COMUNE DI USINI

PROVINCIA DI SASSARI

Via Risorgimento n° 70 – Tel. 079/38.17.000 – Fax. 079/38.06.99
E- Mail comunediusini@cert.legalmail.it - sindaco@comunediusini.it - assessori@comunediusini.it – Sito internet www.comune.usini.ss.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (*E.V.O.*) DI USINI (SS) A *DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE* (*De.C.O.*)

APPROVATO CON DELIBERA DELLA GIUNTA COMUNALE N.107 DEL 14.10.2021

INDICE:

Art. 1 - "***Denominazione Comunale di Origine***" ("***De.C.O.***")

Art. 2 – Varietà

Art. 3 – Zona di produzione

Art. 4 – Coltivazione e raccolta

Art. 5 – Modalità di oleificazione

Art. 6 – Imbottigliamento

Art. 7 – Caratteristiche al consumo

Art. 8 – Procedure di rilascio del marchio

Art. 9 – Marchio "*De.C.O.*" di Usini

Articolo 1 – "Denominazione Comunale di Origine" ("De.C.O.")

Il **Regolamento** per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali per l'istituzione della "***De.C.O.***" ("***Denominazione Comunale di Origine***"), approvato con deliberazione consigliare nr. 17 del 29 aprile 2019, stabilisce i passaggi per l'assegnazione del suddetto marchio ai prodotti locali per l'iscrizione al "***Registro Comunale De.C.O.***".

Così come previsto dall'art. 5 comma 2 del **Regolamento** ("***Requisiti dei prodotti per l'attribuzione della "De.C.O.***"), per evitare di disorientare i consumatori, i prodotti non devono in alcun modo interferire con la riconoscibilità e le caratteristiche sancite dai marchi/denominazioni europei "*DOC*", "*DOCG*", "*IGT*", "*DOP*", "*IGP*", "*STG*", in quanto l'attività del Comune è già disciplinata dall'art. 13 del Testo Unico Enti Locali.

Una valutazione iniziale della documentazione relativa ai prodotti segnalati viene effettuata dalla "*Commissione De.C.O.*", che deposita la propria relazione alla Giunta Comunale per l'approvazione delle schede identificative.

Con il presente "***Disciplinare***", la Giunta Comunale di Usini intende promuovere e tutelare – mediante la "***Denominazione Comunale di Origine***" - la produzione delle varie tipologie dell' "***Olio di Usini***", ricavato esclusivamente dalle varietà "*Bosana*", "*Sivigliana sassarese*", "*Corsicana*" o altre varietà annoverate fra quelle appartenenti al "*germoplasma sardo*" e tipiche della tradizione Isolana (certificate da una commissione appositamente istituita con esperti in materia).

La "***Denominazione Comunale di Origine***" dell' "***Olio di Usini***" è riservata ai prodotti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente "***Disciplinare***".

Le disposizioni del presente "***Disciplinare***" entrano in vigore a decorrere dalla campagna di raccolta 2021/2022.

Articolo 2 - Varietà

L'**olio extravergine di oliva di Usini** (SS) riconosciuto con il marchio **a** "***Denominazione Comunale di Origine***" ("***De.C.O.***") deve essere ottenuto dalle varietà di olive indicate nel precedente articolo, presenti - da sole o congiuntamente - negli oliveti siti nel territorio amministrativo del Comune di Usini e/o in quelli limitrofi (vedasi art. 3).
Possono concorrere alla produzione altre varietà non annoverate nel precedente articolo, ma presenti negli oliveti aziendali fino ad un massimo del 10% rispetto al totale della produzione.

Articolo 3 - Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio **a** "***Denominazione Comunale di Origine***" ("***De.C.O.***") comprende l'ambito amministrativo del territorio del Comune di Usini, esteso alle aree olivate ricadenti nei territori dei Comuni limitrofi, ma tradizionalmente di proprietà o gestiti da coltivatori "*Usinesi*" (esempio: Sassari, Ittiri, Uri e Tissi).

Articolo 4 - Coltivazione e raccolta

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio a marchio "***De.C.O.***" devono essere quelle caratteristiche della zona e, in ogni modo, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le peculiarità organolettiche tipiche del territorio.

I sesti d'impianto, le forme d'allevamento, i sistemi di potatura e le altre tecniche agronomiche, devono essere quelli generalmente adottati nell'area di origine e, in ogni modo, atti a garantire un buon sistema di gestione delle piante nel rispetto dell'ambiente.

I produttori interessati possono rivendicare in tutto o in parte l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, purché le olive provengano da oliveti ricadenti entro i limiti geografici stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio a marchio "***De.C.O.***" viene effettuata nel periodo compreso fra il 15 ottobre e il 30 gennaio dell'anno successivo.

I metodi di raccolta delle drupe devono essere idonei a garantire la sanità e la qualità del prodotto ottenibile nel rispetto degli oliveti stessi e dell'ambiente: manuale, con agevolatori e/o con sistemi meccanici di raccolta.

Lo stoccaggio e il trasporto prima della molitura deve avvenire obbligatoriamente in piccole cassette forate. Non è consentito lo stoccaggio ed il trasporto in sacchi per evitare fermentazioni anomale.

Articolo 5 - Modalità di oleificazione

Il processo di estrazione dell'olio a marchio "***De.C.O.***" può avvenire in impianti ubicati nell'area amministrativa dei Comuni ricadenti nell' "*Unione dei Comuni del Coros*" e nel Sassarese, così come individuata all'art. 3 del presente disciplinare.

Le olive devono essere sottoposte a sistemi di estrazione fisico meccanici atti a garantire la qualità e la salubrità del prodotto; è vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) o meccanica (talco) durante la trasformazione delle olive in olio. È vietato il metodo di trasformazione noto come "ripasso".

La molitura delle olive deve avvenire nel più breve tempo possibile dopo la raccolta e comunque non oltre 48 ore dalla consegna in frantoio.

Articolo 6 - Imbottigliamento

L'olio **a** "***Denominazione di Origine Comunale***" deve essere immesso al consumo sia in bottiglie di vetro (nei diversi formati disponibili sul mercato), chiuse con tappo "*antirabocco*", sia in altri recipienti idonei di capacità non superiore a litri 5.

L'immissione al consumo può avvenire solo dopo aver effettuato le analisi o i controlli previsti.
Nelle confezioni deve essere comunque chiaramente indicata l'annata di produzione

Il **marchio** della "***Denominazione Comunale di Origine***" **del Comune di Usini** viene allegato al presente disciplinare (vedasi articolo 9).

Il **marchio** presenta la scritta *De.C.O.* con il tricolore, la scritta "*Denominazione Comunale di Origine Usini (SS) Sardegna - Italia*", con presenza un chicco d'uva in evidenza, un tralcio di vite e un ramo di ulivo vicono allo stemma comunale. I colori sono rosso, bianco, blu e verde.

Sono ammesse indicazioni con riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati che non traggano in inganno o non confondano arbitrariamente il consumatore.

Le disposizioni Comunitarie relative ad indicazioni dell'attività agricola dell'imbottigliatore come "*cascina*", "*fattoria*", "*podere*", "*olivicoltore*", "*tenuta*", "*viticoltore*" ed altri termini analoghi regolano il loro utilizzo.

Sono consentite indicazioni geografiche e toponomastiche che si riferiscano a frazione, località, aree e oliveti dove vengono prodotte le olive dalle quali si produce l' "***Olio di Usini De.C.O.***".

Articolo 7 - Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio a marchio "***De.C.O.***" deve presentare le seguenti caratteristiche:

- odore di fruttato;
- sapore di fruttato con sentori di amaro e di piccante con sentori e attributi positivi caratteristici delle varietà di olive coltivate di cui all'art. 1 (esempio: "*erbaceo*", "*cardo-carciofo*", "*mandorla*", "*pomodoro*" ....);
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso: non eccedente grammi ≤ 0,6 grammi per 100 grammi d'olio;

- numero perossidi: ≤16 meqO_2/kg;
- panel test e altri parametri secondo la metodica di cui all' "*allegato 12*" del "*Reg. CE 2568/91*", e comunque nel rispetto della normativa vigente.

Articolo 8 - Procedure di rilascio del marchio

Il marchio **a** "***Denominazione Comunale di Origine***" ("***De.C.O.***") è di proprietà del Comune e verrà rilasciato ai richiedenti che presenteranno domanda e risponderanno su autocertificazione ai requisiti contenuti nel presente disciplinare, a garanzia dell'origine del prodotto e dei segni di riconoscimento.

Il marchio "***De.C.O.***" verrà rilasciato dal Comune di Usini previa iscrizione dell'azienda/ditta/società al "***Registro Comunale De.C.O.***", come previsto dall'art. 10 del "***Regolamento per la tutela e la valorizzazione dei prodotti e delle attività agro-alimentari tradizionali locali e istituzione della De.C.O.***"

I richiedenti devono depositare presso l'Ufficio Amministrativo del Comune gli estremi catastali dei terreni coltivati a oliveto con le caratteristiche riportate nel presente disciplinare.

La documentazione dovrà contenere la specificazione del proprietario del terreno, della località e della superficie dedicata alla coltivazione di olive per varietà delle stesse per ciascun lotto per il quale si richiede la "***De.C.O.***".

Il "***Regolamento di Istituzione***" prevede, inoltre, agli **artt. 14 e 15** che vengano effettuati controlli a persone fisiche o giuridiche iscritte nel relativo elenco, per verificare l'osservanza del presente disciplinare di produzione.
Per ulteriori accertamenti sulla provenienza di origine degli oli commercializzati col marchio ci si potrà avvalere delle collaborazioni degli Enti preposti quali l' "*ICQRF*"[1] di Sassari, l'Università di Sassari, il "*Consiglio Nazionale Ricerche*" ("*C.N.R.*"), l' "*Agenzia Regionale per la Ricerca in Agricoltura Sardegna*" ("*AGRIS*[2]"), l' "*Agenzia Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura*" ("*LAORE*[3]"), l'Agenzia Regionale "*Argea*[4]", nonché di singoli professionisti (agronomi etc.) opportunamente incaricati.

Potranno essere utilizzate sia metodiche ufficiali di analisi in laboratorio, sia metodi di analisi statistica multivariata applicata alla "*Risonanza Magnetica Nucleare*" ("*NMR*") al fine controllare l'origine che consentirà di definire l'appartenenza genetica, l'area geografica, il contesto pedoclimatico, i metodi di coltivazione (la produzione intensiva o biologica ecc.), a tutela del consumatore ed a garanzia della qualità del prodotto.

Il controllo di verifica potrà essere effettuato per ciascun lotto di imbottigliamento.

I controlli di verifica entreranno a far parte del database di riferimento del prodotto della "***De.CO.***" di Usini.

---

[1] "**ICQRF**": **Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e delle Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari** del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

[2] "**AGRIS**" è l'agenzia della Regione Sardegna per la ricerca scientifica, la sperimentazione e l'innovazione tecnologica nei settori agricolo, agroindustriale e forestale. Rientra nella "mission" dell'agenzia favorire lo sviluppo rurale sostenibile, tutelare e valorizzare le biodiversità, accrescere la qualificazione competitiva della propria struttura nel campo della ricerca.

[3] "**LAORE**" è l'agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale. Promuove lo sviluppo integrato dei territori rurali e la compatibilità ambientale delle attività agricole favorendo la multifunzionalità delle imprese, le specificità territoriali, le produzioni di qualità e la competitività sui mercati.

[4] "**ARGEA**" Attualmente è in fase di riconoscimento per l'esercizio delle funzioni di organismo gestore, pagatore e di controllo in materia di finanziamento della politica agricola comunitaria. Esercita funzioni delegate dalla Regione Sardegna in materia di aiuti regionali, attività ispettive e di controllo in campo agricolo, ittico e attività gestionali delegate dall'Autorità di Gestione in materia di Politica Agricola comune e altre attività assegnate dalla Giunta Regionale.

Articolo 9 - Marchio "*De.C.O.*" di Usini

