

REGOLAMENTO DEL PRESIDIO SLOW FOOD OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Produttori

Al Presidio possono accedere esclusivamente olivicoltori, singoli o associati, che producono olio extravergine di oliva (EVO) secondo le regole fissate da Slow Food.

Non è ammessa la produzione di olio EVO 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 solo i lotti che rispettano il presente regolamento).

Sono ammessi produttori riuniti in cooperativa, anche nella fase di frangitura, qualora gli stessi produttori rispettino le indicazioni previste dal presente disciplinare, sia garantito il sistema di tracciabilità oliveto-olio e sia garantita la puntuale identificazione dei lotti riferiti alla filiera ammessa a Presidio.

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

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 eventuali 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).

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.

Coltivazione, produzione e confezionamento

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.

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.

La raccolta delle olive deve avvenire a invaiatura non completa, per un più agevole rispetto dei parametri qualitativi degli oli prodotti.

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 sono consentiti: la raccolta da terra, l'uso di reti permanenti, l'impiego di prodotti cascolanti e la raccolta con macchine scuotitrici applicate al tronco.

La lavorazione in frantoio deve avvenire nel minor tempo possibile e comunque non oltre 24 ore dalla raccolta. Le operazioni di trasporto e stoccaggio vanno effettuate servendosi di contenitori fessurati e, preferibilmente, di dimensione standard (25 kg) per preservare l'integrità delle olive evitandone la fermentazione.

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

Sono ammessi unicamente frantoi a ciclo continuo.

È consigliabile il filtraggio immediato dell'olio EVO appena franto.

È obbligatoria la conservazione dell'olio EVO in acciaio.

Il confezionamento può avvenire esclusivamente in: vetro scuro, contenitori in banda stagnata (della capacità massimi di 5 litri) e bag in box.

In etichetta dovrà essere specificata l'annata agraria (campagna anno XX).

Meccanismo di funzionamento del Presidio

Nelle regioni dove ci sono produttori aderenti, realmente o potenzialmente, viene indicato un **Responsabile Slow Food del Presidio olio EVO**, come previsto per gli altri Presidi. Il Responsabile viene concordato con il Responsabile Regionale dei Presidi e l'Ufficio Nazionale.

I Responsabili del Presidio dell'olio EVO, a seguito delle visite aziendali e della degustazione degli oli candidati a Presidio, inviano all'Ufficio Nazionale l'elenco dei produttori che richiedono di aderire al Progetto e i **documenti necessari per la loro adesione**.

In un primo momento ogni produttore dovrà compilare il catastino (riferito alle produzioni che hanno il potenziale di adesione al Progetto), l'autocertificazione e le informazioni necessarie per realizzare il testo dell'etichetta narrante.

Dopo che l'Ufficio Nazionale avrà valutato positivamente la candidatura, i produttori compileranno la carta di utilizzo del marchio "Presidio Slow Food".

I Responsabili Slow Food del Presidio dell'olio EVO faranno sempre da tramite tra i produttori e l'Ufficio Nazionale.

L'olio EVO che possiede le caratteristiche di Presidio, dovrà essere obbligatoriamente commercializzato con il **logo Presidio Slow Food**.

L'uso del logo non può essere diffuso a tutta la produzione aziendale. Tutto l'olio EVO avente le caratteristiche del Progetto dovrà essere identificato con il logo Presidio Slow Food.

Il logo Presidio Slow Food potrà essere utilizzato esclusivamente sull'**etichetta narrante**, il cui testo spiega la filiera produttiva ed è concordato tra il produttore e Slow Food.

Ogni eventuale modifica del testo dovrà essere condivisa con l'Ufficio Nazionale.

L'etichetta narrante, come quella obbligatoria, ha valore legale e Slow Food a riguardo non si assume alcuna responsabilità. Le affermazioni riportate devono essere sempre corrette e provate perché gli organismi di controllo, che verificano la correttezza legale delle etichette, possono contestare anche dati presenti nell'etichetta narrante qualora non corrispondenti al vero.

Ogni anno gli oli candidati a Presidio saranno degustati dal panel di degustatori regionale di Slow Food in occasione della redazione della Guida. La **degustazione** è un passaggio importante, ma non implica in modo automatico l'esclusione di un produttore dal Presidio. Nel caso in cui gli oli non raggiungano la sufficienza (75 centesimi) occorre un momento di confronto (tra il gruppo di lavoro Regionale e Nazionale) per decidere come procedere. Nel caso di mancata ammissibilità, il prodotto di quella annata non sarà marchiato Presidio Slow Food e quindi non potrà essere commercializzato con l'etichetta narrante contenente il logo, ma l'azienda (se rispetta il disciplinare) rimarrà nel Progetto e continuerà ad essere indicata sul sito del Presidio.

Ogni anno, i responsabili Slow Food del Presidio dell'olio EVO dovranno comunicare all'Ufficio Nazionale il dato della produzione del Presidio di ogni produttore.

Ogni produttore del Presidio verserà annualmente un **contributo a** sostegno del progetto dei Presidi.

Oltre **all'autocertificazione**, svolta grazie allo strumento dell'etichettatura narrante, i produttori sono soggetti a eventuali visite di verifica da parte di soggetti incaricati dall'Ufficio Nazionale di Slow Food. Nel caso, i produttori forniranno anche documentazioni utili a supportare eventuali approfondimenti.