

PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SEGGIANO (DOP).

Art. 1 Nome del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "**Seggiano**" è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Descrizione del prodotto

2.1 Definizione

L'olio extra vergine di oliva Seggiano D.O.P. è ottenuto da olive prodotte nell'area delimitata dall'art. 3, in possesso delle caratteristiche e dei requisiti fissati da questo articolo e prodotto secondo le norme del presente disciplinare di produzione.

2.2 Caratteristiche organolettiche

- **Colore:** *dal verde al dorato;*
- **Odore:** *fresco, pulito netto di oliva;*
- **Sapore:** *punta di dolce, medio basso carico di piccante e amaro;*
- **Verifica dei requisiti organolettici per l'olio extravergine di oliva secondo il metodo COI (allegato XII Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche).**

2.3 Caratteristiche chimico – fisiche

- **Acidità massima totale:** espressa in acido oleico, in peso, non eccedente lo 0,50%;
- **Perossidi:** valore massimo 12;
- **K232:** max 2.20;
- **K270:** max 0.20;
- **Polifenoli totali:** uguali o maggiori a 80 ppm;
- **Tocoferoli totali:** uguali o maggiori a 100 ppm;

2.4 Filiera di produzione dell'olio extra vergine di oliva **Seggiano D.O.P.**

Le fasi di processo previste per la produzione dell'olio extra vergine di oliva Seggiano D.O.P che comprendono: la produzione dei frutti, la raccolta e stoccaggio delle olive, l'estrazione, lo stoccaggio, l'imbottigliamento e il confezionamento dell'olio, devono realizzarsi nella zona di produzione riportata nell'art. 3 di questo disciplinare di produzione.

2.4.1 Varietà ammesse

L'olio extra vergine di oliva Seggiano D.O.P deve essere ottenuto esclusivamente da oliveti iscritti in un apposito Albo, costituiti per almeno l'85% da piante appartenenti alla cultivar: "Olivastra di Seggiano" (denominata localmente anche "Olivastra Seggianese") e un massimo del 15% da piante di altre varietà.

2.4.2 Caratteristiche di coltivazione

La produzione di olive non potrà essere superiore a Kg 100 per pianta.
La raccolta delle olive per la produzione dell'olio extra vergine di oliva Seggiano D.O.P dovrà avere inizio a maturazione fisiologica o tecnologica che nella zona di produzione si ha alla fine del mese di ottobre. Pertanto frutti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva Seggiano D.O.P devono essere raccolti fino al 31 Dicembre.

2.4.3 Caratteristiche di raccolta e conservazione dei frutti

Le olive devono essere staccate direttamente dalla pianta, raccolte su teli o reti. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti.

Le olive raccolte dovranno essere trasportate con cura, in cassette o altri contenitori rigidi. Per il trasporto delle olive è vietato l'uso di sacchi o balle. L'eventuale conservazione delle olive deve avvenire in appositi locali freschi e arieggiati e per non più di tre giorni, per evitare fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione.

2.4.4 Trasformazione

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le 24 ore successive dal conferimento ai frantoi.

Le operazioni di oleificazione devono essere precedute da defoliazione e lavaggio delle olive con acqua a temperatura ambiente.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre olio che presenti le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. I frantoi ritenuti idonei alla trasformazione ed eventuale conservazione del prodotto verranno iscritti in un apposito elenco.

È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso", è, inoltre, vietato l'uso 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 30% in peso delle olive.

2.4.5 Conservazione dell'olio

L'olio, prima del confezionamento, deve essere conservato in recipienti in acciaio per alimenti ubicati in locali freschi destinati alla conservazione ottimale del prodotto, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto.

2.4.6 Confezionamento

Gli oli che si fregiano del riconoscimento Seggiano D.O.P., devono essere confezionati all'interno del territorio di produzione definito dal presente disciplinare.

I recipienti per il confezionamento dell'olio extravergine possono essere bottiglie di vetro scuro di capacità in litri di 0,10, 0,25, 0,50, 0,75 e 1; è inoltre consentito l'uso di recipienti di capacità di litri 5 in vetro o in materiali idonei.

Le confezioni devono essere eventualmente stoccate in locali di conservazione

freschi per evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche di questo prodotto.

La formazione dei lotti da inviare al consumo è consentita entro e non oltre 10 mesi dalla data ultima di raccolta delle olive.

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extra vergine di oliva Seggiano D.O.P si estende nei comuni di: Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cinigiano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano e parte del Comune di Castell'Azzara.

La zona del Comune di Castell'Azzara inclusa nell'areale di produzione dell'olio extra vergine di oliva Seggiano D.O.P è quella delimitata a nord dal confine con il Comune di Santa Fiora che dal Fiume Fiora risale fino ad incontrare la strada Provinciale n° 4. Da questo punto segue in direzione sud la strada Provinciale n° 4 fino a che quest'ultima non incontra, in località 'Bivio dei Terni', la strada provinciale n° 34. Da qui, sempre verso sud, percorre la strada provinciale n° 34 oltrepassando l'abitato di Selvena fino a che non incontra il Fosso Canala. Da questo punto, in direzione ovest, segue il Fosso Canala fino alla confluenza di questo con il fiume Fiora, che costituisce anche il confine con il Comune di Semproniano, da qui riprende verso nord fino al punto di partenza a confine con il Comune di Santa Fiora.

Tale areale, in un unico corpo, si estende per circa 641,67 Km², così come da cartografia allegata.

Art. 4 Elementi che comprovano l'origine

La specificità del prodotto deriva sia dalle peculiarità del territorio sia, soprattutto, dalla varietà, che non si trova altrove e/o comunque non ha altrove una così intensa diffusione.

Il primo cenno storico in cui il nome di Seggiano è legato all'olivicoltura tipica di questa zona risale addirittura all'anno 903 d.C. quando l'Abate Fatteschi parla dei terreni *"situati nel Castello di Seggiano, olivellati dall'Abate dell'Abbazia di San Salvatore"*.

Altre importanti notazioni storiche risalgono al 1676-77 nella relazione del Gherardini sulla "Visita dello Stato di Siena" in cui evidenzia che la produzione di olio in questi territori è *"d'avanzo"* e viene *"smaltita in Maremma"*. Lo stesso autore menziona, inoltre, gli edifici pubblici e sottolinea che, *"oltre al Palazzo di Giustizia, al Carcere, la bottega del calzolaio con stalla, la stanza del macello, il granaio, la pubblica Torre con sua campana, la Cisterna, la casa-spedale con l'abitazione dello spedaliere, c'è una stanza ad uso oliviera"*

Molti altri sono gli scritti storici: G.A. Pecci metà del XVIII secolo, G. Santi fine del XVIII secolo, ecc. in cui si evidenzia che la caratteristica principale del territorio di Seggiano è quella della produzione e del commercio dell'olio di oliva.

Il Granduca Pietro Leopoldo nei suoi viaggi per i borghi dell'Amiata e aveva, tra l'altro, potuto ammirare a Seggiano, *"bellissime coltivazioni di viti e di oliveti superbissimi!!"*. Anche storici ed economisti del recente passato (Serpieri e Imberciadori) hanno confermato nelle loro opere tale caratteristica del territorio di Seggiano, in particolare, e più in generale del Monte Amiata.

Art.5 Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Il rapporto biunivoco e inscindibile fra il territorio e la cultivar "Oliustra Seggianese" è la prova del forte legame sia con l'ambiente che con la popolazione, tanto che lo stesso nome fa riferimento alla località di origine. La pianta ha caratteristiche peculiari, è infatti capace di assumere un grande sviluppo; a parità di età e di condizioni ambientali la sua statura è doppia rispetto a quella delle altre cultivar (frantoio e moraiolo).

La cultivar è nata in questo territorio e solo qui si è diffusa, tanto è vero che tale varietà è presente soltanto nel versante occidentale del Monte Amiata. L' influenza diretta del clima freddo di tale montagna, nonché la relativa vicinanza degli oliveti a queste altitudini elevate, sono stati la causa principale che ha determinato l' affermarsi e il consolidarsi nel territorio di una unica cultivar di olivo, la sola capace di resistere alle forti gelate ed alle intensissime nevicate, invernali e primaverili.

D'altra parte la cultivar si identifica, in queste zone, con l'olivo stesso; infatti fino al primo dopoguerra era "l'unica" cultivar allevata, ed attualmente è quella più coltivata.

Le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche che rendono peculiare l' Olio Extra Vergine di Oliva di Seggiano D.O.P. sono fortemente legate al connubio cultivar - territorio, per cui altri oli, prodotti nello stesso territorio, ma ottenuti con olive provenienti da altre cultivar, presentano caratteristiche inequivocabilmente diverse.

Assai tipiche e costanti sono inoltre alcune peculiarità dell'olio extra vergine di oliva Seggiano D.O.P che, esaltano le sue proprietà nutrizionali ancor più delle di quelle organolettiche, in particolare, il suo grande patrimonio antiossidante (i cosiddetti composti minori, pari al 2 per cento circa della composizione). L'Olio Extra Vergine di Oliva di Seggiano può vantare un bagaglio di polifenoli (di cui è nota l' azione antiradicali liberi) di tutto rispetto (sostanze con spiccata azione antiossidante, anticolesterolo cattivo LDL, antinfarto, antitumore, antinvecchiamento).

Art. 6 Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/07/1992.

Art. 7 Etichettatura

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente. Oltre a quelle previste, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

1. "Olio Extra Vergine di Oliva
2. "Seggiano";
3. D.O.P. – Denominazione di origine protetta;
4. Logo della DOP, ai sensi del Reg. CEE 1726/98: tale logo può essere inserito o nell'etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;
5. Eventuali informazioni a garanzia del consumatore e/o informazioni nutrizionali.

Alla denominazione 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, selezionato, superiore e genuino. E' vietato l'uso di menzioni geografiche

aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche, che facciano riferimento a comuni, frazioni ed aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolare modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

È consentito l'uso di nomi di: aziende, tenute, fattorie solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda stessa. Il nome recante la specifica D.O.P. deve apparire in caratteri chiari, indelebili con colore in forte contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle altre indicazioni che compaiono in etichetta.

È obbligatorio riportare sulla confezione l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Art. 8 Logo



Descrizione

Il marchio in oggetto è costituito da un' oliva stilizzata inscritta in un cerchio a sua volta inscritto in un arco di cerchio concentrico la cui porzione aperta (dai 270° ai 360° circa) è completata dal testo Seggiano D.O.P.. L' oliva centrale ha un' inclinazione di circa 30° in senso orario ed è tagliata in basso a sinistra da una "S" stilizzata che descrive una sorta di goccia nella porzione minore dell' oliva.

Il gambo dell' oliva interseca i entrambi i cerchi concentrici dall' intersezione tra il gambo e il cerchio interno parte una foglia stilizzata che segue fino ai 90° in senso orario il profilo dello stesso cerchio interno.

Rivendicazione colori

Nessuna Rivendicazione

Colori per stampa

Nero su bianco

Bianco su nero (o altro fondo scuro)

Su Bianco: Cerchi e testo neri, foglia e corpo alto oliva in PANTONE 370, goccia in PANTONE 383

Su Nero: Cerchi e testo bianchi, foglia e corpo alto oliva in PANTONE 370, goccia in PANTONE 383