



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO
AGRICOLO PER IL MOLISE
"Giacomo Sedati"
CAMPOBASSO
Sezione di LARINO

*Organismo Pubblico di Controllo e Certificazione della
DOP Olio "MOLISE" riconosciuto in applicazione del Reg.
CEE 2081/92 con Decreto Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali n. 65192 del 16/10/2003*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MOLISE".

ART. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "Molise" è riservata agli oli extra vergini di oliva prodotti nella zona definita nel successivo art. 3 e che rispondono ai requisiti e 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" sono utilizzate congiuntamente o disgiuntamente, per almeno l' 80%, le drupe prodotte dalle seguenti varietà considerate principali: Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva nera di Colletorto, e Leccino; il 20% è costituito congiuntamente o disgiuntamente da altre varietà coltivate nella Regione tra le quali: Paesana bianca, Sperone di gallo, Olivastro 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 Controllata "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, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castelverrino, Castel S. Vincenzo, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Cerro al Voltumo,



Civitacampomarano, 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, Pescolanciano, 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' Angelbimosano, Sant' Elena Sannita, Sant' Elia 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", devono essere quelle tipiche delle zone di produzione, di cui all'Art. 3. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, degli stessi oliveti, devono essere quelli capaci di meglio valorizzare le caratteristiche qualitative degli oli.

Le olive devono essere sane, indenni da danni da attacchi parassitari e da quelli derivanti da avverse condizioni climatiche (grandine, gelo, vento, etc.).

Nei trattamenti antiparassitari potranno essere impiegati solo prodotti che non lascino residui nell' olio e comunque nei termini consentiti dalla legge.

La raccolta delle olive deve essere effettuata durante la fase dell' invaiatura, 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. E' vietato l' uso di prodotti cascolanti. Le olive cadute a terra precedentemente la raccolta non dovranno essere 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 alla coltura specializzata 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 deve essere superiore ad una media di 60 quintali per ettaro e quella media per pianta non superiore a 60 chilogrammi.

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 ≤ 10 meq di ossigeno/Kg;
- K 232 $\leq 2,00$;
- 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. E' 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".

