

Approvato dal Consiglio Nazionale 22/23 Novembre 2014

Regolamento Presidio Slow Food dell'olio extravergine di oliva

Al Presidio possono accedere esclusivamente olivicoltori, singoli o associati, che producono olio extravergine secondo le regole fissate da Slow Food. Non è ammessa la produzione di olio da olive acquistate, anche se provenienti da oliveti in possesso dei requisiti richiesti dal Presidio.

Possono accedere al presidio anche piccoli frantoi cooperativi autorizzati da Slow Food se presentano le stesse garanzie richieste ai produttori singoli, in particolare se hanno un sistema di tracciabilità della filiera oliveto-olio per i vari produttori aderenti (nel caso abbiano più di una linea devono garantire la possibilità di identificare con il logo del Presidio solo i lotti che rispettano il presente regolamento)

Sono ammessi produttori che, pur in presenza di diverse linee di prodotto, ne individuano una sola atta ad essere identificata come Presidio

La sostenibilità della coltivazione (quando non certificata biologica) deve essere autocertificata dal produttore che deve rispondere di eventuali verifiche e controlli effettuati da Slow Food.

Il presidio può riguardare sia oli ottenuti da olivaggio sia monovarietali. È ammesso l'assemblaggio di lotti della stessa cultivar e/o dello stesso olivaggio provenienti dallo stesso oliveto; non è consentito invece il taglio di oli post molitura.

La valutazione di un panel di degustatori esperti, stabilito da Slow Food, deve prevedere che l'olio ottenga un punteggio minimo di 75/100 e deve essere valutato in ogni campagna olearia.

Il confezionamento deve avvenire obbligatoriamente in vetro scuro e deve essere specificata l'annata agraria in etichetta (campagna anno XX).

I produttori devono obbligatoriamente avere l'etichetta narrante che spiega la propria filiera produttiva

Materia prima

Le cultivar che compongono l'oliveto devono essere autoctone del territorio regionale di riferimento.

L'80% delle piante che compongono l'oliveto deve avere un'età minima di 100 anni ma sono ammesse eventuale deroghe sono ammesse eventuale deroghe in aree di produzione con impianti più giovani, purché motivate da ragioni storico-ambientali.

(Nel restante 20% si considerano inclusi gli impollinatori di altre varietà e piante con età inferiore a quanto indicato)

Coltivazione e produzione

Non è consentita la concimazione del terreno con fertilizzanti di sintesi

Non è consentito il diserbo chimico;

Nei trattamenti, rispetto al residuo massimo consentito (RMA), il residuo fisso sulla produzione del Presidio deve essere pari a 0.

Le lavorazioni del terreno (fresatura, aratura, erpicatura, eccetera) su pendenze superiori al 15% devono essere eseguite seguendo indicazioni e buone pratiche agronomiche per evitare l'erosione e le frane dei terreni. I tecnici di Slow Food sono a disposizione per dare indicazioni in proposito e le buone pratiche da tenere saranno anche riportate nel disciplinare del Presidio.

L'irrigazione non è consentita. In alcune regioni sono possibili deroghe ma con sistemi localizzati di irrigazione. In caso di intervento irriguo questo deve essere sospeso almeno 20 giorni prima della raccolta.

Non sono ammessi: la raccolta da terra, l'uso di reti permanenti, l'impiego di prodotti cascolanti.

La raccolta delle olive deve avvenire a invaiatura non completa pena il mancato raggiungimento dei parametri qualitativi. Deve essere effettuata a mano o con l'ausilio di attrezzature agevolatrici che non danneggino l'integrità delle olive e rispettino la vegetazione delle piante. Non è consentita la raccolta con macchine scuotitrici applicate al tronco o alle branche principali

Il trasporto al frantoio e la lavorazione devono avvenire nel minor tempo possibile e non oltre 24 ore dalla raccolta servendosi di contenitori fessurati e di dimensione standard (25 kg) per preservare l'integrità delle olive evitandone la fermentazione.

Sono ammessi unicamente frantoi a ciclo continuo

Il frantoio deve essere locale ed è obbligatoria la dichiarazione del frantoio utilizzato in etichetta

E' consigliabile il filtraggio immediato dell'olio appena franto

E' obbligatoria la conservazione in acciaio dell'olio

Meccanismo di funzionamento del Presidio

Nelle regioni dove ci sono produttori aderenti, realmente o potenzialmente, viene indicato un responsabile Slow Food del Presidio, come previsto per gli altri presidi e regolato dal Regolamento del Presidio Slow Food, il responsabile viene concordato con il Responsabile regionale dei Presidi e l'Ufficio Nazionale.

I responsabili del Presidio a livello regionale inviano l'elenco dei produttori che richiedono di aderire al Presidio all'ufficio nazionale.

Per ogni produttore viene richiesto il catastino delle produzioni che hanno il potenziale di adesione (specificando comune, foglio, particella, età dell'oliveto, superficie, numero di piante, cultivar, quantitativo prodotto, frantoio di riferimento). Il catastino deve inoltre riportare il prezzo di vendita con una indicazione delle spese che concorrono a formare il prezzo (costi di produzione, contesti ambientali particolari, tipologia di raccolta etc).

Il dato della produzione deve essere comunicato ogni anno attraverso l'aggiornamento del catastino come da Regolamento dei Presidi Slow Food.

Tra dicembre e gennaio di ogni anno viene inviata una richiesta dei campioni ai produttori che vengono valutati dal panel di degustatori stabilito da Slow Food.

Gli oli che superano la soglia minima possono ottenere il logo del Presidio.

L'adesione è quindi annuale e l'annata agraria di riferimento specificata in etichetta aiuta a identificare i produttori che possono o meno utilizzare il logo del Presidio. L'Ufficio Presidi rilascerà ogni anno una specifica autorizzazione all'uso del marchio in etichetta per l'annata di riferimento.