

Area di produzione Production area



Acerno	Calvanico
Albanella	Campagna
Altavilla Silentina	Capaccio
Amalfi	Castelcivita
Aquara	Castelnuovo di Conza
Atena Lucana	Castel S. Lorenzo
Atrani	Castiglione del
Auletta	Genovesi
Baronissi	Cava dei Tirreni
Battipaglia	Cetara
Bellizzi	Colliano
Bellosguardo	Conca dei Marini
Bracigliano	Controne
Buccino	Contursi
Caggiano	Corbara

Corleto Monforte	Ravello
Eboli	Ricigliano
Felitto	Rocccaspide
Fisciano	Roccapiemonte
Furore	Romagnano al Monte
Giffoni Sei Casali	Roscigno
Giffoni Valle Piana	Sacco
Laurino	Sala Consilina
Laviano	Salerno
Maiori	Salvitelle
Mercato S. Severino	S. Cipriano Picentino
Minori	S. Gregorio Magno
Montecorvino Pugliano	S. Mango Piemonte
Montecorvino Rovella	S. Pietro al Tanagro
Monte S. Giacomo	S. Rufo
Olevano sul Tusciano	Sant'Arsenio
Oliveto Citra	Sant'Angelo
Ottati	a Fasanella
Padula	Santomenna
Palomonte	Sarno
Pellezzano	Sassano
Pertosa	Scala
Petina	Serre
Piaggine	Sicignano degli Alburni
Polla	Teggiano
Pontecagnano	Tramonti
Positano	Valle dell'Angelo
Postiglione	Valva
Praiano	Vietri sul Mare

Consorzio di Tutela D.O.P. Colline Salernitane
Via Belvedere, 10 › 84091 Battipaglia › SA
T. +39 0828 1895886 › F. +39 0828 1890544
www.dopcollinesalernitane.it
info@dopcollinesalernitane.it



Olio D.O.P.
Colline Salernitane

I'M PROUD TO EAT D.O.P.

Olio D.O.P. Colline Salernitane

Le olive delle colline salernitane sono senza dubbio tra i gioielli che ogni anno arricchiscono il tesoro di gusto, tradizione e cultura della Campania. E' da queste olive che si ottiene l'Olio Extravergine di Oliva D.O.P. "Colline Salernitane", eccellenza dell'olivicoltura italiana. Il suo sapore ricco e fruttato, fa del condimento principe della dieta mediterranea un elemento indispensabile della tavola di quanti apprezzano una cucina ricercata, gustosa e salubre. All'assaggio esprime tutta la sua forza ed eleganza. Il profumo che sprigiona l'Olio D.O.P. Colline Salernitane evoca le immagini di un territorio che si estende dalla



costiera amalfitana fino ai templi di Paestum: vigorose distese di oliveti che degradano lungo i fianchi soleggiati delle colline salernitane, guardano verso il mare e si beano del calore del sole.

Il significato di D.O.P.

La Denominazione di Origine Protetta - D.O.P. - è un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea a quegli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. Affinché un prodotto sia D.O.P., le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica ben delimitata. Per utilizzare il marchio D.O.P. è necessario sottoporre l'intero processo produttivo ad una serie di rigorosi controlli che ne certifichino la conformità al Disciplinare di Produzione. È attribuito solo a prodotti di pregio ottenuti in zone fortemente vocate e dalle quali traggono le loro caratteristiche.



Il controllo

L'organismo incaricato per il controllo della filiera e per la certificazione dell'Olio D.O.P. Colline Salernitane è Is.Me. Cert. - Napoli - riconosciuto dal Ministero con D.M. del 23/4/1999. Ne garantisce la provenienza, la tipicità, l'elevata qualità fisico-chimica e le proprietà organolettiche.

La Registrazione

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Colline Salernitane" è stata riconosciuta con Regolamento (CE) n. 1065/97 e DM 6 agosto 1998.

Il Consorzio di tutela

Il Consorzio per la Tutela dell'Olio extravergine di Oliva D.O.P. Colline Salernitane nasce nel 2002 e dopo tre anni ottiene il riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Ha la funzione di tutelare il marchio D.O.P. Colline Salernitane, promuovere la conoscenza di un prodotto dalle caratteristiche uniche e svolgere attività di vigilanza sul corretto uso della denominazione di origine. Nelle attività del Consorzio sono coinvolti tutti gli operatori della filiera produttiva: gli olivicoltori, i trasformatori ed i confezionatori, ma, oltre le qualifiche, vi è l'amore e la passione per i frutti pregiati della buona terra.