

Ingredienti per la panatura: uova, farina di grano, pangrattato, in quantità sufficienti per la formazione di una leggera copertura dell'oliva ripiena.

Il prodotto finito deve contenere almeno il 40% in peso di oliva denocciolata.

b) Lavorazione.

Le carni sopraccitate, tagliate in pezzi, vengono rosolate con cipolla, carota e sedano, in olio extravergine di oliva e/o strutto (è consentito l'uso del burro) e portate a cottura a fuoco lento con aggiunta di vino bianco secco e sale. A cottura ultimata la carne e gli ingredienti aggiuntivi vengono triturati. L'impasto viene legato con uovo, formaggio grattugiato e aggiunta di noce moscata.

Le olive preventivamente denocciolate vengono riempite con l'impasto così ottenuto. Le olive ripiene vengono passate nella farina, nell'uovo battuto ed infine nel pangrattato. Il prodotto finale è destinato alla frittura.

Art. 7.

Caratteristiche al consumo

Il prodotto finito deve avere le seguenti caratteristiche, fino alla data di scadenza indicata:

a) oliva in salamoia

caratteristiche organolettiche;

visive: colore uniforme dal verde al giallo paglierino;

olfattive: odore caratteristico di fermentato;

gustative: sapore lievemente acido; leggero retrogusto amarognolo; fragranza e croccantezza in bocca;

caratteristiche microbiologiche: conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare;

caratteristiche fisiche: polpa piena, fine, compatta, non raggrinzita, non granulosa.

b) oliva ripiena

caratteristiche organolettiche;

visive: forma leggermente allungata (ellittica), irregolare; presenza di aree verdi percettibili; alla rottura la panatura rimane aderente all'oliva, con impasto che si presenta compatto;

olfattive: percezioni olfattive di media intensità con note fruttate di oliva verde e spezie;

gustative: il prodotto risulta croccante, per la presenza della varietà oliva ascolana tenera, di sapore delicato con retrogusto amaro da intenso a mediamente intenso;

caratteristiche microbiologiche: conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare;

caratteristiche fisiche: 1 kg di olive ripiene deve contenere da un minimo di 65 a un massimo di 95 unità.

Art. 8.

Conservazione

Alle olive in salamoia possono essere aggiunti: acidificanti naturali; parti di pianta come aromatizzanti, infusi di finocchio selvatico, privi di residui cellulolici ottenuti utilizzando piante spontanee o piante provenienti da coltivazioni ricadenti nell'area indicata all'art. 3; è vietata l'aggiunta di coloranti, conservanti ed acidificanti ad eccezione dell'acido L-ascorbico (E300) e dell'acido citrico (E330).

Le olive in salamoia ripiene fresche o parzialmente cotte sono conservate nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, rispondenti alle vigenti normative in materia alimentare, assicurate dalle tecnologie di produzione e condizionamento adottate. In caso di conservazioni per periodi lunghi debbono essere surgelate immediatamente dopo la produzione, secondo le norme di legge vigenti.

Art. 9.

Adempimenti

Al fine di garantire la rintracciabilità della denominazione di origine, i singoli componenti la filiera produttiva devono essere identificati attraverso la loro iscrizione nei seguenti appositi elenchi:

a) dei produttori olivicoli con l'identificazione catastale degli oliveti idonei;

b) dei trasformatori con l'ubicazione degli impianti idonei di trasformazione delle olive;

c) degli allevatori di carni bovine, suine e di pollame con l'indicazione del numero dei capi allevati;

d) dei trasformatori di olive ripiene con l'ubicazione degli impianti idonei di trasformazione delle olive;

e) dei condizionatori, con l'ubicazione degli impianti idonei al confezionamento delle olive. Questi elenchi sono attivati, tenuti ed aggiornati dall'Organismo di controllo.

Art. 10.

Designazione e presentazione

Il nome della denominazione di origine protetta «Oliva Ascolana del Piceno» deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili e di dimensioni almeno doppie rispetto alle indicazioni di ditta, ragione sociale ed altre, in modo da poter essere ben distinguibile. Sull'etichetta dovrà, inoltre, figurare la dicitura «in salamoia», «in salamoia al naturale» o «ripiena» secondo la tipologia di prodotto cui si riferisce.

La denominazione «Oliva Ascolana del Piceno» è contraddistinta dal logo che segue:



Descrizione: l'immagine del logo «Oliva Ascolana del Piceno» si presenta come un cubo in prospettiva piatta, visto dal basso. Visualizza n. 3 facce in dimensioni diverse. In quella frontale, quadrato perfetto, vi sono realizzate n. 2 foglie di olivo stilizzate costruite esternamente da un cerchio inscritto al quadrato e internamente delimitate dall'ovale che a sua volta rappresenta un'oliva tagliata orizzontalmente da tre linee ondulate che separano l'oliva stessa in quattro parti; l'asse centrale dell'oliva (ovale) e la costruzione delle foglie rispetto alla base hanno una inclinazione verso destra di 30°, l'oliva e le foglie sono unite da un rametto che si tronca nello spigolo del quadrato basso a sinistra. Nella faccia sotto a quella centrale, di medio sviluppo, vi è riportata l'immagine grafica di un castello con prospettiva scolpita su trama travertino, con inclinazione d'asse rispetto alla faccia frontale di 30°. Nella terza faccia laterale sinistra, di piccolo sviluppo, con inclinazione d'asse rispetto alla faccia frontale di 60°, vi è riportata solo la trama travertino.

Colore: il logo è in bianco e nero, ma potrà essere riprodotto in qualsiasi colore o combinazione di colori.

La denominazione «Oliva Ascolana del Piceno» in salamoia o ripiena va confezionata con recipienti o involucri conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare.

L'aggiunta di qualsiasi qualificazione alla denominazione di cui all'art. 1, non espressamente prevista dal presente disciplinare è vietata. Tale divieto è esteso anche ad aggettivi quali: eccelsa, fine, superiore, selezionato, genuino, tradizionale, etc...

06A01813