

# Caratteristiche colturale olio dop Colli Nisseni

Inviato da Administrator  
domenica, 13 gennaio 2008 13:49

## Art. 1

Denominazione

## Art. 2

Cultivar e caratteristiche al consumo

## Art. 3

Zona di produzione

## Art. 4

Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori dei frantoiani e dei confezionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al

controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione di origine protetta «Colli Nisseni».

## Art. 5

Caratteristiche di coltivazione e metodo di ottenimento

Le condizioni di coltivazione, quali i sesti, le forme di allevamento e le tecniche di potatura degli oliveti destinati alla

produzione dell'olio extravergine di oliva «Colli Nisseni» D.O.P., devono essere quelle specifiche e tradizionalmente in uso nella zona di produzione e comunque atte a conferire alle olive ed agli oli le caratteristiche qualitative di cui all'art. 2.

Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti.

Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi, mentre per la difesa fitosanitaria si applicano i disciplinari di lotta integrata emanati dalla Regione Siciliana. Gli oliveti normalmente sono condotti in asciutto, tuttavia in annate particolarmente siccitose è consentita l'irrigazione di soccorso.

La raccolta delle olive deve essere effettuata dal momento dell'invasatura e non deve superare il limite temporale del 31 dicembre. La raccolta deve essere effettuata a mano oppure con l'impiego di macchine a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti.

È vietato l'impiego di cascolanti. La produzione massima di olive conseguibile da un oliveto è di 80 quintali per ettaro. Il trasporto e la conservazione delle olive deve avvenire in modo idoneo ed evitare danni al frutto, utilizzando contenitori a pareti rigide e fessurate al fine di favorirne l'aerazione e garantirne la qualità. Le olive devono essere molite entro un massimo di 48 ore dalla raccolta.

L'oleificazione delle olive destinate alla produzione di olio D.O.P. «Colli Nisseni» dovrà essere effettuata esclusivamente con i sistemi di estrazione meccanica, atti a mantenere la qualità originaria e le caratteristiche peculiari delle drupe di origine.

La trasformazione delle olive avviene sia con il sistema della pressione a ciclo di lavorazione discontinuo che con il sistema della centrifugazione a ciclo di lavorazione continuo. Entrambi i sistemi prevedono obbligatoriamente la defogliatura ed il lavaggio della drupe.

Nel sistema della pressione, l'operazione di frangitura delle olive varia da 15 a 30 minuti in funzione del tipo di macina e delle caratteristiche delle olive. La gramolatura avviene attraverso l'impiego di gramolatrici in acciaio inox e non deve superare i 15 minuti.

Nel sistema della centrifugazione a ciclo continuo, l'operazione di gramolatura eseguita in gramole di acciaio inox deve durare per almeno 30 minuti e non oltre 45 minuti. In entrambi i sistemi, la temperatura di esercizio della pasta di olive non deve superare i 27°C.

Tutte le gramolatrici devono essere fornite di adeguato termometro per la rilevazione della temperatura della pasta di olive. La resa massima ammissibile in olio è fissata fino al 22% del peso di olive. Sono vietati ogni altra estrazione meccanica, il metodo del ripasso, nonché l'uso di prodotti ad azione chimica o biochimica durante le operazioni di trasformazione.

Dopo l'estrazione, l'olio viene conservato in recipienti per alimenti di acciaio inox, con chiusura ermetica, preferibilmente con fondo conico ed apposita apertura inferiore che consente la separazione e lo scarico dei depositi naturali (morchie) dalla massa d'olio. È consentito l'ottenimento dell'olio extravergine «Colli Nisseni» D.O.P. con metodo biologico.

## Art. 6

Legame con l'ambiente

## Art. 7

Struttura di controllo

## Art. 8

Designazione e presentazione

