

ALLEGATO

Disciplinare di produzione dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta

“Irpinia – Colline dell’Ufita”

ART. 1 DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta *“Irpinia Colline dell’Ufita”* è riservata all’olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2 VARIETA’ DI OLIVO E CARATTERISTICHE AL CONSUMO

La Denominazione di Origine Protetta *“Irpinia Colline dell’Ufita”* è riservata all’olio di oliva extravergine ottenuto dalle olive prodotte negli oliveti delle aziende all’interno del territorio ricadente nel successivo articolo 3 e composti, nell’ambito aziendale, dalle varietà:

- *“Ravece”* presente in misura non inferiore al 60%;
- *“Ogliarola”, “Marinese”, “Olivella”, “Ruveia”, “Vigna della Corte”* da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%;
- eventualmente, *“Leccino”* e *“Frantoio”* in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche al consumo:

L’olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta *“Irpinia Colline dell’Ufita”* all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-Colore: da giallo paglierino a verde più o meno intenso;

Caratteristiche organolettiche:

Descrittore	Mediana *
Difetti	0
Fruttato di oliva	3-6
Amaro	2-6
Piccante	2-6
Pomodoro	2-5

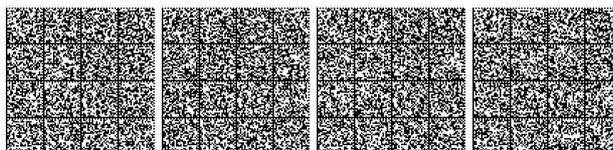
*CVr% minore o uguale a 20

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acidità %: inferiore o uguale a 0,5;
- Indice di perossidi mEq O₂/kg: inferiore o uguale a 10;
- Spettrometria UV K₂₃₂: inferiore o uguale a 2,2;
- Spettrometria UV K₂₇₀: inferiore o uguale a 0,2;
- Spettrometria Delta K: inferiore o uguale a 0,01;
- Polifenoli totali: superiore o uguale a 100 p.p.m. .

ART. 3 ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione, comprende l’intero territorio dei seguenti Comuni in Provincia di Avellino: 1-



Ariano Irpino, 2-Bonito, 3-Carife, 4-Casalbore, 5-Castel Baronia, 6-Castelfranci, 7-Flumeri, 8-Fontanarosa, 9-Frigento, 10-Gesualdo, 11-Greci, 12-Grottaminarda, 13-Lapio, 14-Luogosano, 15-Melito Irpino, 16-Mirabella Eclano, 17-Montaguto, 18-Montecalvo Irpino, 19-Montefusco, 20-Montemiletto, 21-Paternopoli, 22-Pietradefusi, 23-San Nicola Baronia, 24-San Sossio Baronia, 25-Sant'Angelo all'Esca, 26-Savignano Irpino, 27-Scampitella, 28-Sturno, 29-Taurasi, 30-Torella dei Lombardi, 31-Torre le Nocelle, 32-Treviso, 33-Vallata, 34-Vallesaccarda, 35-Venticano, 36-Villamaina, 37-Villanova del Battista, 38-Zungoli.

ART. 4 ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottiglieri, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5 CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE

1- Le condizioni pedoclimatiche, ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione dell'olio a Denominazione di Origine Protetta, devono essere quelle specifiche della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le tradizionali caratteristiche qualitative, organolettiche e chimico-fisiche stabilite dal presente disciplinare. Sono, pertanto, da ritenersi idonei gli oliveti compresi nella zona di cui al precedente art. 3, i cui terreni derivano da substrati di origine calcarea, marnosa o argillosa, marnosa per i rilievi, e da substrati alluvionali, sciolti, per i terreni pianeggianti.

2- I nuovi impianti devono essere di tipo specializzato, con l'utilizzazione di almeno l'85% della varietà: "Ravece".

3- Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi.

4- Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E' consentita la pratica dell'inerbimento.

5- Gli oliveti normalmente sono condotti in asciutto, tuttavia in annate particolarmente siccitose è ammessa l'irrigazione di soccorso.

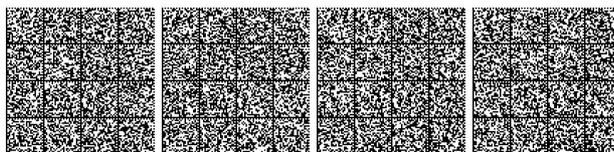
6- I trattamenti antiparassitari devono essere eseguiti nel rispetto del disciplinare di lotta integrata emanati dalla regione Campania.

7- La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente entro il 31 dicembre di ogni anno ad eccezione delle varietà "Marinese" e "Leccino" da raccogliere non oltre il 10 novembre. La raccolta deve essere effettuata a mano oppure con l'impiego di macchine, a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti o altri sistemi di captazione, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti (cascolanti).

8- Il trasporto deve avvenire in cassette forate o, comunque, in contenitori rigidi, forati. E' fatto divieto assoluto, nel trasporto e nella conservazione delle olive, l'uso di sacchi di qualsiasi materiale.

9- La produzione di olive non può superare i 60 kg a pianta. La resa massima di olio da olive non può superare il 20% del peso di olive.

10- Le olive devono essere conservate presso il frantoio in locali areati, in recipienti rigidi e forati, fino alla fase di molitura, che deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta.



ART. 6 MODALITA' DI OLEIFICAZIONE

1- Le operazioni di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" devono essere effettuate presso i frantoi localizzati entro il territorio così come delimitato all'art.3 del presente disciplinare.

2- 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.

3- È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso", è, inoltre, vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) nell'ambito del processo di estrazione. Durante tale fase è altresì vietato l'uso del "talco".

4- Dopo l'estrazione l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, o in cisterne di terracotta con smaltatura per alimenti, perfettamente puliti ed in locali igienici.

5- E' consentito l'ottenimento dell'olio extravergine "*Irpinia Colline dell'Ufita*" D.O.P. con metodo biologico.

6- L'imbottigliamento deve avvenire nella zona di produzione per garantire l'origine ed il controllo del prodotto e per impedire che il trasporto dello stesso olio allo stato sfuso possa causare il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche chimiche ed organolettiche poiché le condizioni climatiche del luogo di imbottigliamento ed il trasporto del prodotto sfuso possono modificare le caratteristiche organolettiche del prodotto considerato che durante i trasporti l'olio allo stato sfuso facilmente può assorbire odori e sapori indesiderabili.

ART. 7 LEGAME CON L'AMBIENTE

L'Olio Extravergine di Oliva "*Irpinia - Colline dell'Ufita*" D.O.P. possiede singolari qualità organolettiche che lo differenziano nettamente da altri oli, dimostrate da una ampia documentazione storica e dovute in particolare alla secolare dedizione degli olivicoltori e frantoiani dell'Irpinia, che hanno saputo legare questa produzione alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione. In particolare, l'aggettivo "*Ravece*" è già presente nella platea "*Urbis et Foranea*" redatta dal Vescovo Diomede Carafa nel 1517 da cui apprendiamo che la Cappella di San Nicola costruita nella parrocchiale Chiesa di San Matteo "*Have un hortale de ravei ala Sala*".

La tipicità dell'olio extravergine di oliva "*Irpinia - Colline dell'Ufita*" D.O.P. ci giunge dalla specifica piattaforma varietale, dai fattori naturali dell'areale di produzione quali il microclima, il terreno, nonché dalle particolari tecniche di coltivazione e di produzione tramandate nei secoli dagli olivicoltori irpini. L'insieme di tali fattori concorre a differenziarlo nelle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche. In particolare, la specificità dell'olio "*Irpinia - Colline dell'Ufita*" deriva soprattutto dalla varietà predominante, che non ha altrove una così intensa diffusione.

La cultivar "*Ravece*", è infatti nata in questo territorio e solo qui si è affermata per la sua capacità di adattamento alle diverse condizioni climatiche. L'influenza diretta del clima mite ma con eccezionali punte di freddo, nonché la ubicazione degli oliveti ad altitudini elevate, sono stati la causa principale che ha determinato il consolidarsi nel territorio di questa cultivar di olivo, capace di resistere alle gelate ed alle nevicate, invernali e primaverili. Si tratta di un'area in cui l'olivo risulta presente sin dai tempi dei romani, e viene coltivato in terreni collinari con una pendenza intorno al 20%, terreni più o meno argillosi, mediamente fertili e poveri di risorse idriche. Gli inverni, non estremamente rigidi, e le estati non eccessivamente calde, hanno conferito alla zona nel suo complesso un clima particolarmente favorevole all'insediamento dell'olivo nel corso dei secoli. La piovosità è di circa 700 mm annui, le temperature raramente scendono al di sotto dello zero, con punte di - 4° C per brevissimi periodi; mediamente la temperatura è di 18° C.

L'insieme di tali fattori concorre a differenziare l'olio nelle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche, da qualsiasi altro olio extravergine d'oliva, rendendolo quindi unico e pertanto meritevole di valorizzazione e tutela.



ART. 8 STRUTTURA DI CONTROLLO

L'olio "*Irpinia - Colline dell'Ufita*" D.O.P. per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sarà controllato da un organismo autorizzato, in conformità all'Art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/07/1992.

ART. 9 DESIGNAZIONE, PRESENTAZIONE E CONFEZIONAMENTO

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compreso gli aggettivi: tipo fine, scelto, selezionato, superiore, genuino e similari.
2. E' consentito l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione, solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.
3. Il nome della Denominazione di Origine Protetta "*Irpinia Colline dell'Ufita*" 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 altre indicazioni che in essa compaiono. Sull'etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo descritto all'art.10 ed il logo comunitario della D.O.P.
4. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine "*Irpinia Colline dell'Ufita*" ai fini dell'immissione al consumo devono essere: bottiglie di vetro scuro, ceramica e terracotta smaltata o recipienti in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta.
5. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml., recanti indicazioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'Organismo di controllo.

ART. 10 LOGOTIPO

L'etichetta dovrà riportare il logo della D.O.P. "*Irpinia Colline dell'Ufita*" come di seguito descritto: il logo per l'olio extravergine di oliva è costituito da un fiore a 13 petali, tratto da un decoro su ceramica ariane dipinto a mano, nei colori giallo – arancio – rosso bruno – marrone, che fa da corona circolare alla dicitura "*Irpinia Colline dell'Ufita*". Tale dicitura è scritta con carattere "*Post-Medieval*" nella versione tipografica "*Medium*", in bianco circolarmente, su fondo marrone scuro. Al centro della composizione, un cerchio bianco con sottile bordo color arancio contiene in forma circolare la dicitura "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.", in nero su sfondo bianco, scritta in carattere "*Rotis Semisans*", nella versione tipografica "*Extra bold*". Al centro, in nero, con la dicitura "RAVECE", in carattere manuale tratto da un'antica forma di scrittura carolingia – beneventana. Sottostante al cerchio bianco, sovrapposta inferiormente al fiore esterno, è inserita la sagoma dell'Italia con un pallino marrone che identifica l'area dell'Ufita. E' consentito il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.



SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

<< Irpinia – Colline dell’Ufita >>

N. CE :

D.O.P. (x) – I.G.P. ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome : Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
 Indirizzo : Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA
 Tel. : 06 – 46655104
 Fax : 06 – 46655306
 E-mail : saco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

- 2.1. Nome : Consorzio di Produzione e Valorizzazione Olio Extra Vergine d’Irpinia “*Irpinia – Colline dell’Ufita*”
 2.2. Indirizzo : Vico Lapronia, 8 – 83031 Ariano Irpino (AV)
 Tel. : + 39 0825 824955; Fax : + 39 0825 824955;
 e-mail : info@coprovoli.com
 2.3. Composizione : produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto: Classe 1.5 – Materie grasse – olio extravergine di oliva

4. Disciplinare

(sintesi delle condizioni di cui all’articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n.510/2006)

- 4.1. Nome: “*Irpinia – Colline dell’Ufita*”
 4.2. Descrizione: l’olio extravergine di oliva “*Irpinia – Colline dell’Ufita*” DOP al momento dell’immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:
 -Colore: da giallo paglierino a verde più o meno intenso;

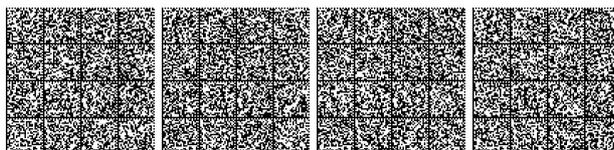
Caratteristiche organolettiche:

Descrittore	Mediana *
Difetti	0
Fruttato di oliva	3-6
Amaro	2-6
Piccante	2-6
Pomodoro	2-5

*CVr% minore o uguale a 20

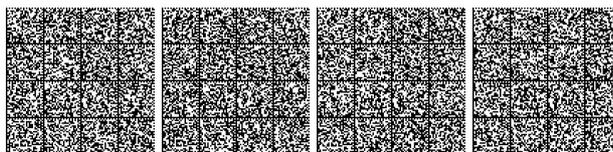
Caratteristiche chimico-fisiche:

-Acidità %: inferiore o uguale a 0,5;
 -Indice di perossidi mEq O₂/kg: inferiore o uguale a 10;



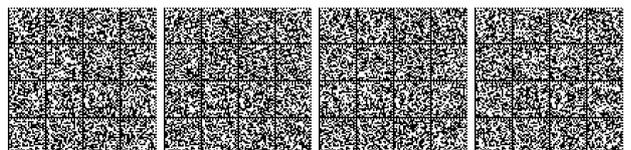
- Spettrometria UV K₂₃₂: inferiore o uguale a 2,2;
- Spettrometria UV K₂₇₀: inferiore o uguale a 0,2;
- Spettrometria Delta K: inferiore o uguale a 0,01;
- Polifenoli totali: superiore o uguale a 100 p.p.m. .

- 4.3. *Zona geografica:* La zona di produzione della denominazione di origine protetta “*Irpinia – Colline dell’Ufita*” interessa il territorio amministrativo dei seguenti comuni situati nella provincia di Avellino, Regione Campania: Ariano Irpino, Bonito, Carife, Casalbore, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottaminarda, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant’Angelo all’Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista, Zungoli
- 4.4. *Prova dell’origine:* Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottiglieri, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.
- 4.5. *Metodo di ottenimento:* l’olio extravergine di oliva “*Irpinia – Colline dell’Ufita*” DOP è ottenuto dalle olive prodotte negli oliveti composti, nell’ambito aziendale, dalle varietà: “*Ravece*”, presente in misura non inferiore al 60%, “*Ogliarola*”, “*Marinese*”, “*Olivella*”, “*Ruveia*”, “*Vigna della Corte*” da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%; eventualmente, “*Leccino*” e “*Frantoio*” in misura non superiore al 10%. Nella concimazione è ammesso l’utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E’ consentita la pratica dell’inerbimento. Gli oliveti normalmente sono condotti in asciutto, tuttavia in annate particolarmente siccitose è ammessa l’irrigazione di soccorso. I trattamenti antiparassitari devono essere eseguiti nel rispetto del disciplinare di lotta integrata emanati dalla regione Campania. La raccolta deve essere effettuata a mano oppure con l’impiego di macchine, a condizione che durante l’operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti o altri sistemi di captazione, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. È vietato l’uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l’abscissione dei frutti (cascolanti). Il trasporto deve avvenire in cassette forate o, comunque, in contenitori rigidi, forati. E’ fatto divieto assoluto, nel trasporto e nella conservazione delle olive, l’uso di sacchi di qualsiasi materiale. La produzione di olive non può superare i 60 kg a pianta. La resa massima di olio da olive non può superare il 20% del peso di olive. Le olive devono essere conservate presso il frantoio in locali areati, in recipienti rigidi e forati, fino alla fase di molitura, che deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta. 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. È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di “ripasso”, è, inoltre, vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) nell’ambito del processo di estrazione. Durante tale fase è altresì vietato l’uso del “talco”. Dopo l’estrazione l’olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, o in cisterne di terracotta con smaltatura per alimenti, perfettamente puliti ed in locali igienici. I recipienti in cui è confezionato l’olio extravergine “*Irpinia Colline dell’Ufita*” ai fini dell’immissione al consumo devono essere: bottiglie di vetro scuro, ceramica e terracotta smaltata o recipienti in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml., recanti indicazioni previste



dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'Organismo di controllo. È consentito l'ottenimento dell'olio extravergine "Irpinia Colline dell'Ufita" D.O.P. con metodo biologico. La coltivazione delle olive, nonché l'estrazione, e l'imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Irpinia Colline dell'Ufita" devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente punto 4.3., per garantire l'origine ed il controllo del prodotto e per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso possa causare l'ossidazione o il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche chimiche ed organolettiche, in particolare le tipiche note di erba e di pomodoro dell'olio "Irpinia Colline dell'Ufita" determinate dal contenuto in antiossidanti fenolici e dal profilo delle sostanze aromatiche. Il quadro compositivo, caratterizzato da un significativo livello di acidi grassi polinsaturi, predispone l'olio a perdere la sua qualità organolettica e tipicità per l'azione dell'ossigeno dell'aria durante la fase di travaso, pompaggio, trasporto e scarico, operazioni che si ripetono con maggiore frequenza nell'eventualità dell'imbottigliamento fuori zona.

- 4.6 *Legame*: Le caratteristiche aromatiche e gustative dell'olio extravergine di oliva "Irpinia Colline dell'Ufita" D.O.P. derivano principalmente dalla varietà "Ravece" che coltivata nell'areale di produzione, definito al punto 4.3, acquista caratteristiche particolari che permettono di conferire al prodotto un gusto fruttato medio, con un'armonica presenza della carica amara e piccante, la cui peculiarità è un chiaro aroma erbaceo con spiccate note di pomodoro verde e di carciofo. Le caratteristiche del territorio di riferimento, quali il microclima, il terreno, nonché dalle particolari tecniche di coltivazione e di produzione tramandate nei secoli dagli olivicoltori irpini concorrono infatti all'ottenimento di un olio extravergine di oliva altamente riconoscibile.
- L'influenza diretta del clima mite ma con eccezionali punte di freddo, nonché la ubicazione degli oliveti ad altitudini elevate, sono stati il fattore principale che ha determinato il consolidarsi nel territorio della cultivar "Ravece", capace di resistere alle gelate ed alle neviccate, invernali e primaverili. Si tratta di un'area in cui l'olivo risulta presente sin dai tempi dei romani, e viene coltivato in terreni collinari con una pendenza intorno al 20%, terreni più o meno argillosi, mediamente fertili e poveri di risorse idriche; tali terreni derivano da substrati di origine calcarea, marnosa o argillosa, marnosa per i rilievi, e da substrati alluvionali, sciolti, per i terreni pianeggianti. Gli inverni, non estremamente rigidi, e le estati non eccessivamente calde, hanno conferito alla zona nel suo complesso un clima particolarmente favorevole all'insediamento dell'olivo nel corso dei secoli. La piovosità è di circa 700 mm annui, le temperature raramente scendono al di sotto dello zero, con punte di -4° C per brevissimi periodi; mediamente la temperatura è di 18° C. L'insieme di tali fattori concorre a differenziare l'olio nelle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche, da qualsiasi altro olio extravergine d'oliva, rendendolo quindi unico e pertanto meritevole di valorizzazione e tutela. Fin dal 1517 tra i beni del capitolo della Cattedrale di Ariano figura "al contrappone una vigna so cinque rasole ce so dentro dui pedi di olive" e l'incentivazione alla coltura dell'olivo risulta dal toponimo "fontana dell'oliveto" sita nei pressi di "Amando" e ancora da "una vigna con alcuni pedi de olive ad Cerrito" oppure "un hortale con quattordici pedi de olive ale strabelle", "un hortale con olive alle cupe d'Ariano", "un hortale con pedi de olive alo piano". La coltura dell'olivo ebbe nel territorio interessato un notevole sviluppo nel XIX secolo perché nel 1893 "ci sono in attività 29 trappeti o frantoi di olive, quali dentro e quali fuori dell'abitato", Nicola Flammia, Storia della Città di Ariano, 1893. Sempre dal Flammia sappiamo che tra i terreni "alberati migliori sono quelli di S. Liberatore, Ottaggio, Cerreto, Viaggiano" cioè quelli posti tra i 400 ed i 600 metri s.l.m. e che si produceva annualmente "Olio, Anfore 50.000 tomoli l'anfora, grammi 2265" ed il costo era di lire 1.30 a litro mentre l'anfora costava lire 3.00. L'aggettivo "Ravece" è già presente nella *Platea Urbis et foranea* redatta dal Vescovo Diomede Carafa nel 1517 da cui apprendiamo che la cappella di San Nicola costruita nella parrocchiale chiesa di San Matteo "have un hortale de ravej ala sala", l'aggettivo viene ripetuto nella *Visita Pastorale* del Vescovo Donato de Laurentiis del 1580, sempre la stessa cappella nello stesso luogo "have un hortale di ravei".



4.7 *Organismo di controllo:*

Nome: IS.ME.CERT.
Indirizzo: Via G. Porzio – Centro direzionale, Isola G/1, Scala C, 13° piano, int. 98;
80143 – Napoli
Tel.: 081 7879789
fax: 081 6040176
e-mail: info@ismecert.it

- 4.8. *Etichettatura:* Il nome della Denominazione di Origine Protetta “Irpinia Colline dell’Ufita” 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 altre indicazioni che in essa compaiono. Sull’etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo di seguito descritto ed il logo comunitario della DOP. Il logo per l’olio extravergine di oliva è costituito da un fiore a 13 petali, tratto da un decoro su ceramica ariane dipinto a mano, nei colori giallo – arancio – rosso bruno – marrone, che fa da corona circolare alla dicitura “Irpinia Colline dell’Ufita”. Tale dicitura è scritta con carattere “Post Medieval” nella versione tipografica “Medium”, in bianco circolarmente, su fondo marrone scuro. Al centro della composizione, un cerchio bianco con sottile bordo color arancio contiene in forma circolare la dicitura “OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.”, in nero su sfondo bianco, scritta in carattere “Rotis Semisans”, nella versione tipografica “Extra bold”. Al centro, in nero, con la dicitura “RAVECE”, in carattere manuale tratto da un’antica forma di scrittura carolingia – beneventana. Sottostante al cerchio bianco, sovrapposta inferiormente al fiore esterno, è inserita la sagoma dell’Italia con un pallino marrone che identifica l’area dell’Ufita. E’ consentita il riferimento all’olio ottenuto con metodo biologico.



10A04502

