

## Disciplinare di produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva "Sapore di Campania".

### ART. 1 - CAMPO DI APPLICAZIONE

---

Il Marchio "Sapore di Campania" è riservato esclusivamente all'olio extra vergine di oliva prodotto dalle aziende incluse nell'EROSC nel rispetto dei requisiti previsti e illustrati nel presente disciplinare.

### ART. 2 - CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

---

L'olio extra vergine di Oliva "Sapore di Campania" è ottenuto dal frutto di "Olea Europea L." coltivate nel rispetto dei principi della coltivazione integrata o secondo i principi della coltivazione biologica.

Per quanto riguarda la coltivazione integrata sono applicati i criteri e le norme tecniche riferibili alla coltivazione dell'olivo secondo quanto disposto dalle Linee Guida Nazionali di difesa integrata 2013, dalle Linee guida nazionali Tecniche agronomiche 2013 e successivi aggiornamenti e dai disciplinari di riferimento.

Per quanto riguarda la coltivazione Biologica saranno applicati i principi del Reg. (CE) N. 834/2007.

In ogni caso dovranno essere assenti drupe in sovrammaturazione, con evidente e diffusa presenza di parassiti, ammuffimenti e/o marciumi (complessivamente < 5% delle drupe); dovrà essere evitata la raccolta a terra.

In tutte le aziende aderenti al presente disciplinare dovrà essere introdotto e applicato un adeguato sistema di tracciabilità documentale, finalizzato a garantire la tracciabilità della materia prima. Il sistema di tracciabilità introdotto dovrà prevedere l'applicazione di verifiche di coerenza - **Bilancio di Massa** - in relazione alle olive prodotte da ognuno rispetto alla propria capacità produttiva (relazione Kg olive- numero di piante – produzione media stagionale).

### ART. 3 - CARATTERISTICHE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

---

Le olive coltivate sul territorio della Regione Campania e rispondenti ai requisiti di cui all'Art 2 del presente disciplinare dovranno essere molite unicamente mediante procedimenti meccanici esclusivamente in frantoi dotati di tecnologia di estrazione "continua". la molitura dovrà avvenire entro e non oltre le 18 ore dal termine della raccolta giornaliera.

La temperatura della massa molita durante la lavorazione non dovrà superare i 25°C (gramolatura).

In tutte le aziende aderenti al presente disciplinare dovrà essere introdotto e applicato un adeguato sistema di tracciabilità documentale, finalizzato a garantire l'origine dell'olio prodotto. Il sistema di tracciabilità introdotto dovrà prevedere l'applicazione di verifiche di coerenza - **Bilancio di Massa** - in relazione al quantitativo di olio prodotto rispetto al quantitativo di olive molite ed alla resa media del periodo (relazione Kg olive molite – Kg di olio prodotto – resa media).

L'acqua utilizzata in ogni fase del processo dev'essere idonea al consumo umano.

Dovrà inoltre essere documentato un sufficiente ciclo di pulizia della linea di lavorazione per impedire fermentazione e/o ammuffimento di residui.

E' vietata la filtrazione con farine fossili e l'aggiunta di acqua calda nella fase di separazione per evitare la perdita di composti aromatici e fenolici ad intensa attività antiossidante.

## ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

---

L'olio di oliva rispondente secondo la normativa vigente alla classificazione merceologica "extra vergine" prodotto secondo i dettami del presente disciplinare di cui agli Art. 2 e 3 potrà fregiarsi della dizione "Sapore di Campania" se sarà rispondente ai seguenti requisiti chimici e sensoriali al momento del confezionamento:

Parametro analitico	Valore
Acidità	≤ 0,4 % ac. Oleico
N. di perossidi	≤ 12 meq O <sub>2</sub> /kg
Biofenoli totali	≥ 180 mg/kg
Analisi sensoriale	Mediana del fruttato verde ≥ 3

Dovranno essere campionati tutti i lotti omogenei di prodotto<sup>1</sup> che saranno commercializzati come Olio Extra Vergine di Oliva "Sapore di Campania".

In tutte le aziende aderenti al presente disciplinare dovrà essere introdotto e applicato un adeguato sistema di tracciabilità documentale, finalizzato a garantire l'origine campana dell'olio confezionato. Il sistema di tracciabilità introdotto dovrà prevedere l'applicazione di verifiche di coerenza - **Bilancio di Massa** - in relazione al quantitativo di olio stoccato rispetto al quantitativo di olio confezionato e commercializzato (relazione Kg di olio stoccato – Kg di olio confezionato – Numero delle Unità di vendita commercializzate).

Lo stoccaggio dovrà avvenire in recipienti in acciaio inox con temperature comprese fra i 10 ed i 18 °C.

## ART. 5 - ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

---

L'etichetta apposta sulle confezioni di vendita dell'Olio Extra Vergine di Oliva dovrà essere rispondente a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di etichettatura degli oli di oliva.

---

1

Il campionamento di un lotto omogeneo di prodotto in cisterna risultato conforme al disciplinare rimane valido fin tanto che non si effettua un ulteriore eventuale ingresso di olio nella cisterna, in quanto tale operazione modifica le caratteristiche finali del prodotto da confezionare.

Il Termine minimo di conservazione del prodotto - TMC - dovrà essere al massimo pari a 12 mesi dall'atto del confezionamento e di 16 mesi dalla produzione.

Sono ammessi esclusivamente contenitori in latta, per formati da 2 litri fino a 5 litri, o vetro scuro, tali comunque da filtrare opportunamente la luce ed impedire la fotoossidazione. E' vietato l'uso di tappi di sughero.

Relativamente al marchio "Sapore di Campania" dovranno essere considerati gli aspetti e gli adempimenti stabiliti dal "Regolamento di uso del marchio".

## **ART. 6 - USO COME INGREDIENTE**

---

I prodotti o le pietanze alimentari nella cui preparazione è utilizzato l'olio Extra Vergine di Oliva "Sapore di Campania" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione possono essere immessi al consumo accompagnati dal riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- Il prodotto Olio Extra vergine di Oliva "Sapore di Campania" certificato come tale costituisca il 100% in peso della categoria merceologica di appartenenza usata nella preparazione/trasformazione;
- nella preparazione siano essere totalmente assenti altri grassi vegetali, di qualsiasi natura;
- Gli utilizzatori del marchio siano qualificati quali ristoratori, trasformatori, commercianti al dettaglio nell'EROSC.

## **ART. 7 – ASSISTENZA TECNICA - AUTOCONTROLLO**

---

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "Sapore di Campania" ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

## **ART. 8 – VERIFICHE DELL'O.D.C.**

---

La Regione Campania si avvale per le attività di controllo e certificazione delle verifiche di Organismi di controllo (OdC) scelti dall'azienda soggetta alla certificazione fra un elenco di OdC autorizzati dalla Regione.

La Regione Campania verifica il corretto uso del marchio collettivo direttamente, anche operando attività di vigilanza sugli OdC accreditati.

Le aziende aderenti al presente disciplinare che dispongono di sistemi di rintracciabilità di filiera certificati ai sensi della Norma ISO 22005/07 sono esonerati, in fase di verifica da parte dell'OdC, dal controllo degli adempimenti previsti per la tracciabilità, bilanci di massa e per gli aspetti legati al sistema di gestione della qualità (autocontrollo, monitoraggio, formazione, ecc).