

Considerato che la condizione richiesta dall'art. 5 del decreto 12 aprile 2000 sopra citato, relativo ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela, è soddisfatta in quanto il Ministero ha verificato che la partecipazione, nella compagine sociale, dei soggetti appartenenti alla categoria «produttori agricoli» nella filiera «ortofrutticoli e cereali non trasformati» individuata all'art. 4, lettera b) del medesimo decreto, rappresenta almeno i 2/3 della produzione controllata dall'organismo di controllo nel periodo significativo di riferimento. Tale verifica è stata eseguita sulla base delle dichiarazioni presentate dal consorzio richiedente con nota del 28 febbraio 2020 (prot. Mipaaf n. 14217) e delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo Istituto zooprofittico della Sicilia A. Mirri a mezzo pec in data 27 febbraio 2020 (prot. Mipaaf m. 13746);

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico al Consorzio di tutela del Limone di Siracusa IGP a svolgere le funzioni indicate all'art. 14, comma 15, della legge n. 526/1999 per la IGP «Limone di Siracusa»;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio l'incarico concesso con il decreto del 18 febbraio 2014 al Consorzio di tutela del Limone di Siracusa IGP con sede legale in Siracusa, via Duca degli Abruzzi n. 4 c/o Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la IGP «Limone di Siracusa»;

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel decreto del 18 febbraio 2014 può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

Il presente decreto entra in vigore dalla data di emanazione dello stesso, ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana

Roma, 12 marzo 2020

Il dirigente: POLIZZI

20A03883

PROVVEDIMENTO 13 luglio 2020.

Rettifica del provvedimento 25 giugno 2020 relativo alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Aprutino Pescarese» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 1° luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 867/2020 della Commissione del 18 giugno 2020, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

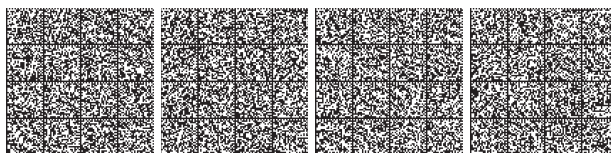
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Aprutino Pescarese», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Visto che il provvedimento prot. 34949 del 25 giugno 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 169 del 7 luglio 2020, conteneva un errore nell'ultimo capoverso dove veniva citata la denominazione «Cinta Senese» anziché la denominazione «Aprutino Pescarese»;

Ritenuto di dover pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il provvedimento corretto con allegato il disciplinare di produzione attualmente vigente;

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 867/2020 della Commissione del 18 giugno 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea – Serie L 201 del 25 giugno 2020.



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

Roma, 13 luglio 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «APRUTINO PESCARESE» A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese» è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di oliva

La denominazione di origine protetta «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%.

Art. 3.

Zona di produzione

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

Tale zona comprende tutto il territorio amministrativo dei Comuni della provincia di Pescara: Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi sul Tirino, Caramanico Terme, Castiglione a Casauria, Cappelletto sul Tavo, Carpineto della Nora, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitavecchia, Civitella Casanova, Collecchio, 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.

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.

2. I gesti 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. 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.

4. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa, attraverso accurata cernita, non potrà comunque eccedere di oltre il 22% i limiti massimi sopra indicati.

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

6. La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

1. Le operazioni di estrazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Aprutino Pescarese» devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

2. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.

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

4. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio e la temperatura della pasta di gramolazione, nonché dell'acqua eventualmente aggiunta, non deve essere superiore a 30 °C.

5. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i tre giorni successivi alla raccolta.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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 dei perossidi ≤ 12 meqO₂/kg;

K₂₇₀ ≤ 0,17;

acido oleico: 68,00% - 83,00%;

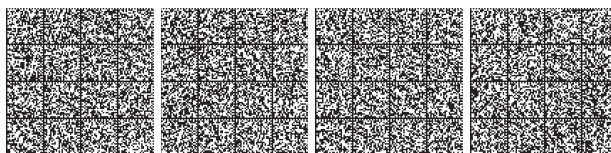
sostanze fenoliche (espresse in mg/kg di tirosolo) ≥ 100 mg/kg.

Altri parametri chimici, chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alle vigenti normative U.E.

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 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. Facendo riferimento art. 4 reg. del. UE n. 665 del 2014 è consentito l'utilizzo del termine «prodotto di montagna» in etichetta nei territori che ne hanno i requisiti.

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 situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

5. 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.

6. 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.

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

Art. 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.

Art. 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 .

Art. 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'olivicoltura 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 inter scambio 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 poveri 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 pliocenica 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 *Toccolana* nelle aree interne e la *Dritta* nelle colline meglio esposte della collina litoranea. Queste tre varietà sono in 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 dell'acidi grassi saturi, rispetto all'acido oleico e altri acidi insaturi, tanto che lo stesso contenuto di acido oleico si ritrova anche superiore all'75% nella composizione acidica totale. La distribuzione delle piogge nel corso dell'anno è abbastanza concentrata nel periodo primaverile avendosi un 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* il un considerevole contenuto di sostanze fenoliche e consentendo anche nella varietà *Leccino* il raggiungimento di contenuti di tali sostanze ben superiori ai 100 mg/kg.

20A03882

