

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
"CANINO" DOP**

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta "Canino" è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta "Canino" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%.

Art. 3

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta "Canino" devono essere prodotte nel territorio della provincia di Viterbo idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende, in provincia di Viterbo, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte).

La zona di produzione della denominazione di origine protetta "Canino" è sovrastata dal Monte Canino ed è così delimitata in cartografia 1:25.000: da una linea che, partendo sul limite nord della zona delimitata dal punto di incontro del confine che separa i comuni di Farnese e Valentano con il confine che divide i predetti Comuni da quello di Pitigliano, percorre in direzione nord il confine che divide il comune di Valentano da quelli di Farnese, Ischia di Castro e Cellere; segue verso nord-est i confini che dividono il comune di Piansano da quelli di Cellere e di Arlena, prosegue in direzione, est lungo il confine che divide il comune di Tuscania da quello di Arlena fino al Fosso Arroncino di Pian di Vico, e continua lungo il percorso del predetto Fosso fino al Torrente Arrone; prosegue, poi, lungo lo stesso Torrente fino al Guado dell'Olmo; continua in direzione sud dal Guado dell'Olmo percorrendo la strada provinciale Dogana, che collega Tuscania a Montalto di Castro, fino al bivio con la strada Statale n. 312 Castrense; prosegue verso sud-ovest, ripartendo dal suddetto bivio, e percorre la Strada Statale Castrense fino al fosso del Sasso che attraversa gli Archi di Pontecchio; percorre detto fosso fino al Fiume Fiora e prosegue verso monte, lungo l'alveo del fiume stesso, fino al punto di incontro dei confini dei comuni di Canino e Ischia di Castro con quello di Manciano; da tale punto prosegue seguendo il confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano; continua, in direzione ovest, a percorrere il suddetto confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano, poi quello tra Ischia di Castro e Pitigliano; infine, quello tra Farnese e Pitigliano fino a ricongiungersi al punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte

dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine vulcanica, con presenza, lungo le valli del fiume Fiora, di terreni calcarei-silicei derivanti da rocce quaternarie e terreni alluvionali, siano posti entro un limite altimetrico di 450 metri s.l.m..

Oltre alle forme tradizionali di allevamento, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 700 piante per ettaro.

La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata.

La produzione massima di olive/ha è di 12 tonnellate negli oliveti specializzati, mentre negli oliveti promiscui la produzione massima di olive per pianta non può superare le 0,15 tonnellate.

La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 01 ottobre e il 31 dicembre di ogni campagna olivicola.

Art. 6

Modalità di oleificazione

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente articolo 3.

La resa massima di olive in olio non può superare il 18%.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

Art. 7

Legame con la zona geografica

La coltivazione dell'olivo nell'area in esame, che è stata culla della civiltà etrusca, risale ai tempi lontani. Qui l'olivo cresce spontaneo, tanto da far conferire a questa zona l'attribuzione di toponimi rimasti ancora in uso, quale "Poggio Olivastro". Già gli etruschi, come testimoniano le raffigurazioni vascolari e gli affreschi nelle tombe, ne raccoglievano i frutti facendoli cadere percuotendo i rami con lunghi bastoni.

Gli olivi secolari che raggiungono grandi e maestose dimensioni, simili a quelle delle querce, testimoniano l'antica tradizione della popolazione locale verso la cultura dell'olivo e caratterizzano con la loro colorazione verde argento il paesaggio dolcemente collinare. In epoca più recente il territorio di Canino è stato latifondo di proprietà del Principe Torlonia fino agli anni '50 quando, con la riforma fondiaria, furono assegnate le terre ai contadini. Con l'avvento della riforma agraria l'olivicoltura ha una forte espansione; infatti in breve i nudi terreni del latifondo si trasformano in verdeggianti distese di nuovi oliveti.

Successivamente, negli anni '60 è iniziata la svolta in olivicoltura con l'introduzione di oliveto specializzato intensivo.

Solo a Canino con tale sistema sono stati impiantati 694 ettari di oliveto.

Nel 1965, su iniziativa dell'Ente Maremma, è stato promosso e costituito l'oleificio sociale cooperativo di Canino. Di tale cooperativa fanno parte attualmente circa 1140 soci che producono oltre il 60% dell'intera produzione della zona.

Canino, culla della civiltà etrusca, deve la sua notorietà all'olivo che da sempre costituisce parte fondamentale della sua economia. Borgo di origine etrusca, Canino fece parte nel medio Evo degli stati della Chiesa. Passò poi sotto il dominio del Ducato di Castro. Tornato in possesso dei Papi, nell'anno 1808 fu concesso in feudo a Luciano Bonaparte che abitò nel palazzo fatto costruire dalla famiglia Farnese. Lo stemma di Canino è rappresentato da un cane che allude alla località e dai tre gigli dei Farnese. La diffusione dell'olivo è stata facilitata dal fatto che l'olio prodotto a Canino è di qualità rinomata e conosciuta da sempre sui mercati oleari. Canino con il suo olio è stato protagonista di una grande ricerca epidemiologica degli anni '70, progettata e diretta dal prof. Ancel Keys insieme con altri ricercatori, i cui risultati hanno dimostrato come le popolazioni rurali di Canino, che consumano abitualmente l'olio extravergine di oliva prodotto nel posto, siano più protette dal rischio di trombosi rispetto alle popolazioni finlandese e americana che normalmente consumano grassi di origine animale. La tradizione popolare ha inciso sulla valorizzazione dell'olio extravergine di Canino mediante la Sagra dell'olivo, manifestazione paesana che si svolge ogni anno il giorno 8 di dicembre. La prima edizione risale al 1939. Oltre a far conoscere la pregiata qualità dell'olio, tale manifestazione è luogo di incontri e conferenze dei migliori esperti in campo tecnologico e nutrizionale. Dal 1989 al 1993, l'Oleificio sociale cooperativo di Canino, insieme con l'Ente di Sviluppo Agricolo Regionale, ha condotto un attento lavoro di caratterizzazione della produzione oleicola locale. Lo stesso Oleificio ha collaborato con i più importanti Enti di ricerca che si interessano dello sviluppo dell'olivicoltura e delle tecniche di trasformazione delle olive.

L'olio extravergine di oliva "Canino" DOP si contraddistingue sia per il forte legame con l'areale di produzione di cui all'articolo 3, che incide in modo univoco sulle peculiarità organolettiche e qualitative del prodotto, che per la sua secolare reputazione.

Le caratteristiche pedo-climatiche della zona quali suoli vulcanici con ph compreso tra 6,5 e 7,5, temperatura media annuale di 15-16°C che risente della brezza marina del litorale viterbese, piovosità intorno ai 600-800 mm/anno, determinano significativamente la qualità dell'olio "Canino" che si presenta: armonico e mai squilibrato, fruttato medio con note erbacee e/o carciofo, leggermente amaro tendente al piccante.

Nell'areale l'olivo non rappresenta solo una risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica ed ambientale del territorio; gli esperti olivicoltori e frantoiani sono stati in grado adeguare ed ammodernare le tecniche di coltivazione/trasformazione, traendo, sempre, dall'olio qualità uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori più esigenti.

Art. 8

Caratteristiche al consumo

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta "Canino" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde smeraldo con riflessi dorati;
- odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;
- sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero di perossidi $\leq 10 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla normativa sull'olio extravergine di oliva.

Art. 9

Designazione e presentazione

Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura "Canino". La dicitura «Canino» deve essere accompagnata dal simbolo dell'Unione previsto per la DOP. L'indicazione «denominazione di origine protetta» o il suo acronimo «DOP» può figurare in etichetta.

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

Il logo della denominazione, come di seguito riportato, è costituito da "CANE RAMPANTE BIANCO ED UN RAMETTO CON OLIVE SU SFONDO CELESTE SFUMANTE AL CHIARO, IL TUTTO RACCHIUSO IN UN CONTORNO DI COLORE GRIGIO A FORMA DI ANFORA IN CUI, NELLA PARTE SUPERIORE, SONO DISEGNATI TRE GIGLI".



colori CMYK
colori rgb web



GRIGIO SCURO
80% K (Nero)
#58585A



NERO
100% K (Nero)
#1A171B



SFUMATURA
dal 100% CMAN
al bianco



GRIGIO CHIARO
11% K (Nero)
#E8E8EC

E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'articolo 3.

E' tuttavia 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 particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa 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.

Il nome della denominazione di origine protetta "Canino" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Canino" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, ceramica o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Art. 10
Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Reg. UE 1151/12, dall'organismo di controllo pubblico Camera di Commercio di Viterbo Via Fratelli Rosselli 4 - 01100 Viterbo, - tel. +39 0 761 234 457 - 234424-25-02, e-mail: segreteria.generale@vt.camcom.it.