



PSR Toscana 2014-2020

**Sostegno per l'attuazione dei Piani Strategici e la costituzione e gestione dei Gruppi Operativi (GO) del Partenariato Europeo per l'Innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura (PEI-AGRI)**

## **Sottomisura 1.2**

**PS-GO n.23/2017 "Olionostrum"  
CUP ARTEA 826222**

### **LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

Montevarchi 30 giugno 2021

Il tecnico  
dr. agr. daniele menabeni





Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

## PREMESSA

Il comune di Bucine, già da qualche anno, ha intrapreso un percorso di valorizzazione dell'olio extra vergine prodotto dalle olive coltivate negli oliveti delle colline della Val d'Ambra. Il progetto si è evoluto partendo da concorsi tra i produttori che sono serviti come input per il miglioramento della qualità del prodotto, fino a realizzare un vero e proprio olio caratterizzante il territorio utilizzando le olive di alcune piante che erano state individuate come morfologicamente diverse dalle cultivar comunemente utilizzate e quindi potenzialmente autoctone della Val d'Ambra.

In questo contesto ha preso avvio il progetto "OLIONOSTRUM" che, ottenuto il finanziamento nell'ambito del PS GO dalla regione Toscana, prevede la caratterizzazione dei fenotipi individuati e la sperimentazione di un frantoio prototipale per la realizzazione di olio extra vergine di elevata qualità proveniente dagli oliveti della Val d'Ambra.

In quest'ottica il progetto costituisce una scelta fondamentale per la sostenibilità dell'olivicoltura della Val d'ambra per attivare un processo virtuoso che contribuisca al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Salvaguardare la biodiversità olivicola della Val d'Ambra;
- Accrescere il patrimonio informativo sul sistema produttivo e sul territorio di produzione affinché le professionalità dell'olivicoltura non vadano perdute;
- Promuovere la cultura e la conoscenza dell'olio EVO di qualità.

Il progetto dovrebbe portare alla caratterizzazione di un olio realizzato con le cultivar presenti nell'areale individuato franto secondo precise regole nel frantoio prototipale, una volta messo a regime, e l'adozione di un disciplinare di produzione cui i produttori dovranno attenersi.

In quest'ambito il comune di Bucine aveva già provveduto a registrare il marchio "OLIONOSTRUM" con il quale sono stati imbottigliati negli ultimi anni delle piccole produzioni a scopo divulgativo e sperimentale. A seguito della messa a punto del frantoio prototipale, l'obiettivo è quello di produrre olio EVO della Val d'Ambra con il marchio "OLIONOSTRUM" da un gruppo di produttori in forma associata.



Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

Per questo motivo il comune di Bucine metterà a disposizione il marchio, mediante gara di evidenza pubblica, per il soggetto che andrà poi a gestire il processo di produzione dell'olio extra vergine della Val d'Ambra ed alla successiva commercializzazione come "OLIONOSTRUM".

Il soggetto individuato (di seguito "soggetto"), oltre all'estensione del Disciplinare di produzione cui i soci dovranno attenersi, dovrà predisporre anche ed un sistema di controllo affinché esso venga adottato e rispettato.

Questo documento è quindi redatto come elemento propedeutico alla successiva estensione del Disciplinare di produzione. In esso sono quindi raccolti le seguenti informazioni:

- Indicazioni sui punti fondamentali per la realizzazione di un disciplinare di produzione;
- Elementi qualitativi da inserire nel disciplinare;
- Criticità da affrontare.



Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

## LINEE GUIDA DELLA STRUTTURA DEL DISCIPLINARE

### 1) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

In questa sezione deve essere indicato chiaramente il nome del prodotto che il disciplinare andrà a tutelare, che dovrà poi essere quello che gli utilizzatori dovranno inserire in etichetta. E' evidente che l'indicazione dovrà essere chiara in maniera da non lasciar adito ad interpretazioni.

Importante è verificare se sul mercato esistano già altre denominazioni con lo stesso nome.

#### Varietà di Olivo

In questa sezione andranno indicate le cultivar di olivo ammesse a produrre l'olio tutelato dal disciplinare.

Oltre a quelle già inserite nel repertorio degli olivi toscani ([http://germoplasma.arsia.toscana.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=4&Itemid=109&act=L&EROSGEN=-1&ShowCrit=0&ATTRIBUTO=3](http://germoplasma.arsia.toscana.it/index.php?option=com_content&view=article&id=4&Itemid=109&act=L&EROSGEN=-1&ShowCrit=0&ATTRIBUTO=3)) potranno essere inserite anche le nuove cultivar individuate dal lavoro di analisi fenotipica effettuata nel campo di collezione.

A titolo di esempio si riportano le principali cultivar che potrebbero essere ammesse, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzaio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi.

Potrebbero essere inserite altre varietà fino ad un massimo del 5%.

Alla luce degli studi condotti ed all'individuazione di nuovi genotipi autoctoni della Valdambra, potrebbe essere interessante inserire, per i nuovi oliveti, la clausola di dover piantare almeno una certa percentuale minima di questi genotipi in maniera da caratterizzare la tipicità dell'olio.



Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

## 2) MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE

In questa sezione possono essere indicate le menzioni geografiche aggiuntive alla denominazione tutelata dal disciplinare. Data la ristrettezza del territorio di produzione si ritiene non utilizzare alcuna menzione aggiuntiva.

## 3) ZONA DI PRODUZIONE

In questa sezione deve essere indicato l'areale di produzione che deve essere delimitato con cura descrivendo su carta i confini fisici. Dato che il disciplinare si riferirà all'olio della Val d'Ambra, va posta molta attenzione nella sua delimitazione che potrebbe non corrispondere con i confini amministrativi del comune di Bucine ma estendersi anche ai comuni limitrofi. Questo può succedere in oliveti su crinali in cui si rischierebbe di non ammettere parte di un oliveto che comunque grava sullo stesso territorio ed ha le caratteristiche per poterne far parte.

Altre indicazioni devono essere quelle legate ai tipi di suoli che possono essere utilizzati e dall'altitudine minima di coltivazione. A titolo di esempio potrebbe trovare posto le esclusioni delle zone pianeggianti di fondovalle, quelle eccessivamente argillose, e comunque gli altri microcentri in cui tradizionalmente la coltura olivicola non ha mai trovato favorevole riscontro produttivo e di longevità.

A titolo indicativo quindi la zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extra vergine di oliva OLIONOSTRUM potrebbe estendersi esclusivamente nel Comune di Bucine e Comuni limitrofi per una distanza di 1 km in linea d'aria dal confine del comune ed un altitudine minima di 250m slm.

In ogni caso quello che farà fede sarà il piano grafico di Artea che ogni azienda deve predisporre ad inizio di ogni anno.

## 4) LEGAME CON L'AMBIENTE

In questa sezione andrà descritto l'ambiente di coltivazione nelle sue caratteristiche fisiche, chimiche, morfologiche e microclimatiche in maniera da giustificare le peculiarità e l'unicità del prodotto.

Andranno descritte anche le caratteristiche salienti delle nuove cultivar individuate che possono caratterizzare l'olio prodotto in questa zona.

## 5) CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE

In questa sezione sono indicate le caratteristiche di coltivazione degli oliveti che fanno parte del disciplinare. In sede di estensione possono essere date indicazioni più o meno restrittive. Si può partire da quelle generiche e comuni a tutti i disciplinari di produzione dell'olio EVO che prevedono le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva tutelata da quel disciplinare devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative. Per quanto riguarda i sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

Per i nuovi impianti, oltre le forme tradizionali di allevamento, va indicato se sono ammissibili forme di allevamento intensive.

Il soggetto gestore del marchio tutelato dal disciplinare deve indicare il periodo di raccolta delle olive per potere avvalersi del marchio.

Lo stesso gestore per poter effettuare un controllo sulle produzioni deve indicare una data entro la quale raccogliere le denunce di produzione e dare delle indicazioni sulle rese massime ottenibili.

Possono essere fornite inoltre indicazioni su:

- tempo massimo di conservazione delle olive prima di essere conferite al frantoio;
- tipologia di contenitori per lo stoccaggio delle olive;
- tempo massimo di permanenza al frantoio prima della trasformazione
- produzione massima di olive per pianta e per ettaro;

A titolo di esempio si propongono le seguenti indicazioni:

- 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 OLIONOSTRUM devono essere quelle specifiche e tradizionalmente in uso nella zona di produzione.
- Non potranno essere utilizzati sistemi di allevamento intensivi.
- Per la gestione del suolo, si possono eseguire delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti.
- E' consentita la pratica dell'inerbimento.
- Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici.
- Gli oliveti normalmente sono condotti in asciutto, tuttavia in annate particolarmente siccitose e dove è possibile, è ammessa l'irrigazione.
- La difesa fitosanitaria deve essere eseguita, ove è necessario, in modo da ridurre al minimo indispensabile gli interventi, seguendo le indicazioni di buona pratica agricola approvate dalla Regione Toscana.
- La raccolta delle olive per la produzione dell'olio extra vergine di OLIONOSTRUM dovrà avere inizio a partire dall'invaiaatura fino al 30 novembre.
- 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'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti.
- La produzione di olive non potrà essere superiore ad una media di Kg 20 per pianta. Le olive raccolte dovranno essere trasportate con cura, in cassette massimo da 25l. Per il trasporto delle olive è vietato l'uso di sacchi o balle.
- La trasformazione delle olive deve avvenire entro le 24 ore successive alla raccolta.
- Le operazioni di oleificazione devono essere precedute da defoliazione e lavaggio delle olive.

- Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti.

## 6) MODALITÀ DI OLEIFICAZIONE

Ci sono alcune indicazioni che devono essere sempre presenti in un disciplinare a garanzia del prodotto per tutela del produttore e del consumatore:

- **Molitura:** deve essere chiaramente indicato dove gli operatori possono molire le olive per avvalersi del marchio.
- **Raccolta delle olive:** vanno indicate le modalità di raccolta ammesse che normalmente sono quelle che avvengono direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.
- **Lavaggio:** va indicata la modalità di lavaggio prima della frangitura delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a marchio del disciplinare. Normalmente viene indicato che devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente e che ogni altro trattamento è vietato.
- **Estrazione dell'olio:** vanno indicati i mezzi di estrazione dell'olio extravergine di oliva di che generalmente afferiscono ai soli processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto. Può essere indicata la resa massima dell'olio rispetto al peso delle olive.
- **Analisi chimico fisica:** il gestore del marchio si deve assicurare che l'olio etichettato abbia le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche previste dal disciplinare. Questo è un punto importante perché la credibilità del marchio non può essere messa in difficoltà da partite di olio non conforme. Quindi deve essere messo in piedi un sistema di "controllo" e "verifica" delle partite di olio. Va prevista sicuramente un'analisi chimico-fisica dei principali parametri dell'olio, ma non è da escludere la possibilità di un'analisi di un panel test riconosciuto. Dietro a questo c'è la necessità che il produttore identifichi in maniera univoca il prodotto da destinare a questa certificazione all'interno del proprio locale stoccaggio. Inoltre va





Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

codificato come i detentori delle partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica ed organolettica ai fini dell'utilizzo della denominazione del disciplinare possano presentare richiesta di certificazione del prodotto da loro detenuto.

A titolo di esempio si riportano le seguenti indicazioni

- È vietata l'utilizzazione del metodo di trasformazione mediante seconda estrazione, nota col nome di "ripasso", è, inoltre, vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) nell'ambito del processo di estrazione.
- Durante tale fase è altresì vietato l'uso del "talco".
- La resa in olio non può essere superiore al 20% in peso delle olive. L'olio, prima del confezionamento, deve essere conservato in recipienti in acciaio inox ubicati in locali con temperatura controllata di 16°.
- Tali contenitori dovranno essere saturati con gas inerte al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto.
- È consentito l'ottenimento dell'olio extravergine OLIONOSTRUM con metodo biologico.

## 7) CARATTERISTICHE AL CONSUMO

In sede di stesura del disciplinare vanno indicati i parametri che caratterizzano l'olio sia dal punto di vista chimico-fisico che organolettico. A titolo di esempio si riportano le principali caratteristiche di un olio che si possono trovare in alcuni disciplinari.

I valori possono essere modificati in rapporto alle prove che sono state fatte in questi due anni di sperimentazione o per dare delle indicazioni più stringenti in alcuni parametri relativi alla qualità:

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;
- sapore: di fruttato marcato;
- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi:  $\leq 16 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
- indice di rifrazione a 25°C: in legge
- K 232: in legge
- K 270: in legge
- acido palmitico: 8-14 %
- acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %
- acido stearico: 1,1 - 3 %
- acido oleico: 73 - 83 %
- acido linoleico  $< 9 \%$
- acido linolenico  $< 0,9 \%$
- acido arachico:  $< 0,6 \%$
- acido eicosenoico:  $\geq 60 \text{ mg/Kg}$
- polifenoli totali:  $\geq 150 \text{ mg/Kg}$
- tocoferoli:  $\geq 80 \text{ mg/Kg}$



Regione Toscana



Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

## 8) DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

I produttori che vorranno fregiare il proprio olio con il riconoscimento OLIONOSTRUM, devono rispettare le norme che il soggetto gestore del marchio si darà (Disciplinare di produzione).

E' evidente che i produttori, per usufruire del marchio, dovranno far parte della forma associativa che verrà individuata tra quelle attualmente realizzabili: rete d'impresa, consorzio, società cooperativa, ecc.

L'olio extra vergine di oliva OLIONOSTRUM seguirà tutte le normative previste dalle normative vigenti (tracciabilità, confezionamento, etichettatura ecc.) .

In questa sezione vanno indicate le menzioni che possono essere aggiunte e quali no e la modalità di presentazione del prodotto finito.

A titolo di esempio non dovrebbe essere possibile aggiungere qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori, quali: "monovarietale", "raccolto a mano", ecc.

Può essere 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.

In etichetta non può esserci nessun riferimento alla Toscana sia da un punto di vista grafico che di immagini.

### 8.1 Indicazione della tipologia di contenitore e capacità massima ammessa.

Può essere fornita anche l'indicazione dell'obbligatorietà dell'uso di un certo tipo di chiusura per le bottiglie (tappo anti rabbocco).

Oltre a quelle previste, in etichetta deve essere apposto apposito sigillo di Garanzia rilasciato dalla soggetto detentore del marchio e le bottiglie devono riportare un numero progressivo di imbottigliamento per garantire l'unicità e l'esclusività di tale partita di olio extra vergine di oliva.

Dovrà essere obbligatorio riportare sulla confezione l'annata di produzione delle olive ed il mese da cui l'olio è ottenuto.



Regione Toscana



Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

Sarà consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.

Si suggerisce di realizzare un logo che dovrà essere apposto sulle confezioni dell'olio OLIONOSTRUM.

Di questo dovranno essere definiti:

- esecutivi grafici, con descrizione del logo;
- colori;
- dimensione per le varie tipologie di confezioni utilizzate

## 9) CONTROLLI

Dovrà essere indicato il soggetto che è detentore del marchio e che è predisposta alla gestione della corretta applicazione del Disciplinare di produzione.

Il soggetto che gestirà il marchio "OLIONOSTRUM" dovrà predisporre quindi un sistema di controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione che potrà essere esercitato direttamente dal soggetto o attraverso tecnici esterni o veri e propri organismi di controllo.

Il soggetto potrà, per esempio, nominare un tecnico che avrà il potere di monitorare gli oliveti, valutare la corretta applicazione delle tecniche agronomiche, stimare le produzioni delle singole aziende o la produzione complessiva degli aderenti al marchio secondo quanto dichiarato nel piano grafico.

## ALTRE INFORMAZIONI

Al fine di formulare correttamente un disciplinare di produzione o per fornire un supporto a chi lo utilizzerà, può essere utile considerare di allegare al Disciplinare una nota sulla corretta metodologia da seguire per portare le olive nelle migliori condizioni possibili al frantoio e la conseguente conservazione. Di seguito si riportano i principali punti cui fare riferimento:

1. Evitare attacchi fungini che possano causare marciumi alle olive (micosi delle olive, lebbra);
2. Controllare in maniera efficace gli attacchi della mosca olearia, in modo da avere drupe prive di infestazione; nel caso in cui si registri un minimo attacco è consigliabile anticipare la raccolta.
3. Raccogliere le olive "direttamente dall'albero" senza danneggiare i rami
4. Porre attenzione alle operazioni di raccolta in modo da evitare per quanto possibile lesioni e danni alla polpa delle olive.
5. Raccogliere le olive quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione.
6. Le olive appena raccolte dovranno essere trasferite in cassette di plastica forate avendo cura di non riempirle completamente. Le cassette non dovranno rimanere esposte direttamente alla luce del sole.
7. Una volta raccolte le olive dovranno essere molite il prima possibile riducendo al minimo i tempi di conservazione.
8. Le olive dovranno essere fatte pervenire al frantoio in idonei contenitori di plastica forati (cassette, bins) e conservate solo per breve tempo rigorosamente in ambienti freschi, ben areati, meglio se a temperatura controllata.
9. L'integrità della polpa delle olive dipende molto dal loro grado di maturazione; olive in avanzato stadio di maturazione presentano una polpa poco consistente, facilmente soggetta a lesioni e rottura della struttura cellulare con conseguente innesco di fenomeni enzimatici, idrolitici ed ossidativi.
10. Più le olive sono mature e più accurati e puntuali dovranno essere gli accorgimenti da



Comune di Bucine

Via Vitelli 2, Bucine (Ar)

Dr. Daniele Menabeni Agronomo  
Consulenze agricole ed ambientali

adottare per evitarne la degradazione, in particolare, i tempi di conservazione dovranno essere drasticamente ridotti.

11. Per una migliore conservazione, l'olio appena estratto dovrà essere immediatamente filtrato

12. L'olio filtrato dovrà essere trasferito in idonei recipienti perfettamente puliti e privi di odori. L'olio dovrà essere conservato in contenitori con lo spazio di testa inertizzato con gas tecnici come Azoto o Argon per evitarne il contatto con l'ossigeno.

13. Confezionare l'olio in contenitori di vetro scuro o laminato metallico per proteggerlo dalla luce

Montevarchi, 30 giugno 2021

Il tecnico  
dr. agr. daniele menabeni

