

## Art. 6.

*Caratteristiche al consumo*

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Terra d'Otranto» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;
- odore: di fruttato medio con leggera sensazione di foglia;
- sapore: fruttato con leggera sensazione di piccante e di amaro;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test:  $\geq 6,5$ ;
- numero perossidi:  $\leq 14$  MeqO<sub>2</sub>/kg;
- K232:  $\leq 2,10$ ;
- K270:  $\leq 0,170$ ;
- acido linoleico:  $\leq 13\%$ ;
- acido linolenico:  $\leq 0,70$ ;
- acido oleico:  $\geq 70\%$ ;
- valore del campesterolo:  $\leq 3,50$ ;
- trilinoleina:  $\leq 0,30$ .

2. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

3. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1, da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

4. È in facoltà del Ministro per le politiche agricole di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopraportati.

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

## Art. 7.

*Designazione e presentazione*

1. Alla denominazione di origine controllata 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.

2. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3.

5. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2, del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1.

6. Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, 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. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

7. L'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1, deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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

98A7410

DECRETO 6 agosto 1998.

Approvazione del disciplinare di produzione a denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Cilento», riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta.

**IL MINISTRO  
PER LE POLITICHE AGRICOLE**

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169, relativa alla disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della citata legge;

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio concernente la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1065/97 della Commissione relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Cilento» ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92, in quanto denominazione consacrata dall'uso e preesistente l'entrata in vigore della normativa comunitaria di settore;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, sopracitata prevede che il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste anche per dare adeguata informazione agli interessati;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143 che istituisce il Ministero per le politiche agricole in qualità di centro di riferimento degli interessi nazionali in materia di politiche agricole, forestali e agroalimentari con particolare riguardo alla attribuzione di compiti di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari;

Considerato che la denominazione di origine protetta «Cilento» per l'olio extravergine di oliva è stata registrata ai sensi del richiamato regolamento della Commissione n. 1065 del 12 giugno 1997, nel quadro della procedura semplificata dell'art. 17, registro (CEE) n. 2081/92, e che tale procedura non prevede la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea;

Ritenuto che, in considerazione di quanto esposto, sussista l'esigenza impellente di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata per l'olio extravergine di oliva «Cilento» affinché

le disposizioni, contenute nel disciplinare di produzione approvato in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione *erga-omnes*, sul territorio italiano;

Decreta:

*Articolo unico*

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Cilento», registrata in sede comunitaria, nell'ambito delle «Denominazioni di Origine Protetta» dell'Unione Europea, riservata all'olio extravergine di oliva, con regolamento (CE) n. 2325/97 della Commissione dell'Unione europea, è riportato in allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante.

I produttori che intendano porre in commercio l'olio extravergine di oliva con la denominazione di origine controllata «Cilento» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, anche la menzione «Denominazione di Origine Protetta» in conformità dell'art. 8 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 6 agosto 1998

*Il Ministro: PINTO*

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «CILENTO».**

**Art. 1.**

*Denominazione*

La denominazione di origine controllata «Cilento», è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2.**

*Varietà di olivo*

1. La denominazione di origine controllata «Cilento» deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Pisciotana, Rotondella, Ogliarola o Uogliarola, Frantoio, Salella, Leccino per almeno l'85%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 15%.

2. L'introduzione di nuove varietà nei nuovi impianti è ammessa dalla regione Campania, sentito il Consorzio di Tutela, a condizione che le medesime non alterino le peculiari caratteristiche del prodotto.

**Art. 3.**

*Zona di produzione*

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata «Cilento» devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Salerno, nei territori olivati idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione. Tale zona, riportata in apposita cartografia, comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Agropoli, Alfano, Ascea, Buonabitacolo, Camerota, Campora, Cannalonga, Casalbuono, Casaleto, Spartano, Casalvelino,

Caselle in Pittari, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloriosa, Rofrano, Rutino, Salento, S. Giovanni a Piro, S. Mauro Cilento, S. Mauro la Bruca, Santa Marina, Sanza, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibonati.

**Art. 4.**

*Caratteristiche di coltivazione*

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche. Pertanto, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di cui al precedente art. 3, i cui terreni, di natura silicio-calcarei, poveri di humus, sono situati in massima parte nelle zone collinari ed in piccola parte sui fondi vallivi, prossimi alle foci dei pochi corsi d'acqua.

2. I sestri 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.

3. I nuovi impianti devono essere di tipo specializzato con l'utilizzazione per almeno l'85% delle seguenti varietà, da sole o congiuntamente: Pisciotana, Rotondella, Frantoio, Ogliarola, Salella.

4. La produzione massima di olive/ha non può superare kg 11.000 per ettaro negli oliveti specializzati. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.

5. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

6. La raccolta delle olive è effettuata entro il 31 dicembre di ogni anno.

7. In presenza di particolari andamenti stagionali la raccolta può essere protratta con specifico atto deliberativo della regione Campania, sentito il consorzio di tutela, al 30 gennaio di ogni campagna oleicola.

8. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

9. Alla denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2, lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

**Art. 5.**

*Modalità di oleificazione*

1. Le operazioni di oleificazione e di confezionamento dell'olio devono essere effettuate nell'ambito dell'intera area territoriale dei comuni indicati nel precedente art. 3.

2. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Cilento» deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

3. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino o più fedelmente possibili le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

4. Le olive devono essere molite entro il secondo giorno dalla raccolta.

5. La regione Campania istituisce uno schedario regionale degli impianti di molitura e condizionamento degli oli di cui all'art. 1.

## Art. 6.

*Caratteristiche al consumo*

1. L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata «Cilento» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di fruttato medio leggero;

sapore: fruttato con media o debole sensazione di amaro e di piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,70 per 100 grammi di olio;

numero perossidi:  $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$ ;

K232:  $\leq 2,20$ ;

polifenoli totali:  $\geq 80$ .

2. Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

3. 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 «Cilento» da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

4. È in 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.

## Art. 7.

*Designazione e presentazione*

1. 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, genuino.

2. È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

3. 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.

4. 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 oleicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

5. Il nome della denominazione di origine controllata «Cilento» 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.

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

7. È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

98A7411

## DECRETO 7 agosto 1998.

Autorizzazione dell'organismo di controllo denominato «C.S.Q.A. - Certificazione qualità agroalimentare - S.r.l.» ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine «Grana Padano» registrata in ambito Unione europea come denominazione di origine protetta.

IL MINISTRO  
PER LE POLITICHE AGRICOLE

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 ed alimentari e, in particolare, l'art. 10, concernente i controlli;

Visto il regolamento della Commissione CE n. 1107/96 del 12 giugno 1996, con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione, fra le altre, della denominazione di origine protetta «Grana Padano», nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;

Visto il decreto legislativo n. 143 del 4 giugno 1997, concernente il conferimento alle regioni delle funzioni amministrative in materia di agricoltura e pesca e riorganizzazione dell'amministrazione centrale e l'istituzione del Ministero per le politiche agricole;

Vista la legge n. 128 del 24 aprile 1998, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1995-1997 ed in particolare l'art. 53, il quale contiene apposite, disposizioni sui controlli e vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari istituendo un albo degli organismi privati autorizzati con decreto del Ministero per le politiche agricole sentite le regioni;

Visto il comma 1 del suddetto art. 53 della legge n. 128/1998 il quale individua nel Ministero per le politiche agricole l'autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo e responsabile della vigilanza sulla stessa;

Vista la richiesta presentata ai sensi del comma 7, lettera b), del citato art. 53 della legge n. 128/1998 da parte del consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, pervenuta in data 19 giugno 1998, con la quale il suddetto consorzio, quale soggetto che ha svolto in conformità alla normativa nazionale sulle denominazioni giuridicamente protette funzioni di controllo e vigilanza, ha indicato quale organismo privato a svolgere attività di controllo sulla denominazione di origine protetta di che trattasi il «C.S.Q.A. - certificazione qualità agroalimentare - S.r.l.», con sede in Thiene (Vicenza), via S. Gaetano n. 74;

Vista la documentazione agli atti dello scrivente Ministero;

Considerato che le richieste di autorizzazione ai controlli presentate ai sensi del citato comma 7, lettera b), dell'art. 53 della legge n. 128/1998 al Ministero per le politiche agricole debbono rispondere ai requisiti previsti dal decreto ministeriale 29 maggio 1998, n. 61782, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 14 luglio 1998,