

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 197/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«**COLLINE PONTINE**»

CE N.: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

DOP (X) IGP ()

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

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Indirizzo: Via XX Settembre 20
 00187 Roma RM
 ITALIA
 Tel. +39 0646655104
 Fax +39 0646655306
 e-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
 Indirizzo: Via Don Minzoni
 04100 Latina LT
 ITALIA
 Tel. +39 0773668957
 Fax +39 0773668957
 e-mail: aspollatina@libero.it
 Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.5 — Materie grasse — olio extravergine di oliva

4. Disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome:

«Colline Pontine»

4.2. Descrizione:

Olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche fisiche e chimiche:

VALUTAZIONI CHIMICO — FISICHE

Acidità totale espressa in Acido Oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 gr di olio

Numero di perossidi uguale o inferiore a 12

Valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg

Acido oleico uguale o superiore a 72 per cento

PROFILO ORGANOLETTICO: colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati

Il colore è legato al periodo di raccolta delle olive della cultivar Itrana, che, grazie alla maturazione «scalare», può iniziare a novembre e protrarsi sino al 31 gennaio dell'anno successivo. Questa caratteristica varietale, consente a produttori e trasformatori dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine» di programmare la raccolta delle olive in funzione dei diversi fattori stagionali (andamento climatico, quantità di produzione negli oliveti).

All'olfatto, l'Olio di oliva extra vergine «Colline Pontine» si caratterizza per la presenza di un aroma fruttato da medio ad intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde). Da lieve a medio l'Amaro ed il Piccante.

DESCRITTORI ORGANOLETTICI	MEDIANA
Difetti	0
Fruttato di oliva	4-7
Amaro	3-5
Piccante	3-5
Pomodoro	3-6

L'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» DOP deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

- «Itrana» dal 50 % al 100 %,
- «Frantoio» e «Leccino», sino al 50 %,
- Altre varietà, fino ad un massimo del 10 %.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Colline Pontine» interessa il territorio amministrativo di alcuni comuni della provincia di Latina situati nella Regione Lazio e precisamente:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

4.4. Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti 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 olivicoltori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, 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 assoggettati al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare e dal relativo piano di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento:

Il disciplinare prevede tra l'altro che per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. È consentita la pratica dell'inerbimento. È consentito il diserbo chimico. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. La produzione non può superare i 100 Kg per pianta di olivo. La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente. La raccolta viene effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura e si conclude entro il 31 gennaio. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti. Per il trasporto delle olive devono essere utilizzati contenitori traforati e lavabili. È consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso

alimentare, purchè la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno. In ogni caso le olive raccolte debbono essere molite entro 48 ore dalla raccolta. È assolutamente vietato l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici, coadiuvanti meccanici (talco) e quindi per l'estrazione sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che rappresentino il più fedelmente possibile le proprie caratteristiche. Le olive debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee. 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 gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 33 °C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. È vietato il metodo di trasformazione noto col nomadi «ripasso». È vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biologica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore a 27 % in peso di olive. È consentito l'ottenimento dell'olio extravergine a denominazione di origine protetta «Colline Pontine» con metodo biologico. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline Pontine» ai fini dalla immissione al consumo debbono essere in vetro scuro, ceramica o in lamina metallica inossidabile con i costituenti a norma di legge e con l'etichetta di seguito descritta, di capacità non superiore a 5 litri. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, dalla capacità di 10 ml, recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. La coltivazione delle olive, nonché l'estrazione, e l'imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta «Colline Pontine» devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente punto 4.3, per ridurre i rischi di deterioramento e decadimento della qualità organolettica nelle fasi tra l'estrazione, lo stoccaggio e la certificazione dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine»; i rischi di deterioramento qualitativo del prodotto, provocati dalla possibile esposizione con la luce, il calore, l'ossigeno dell'atmosfera, aumentano notevolmente con il trasporto del prodotto al di fuori della zona di produzione.

4.6. Legame:

L'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» a denominazione di origine protetta possiede peculiarità e proprietà tipiche, che derivano dal territorio e, soprattutto dalla cultivar «Itrana», che non ha altrove una così intensa diffusione e che coltivata nell'area di cui al punto 4.3 assume caratteristiche qualitative particolari, conferendo all'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» un gusto organolettico «marcato» e «peculiare».

L'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine» si riassume nella qualifica di «armonico» determinato da un sinergismo eccezionale favorevole oltre che per la qualificazione anche per la omogeneità dei suoi caratteri, pertanto l'olio è ben accetto ad un target molto ampio di consumatori.

Nella zona di produzione di cui al punto 4.3, i terreni sono generalmente costituiti da banchi di calcari, per lo più compatti, appartenenti geologicamente al cretaceo superiore; tali terreni, che hanno spesso debole strato coltivabile, sono molto permeabili ed aridi per un lungo periodo dell'anno. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato dalle temperature miti invernali, di rado sotto lo zero termico. L'olivicoltura domina nella zona collinare della provincia Pontina, in una fascia quasi continua che dal territorio di Rocca Massima e Cori, si estende in direzione sud — est fino ai Comuni di Minturno e Castelforte, al confine della provincia napoletana.

La varietà di olivo Itrana, detta anche Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa, Cicerone ha il predominio assoluto nella zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine», costituendo da sola il 70 % delle piante coltivate; tra la varietà Itrana ed il territorio di cui al punto 4.3 esiste un legame particolare ed originale, il sinonimo Oliva di Gaeta indica l'origine più antica della coltivazione di questa varietà, poi diffusasi dal territorio di Gaeta, Itri e Formia alla Stato Pontificio Romano, e quindi a tutta la zona collinare e montuosa della provincia Pontina. La costante diffusione della cultivar Itrana sul territorio, perciò, è il risultato di secoli di coltivazione dell'olivo; per la plurisecolare ed apprezzata utilizzazione come olive da tavola di una parte del prodotto (oliva di Gaeta), l'Itrana viene catalogata anche come olivo da mensa; in realtà dal punto di vista agronomico, a causa soprattutto della scalare invaiatura, la raccolta delle olive è molto tardiva.

Il terreno, la giacitura prevalente, il clima e la composizione varietale contribuiscono a definire la caratteristica principale dell'olio di oliva extra vergine «Colline Pontine», equilibrio ed armonia; la varietà Itrana, infatti, quando viene coltivata in altri areali di produzione italiane, fornisce un prodotto dove si modifica la composizione acidica e la quantità di polifenoli e le relative caratteristiche dell'amaro e del piccante, come confermato anche dai recenti studi effettuati da Regione Lazio, Arsial Lazio, I.S.O.L. — Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto e l'Università degli Studi di Roma «La Sapienza» nell'ambito del Programma Regionale per il miglioramento della qualità oleica, finanziato dalla U.E. — Unione Europea ai sensi del Reg. (CE) n. 2407/2001.

L'olio di oliva extra vergine «Colline Pontine», possiede un caratteristico fruttato erbaceo più o meno intenso, con una ben dosata ed equilibrata percezione dell'amaro e del piccante ed una percezione unica del sentore «Pomodoro Verde», non presente in altri territori, limitrofi e non limitrofi.

Tali caratteristiche sono dimostrate da più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali di qualità, risalenti al 1872, nonché dalle numerose documentazioni storiche esistenti e dalle condizioni pedo-climatiche e varietali che lo rendono unico per armoniosità dei caratteri organolettici. Nella provincia Pontina, e soprattutto negli oliveti della fascia collinare pedemontana dove si trova la zona di produzione, l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale tanto è vero che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo pure sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla produzione olivicola. Il clima è mite e favorevole alla pianta dell'olivo, i terreni delimitati nella zona di produzione sono montani o pedemontani e comprendono terreni con struttura da rocciosi ai ciottolosi o sciolti, addossati al sistema orografico dei monti: Lepini, Ausoni e Aurunci. I suoli hanno giacitura ed esposizione sud sud-ovest verso il mare. Il sistema orografico infatti costituisce una terrazza inclinata verso il mare lungo ben 100 km, ed è pertanto uno dei territori più vasti per omogeneità e condizioni geografiche d'Italia. Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietà «Itrana», diffusa nel Lazio, ma solo nella provincia di Latina ha una così importante diffusione (negli oliveti dei comuni di Sonnino, Itri costituisce il 90 % del patrimonio di piante esistente). Gli alberi possiedono un buon sviluppo anche se in un ambiente pedologico poco favorevole per la presenza di forti dislivelli.

Lo stato della Chiesa, oltre a dedicarsi notevolmente alla questione delle paludi, concedeva, mediante un editto, tuttora conservato nell'archivio storico di Latina, un premio di 10 scudi ogni 100 piante di olivi messe a dimora, così nel 1786 furono piantati 48 901 ha di olivi. Anche il catasto del XVIII secolo conferma l'importante diffusione dell'olivicoltura. Lo Stato Italiano valorizzò sempre l'olivicoltura locale tutelandola dalle vicissitudini commerciali ne curò la partecipazione del prodotto in varie mostre. Durante il periodo delle bonifiche l'olio prodotto nel territorio continuò ad essere valorizzato con la partecipazione a diversi eventi Mostre internazionali, mentre nel periodo dell'autarchia, nonostante la mancanza di scambi internazionali, si determinò una politica di investimenti pure nell'olivicoltura, secondo le più aggiornate tecniche divulgate dalle allora Cattedre ambulanti di agricoltura.

4.7. Organismo di controllo:

l'organismo di controllo designata è un organismo privato

Nome: 3A-PTA
Indirizzo: Fraz. Pantalla
06050 Todi PG
ITALIA
Tel +39 07589572224
Fax +39 0758957257
e-mail: certificazione@parco3a.org
Sito Web: <http://www.parco3a.org>

4.8. Etichettatura:

Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione in nome della denominazione d'origine protetta «Colline Pontine» deve figurare in caratteri maiuscoli indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto a quella dell'etichetta e tale da essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono nell'etichetta stessa. L'etichetta deve riportare la dizione «Colline Pontine» con caratteri maggiori a tutti gli altri usati in etichetta e controetichetta. La «D.O.P. denominazione d'origine protetta», deve essere riportata immediatamente al di sotto del nome geografico «Colline Pontine» con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno i consumatori. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazioni territoriali nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facente parte dell'azienda. È obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive. È consentito in etichetta il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico. Il logo della denominazione «Colline Pontine», le cui caratteristiche ed indici colorimetrici sono dettagliatamente descritti nel

disciplinare, è costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio — verde più grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione «Colline Pontine». La simbologia si riferisce alle Civiltà pre-romane ed alla sequenza dei tre sistemi montuosi Lepini, Ausoni ed Aurunci. Il logo può essere separato dall'etichetta purchè sullo stesso verso dell'etichetta.

