

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 112/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Olio di Roma»

N. UE: PGI-IT-2453 – 5.4.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Olio di Roma»

2. Stato membro o Paese Terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5. — Oli e grassi

3.2. Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1

All'atto della certificazione l'olio extra vergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta «Olio di Roma» deve rispondere ai parametri specifici come di seguito indicati.

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

Caratteristiche organolettiche

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

— Acidità (espressa in acido oleico): ≤ 0,4 %

— Numero di perossidi ≤ 12 mEq O₂/kg

— Acido oleico ≥ 70 %

— Tocoferoli ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Biofenoli totali ≥ 220 mg/kg
- K232 $\leq 2,20$
- K270 $\leq 0,200$

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

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le varietà che concorrono all'IGP «Olio di Roma» da sole o congiuntamente sono Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio e Leccino per un minimo dell'80 %. Sono ammesse altre varietà, di cui al registro nazionale delle varietà di piante da frutto ammesse alla commercializzazione, istituito dal D.Lgs 25 giugno 2010 n. 124, fino ad un massimo del 20 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione – coltivazione, raccolta e oleificazione – devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

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 detersivi, 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 ciò che riguarda lo stoccaggio nei contenitori, è possibile utilizzare gas inerti.

L'«Olio di Roma» IGP deve essere commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacità non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

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 distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati e consorzi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. È consentito l'utilizzo della dicitura «monovarietale» seguita dal nome della cultivar utilizzata tra quelle elencate al punto 3.3. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

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

intera provincia di Viterbo;

provincia di Rieti: Collecchio, Stimigliano, Forano, Selci, Cantalupo in Sabina, Poggio Catino, Fara in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Toffia, Salisano, Poggio Nativo, Frasso Sabino, Scandriglia, Orvinio, Mompeo, Casapota, 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, Antrodoto, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescocochiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina e Rivodutri;

intera provincia di Roma, tranne i comuni seguenti: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda e Vivaro Romano;

intera provincia di Frosinone, tranne i comuni di Acquafondata, Filettino, Trevi nel Lazio e Viticuso;

intera provincia di Latina, tranne i comuni di Latina, Pontinia, Sabaudia e San Felice Circeo.

5. Legame con la zona geografica

La domanda di riconoscimento si basa sulle caratteristiche di qualità dell'«Olio di Roma».

L'areale di cui al punto 4, al centro della nostra penisola, è 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.

Tale 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 è diffusa su tutto il territorio della zona geografica delimitata 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 è di tipo mediterraneo, con inverni e autunni miti e umidi e 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 più piovosi sono l'autunno e la primavera, con un marcato minimo estivo.

Le 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 oltre i 5 gradi sotto lo zero nel periodo dicembre-febbraio;
- temperature massime che non superano i 34 °C nel periodo luglio-agosto;
- piovosità media annua superiore ai 600 mm;
- piovosità estiva raramente superiore ai 30 mm, con aridità nel periodo di luglio-agosto;
- piovosità 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 vocazionalità 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 qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico e quello volatile. Infatti:

- gli stress termici e 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 più fresche e 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).

È proprio l'insieme dei valori di polifenoli/biofenoli (≥ 220 mg/kg) che conferisce all'«Olio di Roma» quei valori di amaro (2 - 5) e piccante (2 - 5) e che identifica in modo univoco il prodotto.

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

Le varietà di olive presenti nell'areale, di cui all'art. 3.3, sono rappresentate da cultivar antiche, per lo più autoctone, diffuse sull'intero territorio o confinate in ambiti più ristretti e specializzati, che favoriscono, anche loro, l'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 è un elemento utile ad identificarne la «freschezza»: tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico e le proprietà salutistiche che conferiscono al prodotto. A tale proposito, per veicolare questo concetto di «freschezza» del prodotto è reso obbligatorio riportare in etichetta l'anno di raccolta delle olive.

Tra i fattori umani caratteristici che influiscono sul prodotto specifico ci sono le tecniche di coltivazione: l'epoca di raccolta e la gestione irrigua. L'epoca di raccolta è 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 è gestita di norma in deficit in modo da preservare i sentori vegetali tipici.

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

È importante evidenziare che è 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 tipicità dell'«Olio di Roma». Infatti sul territorio della zona geografica delimitata si contano più 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 qualità dell'olio estratto e l'esaltazione delle caratteristiche di tipicità descritte al punto 3.2.

In definitiva, le condizioni ambientali-climatiche dell'areale caratterizzano il prodotto che si presenta di colore giallo dorato con sfumature verdi più o meno intense; al naso si apre ampio ed elegante con sentori più 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 più 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 dell'utilizzo 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 quantità 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. La superficie destinata alla coltura specializzata dell'olivo nel Lazio è passata da 80 000 ettari nel 1938 a 84 000 ettari nel 1952-56 e a 87 770 ettari nel 1966-70.

I numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali, la presenza costante e i premi ricevuti ai vari Concorsi oleari, come pure la vendita come gadget ai turisti della capitale, presso numerosi punti vendita, dell'olio proveniente dal territorio di cui al punto 4 ne hanno fatto crescere l'apprezzamento nazionale ed internazionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>,

oppure:

accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
