CONSORZIO
CORATINA
ALTA
QUALITÀ

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE MARCHIO COLLETTIVO DEL CONSORZIO CORATINA ALTA QUALITA'

Art.1
Marchio collettivo
L'uso del Marchio Collettivo denominato "Consorzio Coratina Alta Qualità" (d'ora in poi Marchio) è riservato all'olio ottenuto esclusivamente dalla varietà di olive "Coratina", rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Art.2
Varietà di olivo

L'uso del Marchio è riservato all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo "Coratina" presente negli oliveti dei soci. Non possono in nessun modo concorrere altre varietà presenti nell'azienda olivicola.

Art.3.
Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1, comprende i territori olivetati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo delle province di Bari, Barletta-Andria-Trani e Foggia. Tale zona è riportata in apposita cartografia.

Art.4.
Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art.1, devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati ad utilizzare il Marchio di cui all'art. l.

3. Sono pertanto idonei gli oliveti, generalmente coltivati in forma specializzata con allevamento a vaso tronco-conico con sesti compresi tra 13x13 per le coltivazioni più antiche e 6x6 per quelle recenti, i cui terreni sono caratterizzati in maniera maggiormente diffusa da terra rossa poggiante sulla roccia calcarea.
4. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva che utilizza il Marchio, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta all'art.3.
5. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio Collettivo di cui all'art. 1 deve essere effettuata entro il 31 gennaio di ogni anno.
6. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio Collettivo di cui all'art. 1 non può superare kg. 12.000 per ettaro. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.
7. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.
8. Prima dell'inizio della raccolta, l'olivicoltore deve presentare al Consorzio Fascicolo Aziendale aggiornato e Registro dei trattamenti aggiornati.
9. Il Fascicolo Aziendale aggiornato deve presentare obbligatoriamente nel dettaglio la varietà degli olivi presenti in azienda.
10. Le olive devono essere consegnate al frantoio entro 6 ore dalla raccolta.
11. L'azienda agricola deve preventivamente comunicare al Consorzio la raccolta e consegna al frantoio tramite apposito modello cartaceo e/o informatico.

Art.5
Modalità di oleificazione

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a marchio collettivo comprende l'intero territorio amministrativo delle province indicate al all'art. 3.
2. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a marchio collettivo di cui all'art.1, deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

3. Le Olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a marchio collettivo di cui all'art.1 devono essere conservate in frantoio fino alla fase di molitura in recipienti rigidi e areati o stoccate in idoneo olivaio.
4. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui l'art.l, sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di olio senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.
5. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro 24 ore dalla raccolta delle olive.
6. Il ciclo di produzione deve necessariamente terminare con la filtrazione del prodotto per mantenere qualità costante in tutto l'anno.

Art.6

Autocontrollo e campionamento

1. I consorziati aderiscono ad un sistema di autocontrollo nel perfetto rispetto delle Normative Regionali, Nazionali e Comunitarie.
2. All'atto del conferimento delle olive/olio, il Consorzio effettua campionamento in contraddittorio in confezioni sigillate.

Art.7

Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a Marchio Collettivo di cui all'art. 1, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde con riflessi gialli;
- odore: di fruttato intenso (mediana superiore a 6);
- sapore: fruttato con sensazione media di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a 0,3 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel Test: >= 7,5;
- numero perossidi: <= 8 MeqO2/Kg;
- K 232: <= 1,90 %;
- K270: <= 0,14%;
- Mosh: C10;
- C50: < 10 mg/Kg Moah C10 – C50: < 2 mg/Kg;
- Biopolifenoli >= 500.
- Trilinoleina <= 0,1

Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa dell'Unione Europea.

E’ comunque prerogativa del Consorzio creare delle linee particolari di olio con parametri migliorativi e qualitativamente più alti rispetto alle caratteristiche al consumo innanzi espresse.

In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizione ideale un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli prodotti da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

Art.8
Etichettatura e confezionamento

1. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragione sociale, marchi privati, purchè non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
2. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nella azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito 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 medesima.
3. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine a Marchio Collettivo di cui l'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata dall’art.3.
4. Il nome del Marchio Collettivo di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. Il Marchio deve altresì rispettare le norme di etichettatura prevista dalla vigente legislazione.
5. L'olio extravergine di oliva a Marchio Collettivo di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, in banda stagnata o bag in box di capacità non superiore a 5 litri.
6. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto e la tracciabilità dello stesso a tutela del consumatore.