



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta "Tergeste"

Art. 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta "Tergeste" è riservata agli oli extra vergine di oliva che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta "Tergeste" è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle varietà di olive presenti negli oliveti nelle seguenti proporzioni:

- Belica o Bianchera, in quantità non inferiore al 20%;
- Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino da sole o congiuntamente per la differenza.

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Tergeste" comprende i territori della provincia di Trieste idonei a conseguire produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

Tale zona comprende, il territorio amministrativo della provincia di Trieste, per intero con i seguenti comuni:

Muggia/Milje, San Dorligo della Valle/Dolina, Trieste/Trst, Duino-Aurisina/Devin-Nabrežina, Sgonico/Zgonik e Monrupino/Repentabor.

La zona è così delimitata:

Ad Est dal confine con la Slovenia; ad Ovest dalla provincia di Gorizia; a Nord dal confine con la Slovenia; a Sud dalla costa Adriatica.

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione

- 1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Tergeste" devono essere quelle tradizionali e caratteristiche del territorio di cui al precedente art. 3 e, in ogni caso, idonee a conferire le specifiche caratteristiche qualitative all'olio derivato.
- 2) I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli tradizionalmente in uso nelle aree individuate.



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

- 3) Le olive devono essere raccolte a partire dall'inizio dell'invasatura e le operazioni di raccolta non dovranno protrarsi oltre il 31 dicembre di ogni anno.
- 4) Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici, e conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati in modo idoneo ad evitare danni al frutto e molite entro tre giorni dalla raccolta in frantoi ubicati nella zona di produzione descritta nell'articolo 3.
- 5) La difesa antiparassitaria deve essere svolta secondo i criteri di lotta guidata ed integrata e/o biologica.
- 6) La produzione massima di olive riferite a coltura specializzata degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine "Tergeste" non devono superare i 65 quintali di olive per ettaro. Le produzioni massime di olive in coltura promiscua non devono superare i 50 chilogrammi per pianta. La resa massima in olio delle olive non può essere superiore al 22%.

Art. 5

Modalità di oleificazione

- 1) Le operazioni di confezionamento dell'olio devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente articolo 3.
- 2) Per l'estrazione dell'olio sono ammessi processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino, il più fedelmente possibile, le caratteristiche peculiari originarie del frutto.
- 3) Durante la molitura ed in tutte le fasi del ciclo di lavorazione si dovranno rispettare le seguenti condizioni:
 - la temperatura della pasta non deve superare i 30°C;
 - durante la gramolatura è consentito soltanto l'uso dell'acqua;
 - tutti i mezzi impiegati nel ciclo non devono cedere materiali, sapori od odori;
 - per i vasi oleari si privilegiano materiali vetrosi o vetrificati o di acciaio, con esclusione di resine e plastiche.
- 4) Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio.
- 5) Nei frantoi le olive devono essere conservate in locali sufficientemente aereati.

Art. 6

Caratteristiche al consumo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Tergeste" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: oro-verde;
- odore: fruttato medio;
- sapore: fruttato con media o leggera sensazione di piccante;
- punteggio al panel test: $\geq 6,8$ con i seguenti parametri sensoriali, fruttato verde superiore o uguale a 2, amaro e piccante superiore o uguale a 1;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

- numero perossidi	≤ 12 meqO ₂ /kg
- acido oleico	≥ 74%
- acido linoleico	≤ 9%
- polifenoli totali	≥ 100 mg/Kg
- Delta K	≤ 0,01
- K270	≤ 0,20
- K230	≤ 2,30

Art. 7

Designazione e presentazione

- 1) Alla denominazione di origine protetta di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "superiore", "selezionato".
- 2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
- 3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.
- 4) E' consentito l'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva a condizione che vengano riportate in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'articolo 1.
- 5) Il nome della denominazione di origine protetta "Tergeste" deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.
- 6) L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Tergeste" deve essere immesso al consumo in bottiglie di capacità non superiore ad un litro con l'esclusione di contenitori di resina e plastica.
- 7) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui è ottenuto l'olio.
- 8) In etichetta, di seguito alla denominazione di origine protetta, potrà comparire la traduzione letterale in lingua slovena dell'indicazione del prodotto.

PROV.
DI
GORIZIA

PROVINCIA DI TRIESTE

