

Provvedimento 22 novembre 2004.

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

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 291 del 13 dicembre 2004).

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/1992 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. 1845/2004 della commissione del 22 ottobre 2004, la denominazione «Tergeste» riferita agli oli extravergine di oliva, è 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 «Tergeste», affinché 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 «Tergeste», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1845/2004 del 22 ottobre 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Tergeste» 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.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «TERGESTE»

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.

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.

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-Nabrezõina, 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.

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 sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli tradizionalmente in uso nelle aree individuate.

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'art. 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%.

5. *Modalità di oleificazione*

1) Le operazioni di confezionamento dell'olio devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 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 trentasei ore dal conferimento delle olive al frantoio.

5) Nei frantoi le olive devono essere conservate in locali sufficientemente aereati.

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;

numero perossidi minore o uguale a 12 meqO₂/kg;

acido oleico $\geq 74\%$;

acido linoleico $\leq 9\%$;

polifenoli totali ≥ 100 mg/kg;

Delta K $\leq 0,01$;

K270 $\leq 0,02$;

K230 $\leq 0,23$.

7. *Designazione e presentazione*

1) Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 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) È 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) È 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'art. 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) È 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.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/1992 DEL CONSIGLIO
Domanda di registrazione: art. 5 DOP(X) IGP
N. Nazionale del fascicolo: 6/2002

1. Servizio competente dello Stato membro:
Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali.
Indirizzo: via XX settembre n. 20 - 00187 Roma.
Tel. 06/4819968 - Fax 06/42013126.
e-mail: qtcIII@politicheagricole.it
2. Associazione richiedente:
 - 2.1 Nome: Comitato promotore della valorizzazione dell'olio extra di oliva di Trieste.
 - 2.2 Indirizzo: c/o Camera di commercio, industria e artigianato - piazza della Borsa, 14 - 34100 Trieste.
 - 2.3 Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ().
3. Tipo di prodotto:
classe 1.5 olio extravergine di oliva.
4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2).
 - 4.1 Nome: Tergeste.
 - 4.2 Descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche:
 - acidità max 0,5%;
 - punteggio al panel test > o = a 6,8 con i seguenti parametri sensoriali: fruttato verde > o = a 2, amaro e piccante > o = a 1;
 - perossidi < o = a 12 Meq02/kg;
 - polifenoli < o = a 100 mg/kg;
 - colore: oro-verde;
 - odore: fruttato medio;
 - sapore: fruttato con media o leggera sensazione di piccante;
 - acido oleico > o = a 74%;
 - acido linoleico < o = a 9%;
 - Delta K < o = a 0,01;
 - K270 < o = a 0,20;
 - K230 < o = a 2,30.
 - 4.3 Zona geografica: la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Tergeste» interessa il territorio amministrativo della provincia di Trieste, per intero con i seguenti comuni di:
 - Muggia/Milje, San Dorligo della Valle/Dolina, Trieste/Trst, Duino - Aurisina/Devin - Nabrezõina, Sgonico/Zgonik e Monrupino/Repentabor. La zona è 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. La zona di produzione è delimitata in apposita cartografia.
 - 4.4 Prova dell'origine: Tergeste o Tergestum è l'antico toponimo della città di Trieste mentre incerta è la stessa etimologia del nome, che deriverebbe dalla voce il lirica terg. - mercato. Alcuni studiosi ritengono che sia stato Augusto a fondare

la colonia di Tergeste, certamente fu lo stesso Ottaviano, non ancora Augusto, a cingere di mura Trieste. Le origini della presenza dell'olivo a Trieste e nell'Istria vanno ricercate nel periodo antecedente alla venuta dei romani infatti, le testimonianze di Marziale, Plinio e Stradone sui pregi dell'olio proveniente da questi territori, avvalorano questa tesi. Coloni fenici (i focesi fondatori di Marsiglia) che navigarono l'Adriatico e greci (con ogni probabilità siracusani) quasi sicuramente giunsero prima dei romani ed introdussero, oltre alla coltura stessa dell'olivo, un insieme di conoscenze tecniche ed agronomiche riguardanti la sua coltivazione.

L'olivicoltura, fin dai tempi di Roma Imperiale, era presente su tutta l'area orientale dell'Adriatico, che si spingeva a nord dalle isole del Quarnero, nell'Istria, fino a concludersi ad emiciclo nei terreni aggrappati ai dirupi carsici che affondavano nelle ultime acque dell'Adriatico. In quest'ultima fascia, individuabile nel comprensorio della denominazione e nel suo entroterra marnoso arenaceo, si hanno le più remote testimonianze olivicole nell'attuale configurazione politica della regione. I romani, accortisi della naturale predisposizione delle terre e del clima di queste zone, iniziarono ad ampliare la coltivazione olivicola, dotando ogni podere di un proprio torchio. Il rinvenimento di diverse macine nei caseggiati dell'età romana, una di queste è stata recentemente rinvenuta in una frazione del comune di San Dorligo della Valle, dimostra l'opera di colonizzazione effettuata in quell'epoca. Diversi autori, tra cui Marziale e Plinio, hanno lodato l'olio prodotto in questo territorio. L'olivo perdette ogni importanza con il tramonto dell'impero romano riprendendosi solamente durante l'impero bizantino, per poi proseguire sotto i franchi, ritornando ad essere una delle principali risorse dell'agricoltura locale, al punto che una delle forme di riscossione dei tributi feudali (le cosiddette decime) fu rappresentato proprio dal conferimento in natura dell'olio prodotto. Diversi documenti storici affermano tale consuetudine. Nel corso dei secoli la coltivazione dell'olivo rimase nell'uso delle popolazioni locali e diverse testimonianze confermano il legame esistente con il territorio tra cui l'esistenza di contratti, tra proprietari ed affittuari, includenti l'obbligo di piantare olivi, testamenti con lasciti di olio, disposizioni comunali relative ai torchi e alle misurazione delle olive. Con l'inizio dell'ultimo secolo l'olivicoltura provinciale non subì significative variazioni fino alla durissima gelata del 1929. In quell'anno, cause concomitanti, ridussero drasticamente la realtà olivicola locale. Negli anni a seguire non vi furono significativi investimenti colturali dovuti a problemi legati alla complessiva ristrutturazione dell'economia locale indirizzata verso insediamenti industriali e la sola caparbietà di alcuni agricoltori ha permesso il mantenimento di un certo patrimonio olivicolo locale basato su varietà autoctone. Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Tergeste», 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 è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

Le olive provengono da uliveti situati nella zona di produzione e a tal fine i produttori iscrivono i propri uliveti in un elenco debitamente attivato ed aggiornato. Le operazioni di estrazione dell'olio, di confezionamento ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un elenco apposito. La struttura di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli elenchi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di garantire la rintracciabilità del prodotto.

4.5 Metodo di ottenimento: l'olio extra vergine di oliva «Tergeste» è prodotto dalle varietà di olivo, presenti negli uliveti, nelle seguenti proporzioni: Belica o Biancheria, in quantità non inferiore al 20%, Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino da sole o congiuntamente per la differenza. Le olive sono raccolte a partire dall'inizio dell'invaiaitura e le operazioni di raccolta non si protraggono oltre il 31 dicembre di ogni anno. Le olive sono raccolte direttamente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici, e conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed areati e molite entro tre giorni dalla raccolta. La difesa antiparassitaria deve essere svolta secondo i criteri di lotta guidata ed integrata e/o biologica. Negli impianti in produzione sono effettuate le tradizionali cure colturali.

La produzione massima di olive, negli uliveti specializzati, non supera i 65 quintali di olive per ettaro mentre, in colture promiscue, la produzione massima di olive non supera i 50 kg per pianta. La resa massima in olio delle olive non può essere superiore al 22%.

L'estrazione dell'olio extravergine di oliva «Tergeste» avviene esclusivamente mediante processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto. Durante la molitura ed in tutte 16 fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate 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, le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le trentasei ore dal conferimento delle olive al frantoio e le olive devono essere conservate in locali sufficientemente areati.

4.6 Legame: la presenza della coltivazione dell'olivo in queste zone è determinata da fattori ambientali ed agronomici diversi. Il clima mite, perché risente della vicinanza del mare e poco umido, favorisce una buona produttività, mentre il terreno fresco e drenato, tipico delle terre rosse e delle rocce calcaree, garantisce in primavera ed in estate la crescita continua della nuova vegetazione. L'olivo a Trieste è sopravvissuto anche dopo le terribili gelate del 1929 e del 1956, quando temperature di -8 e -12° C. provocarono una forte riduzione del patrimonio olivicolo, ma le particolari caratteristiche del prodotto ed il forte legame che gli agricoltori della zona hanno manifestato nei confronti di questa specie arborea li ha spinti a ripiantare nuovi uliveti. Oggi, sui terrazzamenti della costa e nei vicini colli di Muggia e S. Dorligo è affermata la presenza dell'olivo, in particolare della varietà autoctona «Biancheria», pianta molto rustica che tollera bene i venti marini, il freddo e le energiche potature. Già nell'ottocento alcuni autori descrivevano questa varietà (Pietro Devitak) e annotavano come l'olio che si produceva a Trieste, per la sua eccezionale dolcezza, veniva inviato in omaggio all'imperatrice Maria Teresa d'Austria.

La coltura dell'olivo è tradizionalmente radicata nel territorio delimitato e sono diverse le consuetudini, tramandate da generazioni, che legano alcuni momenti della coltivazione dell'olivo, dalle cure colturali sino al momento della raccolta delle olive, dell'estrazione e della conservazione dell'olio, alle popolazioni con racconti popolari, usanze, detti e ricette culinarie.

4.7 Struttura di controllo:

nome: Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trieste;

indirizzo: piazza della Borsa, 14 - 34100 Trieste.

4.8 Etichettatura: olio extra vergine di oliva «Tergeste» Denominazione di origine protetta.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

L'immissione al consumo deve avvenire in recipienti di capacità non superiori a litri 1 con l'esclusione di contenitori di resina e plastica.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui è ottenuto l'olio. In etichetta, di seguito alla denominazione di origine protetta potrà comparire la traduzione letterale in lingua slovena dell'indicazione del prodotto.

4.9 Condizioni nazionali.