

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2000/C 93/03)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ()

N. nazionale del fascicolo: 9/99

1. Autorità competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Tel.: 06-481 99 68

Fax: 06-42 01 31 26.

2. Associazione richiedente:

2.1. Nome: Consorzio volontario fitosanitario e di miglioramento fondiario per la provincia di Siena

2.2. Indirizzo: Via della Sapienza, 8, I-53100 Siena

Tel.: 0577/28 02 80

Fax: 0577/28 09 70

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

3. Tipo di prodotto: olio extra vergine di oliva — classe 1.5.

4. Descrizione del disciplinare:

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «Terre di Siena»

4.2. *Descrizione:* l'olio «Terre di Siena» è prodotto con le olive provenienti da almeno due delle seguenti cultivar presenti, a livello aziendale, singolarmente per almeno il 10 % e congiuntamente in misura non inferiore all'85 %: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino. Possono concorrere altre varietà riconosciute in misura non superiore al 15 %. Le caratteristiche che il prodotto deve possedere all'atto dell'immissione al consumo sono le seguenti:

a) acidità (espressa in acido oleico) max 0,5 %;

b) numero di perossidi max 12 (meq di ossigeno);

c) estinzione all'ultravioletto K232 max 2,2 e K270 max 0,2;

d) alto tenore di acido oleico > 72 %;

e) polifenoli totali: uguali o maggiori di 100 ppm

Panel test: uguale o maggiore di 7.

- 4.3. *Zona geografica*: la zona di produzione dell'olio «Terre di Siena» comprende, nella provincia di Siena, i territori amministrativi dei Comuni Abbadia S. Salvatore, Asciano, Buoncovento, Casole d'Elsa, Castiglione d'Orica, Cetona, Chianciano, Chiusdino, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Monticiano, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, S. Gimignano, S. Giovanni d'Asso, S. Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Sovicille, Torritta di Siena, Treguanda, Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi. Di questi due ultimi comuni viene esclusa la parte nel territorio di produzione del «Chianti Classico» di cui al decreto interministeriale del 31.7.1932 pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 209 del 9.9.1932. Sono 33 i comuni interessati alla denominazione su un totale provinciale di 36, due di questi sono compresi solo in parte.

L'esclusione è dovuta, oltre alle consuetudini produttive e di immagine diverse legate al vino «Chianti Classico», a fattori pedoclimatici diversi, cioè tendenti al territorio «continentale», più interno al vicino «appennino centrale».

Il territorio senese interessato alla denominazione si presenta collinare con zone valline più o meno ampie dove si riscontrano alvei di fiumi e torrenti di modeste dimensioni.

L'altimetria del territorio risulta compresa tra i 150 m e i 1 750 m sul livello del mare del monte Amiata.

La zona di produzione occupa una superficie di circa 330 000 ettari di cui il 50 % rappresentato da boschi e pascoli e solo 14 000 ettari ad oliveto.

- 4.4. *Prova dell'origine*: La coltivazione dell'olivo nel territorio senese ha certamente radici profonde. La pianta di olivo si trova presente nelle opere d'arte e nelle pitture del tardo Medioevo. Anche scrittori e viaggiatori nei loro scritti documentano la presenza dell'olivo tra le colline senesi. Grande importanza ha da sempre assunto la coltivazione dell'olivo nel territorio senese tanto che E. Repetti, uomo di grande cultura incaricato dal Granduca di Toscana, tra gli anni 1835-41, di visitare tutti i comuni del Granducato onde fornire notizie storiche-economiche, sottolinea quanto sia importante l'attività olivicola nei territori dei comuni «senesi» sia per l'economia contadina, sia per l'aspetto paesaggistico che per la tradizione.

- 4.5. *Metodo di ottenimento*:

Modalità di raccolta e conservazione

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta. L'eventuale conservazione delle olive deve avvenire in appositi locali freschi e ventilati e per non più di tre giorni dalla raccolta evitando surriscaldamenti e fermentazioni. Per il trasporto al frantoio è vietato l'uso di sacchi o balle.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le ventiquattro ore dal conferimento nei frantoi, che devono essere situati nell'ambito del territorio indicato nel punto 4 c.

Modalità di oleificazione e formazione delle partite

L'estrazione dell'olio «Terre di Siena» deve essere fatta, dopo lavaggio delle olive con acqua a temperatura ambiente, con metodi meccanici e fisici leali e costanti atti a non modificare le caratteristiche peculiari originarie del frutto. La resa in olio non può essere superiore al 22 % in peso delle olive.

Gli oliveti di nuovo impianto potranno essere utilizzati, per la produzione dell'olio «Terre di Siena», solo a partire dal terzo anno dalla piantagione.

La produzione di olive non può superare 30 chilogrammi a pianta e, comunque, non può essere superiore a 12 000 kg per ettaro.

L'olio «Terre di Siena» deve essere prodotto esclusivamente con olive sane, ottenute secondo le più adeguate norme agronomiche, staccate direttamente dalla pianta prima del 31 dicembre di ogni anno.

L'annata di produzione deve essere sempre chiaramente evidenziata nella etichettatura dell'olio «Terre di Siena».

L'olio «Terre die Siena» dovrà essere confezionato nella zona di produzione, in contenitori di vetro, nei volumi definiti e con quantità nominali fino a 5 (cinque) litri; per confezioni da cinque litri possono essere utilizzati anche contenitori metallici. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente, in modo che l'apertura rompa il sigillo di garanzia.

- 4.6. *Legame*: Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche della regione. I terreni sono riconducibili a due principali pedologie: quella calcareo-argillosa ricca di scheletro e quella argillosa e sabbio-linosa. Trattasi, generalmente, di terreno poco profondo, di recente formazione, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ph subalcalino (< 7,5), ben dotato di cationi scambiabili. La giacitura del territorio è pressoché collinare spesso con pendenze rilevanti. Da ciò si evince che, in provincia di Siena, le coltivazioni arboree (vite ed olivo) da secoli hanno trovato il loro habitat più congeniale nella frazione collinare calcareo-argillosa ricca di scheletro ed in quella sabbio-limoso.

Il clima del territorio senese risponde alle caratteristiche climatiche mediterranee con piovosità media annuale di 700/800 mm. La diversificazione delle temperature, invernali/estive, consentono oltre ad un regolare andamento vegetativo anche un buon controllo ed equilibrio fitopatologico, inoltre, la distanza dal clima marittimo generalmente rende assente gli attacchi del verme (*dacus oleae*).

- 4.7. *Struttura di controllo*:

Nome: Agroqualità Srl

Indirizzo: P.za Sallustio, 1, I-00187 Roma.

- 4.8. *Etichettatura*: Sulle etichette dei contenitori, oltre alle normali dizioni previste dalle leggi e dalle norme commerciali, deve essere riportata la dizione «Olio Extravergine di Oliva Terre di Siena», seguita immediatamente dalla dicitura «Denominazione di origine protetta» riportando evidente e con caratteri indelebili l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Alla denominazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione. È tuttavia consentito l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e castelli ed indicazioni toponomastiche che fanno riferimento a località veritiere di produzione delle olive. È consentita l'indicazione dello stabilimento dove è avvenuta l'oleificazione o l'imbottigliamento.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta.

- 4.9. *Condizioni nazionali*: —

Numero CE: IT/00109/99.10.01.

Data di ricevimento del fascicolo completo: 29 febbraio 2000.