi storico-geografici, nomi di comuni, di frazioni, di tenute, di fattorie e di aziende, purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensione dimezzata rispetto ai caratteri con cui viene descritta la denominazione di origine protetta «Molise».

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Molise» prodotto nella zona di cui all'art. 3 deve essere immesso al consumo in recipienti e/o bottiglie di capacità non superiore a 5 litri. Le operazioni di confezionamento degli oli a denominazione di origine protetta «Molise» sono effettuate nell'ambito del territorio indicato all'art. 3 del presente disciplinare di produzione. Sui recipienti e sulle bottiglie deve essere riportata la menzione: «Molise» la dicitura «denominazione di origine protetta» ed inoltre la dicitura «olio confezionato dal produttore all'origine» ovvero «olio confezionato nella zona di produzione».

Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio  
Domanda di registrazione - art. 5

D.O.P. (X) I.G.P. ( )

Numero nazionale del fascicolo 9/2000

1. Servizio competente dello Stato membro:  
nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;  
indirizzo: via XX settembre n. 20 - 00187 Roma;  
recapito telefonico: 06/4819968, fax 06/420131226;  
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente;

2.1 Nome:

- a) Associazione molisana produttori olivicoli A.M.P.O.;  
b) Associazione provinciale produttori olivicoli A.Pro.Pr.Ol.;  
c) Associazione interprovinciale produttori olivicoli molisani

A.I.P.O.M.;

- d) Associazione molisana olivicoltori A.M.O.;  
e) Associazione produttori olivicoli Ass.Pr.Ol.;

2.2 Indirizzo:

- a) via Zurlo n. 20 - 86100 Campobasso;  
b) via D'Amato n. 15 - 86100 Campobasso;  
c) via Veneto n. 64 - 86100 Campobasso;  
d) via Veneto n. 84 - 86100 Campobasso;  
e) loc. Nunziatella - 86019 Isernia.

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

3. Tipo di prodotto: classe 1.5 - grassi olio extravergine di oliva.

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

4.1 Nome: Molise.

4.2 Descrizione: olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche:

- colore: giallo-verde;  
odore: fruttato, da leggero a medio;  
sapore: fruttato con delicato sentore di amaro e di piccante;  
valore minimo al panel test:  $\geq 6,5$ ;  
acidità libera:  $\leq 0,50\%$ ;  
numero di perossidi:  $\leq 10$  meq di  $O_2/Kg$ ;  
K232:  $\leq 2,00$ ;  
acido oleico: 70 - 80%;  
polifenoli totali (espressi in acido caffeico):  $> 100$  mg/kg.

4.3 Zona geografica: la zona di produzione e trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Molise» è compreso all'interno dei confini amministrativi della regione Molise e comprende i territori dei seguenti comuni:

Acquaviva Collecroce, Agnone, Bagnoli del Trigno, Baranello, Belmonte del Sannio, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipetra, Campolieto, Campomarino, Cantalupo nel Sannio, Carpino, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castelverrino, Castel S. Vincenzo, Castropignano, Cercemaggiore, Cercpiccola, Cerro al Volturno, Civitacampomariano, Civitanova del Sannio, Colle d'Anchise, Colletorto, Colli al Volturno, Conca Casale, Duronia, Ferrazzano, Filignano, Forlì del Sannio, Fornelli, Fossalto, Frosolone, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Jelsi, Isernia, Larino, Limosano, Longano, Lucito, Lupara, Macchia d'Isernia, Macchiagodena, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Miranda, Molise, Monacilioni, Montagano, Montaquila, Montecilfone, Montefalcone nel Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montenero Valcocchiara, Monteroduni, Montorio nei Frentani, Morrone nel Sannio, Oratino, Palata, Pesche, Pescocostanzo, Petacciato, Petrella Tifernina, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Pietracatella, Pietracupa, Pizzone Poggio Sannita, Portocannone, Pozzilli, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccamandolfi, Roccasicura, Roccavivara, Rocchetta al Volturno, Rotello, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, San Massimo, Santa Croce di Magliano, Sant'Agapito, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elena Sannita, Sant'Elia a Pianisi, Santa Maria del Molise

Scapoli, Sepino, Sesto Campano, Spinete, Tavenna, Termoli, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Ururi, Vastogirardi, Venafro, Vinchiaturo.

4.4 Prova dell'origine: la rinomanza e la notorietà dell'olio del Molise sono state affermate sin da tempi remoti da diversi autori. Catone il Prisco nel Trattato «*De re rustica*» cita le regole praticate a Venafro per la vendita delle olive. Plinio in «*De Oleo*» parla degli olivi «Liciniani» introdotti nel venafrano da Licino e dell'ottimo olio ricavato dai suoi frutti; la varietà Liciniana è ancora coltivata nella zona di Venafro ed è nota con il nome di Aurina. Orazio nelle sue Satire, menzionate da Eugenio Solza nell'opera «L'arte del convito nella Roma antica», consiglia l'olio di Venafro come ingrediente indispensabile per la preparazione di due salse. Giovanni Presta nella sua «Memoria intorno ai sessantadue saggi diversi di olio presentati alla Maestà Ferdinando IV», parlando del miglior olio al tempo dei Romani, ricorda che l'olio di Venafro «era riserbato ai più delicati, ai più schifitosi, ai più ricchi».

Nel territorio di Larino, ovunque gli scavi abbiano riportato alla luce ville di epoca romana, si sono rintracciati grandi orci interrati in cantine, testimonianza di una produzione abbondante di olio. Anche Cicerone, nella «*Pro Cluentio*» loda la laboriosità dei Larinati e la fertilità della loro terra. D'altronde il territorio ben si adatta alla coltivazione dell'olivo che, nel corso dei secoli, si è specializzata caratterizzandosi in alcune varietà che sono il vanto di interi territori e che sono legati alla zona geografica in cui si sono distinte; oltre alla già citata «Aurina» ricordiamo la celebre «Gentile di Larino», la «Rosciola» e la «Oliva nera di Colletorto».

Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche le operazioni di imbottigliamento sono effettuate nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Molise», garantendo che il controllo effettuato dall'organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la Denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

Le olive provengono da oliveti situati nella zona di produzione e a tal fine i produttori iscrivono i propri oliveti in un elenco attivato ed aggiornato per questo scopo. Le operazioni di estrazioni dell'olio, di confezionamento ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un elenco apposito.

La struttura di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli elenchi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di identificare in modo adeguato i singoli lotti di prodotto ed assicurare la rintracciabilità.

4.5 Metodo di ottenimento: l'olio extravergine di oliva «Molise» è ottenuto dalle varietà di olivo, presenti negli oliveti congiuntamente o disgiuntamente, per almeno l'80% di Aurina, Gentile di Larino, Oliva Nera di Colletorto e Leccino. Il restante 20% è costituito da altre varietà autoctone presenti negli oliveti della zona di produzione tra i quali «Paesana Bianca», «Sperone di Gallo», «Olivastro» e «Rosciola».

La raccolta delle olive deve essere effettuata durante la fase dell'invaatura per brucatura e/o con mezzi manuali tradizionali o con mezzi meccanizzati, utilizzando tutti gli accorgimenti onde evitare il contatto delle olive con il terreno. È vietato l'uso di cascolanti. Dopo la raccolta, le olive devono essere riposte in contenitori rigidi, forati. Le olive devono essere molite entro 48 ore dalla raccolta. La produzione massima di olive non deve superare i 120 quintali per ettaro. Nel caso di oliveti tradizionali, la quantità totale di olive prodotte non deve superare i 60 quintali per ettaro e non deve essere superiore a 60 Kg per pianta.

Per la oleificazione sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici tali da garantire l'ottenimento di oli esenti da alterazioni. La gramolatura deve essere effettuata con acqua termoregolata alla temperatura massima di 25 °C. La resa massima delle olive in olio non deve essere superiore al 20%.

4.5 Legame: l'olivo assume una grande importanza per la regione Molise; la coltura si estende su tutto il territorio sia in coltura specializzata che consociate e risulta altamente concentrata nei territori collinari (75%) ed in minima parte nelle aree pianeggianti (25%). Il terri-

torio della regione Molise, come citato in precedenza, ha caratterizzato, nel corso dei secoli, alcune varietà di olive che sono ancora oggi estesamente coltivate e che sono famose per la pregiata qualità dell'olio che si ottiene e che presentano caratteristiche chimico-fisiche pressoché simili; questo è dovuto al fatto che nella regione, la piattaforma varietale è il risultato di complesse evoluzioni e selezioni naturali che hanno portato all'affermazione di quelle varietà, oggi esistenti, che sono riuscite più delle altre ad adattarsi alle condizioni pedoclimatiche della zona ottenendo i migliori risultati produttivi e qualitativi. Gli aspetti sopra indicati sono emersi anche dai risultati degli studi e delle analisi effettuate sugli oli del Molise dalla Università degli studi del Molise. Ad eccezione della zona costiera, che è costituita da fertili zone pianeggianti, il territorio molisano è caratterizzato da territori di bassa ed alta collina, la cui natura pedologica, nel suo complesso, è essenzialmente calcarea. Tale aspetto, unitamente ad un clima particolarmente mite durante tutte le fasi della fruttificazione dell'olivo, determinano un andamento uniforme del ciclo della fruttificazione che comprende il periodo che va dalla differenziazione delle gemme fiorifere alla maturazione fisiologica del frutto. La regione è ubicata nella parte centro - meridionale dell'Italia e si affaccia a nord - est, per un breve tratto, sul mare Adriatico. Il clima della regione è tipicamente mediterraneo con una piovosità che si aggira intorno ai 750/1000 mm annui, concentrati nel periodo autunno - invernale per circa il 60%, nel periodo primaverile per il 30%, mentre nel periodo estivo per il restante 10%. La temperatura media annuale si aggira mediamente intorno al 14 °C. L'idrologia superficiale del territorio è caratterizzata dal fiume Biferno e, oltre che da numerosi piccoli torrenti stagionali, da due grossi invasi artificiali le cui acque vengono utilizzate sia per scopi irrigui che per scopi civili ed industriali. La coltivazione dell'olivo contraddistingue diversi territori della regione e monopolizza l'attività di tanti imprenditori agricoli che fondano la loro attività sulle caratteristiche qualitative dell'olio che ottengono, nella tradizione, nella tenacia e nella operosa creatività. La raccolta, effettuata alla maturazione fisiologica del frutto, in anticipo e durante la fase di invaiatura per tutte le varietà di olivo e per tutto il territorio delimitato, consente di evitare i rigori invernali e di ottenere una materia prima (olive) integra, fisiologicamente matura e con il naturale patrimonio aromatico intatto; questi elementi conferiscono all'olio «Molise» quelle caratteristiche peculiari che lo contraddistinguono e lo identificano.

#### 4.6 Struttura di controllo:

nome: E.R.S.A.M. - Ente regionale di sviluppo agricolo;

indirizzo: via Giambattista Vico n. 4 - 86100 Campobasso.

4.7 Etichettatura: l'olio extravergine di olive deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

#### 4.8 Condizioni nazionali.

(Parte riservata alla Commissione).

03A09364

PROVVEDIMENTO 29 luglio 2003.

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Caciocavallo Silano», registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1263/96.**

### IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il reg. (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;

Visto il reg. (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro

delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette D.O.P. «Caciocavallo Silano»;

Considerato che è stata richiesta, ai sensi dell'art. 9 del reg. (CEE) n. 2081/92 una modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. di cui sopra;

Considerati che, con reg. (CE) n. 1204/2003 della Commissione del 4 luglio 2003, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione delle modifiche richieste, della D.O.P. «Caciocavallo Silano», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione di origine protetta «Caciocavallo Silano», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del reg. (CE) n. 1204/2003 della Commissione del 4 luglio 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Caciocavallo Silano» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 luglio 2003

*Il direttore generale:* ABATE

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DEL FORMAGGIO «CACIOCIVALLO SILANO».

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Caciocavallo Silano» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti indicati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio «Caciocavallo Silano» comprende territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata, delimitati nel modo seguente:

Regione Calabria:

provincia di Catanzaro, provincia di Crotona e di Vibo Valentia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospicificate:

zona dell'alto Crotonese e del Marchesato: Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

zona della Piccola Sila e della fascia Presilana: Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile, Soveria Simeri, Taverna, Zagarise;

zona dei Monti Tirolo: Reventino, Mancuso, Carlupoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;