

Scelta dell'ambiente di coltivazione e vocazionalità	Nessun vincolo specifico fatto salvo quanto previsto nella "Parte generale"
Mantenimento dell'agroecosistema naturale	Nessun vincolo specifico fatto salvo quanto previsto nella "Parte generale"
Scelta varietale e materiale di moltiplicazione	Nessun vincolo specifico fatto salvo quanto previsto nella "Parte generale" in particolare per il materiale di propagazione e quanto di seguito indicato per il marchio QM ⇒ <u>Ai fini del solo prodotto a marchio QM le varietà vincolanti sono:</u> - Ascolana tenera; - Carboncella; - Coroncina; - Mignola; - Orbetana; - Piantone di Falerone; - Piantone di Mogliano; - Raggia; - Raggiola; - Sargano di fermo; - Frantoio; - Leccino
Sistemazione e preparazione del suolo	Nessun vincolo specifico fatto salvo quanto previsto nella "Parte generale" ⇒ La lavorazione preparatoria del terreno deve interessare tutta la superficie d'impianto
Avvicendamento colturale	Il reimpianto è sconsigliato ma ammesso alle condizioni citate nella "Parte generale"
Semina, trapianto, impianto	Nessun vincolo specifico fatto salvo quanto previsto nella "Parte generale"
Gestione del suolo e pratiche agronomiche per il controllo delle infestanti	⇒ Obbligo di inerbimento dell'interfila nel periodo autunno-invernale. Vincoli per le lavorazioni nei terreni in relazione alle pendenze così come indicato nella "Parte generale" ⇒ Negli impianti in produzione ed irrigui non è ammessa la lavorazione dell'interfilare, ad eccezione di interventi straordinari finalizzati alla ricostituzione dell'inerbimento ⇒ Nella gestione dell'inerbimento occorre rispettare alcune semplici regole: - l'inerbimento deve conseguire una continua copertura del suolo durante l'anno con essenze vive nel periodo autunno-vernino e pacciamatura con i residui in primavera-estate; - gli interventi di trinciatura devono essere tempestivi così da creare dalle fioritura dell'olivo in poi uno strato pacciamante di residui vegetali che riduce il riscaldamento del terreno, la penetrazione della luce e minimizza le perdite per evaporazione di acqua dal suolo; - le lavorazioni devono essere evitate, salvo casi di effettiva necessità (es. pericolo di incendi)
Gestione della pianta e della fruttificazione	Per l'impiego di fitoregolatori si rimanda a quanto normato dal disciplinare per la produzione integrata delle colture parte difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti ⇒ La potatura deve essere leggera o assente il primo anno; negli anni successivi deve essere volta a preparare rapidamente la pianta ad assumere la forma di allevamento prescelta ⇒ La forma di allevamento deve assecondare il più possibile l'accrescimento naturale della pianta, limitando gli interventi di potatura.
Fertilizzazione	Si rimanda a quanto indicato nella "Parte generale" in particolare per le analisi del terreno, piano di concimazione completo o il ricorso alle schede a dose standard. Il riscontro delle operazioni di concimazione deve essere riportato nel quaderno di campagna come "Registrazione degli interventi".

È ammessa la somministrazione di azoto anche per via fogliare tuttavia, si sconsiglia come unico sistema di concimazione in quanto, se non supportata da adeguata gestione del terreno, può portare nel lungo periodo ad una perdita di fertilità del suolo.

Concimi azotati possono essere utili, a piccole dosi, già dai primi anni.

⇒ Le somministrazioni devono essere interrotte verso la metà di giugno in modo di non avere piante eccessivamente rigogliose nel periodo invernale

⇒ Al fine di evitare perdite di azoto lungo il profilo del suolo, non sono ammessi apporti di concimi minerali azotati prima della messa a dimora delle piante

Concimazione su giovani impianti:

⇒ E' consentita la sola concimazione azotata a partire dall'anno successivo all'impianto a partire dalla ripresa vegetativa fino al termine del periodo primaverile (2-3 somministrazioni) con apporti correlati all'età della pianta e alla sua dimensione.

⇒ L'apporto deve essere localizzato in corrispondenza della proiezione della chioma sul terreno.

⇒ Non è ammesso l'utilizzo di urea

Asportazioni di un oliveto irrigato in piena produzione

	g/pianta				mg/pianta			
	N	P	K	Mg	Ca	Fe	Cu	Zn
Potatura	40	5	45	12	109	479	47	80
Produzione	191	37	179	6	16	305	2	177
Totale	231	42	224	19	125	784	50	258

Fonte: Palese et al., 2009

Irrigazione

⇒ Non è ammessa l'irrigazione per scorrimento nei nuovi impianti.

L'azienda, escluse le situazioni in cui utilizza impianti di micro-portata (a goccia, a spruzzo, con ali gocciolanti o con manichette a bassa portata), deve adottare il metodo base rispettando il volume massimo per ogni intervento irriguo indicato o in alternativa, uno dei metodi di gestione irrigua descritti nella "Parte generale"

L'impianto irriguo consigliato: sistema microirriguo con erogatori, comuni o autocompensanti in caso di terreni con forti pendenze. Tali impianti possono essere alimentati da fonti di approvvigionamento aventi basse portate e si possono riutilizzare per altre colture qualora venissero impiegati solo nella fase di allevamento. Si consiglia di non prolungare l'irrigazione nel periodo di fine estate inizio autunno, salvo casi d'eccezionale siccità, al fine di non esporre le piante a rischi di gelate autunnali.

⇒ Devono essere considerate nulle le piogge inferiori ai valori che ritardano l'irrigazione, allo stesso modo sono nulli i mm di pioggia eccedenti i 30 mm in caso di terreno sciolto, 40 mm in caso di terreno di medio impasto, 50 mm in caso di terreno argilloso.

⇒ Negli impianti in fase di allevamento i valori di restituzione idrica devono essere ridotti del 20% fino al V anno.

L'olivo è particolarmente sensibile allo stress idrico nelle fasi di fioritura, allegagione ed iniziale rapida crescita del frutto (5-6 settimane dopo la fioritura), oltre che durante il periodo di inolizione.

Negli impianti tradizionali sprovvisti di impianti di irrigazione fissi, con sesti di impianto molto variabili tra loro, è difficile la definizione di volumi di intervento espressi in m³/ha. Pertanto, si consiglia di intervenire con irrigazioni di soccorso, nelle fasi critiche riportate in precedenza in ragione di 300 litri a pianta.

Per gli oliveti specializzati, provvisti di impianti microirrigui, nella tabella seguente si riportano i calendari di irrigazione (turni irrigui), riferiti a piante in piena produzione.

I dati si riferiscono a situazioni produttive così caratterizzate: vigoria e densità di piantagione medie, falda freatica ininfluente.

Tabella di Restituzione idrica giornaliera* e turni irrigui per impianti microirrigui

Mese	Restituzione idrica giornaliera (mm/giorno)	Intervallo (gg)		Pioggia (mm)
		imp. a goccia	imp. Microjet	
Giugno	2,0	1 - 2	3 - 4	2,0
Luglio	2,5	2 - 2	2 - 3	2,5
Agosto	2,0	1 - 2	2 - 3	2,0

	<i>*quantità d'acqua necessaria giornalmente per un ottimale sviluppo della pianta</i>																										
Uso del marchio SQNPI e/o del marchio QM	I prodotti devono essere sempre identificati al fine di permetterne la rintracciabilità, in modo da renderli facilmente distinguibili rispetto ad altri ottenuti con modalità produttive diverse																										
Olio a Marchio QM	⇒ Ai fini del prodotto a marchio QM, l'azienda agricola aderente deve predisporre una <u>scheda anagrafica dell'oliveto</u> con i seguenti elementi minimi: - Nome azienda: - Varietà coltivata: - n° Piante: - Coltura promiscua ☐ specializzata ☐ - Comune, Foglio, Particella degli appezzamenti coltivati ⇒ Data ultima per la raccolta delle olive <table border="1"> <thead> <tr> <th>Varietà</th><th>Data ultima di raccolta</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Ascolana tenera</td><td>entro il 30/11</td></tr> <tr><td>Carboncella</td><td>entro il 15/12</td></tr> <tr><td>Coroncina</td><td>entro il 20/12</td></tr> <tr><td>Mignola</td><td>entro il 30/11</td></tr> <tr><td>Orbetana</td><td>entro il 20/12</td></tr> <tr><td>Piantone di Falerone</td><td>entro il 20/11</td></tr> <tr><td>Piantone di Mogliano</td><td>entro il 30/11</td></tr> <tr><td>Raggia</td><td>entro il 30/11</td></tr> <tr><td>Raggiola</td><td>entro il 30/11</td></tr> <tr><td>Sargano di Fermo</td><td>entro il 30/11</td></tr> <tr><td>Frantoio</td><td>entro il 30/11</td></tr> <tr><td>Leccino</td><td>entro il 15/11</td></tr> </tbody> </table> Il concessionario può chiedere una deroga alla Posizione di Funzione nel caso in cui le condizioni meteorologiche dovessero determinare una maturazione posticipata e il rispetto delle date riportate nella tabella non assicurasse il raggiungimento del livello ottimale di maturazione, che garantisce le caratteristiche qualitative e di tipicità dell'olio. ⇒ Ai fini del prodotto a marchio, l'azienda agricola aderente deve predisporre e tenere aggiornata una scheda di coltivazione secondo il modello seguente <u>Scheda di coltivazione</u> Nome azienda: Coltura promiscua ☐ specializzata ☐ Concimazione: nome commerciale _____, titolo _____, kg _____, data _____ Diserbo: nome commerciale _____, principio attivo _____ Quantità utilizzata _____, data _____ Trattamenti: nome commerciale _____, principio attivo _____, data _____ Raccolta: varietà _____, quantità _____, data _____	Varietà	Data ultima di raccolta	Ascolana tenera	entro il 30/11	Carboncella	entro il 15/12	Coroncina	entro il 20/12	Mignola	entro il 30/11	Orbetana	entro il 20/12	Piantone di Falerone	entro il 20/11	Piantone di Mogliano	entro il 30/11	Raggia	entro il 30/11	Raggiola	entro il 30/11	Sargano di Fermo	entro il 30/11	Frantoio	entro il 30/11	Leccino	entro il 15/11
Varietà	Data ultima di raccolta																										
Ascolana tenera	entro il 30/11																										
Carboncella	entro il 15/12																										
Coroncina	entro il 20/12																										
Mignola	entro il 30/11																										
Orbetana	entro il 20/12																										
Piantone di Falerone	entro il 20/11																										
Piantone di Mogliano	entro il 30/11																										
Raggia	entro il 30/11																										
Raggiola	entro il 30/11																										
Sargano di Fermo	entro il 30/11																										
Frantoio	entro il 30/11																										
Leccino	entro il 15/11																										
Ulteriori vincoli	⇒ È vietata la raccolta dei frutti naturalmente caduti a terra ⇒ È vietato l'impiego di prodotti cascolanti ⇒ La lavorazione delle olive deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta																										
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - OLI MONOVARIEETALI QM" DA PRODUZIONE INTEGRATA	⇒ Il marchio "QM" si applica a: - olive monovarietali destinate alla molitura; - olio extravergine di oliva monovarietale. E' facoltà del concessionario richiedere l'utilizzo del disciplinare anche per uno solo degli oli monovarietali definiti all'interno del presente disciplinare. ⇒ I soggetti tracciati sono: - azienda agricola, - frantoiano,																										

	- confezionatore La vendita al consumatore finale dell'olio extravergine di oliva monovarietale a marchio "QM" può avvenire anche presso i punti vendita esterni alla filiera. L'olio extravergine di oliva monovarietale a Marchio "QM" deve essere contraddistinto dal marchio riportato in etichetta così come previsto dalla DGR 1000 del 16.11.2015. Le olive a Marchio "QM", destinate alla molitura per la produzione di olio, possono essere sempre vendute sfuse, fermo restando l'obbligo della separazione fisica del prodotto a marchio "QM" da quello non a marchio. I punti oggetto di certificazione relativi ai prodotti sopra indicati sono: a) rispetto delle prescrizioni tecniche di coltivazione della materia prima e dei processi di trasformazione così come indicato nella scheda di coltivazione; b) rispetto delle modalità di confezionamento ed etichettatura; c) assicurazione della rintracciabilità; d) acidità espressa in % acido oleico $\leq 0,4\%$; e) numero di perossidi ≤ 12; f) rispetto dei seguenti limiti ammessi per le costanti spettrofotometriche all'ultravioletto: $K232 \leq 2.2$, $K270 \leq 0.15$, $\Delta K \leq 0.005$; g) panel test con un voto minimo pari a 7; h) ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione riassunte nelle tabelle n. 2 e 3; i) assenza di olive/di olio ottenuto con varietà diverse rispetto a quella indicata in etichetta
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Ascolana tenera	⇒ Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche</u>: a) polifenoli totali > 200 ppm; b) acido oleico > 73%; c) acido linoleico < 10%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10)</u>: a) fruttato 3-8; b) amaro 3-7; c) piccante 3-7; d) erba >0; e) pomodoro e/o carciofo >0
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Carboncella	⇒ Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche</u>: a) polifenoli totali > 220 ppm; b) acido oleico > 72%; c) acido linoleico < 11%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10)</u>: a) fruttato 3-7; b) amaro 3-7; c) piccante 3-7; d) erba e/o foglia >0; e) mandorla e/o carciofo >0
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Coroncina	⇒ Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche</u>: a) polifenoli totali > 320 ppm; b) acido oleico > 72%; c) acido linoleico < 10%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10)</u>: a) fruttato 3-8; b) amaro 3-8; c) piccante 3-8; d) erba >0; e) carciofo e/o mandorla >0
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio	⇒ Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche</u>: a) polifenoli totali > 320 ppm; b) acido oleico > 69%; c) acido linoleico < 12%;

extravergine di oliva Mignola	2) <u>Organolettiche (scala 0-10):</u> a) fruttato 3-8; b) amaro 4-9; c) piccante 3-8; d) frutti di bosco e/o carciofo >0
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Orbetana	⇒ Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche:</u> a) polifenoli totali > 200 ppm; b) acido oleico > 68%; c) acido linoleico < 14%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10):</u> a) fruttato 3-7; b) amaro 2-6; c) piccante 2-6; d) erba >0; e) mandorla e/o carciofo e/o pomodoro >0
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Falerone	Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche:</u> a) polifenoli totali > 300 ppm; b) acido oleico > 70%; c) acido linoleico < 10%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10):</u> a) fruttato 3-7; b) amaro 3-8; c) piccante 3-8; d) erba e/o foglia >0; e) mandorla e/o carciofo >0
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Piantone di Mogliano	Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche:</u> a) polifenoli totali > 200 ppm; b) acido oleico > 74%; c) acido linoleico < 9%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10):</u> a) fruttato 3-7; b) amaro 2-6; c) piccante 2-6; d) erba e/o foglia >0; e) mandorla e/o carciofo >0
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Raggia	Caratteristiche olio: 1) <u>chimiche:</u> a) polifenoli totali > 250 ppm; b) acido oleico > 72%; c) acido linoleico < 10%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10):</u> a) fruttato 3-7; b) amaro 3-7; c) piccante 3-7; d) erba e/o foglia >0; e) mandorla e/o carciofo >0
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Raggiola	Caratteristiche olio: 1) <u>chimiche:</u> a) polifenoli totali > 250 ppm; b) acido oleico > 73%; c) acido linoleico < 10%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10):</u> a) fruttato 3-7; b) amaro 3-7; c) piccante 3-7; d) erba e/o foglia >0; e) mandorla e/o carciofo >0

Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Sargano di Fermo	Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche</u> : a) polifenoli totali > 200 ppm; b) acido oleico > 70%; c) acido linoleico < 12%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10)</u> : a) fruttato 3-7; b) amaro 2-6; c) piccante 2-6; d) erba e/o foglia >0; e) mandorla e/o carciofo >0																																																																																		
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Leccino	Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche</u> : a) polifenoli totali > 200 ppm; b) acido oleico > 73%; c) acido linoleico < 10%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10)</u> : a) fruttato 3-7; b) amaro 2-6; c) piccante 2-6; d) erba e/o foglia >0; e) mandorla e/o carciofo >0																																																																																		
Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione "QM" per l'olio extravergine di oliva Frantoio	Caratteristiche olio: 1) <u>Chimiche</u> : a) polifenoli totali > 250 ppm; b) acido oleico > 73%; c) acido linoleico < 9%; 2) <u>Organolettiche (scala 0-10)</u> : a) fruttato 3-7; b) amaro 3-7; c) piccante 3-7; d) erba e/o foglia >0; e) mandorla e/o carciofo >0																																																																																		
Estrazione dell'olio	⇒ Il Frantoiano deve essere in grado di realizzare la lavorazione separata fisica e/o cronologica dell'olio extravergine di oliva monovarietale e di separare le olive monovarietali a Marchio "QM" da quelle non a marchio. ⇒ L'estrazione dell'olio, deve garantire condizioni tali da salvaguardare le caratteristiche chimiche ed organolettiche di qualità e tipicità del prodotto, come indicate nelle tabelle seguenti ⇒ Tab. Parametri analitici dell'olio extravergine di oliva monovarietale a Marchio "QM" <table><tr><th>Varietà</th><th>Polifenoli tot. (ppm)</th><th>Acido oleico (%)</th><th>Acido linoleico (%)</th></tr><tr><td>Ascolana tenera</td><td>> 200</td><td>> 73</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Carboncella</td><td>> 220</td><td>> 72</td><td>< 11</td></tr><tr><td>Coroncina</td><td>> 320</td><td>> 72</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Mignola</td><td>> 320</td><td>> 69</td><td>< 12</td></tr><tr><td>Orbetana</td><td>> 200</td><td>> 68</td><td>< 14</td></tr><tr><td>Piantone di Falerone</td><td>> 300</td><td>> 70</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Piantone di Mogliano</td><td>> 200</td><td>> 74</td><td>< 9</td></tr><tr><td>Raggia</td><td>> 250</td><td>> 72</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Raggiola</td><td>> 250</td><td>> 73</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Sargano di Fermo</td><td>> 200</td><td>> 70</td><td>< 12</td></tr><tr><td>Leccino</td><td>>200</td><td>> 73</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Frantoio</td><td>>250</td><td>> 73</td><td>< 9</td></tr></table> ⇒ Tab. Parametri organolettici dell'olio extravergine di oliva monovarietale a Marchio "QM" (scala 0-10). <table><tr><th>Varietà</th><th>Fruttato</th><th>Amaro</th><th>Piccante</th><th>Foglia/erba</th><th>Altri sentori</th></tr><tr><td>Ascolana tenera</td><td>3-8</td><td>3-7</td><td>3-7</td><td>e >0</td><td>pom e/o carc >0</td></tr><tr><td>Carboncella</td><td>3-7</td><td>3-7</td><td>3-7</td><td>e/f >0</td><td>mand e/o carc > 0</td></tr><tr><td>Coroncina</td><td>3-8</td><td>3-8</td><td>3-8</td><td>e >0</td><td>carc e/o mand >0</td></tr><tr><td>Mignola</td><td>3-8</td><td>4-9</td><td>3-8</td><td>-</td><td>frutti b. e/o carc >0</td></tr></table>	Varietà	Polifenoli tot. (ppm)	Acido oleico (%)	Acido linoleico (%)	Ascolana tenera	> 200	> 73	< 10	Carboncella	> 220	> 72	< 11	Coroncina	> 320	> 72	< 10	Mignola	> 320	> 69	< 12	Orbetana	> 200	> 68	< 14	Piantone di Falerone	> 300	> 70	< 10	Piantone di Mogliano	> 200	> 74	< 9	Raggia	> 250	> 72	< 10	Raggiola	> 250	> 73	< 10	Sargano di Fermo	> 200	> 70	< 12	Leccino	>200	> 73	< 10	Frantoio	>250	> 73	< 9	Varietà	Fruttato	Amaro	Piccante	Foglia/erba	Altri sentori	Ascolana tenera	3-8	3-7	3-7	e >0	pom e/o carc >0	Carboncella	3-7	3-7	3-7	e/f >0	mand e/o carc > 0	Coroncina	3-8	3-8	3-8	e >0	carc e/o mand >0	Mignola	3-8	4-9	3-8	-	frutti b. e/o carc >0
Varietà	Polifenoli tot. (ppm)	Acido oleico (%)	Acido linoleico (%)																																																																																
Ascolana tenera	> 200	> 73	< 10																																																																																
Carboncella	> 220	> 72	< 11																																																																																
Coroncina	> 320	> 72	< 10																																																																																
Mignola	> 320	> 69	< 12																																																																																
Orbetana	> 200	> 68	< 14																																																																																
Piantone di Falerone	> 300	> 70	< 10																																																																																
Piantone di Mogliano	> 200	> 74	< 9																																																																																
Raggia	> 250	> 72	< 10																																																																																
Raggiola	> 250	> 73	< 10																																																																																
Sargano di Fermo	> 200	> 70	< 12																																																																																
Leccino	>200	> 73	< 10																																																																																
Frantoio	>250	> 73	< 9																																																																																
Varietà	Fruttato	Amaro	Piccante	Foglia/erba	Altri sentori																																																																														
Ascolana tenera	3-8	3-7	3-7	e >0	pom e/o carc >0																																																																														
Carboncella	3-7	3-7	3-7	e/f >0	mand e/o carc > 0																																																																														
Coroncina	3-8	3-8	3-8	e >0	carc e/o mand >0																																																																														
Mignola	3-8	4-9	3-8	-	frutti b. e/o carc >0																																																																														

	Orbetana	3-7	2-6	2-6	$e > 0$	mand e/o carc e/o pom > 0
	P. Falerone	3-7	3-8	3-8	$e/f > 0$	mand e/o carc > 0
	P. Mogliano	3-7	2-6	2-6	$e/f > 0$	mand e/o carc > 0
	Raggia	3-7	3-7	3-7	$e/f > 0$	mand e/o carc > 0
	Raggiola	3-7	3-7	3-7	$e/f > 0$	mand e/o carc > 0
	Sargano F.	3-7	2-6	2-6	$e/f > 0$	mand e/o carc > 0
	Leccino	3-7	2-6	2-6	$e/f > 0$	mand e/o carc > 0
	Frantoio	3-7	3-7	3-7	$e/f > 0$	mand e/o carc > 0
Stoccaggio dell'olio "QM"	⇒ l'olio extravergine di oliva monovarietale a Marchio "QM" deve essere stoccato in contenitori di acciaio inox. I soggetti che effettuano lo stoccaggio (in qualsiasi fase) non hanno obblighi di esclusività ma devono sempre separare il prodotto a marchio da quello non a marchio al fine di garantire una corretta identificazione					
Confezionamento olio "QM"	⇒ Il Confezionatore deve essere in grado di realizzare il confezionamento dell'olio extravergine di oliva monovarietale a Marchio "QM" separatamente da quello non a marchio. ⇒ I contenitori utilizzati per il confezionamento dell'olio extravergine di oliva monovarietale a marchio "QM" devono essere in vetro o acciaio ed avere una capacità massima di 5 litri					
Etichettatura dell'olio "QM"	⇒ Le indicazioni riportate in etichetta devono rispettare le prescrizioni della vigente normativa ⇒ Come indicazioni supplementari, l'etichetta deve riportare obbligatoriamente: - il nome della varietà - il logo del marchio "QM" - l'annata di produzione - il codice di tracciabilità e/o informazioni ad essa inerenti <u>e, facoltativamente:</u> - la modalità di lavorazione delle olive.					
Diagramma di flusso - produzione di oliva monovarietale a marchio QM	<pre> graph TD A[Coltivazione oliveto] --> B[Raccolta delle olive monovarietali destinate alla molitura] </pre>					
Diagramma di flusso - produzione di olio extravergine di oliva monovarietale a marchio QM	<pre> graph TD A[Coltivazione oliveto] --> B[Raccolta delle olive e consegna separata ai frantoi] B --> C[Molitura delle olive monovarietali] C --> D[Conservazione dell'olio extravergine di oliva monovarietale] D --> E[Imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva monovarietale] </pre>					

OLIVO Alta produzione – CONCIMAZIONE AZOTO

Note decrementi Quantitativo di AZOTO da sottrarre (-) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di AZOTO standard in situazione normale per una produzione di: 6-10 t/ha: DOSE STANDARD: 120 kg/ha di N;	Note incrementi Quantitativo di AZOTO che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni. Il quantitativo massimo che l'agricoltore potrà aggiungere alla dose standard anche al verificarsi di tutte le situazioni è di: 30 kg/ha: (barrare le opzioni adottate)
☐ 20 kg: se si prevedono produzioni inferiori a 6 t/ha; ☐ 20 kg: in caso di elevata dotazione di sostanza organica. ☐ 20 kg: nel caso di apporto di ammendanti; ☐ 20 Kg di N: nel caso di apporto di ammendanti nell'anno precedente; ☐ 20 kg: in caso di eccessiva attività vegetativa.		☐ 20 kg: se si prevedono produzioni superiori a 10 t/ha; ☐ 20 kg: in caso di scarsa dotazione di sostanza organica. ☐ 20 kg: in caso di scarsa attività vegetativa; ☐ 15 kg: in caso di forte lisciviazione dovuta a surplus pluviometrico in specifici periodi dell'anno (es. pioggia superiore a 300 mm nel periodo dal 1 ottobre al 28 febbraio).
Concimazione Azoto in allevamento:		
1° anno: 20 kg/ha; 2° e 3° anno: 30 kg/ha; 4° anno 60 kg/ha		

OLIVO Alta produzione – CONCIMAZIONE FOSFORO

Note decrementi Quantitativo di P₂O₅ da sottrarre (-) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di P₂O₅ standard in situazione normale per una produzione di: 6-10 t/ha: DOSE STANDARD	Note incrementi Quantitativo di P₂O₅ che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)
☐ 10 kg: se si prevedono produzioni inferiori a 6 t/ha.	50 kg/ha: in caso di terreni con dotazione normale; 100 kg/ha: in caso di terreni con dotazione scarsa; 30 kg/ha: in situazione di elevata dotazione del terreno.	☐ 10 kg: se si prevedono produzioni superiori a 10 t/ha; ☐ 10 kg: in caso di scarsa dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione); ☐ 20 kg: in caso di terreni ad elevato tenore di calcare attivo.
Concimazione Fosforo in allevamento: 1° anno: 15 kg/ha; 2° anno: 25 kg/ha.		

OLIVO Alta produzione – CONCIMAZIONE POTASSIO

Note decrementi Quantitativo di K₂O da sottrarre (-) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di K₂O standard in situazione normale per una produzione di: 6-10 t/ha: DOSE STANDARD	Note incrementi Quantitativo di K₂O che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)
☐ 20 kg: se si prevedono produzioni inferiori a 6 t/ha; ☐ 30 kg: con apporto di ammendanti.	120 kg/ha: in caso di terreni con dotazione normale; 180 kg/ha: in caso di terreni con dotazione scarsa; 80 kg/ha: in situazione di elevata dotazione del terreno.	☐ 20 kg: se si prevedono produzioni superiori a 10 t/ha.
Concimazione Potassio in allevamento: 1° anno: 20 kg/ha; 2° anno: 40 kg/ha.		

OLIVO Bassa produzione – CONCIMAZIONE AZOTO

Note decrementi		Note incrementi
Quantitativo di AZOTO da sottrarre (-) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di AZOTO standard in situazione normale per una produzione di: 3-5 t/ha : DOSE STANDARD: 70 kg/ha di N;	Quantitativo di AZOTO che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni. Il quantitativo massimo che l'agricoltore potrà aggiungere alla dose standard anche al verificarsi di tutte le situazioni è di: 30 kg/ha : (barrare le opzioni adottate)
☐ 20 kg : se si prevedono produzioni inferiori a 3 t/ha; ☐ 20 kg : in caso di elevata dotazione di sostanza organica; ☐ 20 kg : in caso di eccessiva attività vegetativa.		☐ 20 kg : se si prevedono produzioni superiori a 5 t/ha; ☐ 20 kg : in caso di scarsa dotazione di sostanza organica. ☐ 20 kg : in caso di scarsa attività vegetativa; ☐ 20 kg : in caso di forte lisciviazione dovuta a surplus pluviometrico in specifici periodi dell'anno (es. pioggia superiore a 300 mm nel periodo dal 1 ottobre al 28 febbraio).
Concimazione Azoto in allevamento:		
1° anno: 20 kg/ha; 2° e 3° anno: 30 kg/ha; 4° anno 50 kg/ha		

OLIVO Bassa produzione – CONCIMAZIONE FOSFORO

Note decrementi		Note incrementi
Quantitativo di P₂O₅ da sottrarre (-) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di P₂O₅ standard in situazione normale per una produzione di: 3-5 t/ha : DOSE STANDARD	Quantitativo di P₂O₅ che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)
☐ 10 kg : se si prevedono produzioni inferiori a 3 t/ha.	40 kg/ha : in caso di terreni con dotazione normale; 100 kg/ha : in caso di terreni con dotazione scarsa; 130 kg/ha : in caso di terreni con dotazione scarsissima; 20 kg/ha : in situazione di elevata dotazione del terreno.	☐ 10 kg : se si prevedono produzioni superiori a 5 t/ha; ☐ 10 kg : in caso di scarsa dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione); ☐ 20 kg : in caso di terreni ad elevato tenore di calcare attivo.
Concimazione Fosforo in allevamento: 1° anno: 15 kg/ha; 2° anno: 25 kg/ha.		

OLIVO Bassa produzione – CONCIMAZIONE POTASSIO

Note decrementi		Note incrementi
Quantitativo di K₂O da sottrarre (-) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di K₂O standard in situazione normale per una produzione di: 3-5 t/ha : DOSE STANDARD	Quantitativo di K₂O che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)
☐ 20 kg : se si prevedono produzioni inferiori a 3 t/ha; ☐ 30 kg : con apporto di ammendanti l'anno precedente.	60 kg/ha : in caso di terreni con dotazione normale; 120 kg/ha : in caso di terreni con dotazione scarsa; 40 kg/ha : in situazione di elevata dotazione del terreno.	☐ 20 kg : se si prevedono produzioni superiori a 5 t/ha.
Concimazione Potassio in allevamento: 1° anno: 20 kg/ha; 2° anno: 40 kg/ha.		