

Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Marche»

Art. 1 .

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Marche" e' riservata all'olio extravergine ottenuto da olive prodotte nella zona di cui all'art. 3 e che rispondono alle condizioni, ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare ed alla normativa vigente.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

Le varietà presenti negli oliveti che concorrono all'Indicazione Geografica Protetta "Marche", senza altra menzione geografica aggiuntiva, da sole o congiuntamente, sono:

Varietà Autoctone:	Varietà di uso consuetudinario
1- Ascolana Tenera	1 - Frantoio
2- Carboncella	2 - Leccino
3- Coroncina	
4- Mignola	
5- Orbetana	
6- Piantone di Falerone	
7- Piantone di Mogliano	
8- Raggia /Raggiola	
9- Rosciola dei Colli Esini	
10- Sargano di Fermo	

per un minimo dell'85%. Sono ammesse altre varietà fino a un massimo del 15%.

Per l'immissione al consumo, l'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Marche" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo/verde;

caratteristiche olfatto/gustative:

=====	
Descrittore	Mediana
+=====+	
Difetti	0
+-----+	
Fruttato	3-7
+-----+	
Amaro	2,5-7
+-----+	
Piccante	3-7
+-----+	
Erba e/o mandorla e/o carciofo	2-6
+-----+	

Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, 0,4%

Numero di perossidi: ≤ 12 (meq O_2 \Kg)

Acido oleico: min 72%

Acido linoleico: max 9%

K232: max 2,2

K270: max 0,15

Delta K: max 0,005

Polifenoli totali: min 200 mg\Kg (determinati per via colorimetrica ed espresso in acido gallico).

Art. 3.
Zona di produzione

La zona di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Marche" comprende i seguenti Comuni il cui territorio risulta olivato e idoneo per ottenere produzioni con le caratteristiche qualitative previste. Di seguito si riporta l'elenco dei Comuni integralmente compresi e, per quelli parzialmente delimitati, l'elenco dei Fogli catastali che rientrano all'interno della zona IGP Marche:

a) Comuni interamente compresi:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castellsellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoletto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

b) Comuni parzialmente compresi (il trattino indica che tutti i fogli catastali inclusi tra i due estremi sono compresi; ad esempio 4-8 indica che sono compresi i fogli 4, 5, 6, 7 e 8):

Acquacanina - Fogli n. 3, 7, 8; Acqualagna - Fogli n. 1- 31, 34-54; Acquasanta Terme - Fogli n. 12, 22-26, 34-39, 45-50, 57-67, 71, 73-84, 90-92, 95-98, 104, 105, 110-113; Amandola - Fogli n. 1-26, 29-34, 40-50, 53-60, 65, 66, 68-70; Apecchio - Fogli n. 2-7, 21; Apiro - Fogli n. 1-20, 22-29, 33-41, 48-50, 53-55, 64, 65; Arcevia - Fogli n. 1-39, 41-48, 52-59, 63-69, 73, 75-79, 84-90, 93-101, 103-109, 114-121, 123; Cagli - Fogli n. 1-40, 42-61, 65-83, 85-104, 107-117, 122-138, 150-157, 176-180, 192-198; Caldara - Fogli n. 1, 2, 6, 8, 13-16, 22-25, 30; Camerino - Fogli n. 1-9, 15-19, 25-

28, 34-36, 43-50, 58-65, 71-75, 78-87, 89, 90, 102-124; Carpegna - Fogli n. 1-24, 28-30; Castelraimondo - Fogli n. 1, 3, 4, 10-22, 24-28, 30-32; Cerreto d'Esi - Fogli n. 1-3, 8-20; Cessapalombo - Fogli n. 1, 2, 4, 5, 7-9; Comunanza - Fogli n. 1-16, 18-25, 27-30, 33-38, 41-44, 46-52, 54; Esanatoglia - Fogli n. 2-4, 9-11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; Fabriano - Fogli n. 19-22, 25, 26, 39-43, 57-63, 80-87, 93-103, 117-122, 136-143, 153-159, 167-170, 177-180, 192-195, 208, 216, 225-227; Fiastra - Fogli n. 1, 6-8, 10, 11, 14-17, 23-26, 32-37, 40, 45; Fiordimonte - Fogli n. 1-7; Frontone - Fogli n. 1-12, 15; Gagliole - Fogli n. 6, 7, 11-13, 16-19, 21, 22; Genga - Fogli n. 1-3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40-42, 50-52, 60-63, 68-70; Matelica - Fogli n. 11, 16-19, 21-26, 31-35, 40-45, 48-58, 60-83; Mercatello sul Metauro - Fogli n. 27-29, 36, 47-51, 59-61, 69; Montefortino - Fogli n. 6-8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; Montegallo - Fogli n. 7, 8, 13; Muccia - Fogli n. 1, 4, 7-9, 11, 12, 18-21; Pieve Torina - Fogli n. 2, 5-7, 23-25, 35-37; Pievebovigliana - Fogli n. 1-16, 20, 21, 26; Piobbico - Fogli n. 8, 16, 17; Pioraco - Fogli n. 8-10, 12-15; Poggio San Vicino - Fogli n. 1, 2, 5, 6, 11; Roccafluvione - Fogli n. 1-22, 27-36, 38, 40-50, 52-60; San Ginesio - Fogli n. 1-35, 37, 39-56, 59-64, 68-77; San Severino Marche - Fogli n. 1-6, 13-26, 31-40, 45-51, 57-67, 68, 77-85, 90-100, 106-117, 120-128, 131-143, 148-159, 165-172, 181-186, 191-197; Sant'Angelo in Vado - Fogli n. 1-49, 52-56, 60-64, 67-87; Sarnano - Fogli n. 1-5, 7, 9-15, 21-24, 29-32, 36-39, 43-45; Sassoferrato - Fogli n. 1-4, 6-9, 12-16, 21-25, 27-35, 37-46, 48-57, 61-68, 72-75, 82-88, 93-96, 100-102, 107-110, 117-119, 125-128, 136, 137; Serra San Quirico - Fogli n. 1-3, 5-10, 16-20, 25-28, 32-36, 38-43, 45; Serra Sant'Abbondio - Fogli n. 1-5, 7-10, 12, 15-17; Serrapetrona - Fogli n. 9-13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; Urbania - Fogli n. 1-16, 18, 19, 21-33, 38-44, 48-59, 64-69, 76, 77.

Art. 4.

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Le pratiche di coltivazione e le condizioni ambientali degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva "Marche" I.G.P. debbono essere quelle ordinarie della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli agronomicamente razionali atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio.

La potatura di produzione a frequenza annuale, la fertilizzazione, l'irrigazione e la difesa fitosanitaria debbono effettuarsi nel rispetto dei Disciplinari di produzione integrata della Regione Marche.

La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dalla pianta, a mano (brucatura) o con sistemi meccanici che garantiscano l'integrità del frutto e comunque non oltre il 15 dicembre.

Le olive raccolte debbono essere contenute in cassette o simili che favoriscano l'aerazione. E' vietato l'uso di sacchi di juta o simili.

Le olive devono essere sane ed integre e devono essere lavorate nel più breve tempo possibile e comunque entro i 2 giorni successivi alla raccolta, compresa l'eventuale sosta in frantoio, che deve essere la più breve possibile.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Marche" IGP debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio prima della fase di molitura.

L'estrazione dell'olio extravergine di oliva deve avvenire mediante processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto.

La temperatura massima di lavorazione consentita in frantoio è di 30°C.

La resa massima in olio e' fissata al 20%.

Avvenuta l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, vetro o contenitori fissi idonei alla conservazione con valori di temperatura compresi tra 10°C e 18°C.

Prima del confezionamento, l'olio deve essere decantato o filtrato per eliminare eventuali residui di lavorazione.

Per lo stoccaggio nei contenitori è possibile utilizzare gas inerti.

La coltivazione delle olive e l'estrazione dell'olio devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

La reputazione dell'olio "Marche" è antichissima e si è mantenuta fino ai giorni nostri. I riferimenti storici più antichi si riferiscono all'olio "di Marca" o "de Marchia" mentre negli ultimi due secoli si è diffusa maggiormente la declinazione plurale olio "Marche" riferita al nome della Regione che compare definitivamente nel decreto di annessione allo Stato italiano del 1860.

Troviamo menzione dell'olio Marche e della sua qualità nel periodo delle Signorie. Nel 1228 le navi marchigiane che approdavano sulla riva del Po a Ferrara dovevano pagare un pedaggio, "il ripatico", consistente in 25 libbre di olio al quale veniva conferito un valore superiore a quello di altre regioni. Ciò è confermato dai capitolari dell'Arte dei "Ternieri" di Venezia, redatti nel 1263 nei quali è sancito che "l'olio de Marchia" doveva essere separato dalle altre produzioni simili per rivenderlo ad un prezzo superiore in virtù del suo colore e sapore.

L'olio Marche veniva venduto anche ai commercianti fiorentini; nel 1347 i lanaioli di Firenze hanno importato dalle Marche ben 2500 orci di olio di oliva. Questa esportazione verso le altre regioni è continuata fino alla metà del 1600. Infine, è del febbraio del 1828 la lettera del grande poeta marchigiano Giacomo Leopardi che segnala al padre come «l'olio della Marca» fosse famoso anche fuori della Regione.

Questa antichissima reputazione è restata immutata nel corso dei secoli e oggi, più che mai, l'olio Marche viene ricercato e apprezzato in virtù delle sue caratteristiche. Ciò è dimostrato dai numerosi riconoscimenti ottenuti in campo nazionale e internazionale dalle aziende marchigiane negli ultimi anni (riconoscimento come miglior olio italiano da metodo tradizionale a presse da parte dell'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli, World Culinary Cup all'Expogast, International Olive Oil Award di Zürich, Los Angeles County Fair, Der Feinschmecker, Due Olive Award di Slow Food, BioFach, AVPA di Paris, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition di Shanghai, Copenhagen International Olive Oil Awards, Orciolo d'oro dell'Enohobby, Ercole Olivario).

A ciò si aggiunge la diffusione del nome, sia in commercio che nel linguaggio comune, che emerge da numerosi elementi oggettivi. Tra tutti, si evidenzia che digitando sui principali motori di ricerca le parole "olio Marche", si trovano migliaia di documenti, molti dei quali sono particolarmente significativi e testimoniano la diffusione del nome presso gli addetti ai lavori a partire dagli operatori economici.

Nel commercio la diffusione è stata limitata, negli ultimi anni, dalla regolamentazione europea sull'indicazione dell'origine (Reg. CE 2815/98, Reg. CE 1019/2002 e Reg. UE 29/2012); ma nonostante ciò la richiesta del mercato ha indotto alcuni produttori ad utilizzare comunque il riferimento geografico olio Marche come dimostrano i numerosi provvedimenti sanzionatori del competente Dipartimento del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali.

Questa elevata reputazione dell'olio Marche deriva senza dubbio dalle sue caratteristiche qualitative dovute a un insieme di fattori: pedoclimatici, tecnologici e socio-economici.

L'olio Marche è un prodotto riconoscibile, dal colore giallo-verde, dal fruttato tendenzialmente medio o medio-intenso. Nel complesso è un olio molto aromatico ed equilibrato nelle sensazioni gustative. La descrizione del profilo organolettico e sensoriale dell'olio "Marche", derivante da

analisi effettuate su 259 campioni a partire dal 2009, è avvalorata dalla relazione tecnica elaborata dal capo panel dell'Assam (panel accreditato dal COI nel 2001 e ora autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali).

Un altro studio, effettuato dall'Istituto di Elaiotecnica di Pescara, volto ad evidenziare "Elementi di Caratterizzazione Interregionale", ha interessato centinaia di campioni di olio prodotto nel territorio marchigiano per i quali sono stati registrati gli spettri di ¹³C. L'analisi statistica delle intensità relative dei segnali ¹³C degli acidi grassi dei trigliceridi è finalizzata alla identificazione di raggruppamenti di oli omogenei condizionati dall'areale geografico di produzione. Su questa base scientifica lo studio ha accertato che, in confronto con altri oli provenienti dalle regioni Abruzzo e Puglia, gli oli provenienti dalla regione Marche formano "un raggruppamento distinto". Ciò è di ulteriore conferma della specificità dell'olio delle Marche derivante da proprie caratteristiche specifiche attribuibili all'interazione tra ambiente geografico e territorio di produzione.

Dal punto di vista climatico, secondo la classificazione del Mennella che ha suddiviso l'Italia in 15 compartimenti climatici, le Marche, caratterizzate da un'isoterma annua compresa tra 15° e 16°, rientrano nell'area 6 (Versante dell'Adriatico centrale).

La zona di produzione copre circa il 76% della superficie regionale e consente di assicurare la sostenibilità economica dell'IGP in quanto permette di disporre di una massa critica di prodotto, che seppure rappresenti una quota nell'ordine delle 0,5%-0,7% della produzione nazionale, può garantire una remunerazione soddisfacente agli agricoltori, nel rispetto di uno dei principi fondamentali del Reg. (UE) 1151/2012.

La specificità del prodotto non presenta sensibili variazioni tra le diverse aree olivicole delle Marche in quanto la zona di produzione è abbastanza omogenea e va sottolineato che, alla produzione dell'olio "Marche", concorrono in massima parte varietà autoctone che si sono selezionate e radicate nel corso dei secoli.

La regione Marche è la regione adriatica più a nord in cui l'olivo rappresenta la principale coltura arborea. Ciò influisce sull'unicità del prodotto caratterizzato da una fluidità riconducibile alla minore sintesi dell'acidi grassi saturi, quali palmitico e linoleico, rispetto all'acido oleico e altri acidi insaturi. Tale composizione acidica lo avvicina più agli oli del Garda e della Liguria quali zone limite per la presenza della olivicoltura ed alla conseguente insaturazione della sostanza grassa date le condizioni climatiche semicontinentali. Le temperature tendenzialmente poco elevate favoriscono inoltre la presenza dei polifenoli il cui contenuto è il più alto tra tutte le denominazioni italiane registrate (42 DOP e 1 IGP). Ad arricchire ulteriormente il profilo sensoriale dell'olio con sentori peculiari (erba, mandorla, carciofo) contribuiscono le varietà locali che nel corso dei secoli si sono adattate all'ambiente marchigiano.

Ulteriore elemento di specificità dell'olio Marche è il livello di acidità massima (0,4%) che è il più basso in assoluto tra le denominazioni registrate. Questo parametro qualitativo riduce sensibilmente la variabilità dell'olio ottenuto nella zona di produzione delimitata.

Un altro fattore che concorre a caratterizzare la qualità dell'olio delle Marche è la particolare attenzione che tradizionalmente è stata sempre prestata nella fase di raccolta sia nella scelta del periodo ottimale sia nella modalità utilizzata. Nel tempo, è rimasta costante la modalità di raccogliere il frutto direttamente dalla pianta, brucandolo a mano o con l'ausilio di strumenti agevolatori - pratica, questa, attualmente più diffusa - o con sistemi meccanici che garantiscano l'integrità del frutto. Nelle Marche non è mai stata praticata la raccolta dell'oliva caduta a terra.

Anche la tecnologia di estrazione ha nelle Marche una lunga tradizione. Un censimento del 1910 in provincia di Ancona rileva 163 frantoi attivi, tra forza animale e forza motrice, tanto da far dedurre una capillare distribuzione di impianti in tutti i Comuni della regione interessati alla coltura dell'olivo. Nel 2000 sono operativi nella regione 165 frantoi. Tale dato consente di affermare che oggi, in ogni Comune ove è presente l'olivicoltura, è assicurato il servizio di spremitura delle olive data la capillare distribuzione degli impianti. Una vera e propria rete di frantoi che garantisce che la molitura avvenga in tempi rapidi mantenendo inalterata la qualità delle olive. La disponibilità di

moderne tecnologie è dovuta anche alla presenza, nelle Marche, dell'azienda leader a livello mondiale nel settore della produzione di macchinari per l'industria olearia.

Art. 7.

Controlli

La verifica del rispetto del Disciplinare del prodotto olio extravergine d'oliva "Marche" I.G.P., come richiesto dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/12, è effettuata dall'Autorità Pubblica di Controllo (APC) dell'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) con sede in Via dell'Industria, 1 - 60027 Osimo (AN) - Tel. 071.8081 - fax 071.85979 - mail: ac@assam.marche.it - PEC: assam@emarche.it

Art. 8.

Etichettatura

L'olio "Marche" IGP deve essere commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacità non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta. L'etichetta deve riportare la dicitura olio extravergine di oliva "Marche" IGP che deve figurare con caratteri chiari ed indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati o consorzi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di nomi di aziende, tenute e fattorie è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda. Il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola è consentito solo se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'Indicazione Geografica Protetta.

È consentito l'utilizzo della dicitura "monovarietale" seguita dal nome della cultivar utilizzata tra quelle elencate al punto 3.3.

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

È obbligatorio inserire in etichetta il simbolo europeo della indicazione geografica protetta, in quadricromia o in bianco e nero nel rispetto della normativa vigente.