



De.Co.

Denominazione Comunale
d'origine

Filadelfia



COMUNE DI FILADELFIA

DISCIPLINARE DE.CO.

“OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TONDA DI FILADELFIA COSIDDETTA FILADELFIANA”

Art. 1 Denominazione del prodotto

La Denominazione Comunale “*Tonda di Filadelfia*” è riservata oltre alla stessa pianta ed al proprio frutto anche 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 “*Tonda di Filadelfia*” devono essere raccolte nel territorio del Comune di Filadelfia e dei Comuni limitrofi.

Art. 3 Varietà

La denominazione comunale di origine deve essere ottenuta dalla sola cultivar “*Tonda di Filadelfia*”. *

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.

*Ulteriore nota positiva è che la stessa può essere utilizzata in misura del 10% per la produzione di olio extravergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta “Olio di Calabria”

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.

Per le olive da mensa, la raccolta avviene direttamente dalla pianta, a cominciare dal 1 ottobre:

- per le olive verdi nel momento in cui la pellicola inizia a virare dal verde foglia al verde paglierino con lenticelle ben pronunciate
- per le olive nere quando le olive sono invaiate o mature con colorazione rosso vinoso.

Per evitare il contatto delle olive con il terreno devono essere usati dei teli. Il trasporto deve essere fatto in modo idoneo per evitare danni al frutto.

Art. 6 Modalità di lavorazione oliva da mensa

Il sistema di lavorazione prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale.

Allo scopo, le drupe vengono poste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle drupe stesse. Il prodotto dovrà essere mantenuto in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5. Successivamente si procede all'aggiunta al liquido di governo del sale da cucina (cloruro di sodio) in quantità non superiore ai 7,0 kg di sale per ogni 100 kg di drupe allo stato fresco, in modo da ottenere la salamoia.

La salamoia deve presentare caratteristiche quali: colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico, stato liquido limpido e pH inferiore o uguale a 4,5. Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa a Denominazione Comunale "*Tonda di Filadelfia*". Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5. È ammessa la pastorizzazione della salamoia.

Art. 7 Presentazione e commercializzazione

L'Olio Extravergine di oliva "*Tonda di Filadelfia*" 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.

L'Olio Extravergine di oliva "*Tonda di Filadelfia*" deve essere venduto in bottiglie di vetro scuro, in contenitori di alluminio e di acciaio di capacità variabile e nella tipologia del "bag in box". Il confezionamento del prodotto finito deve contenere almeno:

- Nome e indirizzo del produttore - Data confezionamento - Annata di raccolta - Logo De.CO. Comune di Filadelfia.

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

Art. 8 Controlli

La richiesta di iscrizione nel registro della Denominazione Comunale "*Tonda di Filadelfia*" 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 "*Tonda di Filadelfia*";
2. numero e varietà di olivi, destinati alla produzione della "*Tonda di Filadelfia*";
3. ammontare delle produzioni di olio degli ultimi tre anni; le aziende costitutesi 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 31 dicembre, 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.