

## **RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**

### **«Colline di Romagna»**

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1491/03 del 25 agosto 2003.

#### **Richiedente**

O.P. Associazione Regionale tra Produttori Olivicoli dell'Emilia-Romagna - ARPO  
Via XXIII Settembre 1845 n. 112/a – 47921 – Rimini  
Tel. 0541 741762  
[a.r.p.o@libero.it](mailto:a.r.p.o@libero.it)

#### **Sintesi del disciplinare**

##### Tipo di prodotto

Olio extra vergine di oliva  
Classe 1.5 — Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

##### Caratteristiche del prodotto

L'olio extravergine di oliva Colline di Romagna è ottenuto dalle varietà di olivo presenti negli oliveti nelle seguenti percentuali: Correggiolo, nella misura minima del 60 %, Leccino nella misura massima del 40 %. Possono essere presenti anche varietà minori, quali Pendolino, Moraiolo e Rossina, in una misura massima del 10 % negli oliveti.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Colline di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colore: dal verde al giallo oro;

##### ***Le parole***

« Odore: di fruttato di oliva medio o talvolta intenso, accompagnato da eventuali sensazioni di erba o foglia;  
Sapore: di fruttato di oliva con lieve sensazione di amaro e/o piccante, accompagnato da eventuale sentore di mandorla, carciofo o pomodoro;  
punteggio al panel test  $\geq 7$ ;  
acidità Totale massima, espressa in acido oleico, al peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio; »

##### ***Sono sostituite dalle parole***

« Odore: di fruttato di oliva medio o talvolta intenso (mediana  $> 3 \leq 7$ ), accompagnato da eventuali sensazioni di erba (o foglia) e/o mandorla, e/o carciofo e/o pomodoro;  
Sapore (aromi di bocca e gustativi): fruttato di oliva, accompagnato da eventuale sentore di erba e/o mandorla, e/o carciofo e/o pomodoro con lievi/medie sensazioni di amaro e piccante (mediana  $> 1,5 \leq 6$ );

acidità totale massima, espressa in acido oleico, al peso, non eccedente grammi 0,4 per 100 grammi di olio; »

numero perossidi  $\leq 12$  Meq O<sub>2</sub>/Kg  
acido oleico  $\geq 72$  %;  
tocoferoli  $\geq 70$  mg/Kg

L'organismo di controllo certifica la conformità del prodotto, su richiesta del detentore delle partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica ed organolettica, ai fini dell'utilizzo della denominazione di origine protetta Colline di Romagna.

### Zona geografica di produzione

La zona di produzione, trasformazione delle olive e di confezionamento dell'olio destinata all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva Colline di Romagna, comprende parte dei territori delle province di Rimini e di Forlì-Cesena, situati nella regione Emilia-Romagna:

- in provincia di Rimini, per intero i Comuni di Coriano Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Giovanni in Marignano, San Clemente, Torriana, Verucchio, e in parte i Comuni di Misano Adriatico, Riccione, Rimini, Santarcangelo di Romagna;
- in provincia di Forlì-Cesena: per intero i Comuni di Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Civitella di Romagna, Dovadola, Meldola, Mercato Saraceno, Montiano, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo e Sogliano al Rubicone, e in parte i Comuni di Bertinoro, Cesena Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone.

### Metodo di ottenimento del prodotto

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

La difesa dalle erbe infestanti e dai principali parassiti dell'olivo è attuata nel rispetto dei disciplinari di lotta integrata della Regione Emilia-Romagna.

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

La produzione massima di olive/ha è fissata in Kg 5.000 nel caso di oliveti specializzati e in Kg 60 per pianta nel caso di piante sparse.

#### ***Le parole***

« L'epoca di raccolta delle olive è compresa tra il 20 ottobre e il 15 dicembre di ogni anno. »

#### ***Sono sostituite dalle parole***

« L'epoca di raccolta delle olive è compresa tra l'inizio dell'invaiaatura e il 15 dicembre di ogni anno. »

La raccolta delle olive va effettuata direttamente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici, evitando il contatto delle olive con il terreno. L'impiego di prodotti di abscissione è vietato.

L'estrazione dell'olio avviene unicamente con processi meccanici e fisici presso gli impianti di molitura (frantoi) presenti in zona. Le olive devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio delle olive con acqua potabile prima di essere avviate alla trasformazione; ogni altro trattamento è vietato. La trasformazione delle olive deve essere effettuata non più tardi di due giorni dalla raccolta. La resa massima delle olive in olio non deve superare il 18 %. La temperatura della pasta di olive, durante le operazioni di trasformazione delle olive in olio, non deve superare i 27 °C. La pratica del «ripasso» ed il ricorso a qualsiasi prodotto ad azione chimica o biochimica, quale coadiuvante nelle operazioni di estrazione, sono vietate.

### Legame con la zona geografica

I fattori naturali sono rappresentati sia dalle caratteristiche pedologiche dei terreni sia soprattutto dalle particolari condizioni microclimatiche che influenzano direttamente le caratteristiche chimiche e organolettiche dell'olio legate ad una raccolta anticipata delle olive, rispetto alla loro piena maturazione, che garantisce una potenziale elevata qualità dell'olio. I terreni sono generalmente di medio impasto, tendenti all'argilloso, con elevato tenore in calcare, ben strutturati, in modo da favorire lo sviluppo degli olivi. Le condizioni microclimatiche, riferibili in particolare alla piovosità, concentrata nel periodo primaverile ed autunnale, unitamente alle basse temperature medie annue, che limitano lo sviluppo vegetativo delle piante al solo periodo aprile-ottobre, determinano una maturazione graduale e tardiva delle drupe con una conseguente elevata qualità chimica ed organolettica dell'olio ottenuto. I fattori umani trovano la massima espressione nello storico attaccamento alla coltura da parte degli olivicoltori locali, che si manifesta nelle tradizionali pratiche agronomiche, attente a preservare la pianta dell'olivo sul territorio.

L'olivicoltura è ampiamente diffusa in tutta la provincia di Rimini ove predilige i territori collinari a ridosso dell'area costiera e si estende in provincia di Forlì-Cesena nelle aree di media e bassa collina. In questi territori l'olivo rappresenta l'unica coltura arborea possibile assieme alla viticoltura, occupando le aree marginali, che presentano elevate pendenze, difficili da coltivare, diventando un importante elemento del paesaggio rurale.

La varietà «Correggiolo» rappresenta la pianta più diffusa sul territorio e imprime le caratteristiche di tipicità all'olio prodotto. Tale varietà, inoltre, mostra buona capacità di resistenza al freddo ed una maturazione tardiva e scalare delle drupe che assicura, unitamente alle condizioni pedoclimatiche del territorio, la produzione di un olio tipico con caratteristiche di pregio.

### Struttura di Controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012.

Tale struttura è l'organismo di controllo Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano n. 23 I-40057 Cadriano di Granarolo (BO), Tel.: +39/0514593111 Fax: +39/051763382, e-mail: [info@kiwacermet.it](mailto:info@kiwacermet.it)

### Designazione e presentazione

L'olio extravergine di oliva Colline di Romagna deve essere conservato in contenitori ermeticamente chiusi, al riparo dalla luce, in ambienti a temperatura costante e non superiore a 18°C, e immesso al consumo in recipienti preconfezionati, ermeticamente chiusi, idonei dal punto di vista alimentare e con la seguente capienza espressa in litri: 0,10 — 0,25 — 0,50 — 0,75 — 1,00 — 3,00 — 5,00.

Il nome della denominazione di origine protetta Colline di Romagna deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili, in modo da poter essere ben distinguibile dal complesso delle indicazioni

che compaiono su di essa. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui è ottenuto l'olio. È vietato l'uso di riferimenti geografici aggiuntivi, indicazioni geografiche o indicazioni di luoghi esattamente corrispondenti a comuni, frazioni in aree inserite nella zona di produzione.