Banca dati Disciplinare.it

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 4 agosto 2021

Iscrizione della denominazione «Olio di Roma» IGP nel registro europeo delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (21A04893)

(GU n.196 del 17-8-2021)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento di esecuzione (UE) 2021/1261 della Commissione del 26 luglio 2021, la denominazione «Olio di Roma» IGP riferita alla categoria «Oli e grassi», di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione e' iscritta quale Indicazione geografica nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, come previsto dall'art. 52, paragrafo 3, lettera b del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione del disciplinare di produzione della IGP «Olio di Roma» e, affinche' le disposizioni

contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Olio di Roma» nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento di esecuzione (UE) 2021/1261 della Commissione del 26 luglio 2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 228/28 del 2 agosto 2021.

I produttori che intendono porre in commercio l'indicazione geografica protetta «Olio di Roma», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 4 agosto 2021

Il dirigente: Cafiero

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «OLIO DI ROMA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Olio di Roma», e' riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'«Olio di Roma» a indicazione geografica protetta si contraddistingue per la grande varieta' di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarita' dell'ambiente geografico e pedo-climatico e dalle tecniche colturali ed estrattive proprie del territorio di origine.

All'olfatto si caratterizza per un netto fruttato di oliva di intensita' variabile con evidenti note di pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o erbaceo.

Al gusto si esprime con sentori vegetali, note di amaro e piccante di intensita' variabile a cui possono associarsi note di

pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o erbaceo.

All'atto della certificazione l'olio extra vergine di oliva ad indicazione geografica protetta «Olio di Roma» deve rispondere ai parametri specifici per come di seguito indicati.

Colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo.

Caratteristiche organolettiche (metodo COI):

Descrittore	Mediana
Fruttato	2 - 6
Amaro	2 - 5
Piccante	2 - 5
Pomodoro e/o carciofo e/o erbaceo e/o mandorla	1 - 4,5

Caratteristiche chimico-fisiche:

Acidita' (espressa in acido oleico): =< 0,4%;

Numero di perossidi<= 12 mEq02 /kg;

Acido oleico minimo 70%;

Tocoferoli > = 150 mg/kg;

Biofenoli totali > = 220 mg/kg;

K232<= 2,20;

K270<= 0,200

I parametri non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa U. E. per gli oli extravergine di oliva.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Roma» comprende i seguenti comuni:

Intera Provincia di Viterbo;

Provincia di Rieti: Collevecchio, Stimigliano, Forano, Selci, Cantalupo in Sabina, Poggio Catino, Fara in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Toffia, Salisano, Poggio Nativo, Frasso Sabino, Scandriglia, Orvinio, Mompeo, Casaprota, Poggio San Lorenzo, Monteleone Sabino, Poggio Moiano, Colle di Tora, Montenero Sabino, Montebuono, Tarano, Torri in Sabina, Vacone, Configni, Cottanello, Montasola, Casperia, Roccantica, Torricella in Sabina, Montopoli di Sabina, Magliano Sabina, Poggio Mirteto, Rocca Sinibalda Longone Sabino, Monte San Giovanni in Sabina, Varco Sabino, Belmonte in Sabina, Rieti,

Cantalice, Borgo Velino, Antrodoco, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina e Rivodutri;

Intera Provincia di Roma tranne i comuni di Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colleferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano;

Intera Provincia di Frosinone tranne i comuni di Acquafondata, Filettino, Trevi nel Lazio e Viticuso;

Intera Provincia di Latina tranne di comuni di Latina, Pontinia, Sabaudia e San Felice Circeo.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, e' garantita la rintracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Cultivar di olivo

Le varieta' presenti che concorrono all'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Roma»", senza altra menzione geografica aggiuntiva, da sole o congiuntamente, sono:

Varieta' Autoctone:

1. Itrana;
2. Carboncella;
3. Moraiolo;
4. Caninese;
5. Salviana;
6. Rosciola;
7. Marina;
8. Sirole;
9. Maurino;
10. Pendolino;

Varieta' di uso consuetudinario:

1 Frantoio;
2 Leccino;

per un minimo del 80%. Sono ammesse altre varieta', di cui al registro nazionale delle varieta' di piante da frutto ammesse alla commercializzazione, istituito dal decreto legislativo 25 giugno 2010 n. 124, fino ad un massimo del 20%.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Olio di Roma», devono essere quelle tradizionali e ordinarie della zona e, in ogni modo, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

I sesti d'impianto, le distanze e le forme d'allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli razionali dal punto di vista agronomico atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio.

La fertilizzazione, l'irrigazione, la gestione del suolo e la difesa fitosanitaria devono effettuarsi nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati della Regione Lazio.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Olio di Roma», viene effettuata entro il 31 dicembre di ciascun anno.

La produzione unitaria massima consentita, non puo' superare la quantita' di 9.500 kg di olive per ettaro.

Modalita' di raccolta, stoccaggio e oleificazione

1) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Olio di Roma», avviene direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. E' vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. E' altresi' vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti.

2) Le olive raccolte, entro e non oltre il 31 dicembre di ciascun anno, devono essere trasportate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aereazione. L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi, deve avvenire in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aereazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione. Le olive devono essere lavorate nel piu' breve tempo possibile e comunque entro i due giorni successivi alla raccolta, compresa l'eventuale sosta in frantoio, che deve essere la piu' breve possibile.

3) Prima della molitura le olive devono essere sottoposte ad un processo di defogliazione e lavaggio a temperatura ambiente. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La resa massima delle olive in olio non puo' superare il 20%. Sono esclusi opifici con sistema di estrazione a presse.

4) Avvenuta l'estrazione, l'olio deve essere conservato in

recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio con valore di temperatura atto a mantenere le specifiche caratteristiche qualitative dello stesso.

5) Per lo stoccaggio dell'olio e' possibile utilizzare gas inerti.

La coltivazione delle olive e l'estrazione dell'olio devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Dopo l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio, perfettamente puliti e senza tracce di detergenti, ubicati in locali per la conservazione ottimale dell'olio extravergine di oliva, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche del prodotto.

Prima del confezionamento l'olio deve essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione, o altro mezzo di tipo fisico idoneo ad allontanare eventuali residui di lavorazione (morchie, acque di vegetazione). Per cio' che riguarda lo stoccaggio nei contenitori, e' possibile utilizzare gas inerti.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

L'areale di cui all'art. 3, al centro della nostra penisola, e' collocato nel medio versante tirrenico; si estende dagli Appennini fino al mar Tirreno con una prevalenza di fascia collinare (54% della superficie totale regionale) tipica proprio dell'habitat dell'olivo.

Tala situazione, caratterizza l'intero paesaggio dell'areale, con la presenza di olivi secolari e una ricchezza di ecotipi di olivo identitari dell'ambito geografico.

La coltura dell'olivo e' diffusa su tutto il territorio di cui all'art 3 per una superficie investita di oltre 63.000 ettari che si estendono dal livello del mare fino agli 800 metri di altitudine, rappresentando quasi il 50% dell'intera superficie destinata complessivamente alle colture arboree.

Il clima dell'areale in questione e' di tipo mediterraneo, con inverni e autunni miti e umidi, con estati calde e asciutte. La media delle temperature varia dai 3°C di gennaio ai 30°C di luglio.

Le piogge vanno da 600÷700 mm annui sulla fascia costiera ai 1.000 mm annui lungo le fasce collinari e nell'anti Appennino. I periodi piu' piovosi sono l'autunno e la primavera, con un marcato minimo estivo.

Tali condizioni ambientali-climatiche dell'areale di produzione dell'«Olio di Roma» sono caratterizzate in modo determinante dai venti di provenienza tirrenica che influenzano la fascia di territorio pianeggiante e collinare.

Le condizioni di coltivazione dell'olivo nell'areale IGP, sono

dovute a:

terreno di medio-impasto, con ricchezza di sostanza organica e reazione neutra o subalcalina;

temperature minime che non scendono a cinque gradi sotto lo zero nel periodo dicembre-febbraio;

temperature massime che non superano i 34°C nel periodo luglio-agosto;

piovosita' media annua superiore a 600 mm;

piovosita' estiva raramente superiore ai 30 mm, con aridita' nel periodo di luglio-agosto;

piovosita' autunnale raramente inferiore ai 120 mm nel periodo settembre - ottobre.

Le caratteristiche distintive dell'«Olio di Roma» sono dovute a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, che rendono eccezionale la vocazionalita' agronomica dell'olivo.

Questo particolare andamento climatico che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti rappresenta il fattore ambientale essenziale nella determinazione degli indici di qualita' del prodotto, quali il contenuto fenolico e quello volatile. Infatti:

gli stress termici ed idrici (agosto-settembre) che si verificano durante la fase di inolizione delle olive inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno delle drupe. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi, quali stress idrico e/o termico e vengono utilizzati dall'albero stesso per contrastare la produzione di radicali liberi;

le piogge autunnali (ottobre-novembre), invece, favoriscono la sintesi dei composti volatili.

Questa particolare successione temporale di stress idrico dovuto al caldo/asciutto durante l'inolizione e di piogge autunnali con condizioni piu' fresche ed umide durante la maturazione dei frutti, determina prima l'accumulo di polifenoli (amaro e piccante) e successivamente l'accumulo di composti volatili (pomodoro e/o carciofo e/o erbaceo e/o mandorla).

Sono proprio l'insieme dei valori di polifenoli/biofenoli (>=220 mg/kg), a conferire all' «Olio di Roma» quei valori di amaro (2-5), piccante (2-5) e che identificano in modo univoco il prodotto.

I composti volatili conferiscono, invece, un range di sentori vegetali identitari dell'IGP "Olio di Roma", quali: pomodoro e/o carciofo e/o erbaceo e/o mandorla (1-4,5).

Le varieta' di olive presenti nell'areale, di cui all'art. 5, sono rappresentate da cultivar antiche, per lo piu' autoctone, diffuse sull'intero territorio o confinate in ambiti piu' ristretti e specializzati, che favoriscono, anche loro, all'ottenimento di quell'olio con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche: fruttato, amaro e piccante che rappresentano la caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento.

Il gusto di amaro e piccante e' un elemento utile ad

identificarne la «freschezza»: tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico e le proprieta' salutistiche che conferiscono al prodotto. A tale proposito, per veicolare questo concetto di «freschezza» del prodotto, e' reso obbligatorio riportare in etichetta l'anno di raccolta delle olive.

Tra in fattori umani caratteristici, che influiscono sul prodotto specifico, ci sono tra le tecniche di coltivazione: l'epoca di raccolta e la gestione irrigua. L'epoca di raccolta e' una tecnica colturale che viene eseguita nella zona di produzione ordinariamente da fine settembre fino al 31 dicembre di ciascun anno. La gestione irrigua, scarsamente utilizzata, ove praticata, e' gestita di norma in deficit in modo da preservare i sentori vegetali tipici.

Altro fattore umano che influenza le caratteristiche dell'«Olio di Roma» e' la tecnica di estrazione che esclude l'impiego di opifici con sistema di estrazione a presse, cosi' da andare a tutelare e conservare le specificita' del prodotto.

E' importante evidenziare come l'interazione di queste caratteristiche colturali e climatiche, combinata con i genotipi di olivo coltivati, a determinare una espressione fenotipica unica.

Anche le tecniche estrattive contribuiscono alla tipicita' dell'«Olio di Roma». Infatti sul territorio di cui all'art. 3 si contano piu' di 450 frantoi con un buon livello di dotazione tecnologica degli impianti, e provvisti di personale che ha accesso ad una adeguata formazione tecnica per continuo aggiornamento utile a garantire la migliore qualita' dell'olio estratto e l'esaltazione delle caratteristiche di tipicita' descritte all'art. 2.

In definitiva, le condizioni ambientali-climatiche dell'areale caratterizzano il prodotto che si presenta di colore giallo dorato con sfumature verdi piu' o meno intense; al naso si apre ampio ed elegante con sentori piu' o meno intensi di carciofo, erba fresca falciata, cicoria e pomodoro con ricordi di menta basilico e rosmarino. Al gusto si apre complesso e fine con toni piu' o meno intensi ed equilibrati di carciofo, cardo e pomodoro e mandorla dolce in chiusura. Ben espressi amaro e piccante.

Nell'areale di produzione, sin dal VII-VI a.C., si trovano tracce evidenti della utilizzazione della pianta a scopi alimentari. I Romani perfezionarono le tecniche di produzione ed estrazione dell'olio, diffondendo la coltura dell'olivo in tutti i territori conquistati. Per capire l'importanza del traffico dell'olio a Roma basta andare al quartiere Testaccio, antico porto fluviale Emporium dove giungevano i carichi di anfore che, una volta svuotate, venivano rotte e depositate, in tale quantita' da formare una collina detta «monte dei cocci».

La superficie ad olivo nel Lazio raggiunse, nel 1813, 27.000 ettari con una produzione in olio di 3 milioni di chilogrammi. Nel 1938 la superficie destinata alla coltura specializzata dell'olivo nel Lazio e' passata da 80.000 ettari a 84.000 nel 1952-56 e a 87.770 ettari nel 1966-70.

I numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali, la

presenza costante, i premi ricevuti ai vari Concorsi oleari e la vendita come gadget, ai turisti della capitale presso numerosi punti vendita, dell'olio proveniente dal territorio di cui art. 3 ne hanno fatto crescere l'apprezzamento nazionale ed internazionale.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'Ente di certificazione scelto e' Agroqualita' S.p.a., viale Cesare Pavese n. 305 - 00144 Roma; tel. 06/54228675; agroqualita@agroqualita.it

Art. 8.

Designazione e presentazione

L'«Olio di Roma» IGP deve essere commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacita' non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta. L'etichetta deve riportare la dicitura olio extravergine di oliva «Olio di Roma» IGP che deve figurare con caratteri chiari ed indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati e consorzi purche' non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

E' consentito l'utilizzo della dicitura «monovarietale» seguita dal nome della cultivar utilizzata tra quelle elencate all'art. 5.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.