



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "UMBRIA".

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: "Colli Assisi-Spoleto", "Colli Martani", "Colli Amerini" "Colli del Trasimeno" "Colli Orvietani" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (varietà di olivo)

1) La denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Assisi-Spoleto" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

Moraiolo in misura non inferiore al 60%; Leccino e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 30% Possono, altresì, concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

2) La denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Martani" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

Moraiolo in misura non inferiore al 20%; S. Felice, Leccino e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

3) La denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Amerini" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

Moraiolo in misura non inferiore al 15%; Rajo, Leccino e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente, in misura non superiore all'85%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

4) La denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli del Trasimeno" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

Moraiolo e Dolce Agocia in misura non inferiore al 15%; Frantoio e Leccino congiuntamente in misura non inferiore al 65%. Possono, altresì, concorrere altre varietà fino al limite massimo del 20%.

5) La denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Orvietani" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

Moraiolo in misura non inferiore al 15%; Frantoio in misura non superiore al 30%; Leccino in misura non superiore al 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà fino al limite massimo del 20%.

Art.3 (zona di produzione)

1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata " Umbria", accompagnata dalla menzione geografica, "Colli Assisi-Spoleto" comprende i territori amministrativi dei seguenti comuni della regione Umbria: Gubbio, Scheggia e Pascelupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vigo, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Assisi, Spello, Valtopina, Foligno, Trevi, Sellano, Campello sul Clitunno, Spoleto (la parte ad est della SS n. 3 Flaminia), Scheggino, S. Anatolia di Narco, Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, Preci, Norcia, Cascia, Poggiodomo, Monteleone, Montefranco, Arrone, Polino, Ferentillo, Terni, Stroncone.

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata " Umbria", accompagnata dalla menzione geografica, "Colli Martani" comprende i territori amministrativi dei seguenti comuni della regione Umbria: Acquasparta, Spoleto (la parte ad ovest della SS n.3 Flaminia), Massa Martana, Todi, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Montefalco, Gualdo Cattaneo, Collazzone, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta, Torgiano, Bastia Umbra.

3) La zona di produzione delle olive destinate alla



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colli Amerini" comprende i territori amministrativi dei seguenti comuni della regione Umbria: Calvi, Otricoli, Narni, Amelia, Penna in Teverina, Giove, Attigliano, Lugnano in Teverina, Alviano, Guardea, San Gemini, Montecastrilli, Avigliano.

4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colline del Trasimeno" comprende i territori amministrativi dei seguenti comuni della regione Umbria: Perugia, Piegara, Paciano, Panicale, Castiglione del Lago, Magione, Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Lisciano Niccone, Umbertide, Città di Castello, Monte S. Maria, Tiberina, Corciano, Citerna, San Giustino, Montone, Pietralunga.

5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colli Orvietani" comprende i territori amministrativi dei seguenti comuni della regione Umbria: Montecchio, Baschi, Orvieto, Porano, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Alleroni, Ficulle, Parrano, San Venanzio, Monteleone d'Orvieto, Fabbro, Montegabbione, Montecastello di Vibio, Fratta Todina, Marsciano, Città della Pieve.

Art 4 (caratteristiche di coltivazione)

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine 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.

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 dell'olio.

2) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

denominazione di origine controllata "Umbria, accompagnata dalla menzione geografica " Colli Assisi-Spoleto" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 1 dell'art. 3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm. 981 e una temperatura media annua compresa tra $13,4 \pm 6^{\circ}\text{C.}$, i cui terreni siano derivati dalla disgregazione meccanica di calcari sopracretacei con formazione del tipo denominato "renano" in cui prevale lo scheletro mescolato a terra rossa o terra bruna, o formati da terre brune azonali derivanti dalla alterazione di calcari marnosi, di buona struttura e fertilità. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

3) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colli Martani" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm. 892 con valori massimi in autunno inverno e una temperatura media annua compresa tra $14 \pm 5,4^{\circ}\text{C.}$, i cui terreni siano costituiti da una serie di conglomerati, sabbie ed argille, con prevalenza dei costituenti silicei, generalmente dotati di calcare e prevalentemente sciolti. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

4) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Umbria, accompagnata dalla menzione geografica " Colli Amerini" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm. 927 e una temperatura media annua compresa tra $14,4 \pm 5,6^{\circ}\text{C.}$, i cui terreni siano situati nelle colline derivanti dalla erosione dei sedimenti del Villafranchiano e siano di natura arenacea, sabbiosi e marnoso-arenacei, con presenza alle falde dei rilievi rocciosi del Miocene di terreni detritici, sciolti ad alto contenuto di scheletro. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

5) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Umbria, accompagnata dalla menzione geografica " Colline del Trasimeno" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm. 873 e una temperatura media annua compresa tra 12,9+/-5,7°C., i cui terreni siano di colore bruno, ad alto contenuto in silice e con la presenza alternata di calcari marnosi, provenienti dal disfacimento dei grossi banchi di arenaria oligocenica, di buona struttura e tendenzialmente sciolti, o posti in collina e derivanti dai depositi del Villafranchiano in cui la sabbia è mescolata a marne calcaree con la formazione di terreni di medio impasto. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

5) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Umbria, accompagnata dalla menzione geografica " Colli Orvietani" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 5 dell'art. 3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm. 850 e una temperatura media annua compresa tra 14,1+/-5,5°C., i cui terreni siano situati nelle colline derivanti dalla erosione dei sedimenti del Villafranchiano e sono di natura arenacea, sabbiosi e marnoso-arenacei, con alle falde dei rilievi rocciosi del Miocene presenza di terreni detritici, sciolti ad alto contenuto di scheletro. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

6) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve essere effettuata a partire entro il 15 gennaio di ogni anno.

6a) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colli Assisi-Spoleto" non può superare Kg. 5.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 21%.



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

6b) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colli Martani" non può superare Kg. 5.500 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 19%.

6c) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colli Amerini" non può superare Kg. 6.500 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 17%.

6d) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colli del Trasimeno" non può superare Kg. 6.500 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 17%.

6e) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria", accompagnata dalla menzione geografica "Colli Orvietani" non può superare Kg. 6.500 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 17%.

4) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

5) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

5a) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Art. 5 (modalità di oleificazione)

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Assisi-Spoleto" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 1 dell'art. 3.

1a) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Amerini" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.

1b) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Martani" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.

1c) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli del Trasimeno" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.

1d) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Orvietani" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 5 dell'art. 3.

2) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali consentire che le suddette operazioni di oleificazione siano effettuate anche in stabilimenti siti nelle immediate vicinanze dei territori previsti nei precedenti commi 1), 1a), 1b), 1c), 1d), purchè sia dimostrata la tradizionalità di tali operazioni solo per le olive prodotte negli oliveti di pertinenza dell'azienda medesima, sentita di volta in volta la locale Camera di commercio in ordine alla tradizionalità di tale operazione e previo parere della regione Umbria e del Comitato nazionale per la tutela delle D.O.C. degli oli di oliva vergini ed extravergini.



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1, può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

4) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Assisi-Spoleto" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: fruttato forte;
- sapore: fruttato con forte sensazione di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 7,00$
- numero perossidi: ≤ 12
- K232 $\leq 2,0$
- K270 $\leq 0,20$
- acido oleico $\leq 82\%$
- polifenoli totali $\geq 150\text{ppm}$

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Martani" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: fruttato medi/forte;
- sapore: fruttato con forte o media sensazione di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 7,00$
- numero perossidi: ≤ 12
- K232 $\leq 2,0$
- K270 $\leq 0,20$
- acido oleico $\leq 82\%$
- polifenoli totali $\geq 125\text{ppm}$



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Amerini" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: fruttato medio;
- sapore: fruttato con media o leggera sensazione di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 7,00$
- numero perossidi: ≤ 12
- K232 $\leq 2,0$
- K270 $\leq 0,20$
- acido oleico $\leq 82\%$
- polifenoli totali $\geq 100\text{ppm}$

4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli del Trasimeno" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo dorato;
- odore: fruttato medio/leggero;
- sapore: fruttato con media o leggera sensazione di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 7,00$
- numero perossidi: ≤ 12
- K232 $\leq 2,0$
- K270 $\leq 0,20$
- acido oleico $\leq 81\%$
- polifenoli totali $\geq 100\text{ppm}$

5) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Umbria" accompagnata dalla menzione geografica "Colli Orvietani" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: fruttato medio;
- sapore: fruttato con media sensazione di amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 7,00$
- numero perossidi: ≤ 12



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

- | | |
|---------------------|----------------------|
| - K232 | $\leq 2,0$ |
| - K270 | $\leq 0,20$ |
| - acido oleico | $\leq 82\%$ |
| - polifenoli totali | $\geq 100\text{ppm}$ |

5) Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

6) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

7) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati.

8) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimicofisici ed organolettici.

Art.7 (designazione e presentazione)

1) Alla denominazione di origine controllata 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".

2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonchè il riferimento al confezionamento nell'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.



Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della provincia di Cosenza.

5) Ogni menzione geografica, autorizzata all'art. 1 del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Umbria".

6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

7) Il nome della denominazione di origine controllata 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. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

8) L'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

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

