

Il disciplinare

La denominazione di origine protetta, meglio nota con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.

L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali, sia fattori umani che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

Riportiamo di seguito il disciplinare che definisce le regole per il Lametia Dop.

Art. 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta "Lametia" 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 "Lametia" deve essere ottenuta dalla varietà di olivo Carolea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà in misura non superiore al 10%.

Art. 3 Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Lametia" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Catanzaro, nei territori olivati della Piana di Lamezia Terme idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

- Curinga
- Filadelfia (in parte)
- Francavilla Angitola (in parte)
- Lamezia Terme (ex Nicastro, Sambiasse, S. Eufemia)
- Maida
- San Pietro a Maida
- Gizzeria
- Feroletto Antico e Pianopoli.

Tale zona è così delimitata in cartografia 1:25.000: da una linea che, partendo dal punto più a nord sul mar Tirreno del confine comunale tra Gizzeria e Falerna, segue poi, in direzione est, il confine settentrionale del comune di Lamezia (ex Sambiasse, Nicastro e S. Eufemia) e prosegue, sempre verso est, sul confine settentrionale del comune di Feroletto Antico, per discendere verso sud lungo il confine di Pianopoli fino a raggiungere la confluenza dei comuni di Amato e Marcellinara (esclusi dall'area) e Maida.

Da questa confluenza prosegue verso sud-est lungo il confine settentrionale del comune di Maida, dal quale percorre, proseguendo verso sud, il limite est confinante con il Comune di Caraffa di Catanzaro (escluso dall'area) per ritornare verso ovest-sud-ovest lungo il confine meridionale di Maida (attiguo a quelli di Cortale e Jacurzo esclusi dall'area) fino ad incontrare il punto di confluenza dei confini comunali di Maida e S. Pietro a Maida. Di quest'ultimo ne percorre il confine comunale esposto a sud-est per raggiungere il punto di incontro con il territorio del comune di Curinga e discendere verso sud lungo il confine di levante e meridionale dello stesso comune. Tale linea, nell'intercettare il confine settentrionale del comune di Filadelfia, si dirige verso sud-ovest escludendo tutta la parte posta a sud del centro urbano dello stesso comune, situata ad una altitudine di 554 metri s.l.m.

Proseguendo verso ovest la linea raggiunge il confine del comune di Francavilla Angitola; nel punto d'incontro con detto confine ne percorre il limite di levante discendendo verso sud fino alla contrada Castellano. Da questa, escludendone il territorio posto a sud, prosegue verso ovest seguendo il confine nord della contrada Caredrande, fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Francavilla.

Da detto punto la linea costeggia il limite meridionale del comune di Francavilla fino ad incontrare il limite est del comune di Pizzo Calabro. Da questo incrocio risale verso nord sul confine comunale di ponente del comune di Francavilla per ripiegare verso il mare ad ovest lungo il confine settentrionale del comune di Pizzo Calabro fino a raggiungere, proseguendo verso nord, lungo la costa del mar Tirreno, il punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione

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

Pertanto, sono da considerarsi idonei gli oliveti i cui terreni, di origine alluvionale, siano costituiti quasi esclusivamente da depositi continentali recenti ed attuali, porosi con permeabilità nell'insieme elevata, con spessore profondo, o molto profondo, sabbiosi o di medio impasto. Per i nuovi impianti sono da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni sono permeabili, profondi, sciolti o di medio impasto provvisti di buone sistemazioni, atte a garantire lo sgrondo delle acque superficiali e profonde.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento con una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro. La produzione massima di olive/ha non può superare i quintali 130 per ettaro negli oliveti specializzati. Per la coltura consociata o promiscua gli organi tecnici della regione Calabria accertano la produzione massima di olive/ha in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell' invaiatura e non si protrae oltre il 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

La raccolta delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n.573, in unica soluzione.

Art. 5 Modalità di oleificazione

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

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Lametia" può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

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.

Art. 6 Caratteristiche al consumo

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

- colore: da verde a giallo paglierino;
- odore: di fruttato;
- sapore: delicato di fruttato;
- punteggio minimo al panel test: $\geq 6,5$;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $\leq 14,00$ meqO₂/kg;
- K232: $\leq 2,00$;
- K270: $\leq 0,20$;
- polifenoli totali: ≥ 170 .

Altri parametri chimico fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

In ogni campagna oleicola il consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine protetta "Lametia" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrizzazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

Art. 7 Designazione e presentazione

Alla denominazione 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, genuino.

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'art.3.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè 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 zona di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

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 oleicola 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 "Lametia" 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.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Lametia" deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.