

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI VITERBO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP "TUSCIA"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"

FEBBRAIO 2006



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende oleicole che producono e commercializzano l'olio extra vergine d'oliva "D.O.P. TUSCIA".

I soggetti richiedenti la licenza d'uso del marchio collettivo, e che una volta ottenuta potranno essere in questa sede definiti "licenziatari", possono essere solo quelli che già hanno ottenuto il riconoscimento D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) per l'olio extra vergine di oliva "Tuscia", il cui riconoscimento comunitario è riportato **Regolamento (CE) n. 1623/2005 della Commissione del 4 ottobre 2005** (Allegato A al presente Disciplinare).

Il disciplinare di produzione della DOP olio extravergine di oliva «Tuscia» è riportato nel **Provvedimento 14 novembre 2005 - Iscrizione della denominazione «Tuscia» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette** (Allegato B al presente Disciplinare).

Il ruolo di Autorità pubblica di controllo, relativo alla certificazione DOP della produzione dell'olio extravergine di oliva "Tuscia", è stato conferito alla C.C.I.A.A. di Viterbo secondo **D.M. 04.11.2005**.

La C.C.I.A.A. di Viterbo, al fine di adempiere al suddetto ruolo ha predisposto i seguenti documenti, che costituiscono il riferimento operativo per chi deve ottenere il DOP e per quanti devono effettuare i relativi controlli:

- ◆ Regolamento relativo ai Piani di Controllo
- ◆ Piano di controllo dell'olivicoltore
- ◆ Piano di controllo del frantoiano
- ◆ Piano di controllo del confezionatore
- ◆ Piano di controllo dell'intermediario.

I controlli e la vigilanza secondo il regolamento ed i piani sopra indicati sono svolti da personale della stessa C.C.I.A.A. di Viterbo.

Il suddetto Licenziatario deve attenersi, in funzione del ruolo ricoperto nell'ambito della filiera dell'olio, alle procedure previste dalla DOP dell'olio extra vergine d'oliva "Tuscia".



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

2. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto relativi alla DOP dell'olio extra vergine "Tuscia", rimangono agli organi preposti della C.C.I.A.A di Viterbo.

Per quanto riguarda i Licenziatari del marchio collettivo "Tuscia Viterbese", il Comitato verificherà annualmente l'effettivo possesso dei requisiti sopra richiesti presso i suddetti organi della C.C.I.A.A..

Il Comitato di gestione e di controllo del marchio "Tuscia Viterbese" svolgerà presso i Licenziatari esclusivamente le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

Inoltre dovrà essere controllata periodicamente la quantità dell'olio extra vergine DOP Tuscia che il Licenziatario immette sul mercato rispetto al totale della produzione aziendale, per verificarne la rispondenza con le percentuali minime riportate nel precedente paragrafo.

3. Garanzie del soggetto Licenziatario

I soggetti Licenziatari devono mantenere, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra il prodotto, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese" e DOP Tuscia, dagli altri prodotti simili.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari sia a quanto concerne l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Il Licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi al di sotto dei limiti di legge.



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

ALLEGATO A

**REGOLAMENTO (CE) N. 1623/2005 DELLA COMMISSIONE
del 4 ottobre 2005 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 per
quanto riguarda l'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni
di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Tuscia (DOP) e Basilico
Genovese (DOP)]**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE, visto il trattato che istituisce la Comunità europea, visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari (1), in particolare l'articolo 6, paragrafi 3 e 4, considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92, le domande presentate dall'Italia per la registrazione delle due denominazioni «Tuscia» e «Basilico Genovese» sono state pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (2).

*(2) Non essendo stata notificata alla Commissione alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CEE) n. 2081/92, occorre iscrivere tali denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette,
HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:*

Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione (3) è completato con le denominazioni che figurano nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 4 ottobre 2005.

Per la Commissione

Mariann FISCHER BOEL Membro della Commissione

5.10.2005 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 259/15

(1) GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

(2) GU C 229 del 14.9.2004, pag. 2 (Tuscia). GU C 259 del 21.10.2004, pag. 3 (Basilico Genovese).

(3) GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1357/2005 (GU L 214 del 19.8.2005, pag. 6).

ALLEGATO

**Prodotti dell'allegato I del trattato destinati all'alimentazione umana
Materie grasse (burro, margarina, oli, ecc.)**

ITALIA - Tuscia (DOP)

Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati

ITALIA - Basilico Genovese (DOP)

L 259/16 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 5.10.2005



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

ALLEGATO B

PROVVEDIMENTO 14 novembre 2005

Iscrizione della denominazione «Tuscia» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

GU n.278 del 29-11-2005

IL DIRETTORE GENERALE per la qualita' dei prodotti agroalimentari

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari; Considerato che, con regolamento (CE) n. 1623/2005 della Commissione del 4 ottobre 2005, la denominazione «Tuscia» riferita alla categoria materie grasse - oli extra vergine di oliva, e' iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Tuscia», affinche' le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio italiano;

Provvede alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Tuscia», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1623/2005 del 4 ottobre 2005.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Tuscia» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 14 novembre 2005

Il direttore generale: La Torre

Allegato 1

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «TUSCIA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Tuscia» e' riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona di produzione e trasformazione delle olive della D.O.P. «Tuscia» comprende il territorio della provincia di Viterbo idoneo a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Nel suo insieme la zona della D.O.P. «Tuscia» comprende i territori dei seguenti comuni:

Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S.

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (parte) Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (parte) Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano.

La parte del comune di Tuscania e Montalto di Castro e' delimitata da una linea immaginaria che parte dal punto di incrocio tra i comuni di Arlena di Castro, Piansano e Tuscania e prosegue in direzione Sud Sud-Ovest lungo il confine che divide il comune di Tuscania da quello di Arlena di Castro fino al fosso Arroncino di Pian di Vico e continua lungo il percorso del predetto fosso fino al torrente Arrone; prosegue poi lungo lo stesso torrente fino al Guado dell'Olmo; continua in direzione Nord Nord-Ovest dal Guado dell'Olmo percorrendo la strada provinciale dogana che collega Tuscanica a Montalto di Castro fino al bivio con la strada statale n. 312 Castrense; prosegue verso Nord-Ovest ripartendo dal suddetto bivio e percorrendo la strada statale castrense fino al fosso del Sasso che attraversa gli archi di Pontecchio; percorre detto fosso fino al fiume Fiore e prosegue verso monte, lungo l'alveo del fiume stesso, fino al punto di incontro dei confini dei comuni di Canino, di Ischia di Castro e Manciano; prosegue in direzione Ovest fino al Mar Tirreno lungo il confine che separa la regione Lazio dalla regione Toscana.

Art. 3.

Varieta' di olivo

L'olio a D.O.P. «Tuscia» deve essere prodotto dalle olive delle varieta' Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90%, da sole o congiuntamente, nei singoli oliveti. E' ammessa la presenza negli oliveti, in percentuale massima del 10%, di altre varieta'.

Art. 4.

Caratteristiche naturali dell'ambiente di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura degli oliveti destinati alla produzione degli oli a D.O.P. «Tuscia» di cui all'art. 1, cosi' come i sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelle atte a conferire tradizionali caratteristiche qualitative.

Dal punto di vista geomorfologico, la zona si presenta con altimetrie diverse. L'origine vulcanica dei terreni genera una predominanza sull'intera zona delle piroclastiti rendendo cosi' il suolo che ne deriva di elevata fertilita'. Nel complesso i terreni sono dotati di buona fertilita' ed in particolare alcune caratteristiche del suolo quale la composizione granulometrica, la capacita' di ritenzione idrica, le riserve minerali e la reazione, insieme ai fattori pedogenetici (clima, esposizione, altitudine, ecc.) confermano la vocazione coltura dell'olivo.

Il clima temperato con precipitazioni intorno ai 900 mm annui distribuiti prevalentemente nel periodo primaverile-autunnale fatta eccezione per l'area dei Colli Cimini caratterizzata da sensibili escursioni termiche e maggiori piovosita'.

Nella zona, l'olivo rappresenta una delle colture piu' diffuse, con impianti specializzati aventi 150-300 piante ad ettaro, intensivi con oltre 300 piante ad ettaro e promiscui con fino a 100 piante ad ettaro.

Negli oliveti specializzati ed intensivi le forme di allevamento possono essere il vaso cespugliato, la forma Y, il monocono, il cono rovescio e qualunque altra forma adattabile all'olivo. Per gli oliveti promiscui, le forme di allevamento piu' diffuse sono il vaso policonico ed il vaso libero. Le pratiche di potatura sono eseguite generalmente con cadenza annuale, mentre ad intervalli più lunghi si esegue la potatura di rinnovo. La concimazione dei terreni e' di tipo minerale ed organica; sono raccomandati apporti annui di fertilizzanti che non superino le asportazioni al netto delle perdite e garantiscano il mantenimento della fertilita' del terreno e la stabilita' dell'ecosistema ad esso collegato.



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

La difesa fitosanitaria e' eseguita nel rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema, evitando gli interventi inutili e dannosi all'entomofauna utile ed attenendosi quindi alle indicazioni dei servizi di lotta guidata ed integrata operanti sul territorio. Sono vietati trattamenti al terreno con prodotti diserbanti e disseccanti. Ulteriori pratiche agronomiche dovranno essere condotte in maniera razionale e tale da salvaguardare la qualita' del prodotto.

Art. 6.

Raccolta e post-raccolta

Le olive devono essere disseccanti e prelevate direttamente dall'albero mediante la raccolta manuale o meccanica o quant'altro non danneggi il prodotto.

Il grado di maturazione delle olive alla raccolta non dovra' eccedere lo stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e comunque dovra' protrarsi non oltre il 20 dicembre per le cultivars precoci (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino, ecc.) e non oltre il 15 gennaio per le cultivars tardive (Caninese, Moraiolo, ecc.). E' tassativamente vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. La produzione massima di olive per ettaro non puo' superare i kg 9.000 (novemila) negli oliveti specializzati ed intensivi mentre negli oliveti consociati e promiscui la produzione massima di olive per pianta non puo' superare i kg 90 (novanta).

Il trasporto delle olive al frantoio dovra' essere effettuato in recipienti idonei subito dopo la raccolta e comunque entro un giorno dalla stessa.

Le partite di olive pervenute al frantoio devono rispondere ai requisiti di maturazione, freschezza ed integrita', pena il rigetto delle stesse. Le olive dovranno essere lavorate entro e non oltre un giorno dal conferimento al frantoio.

Art. 7.

Modalita' di oleificazione

Le pratiche di oleificazione sono: 1) lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente, cernita e defogliazione;

2) molitura con frangitori idonei;

3) gramolatura a temperatura controllata non superiore a 30° C e per tempi inferiori ai 60 minuti;

4) estrazione fisica con impianti del tipo a pressione, a centrifugazione continua (con o senza aggiunta di acqua), a percolamento più pressione, a percolamento più centrifugazione:

nel caso di estrazione per pressione, i fiscoli devono essere puliti ad ogni riavvio del ciclo, le pressioni esercitate non devono essere superiori a 400 kg/cmq con unica estrazione e tempo massimo di due ore; nel caso di estrazione per centrifugazione con aggiunta di acqua, questa dovra' essere potabile ed avere una temperatura tale da non aumentare la temperatura della pasta di olive all'entrata della centrifuga.

5) Centrifugazione del mosto oleoso: l'olio ed il mosto oleoso estratto dovranno essere immediatamente allontanati dai residui di acqua di vegetazione mediante separatori continui in acciaio inox. All'uscita degli impianti di estrazione. La temperatura dell'olio non dovrà superare i 28° C.

6) Purificazione dell'olio per filtrazione o altro mezzo di tipo fisico.

7) E' vietato effettuare la doppia centrifugazione della pasta di olive senza interruzione, metodo di trasformazione noto come «ripasso». Le operazioni di oleificazione dovranno essere effettuate in oleifici situati entro i limiti della zona indicata dall'art. 2 e non dovranno protrarsi oltre il 16 gennaio. La conservazione dell'olio dovra' avvenire in recipienti di acciaio inox perfettamente puliti e senza tracce di detergenti.

La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

Art. 8.

Caratteristiche al consumo



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

L'olio di oliva extravergine a D.O.P. «Tuscia» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde smeraldo con riflessi dorati;

odore: fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;

sapore: di fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante;

acidita' massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 gr di olio;

numero di perossidi: \leq a 12 meq O/Kg² di olio.

Valutazione organolettica conforme all'attuale normativa U.E.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa U.E.

Art. 9.

Designazione e presentazione

Alla D.O.P. «Tuscia» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi ulteriore menzione del presente disciplinare ivi comprese le indicazioni: tipo, gusto, selezionato, scelto e similari, nonché indicazioni che facciano riferimento ad aree geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la D.O.P. «Tuscia».

Sono inoltre consentite una contro-etichetta e/o cartellino in cui siano riportate notizie circa la zona di produzione, le modalità di coltivazione, il tipo di lavorazione, la varietà ed il significato biologico e merceologico dell'olio.

I recipienti in cui e' confezionato l'olio extravergine di oliva a D.O.P. «Tuscia» ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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

Dovra' figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Il simbolo grafico e' stato opportunamente ridisegnato da reperto etrusco di Antefissa in terracotta proveniente dagli scavi dell'abitato di Acquarossa (Viterbo) il cui originale e' presso il Museo di Civitacastellana (Viterbo). La Antefissa e' un colore ocre scuro (colore pantone n. 1685 C) sostenuta dalla scritta Tuscia in colore rosso scuro (colore pantone n. 187 C) in campo rettangolare verticale giallo (retino 70% colore pantone 130 C) e fascia di base in colore nero (process Black C) con scritta su due righe olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta.

Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio Domanda di registrazione - Art. 5 D.O.P. (X) I.G.P. () N. Nazionale del fascicolo 11/2001 - Servizio competente dello Stato membro.

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali.

Indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma - Recapito

telefonico: 06-4819968 - Fax 06-42013126.

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente.

2.1 Nome: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo.

2.2 Indirizzo: via Matteotti, 73 - 01100 Viterbo.

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

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

3. *Tipo di prodotto: Classe 1.5 - Grassi - Olio extravergine di oliva.*

4. *Descrizione del disciplinare:*

(riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragr. 2).

4.1 *Nome: Tuscia.*

4.2 *Descrizione: olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche:*

colore: verde smeraldo con riflessi dorati;

odore: fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;

sapore: di fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante;

acidità massima totale, espressa in acido oleico, in peso,

non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: \leq 12 Meq O₂/kg.

4.3 *Zona geografica:*

la zona di produzione e trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Tuscia» comprende i territori della provincia di Viterbo, regione Lazio, dei seguenti comuni: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (in parte), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Procono, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquina, Tuscia (in parte), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. La descrizione della limitazione dei comuni compresi in parte nella zona di produzione e' riportata nel disciplinare di produzione.

4.4 *Prova dell'origine.*

La diffusione dell'olivo nell'area inizio' nel VI secolo a.C. per mezzo degli scambi Etruschi con i Fenici e i Greci della Magna Grecia. Noccioli di olive sono stati rinvenuti in alcuni reperti archeologici dell'Etruria meridionale, nella provincia di Viterbo.

In origine il territorio della Tuscia oggi corrispondente alla provincia di Viterbo, era compreso nell'Etruria, detta in latino Hetruria o Aetruria dai suoi abitanti, detti Etruschi o Etrurii. Dal II secolo d.C. i Romani iniziarono ad utilizzare anche il nome Tusci o Tuscia per individuare il territorio. Con il tempo Tuscia e' diventata denominazione ufficiale dell'Etruria, stabilita nel riordinamento amministrativo dell'Italia antica operato dall'Imperatore Diocleziano (284-305). Gli abitanti della Tuscia erano dediti, tra l'altro, alla coltivazione dell'olivo e alla produzione dell'olio di oliva, come e' dimostrato da dipinti rinvenuti nelle tombe etrusche. Successivamente, anche i Romani dedicarono molta attenzione a tale coltura che, nelle «Villae» disseminate nel territorio della Tuscia, producevano le olive e le trasformavano nei frantoi annessi; tipico esempio si può osservare a Civita di Bagnoregio. In alcuni centri locali (come per esempio Fabrica di Roma, Civita Castellana), per secoli furono pure prodotti i contenitori di ceramica per il trasporto e lo stoccaggio dell'olio.

4.5 *Metodo di ottenimento.*

L'olio extravergine di oliva «Tuscia» e' ottenuto dalle olive delle varietà Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90%, da sole o congiuntamente, nei singoli oliveti. E' ammessa la presenza negli oliveti in percentuale massima del 10% di altre varietà. Nella zona, l'olivo rappresenta una delle colture più diffuse, con impianti specializzati aventi 150-300 piante ad ettaro; intensivi con oltre 300 piante ad ettaro e promiscui con fino a 100 piante ad ettaro.

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Le forme di allevamento piu' diffuse, negli oliveti specializzati, sono il vaso cespugliato, la forma Y, il monocono, il cono rovescio mentre, negli oliveti promiscui, sono: il vaso policonico ed il vaso libero. Le potature sono eseguite generalmente con cadenza annuale, mentre ad intervalli piu' lunghi si esegue la potatura di rinnovo.

La difesa fitosanitaria e' eseguita attenendosi alle indicazioni dei servizi di lotta guidata ed integrata operanti sul territorio. Sono vietati trattamenti al terreno con prodotti diserbanti e disseccanti.

La raccolta delle olive, effettuate direttamente dall'albero, avviene nello stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e, comunque, non si protrae oltre il 20 dicembre per le cultivars precoci (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino) e non oltre il 15 gennaio per le cultivars tardive (Caninese, Moraiolo).

E' vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. La produzione massima di olive per ettaro non supera i kg 9.000 negli oliveti specializzati mentre negli oliveti consociati e/o promiscui la produzione massima di olive per pianta non supera i kg 90.

Entro un giorno dalla raccolta le olive sono trasportate al frantoio e lavorate non oltre un giorno dal conferimento. Il trasporto delle olive avviene in idonei recipienti.

Le tecniche di oleificazione praticate prevedono:

lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente, cernita e defogliazione;

molitura con frangitori idonei;

gramolatura a temperatura non superiore a 30° C e per tempi inferiori a 60 minuti;

estrazione fisica con impianti del tipo a pressione,

a centrifugazione continua, a percolamento piu' pressione, a percolamento piu' centrifugazione;

centrifugazione del mosto oleoso: l'olio e il mosto oleoso estratto devono essere immediatamente allontanati dai residui di acqua di vegetazione mediante separatori continui in acciaio inox.

All'uscita degli impianti di estrazione, la temperatura dell'olio non supera i 28 °C. La resa massima di olive in olio non supera il 20%.

E' fatto divieto ad effettuare la doppia centrifugazione della pasta delle olive senza interruzione, metodo di trasformazione noto come «ripasso».

Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento e' effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessita' di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualita' dell'olio «Tuscia», garantendo che il controllo effettuato dall'organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la Denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo Regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione e' tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata. I produttori che intendono porre in commercio l'olio extravergine con tale denominazione, al fine di assicurare la rintracciabilita' del prodotto, devono iscrivere i propri oliveti, gli impianti di trasformazione e di imbottigliamento, in appositi elenchi tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo.

4.6 Legame.

Il territorio della Tuscia presenta caratteri geomorfologici e aspetti paesistici peculiari. I sistemi montuosi dei Volsini, Cimini e Sabatini abbracciano i grandi laghi vulcanici di Bolsena, Vico e Bracciano e i bacini minori di Mezzano, Monterosi e Martignano.

Alla diversificazione orografica corrispondono terreni di origine vulcanica aventi medesime caratteristiche. Tali aspetti offrono condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo di una fauna e di una ricca vegetazione. Le ottime caratteristiche agropedologiche e la presenza di particolari microclimi favorevoli, dovuti in particolare a fattori geomorfologici (rilievi collinari e presenza di



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

laghi), rendono il territorio particolarmente vocato alla coltura dell'olivo, tale da conferire all'olio extravergine di oliva della Tuscia una tipicità ed unicità'.

Nella gastronomia locale, l'olio di oliva occupa una posizione di rilievo, connubio indissolubile con l'ambiente di produzione.

Il clima è temperato con precipitazioni intorno ai 900 mm annui distribuiti prevalentemente nel periodo primaverile - autunnale fatta eccezione per l'area dei Colli Cimini caratterizzata da sensibili escursioni termiche e maggiori piovosità'.

4.7 Struttura di controllo.

Nome: Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo.

Indirizzo: via F.lli Rosselli, 4 - 01100 Viterbo.

4.8 Etichettatura.

L'olio extravergine di oliva deve essere commercializzato in recipienti di vetro o acciaio di capacità non superiore a litri 5.

Sulle etichette deve essere riportato, a caratteri chiari ed indelebili, oltre alle indicazioni previste dalle norme di etichettatura, il nome «Tuscia» denominazione di origine protetta.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione. Il simbolo grafico è stato opportunamente ridisegnato da reperto etrusco di Antefissa, in terracotta, proveniente dagli scavi dell'abitato di Acquarossa (Viterbo).

La Antefissa è un colore acri scuro sostenuto dalla scritta Tuscia di colore rosso scuro. Il logotipo fa parte integrante del disciplinare di produzione dove è descritto in maniera precisa con i colori di riferimento.

4.9 Condizioni nazionali.

(parte riservata alla commissione).