



**COMUNE DI IMPRUNETA**  
**CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE**

**DISCIPLINARE DE.CO "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI IMPRUNETA"**

(Approvato dalla Giunta comunale con deliberazione 112/2020)

**Art. 1 Denominazione del prodotto**

La Denominazione Comunale "Olio Extravergine di oliva di Impruneta" è riservata all'olio rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

**Art.2 Zona di Produzione**

Le olive destinate alla produzione dell'"Olio Extravergine di oliva di Impruneta" devono essere raccolte nel territorio del Comune di Impruneta.

**Art.3 Varietà di ulivi**

La denominazione comunale di origine deve essere ottenuta da una o più delle seguenti varietà di olive, anche in combinazione fra loro:

Americano, Correggiolo, Frantoio, Grappolo, Gramignolo, Leccino, Leccio del corno, Madonna dell'Impruneta, Madremignola, Maremmano, Maurino, Moraiolo, Morchiaio, Pendolino, Piangente, Rossellino.

**Art. 4 Modalità di oleificazione**

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.

La molitura delle olive deve essere eseguita attraverso un sistema di estrazione a freddo (sotto i 23°C) sia esso tradizionale o a ciclo continuo .

**Art. 5 Tecniche di coltivazione**

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche del luogo. La raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 1° ottobre ed il 31 dicembre di ogni campagna olivicola.

Il frutto va raccolto, appena maturo, dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura e l'estrazione dell'olio deve avvenire preferibilmente nello stesso giorno della raccolta o comunque entro le 48 ore. In attesa della molitura le olive devono essere conservate in un luogo fresco ed areato ed in cassette di plastica forate.

**Art. 6 Presentazione e commercializzazione**

L'"Olio Extravergine di oliva di Impruneta" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: da verde intenso a giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- aroma di fruttato, da livello medio a livello intenso, accompagnato da sentore di mandorla, carciofo erba tagliata, altra frutta.

L'"Olio Extravergine di oliva di Impruneta" deve essere venduto in bottiglie di vetro scuro, in contenitori di alluminio e di acciaio di capacità variabile ed nella tipologia del "bag in box".

Il confezionamento del prodotto finito deve contenere almeno: - Nome ed indirizzo del produttore - Data confezionamento -Annata di raccolta- Logo De.CO Comune di Impruneta.

Quanto aggiunto, oltre alle specifiche obbligatorie sopra riportate, non dovrà essere comunque in contrasto con le disposizioni di cui al presente disciplinare.

**Art. 7 Controlli**

La richiesta di iscrizione nel registro della Denominazione Comunale “Olio Extravergine di oliva di Impruneta” previsto ai sensi dell’art. 5 del “Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari locali, dell’artigiano e delle feste tradizionali e istituzione della DE.CO” deve essere accompagnata da una relazione, a firma dell’imprenditore agricolo o del titolare dell’azienda agricola o da un loro incaricato, che contenga:

1. l’indicazione della collocazione geografica degli olivi destinati alla produzione dell’”Olio Extravergine di oliva di Impruneta”
2. numero e varietà di olivi, destinati alla produzione dell’”Olio Extravergine di oliva di Impruneta”;
3. ammontare delle produzioni di olio degli ultimi tre anni; le aziende costituite successivamente dovranno trasmettere al Comune il dato richiesto annualmente, entro il 31 dicembre, fino alla concorrenza dei tre anni.

I produttori inseriti nel registro dovranno presentare ogni anno, entro il 30 novembre, a pena di cancellazione dal registro DE.CO, i dati relativi alle analisi dell’olio, con particolare riferimento ai seguenti parametri: acidità, polifenoli e caratteristiche organolettiche.

Il Comune si riserva di effettuare in qualunque momento, anche tramite suoi incaricati, controlli sul rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare e delle notizie fornite al momento della richiesta di iscrizione nel registro.

Restano ferma l’obbligatorietà di tutti i restanti controlli di legge