



COMUNE DI IMPRUNETA
CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE

DISCIPLINARE DE.CO "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI IMPRUNETA"

(Approvato dalla Giunta comunale con deliberazione 112/2020)

Art. 1 Denominazione del prodotto

La Denominazione Comunale "Olio Extravergine di oliva di Impruneta" è riservata all'olio rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art.2 Zona di Produzione

Le olive destinate alla produzione dell'"Olio Extravergine di oliva di Impruneta" devono essere raccolte nel territorio del Comune di Impruneta.

Art.3 Varietà di ulivi

La denominazione comunale di origine deve essere ottenuta da una o più delle seguenti varietà di olive, anche in combinazione fra loro:

Americano, Correggiolo, Frantoio, Grappolo, Gramignolo, Leccino, Leccio del corno, Madonna dell'Impruneta, Madremignola, Maremmano, Maurino, Moraiolo, Morchiaio, Pendolino, Piangente, Rossellino.

Art. 4 Modalità di oleificazione

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.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente, ogni altro trattamento è vietato.

La molitura delle olive deve essere eseguita attraverso un sistema di estrazione a freddo (sotto i 23°C) sia esso tradizionale o a ciclo continuo .

Art. 5 Tecniche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche del luogo. La raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 1° ottobre ed il 31 dicembre di ogni campagna olivicola.

Il frutto va raccolto, appena maturo, dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura e l'estrazione dell'olio deve avvenire preferibilmente nello stesso giorno della raccolta o comunque entro le 48 ore. In attesa della molitura le olive devono essere conservate in un luogo fresco ed areato ed in cassette di plastica forate.

Art. 6 Presentazione e commercializzazione

L'"Olio Extravergine di oliva di Impruneta" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: da verde intenso a giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- aroma di fruttato, da livello medio a livello intenso, accompagnato da sentore di mandorla, carciofo erba tagliata, altra frutta.

L'"Olio Extravergine di oliva di Impruneta" deve essere venduto in bottiglie di vetro scuro, in contenitori di alluminio e di acciaio di capacità variabile ed nella tipologia del "bag in box".

Il confezionamento del prodotto finito deve contenere almeno: - Nome ed indirizzo del produttore - Data confezionamento -Annata di raccolta- Logo De.CO Comune di Impruneta.

Quanto aggiunto, oltre alle specifiche obbligatorie sopra riportate, non dovrà essere comunque in contrasto con le disposizioni di cui al presente disciplinare.

Art. 7 Controlli

La richiesta di iscrizione nel registro della Denominazione Comunale “Olio Extravergine di oliva di Impruneta” previsto ai sensi dell’art. 5 del “Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari locali , dell’artigiano e delle feste tradizionali e istituzione della DE.CO” deve essere accompagnata da una relazione, a firma dell’imprenditore agricolo o del titolare dell’azienda agricola o da un loro incaricato, che contenga:

1. l’indicazione della collocazione geografica degli olivi destinati alla produzione dell’”Olio Extravergine di oliva di Impruneta”
2. numero e varietà di olivi, destinati alla produzione dell’”Olio Extravergine di oliva di Impruneta”;
3. ammontare delle produzioni di olio degli ultimi tre anni; le aziende costituite successivamente dovranno trasmettere al Comune il dato richiesto annualmente, entro il 31 dicembre, fino alla concorrenza dei tre anni.

I produttori inseriti nel registro dovranno presentare ogni anno, entro il 30 novembre, a pena di cancellazione dal registro DE.CO, i dati relativi alle analisi dell’olio, con particolare riferimento ai seguenti parametri: acidità, polifenoli e caratteristiche organolettiche.

Il Comune si riserva di effettuare in qualunque momento, anche tramite suoi incaricati, controlli sul rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare e delle notizie fornite al momento della richiesta di iscrizione nel registro.

Restano ferma l’obbligatorietà di tutti i restanti controlli di legge