

## Disciplinare di Produzione Denominazione di Origine Protetta “Oliva di Gaeta”

### Art.1 - Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta “*Oliva di Gaeta*” è riservata esclusivamente alle olive da mensa, derivanti dalla varietà di olivo “Itrana”, del tipo nere che rispondono alle condizioni ad ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### Art.2 - Descrizione del prodotto

All’atto dell’immissione al consumo l’“*Oliva di Gaeta*” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- *Forma*: sferoidale;
- *Calibro*: minimo 12 mm;
- *N° di frutti/Kg*: non maggiore di 410;
- *Colore*: da rosa intenso a violaceo;
- *Rapporto polpa/nocciolo*: non inferiore a 3
- *Polifenoli totali*: non inferiore a 12 mg/kg;
- *Tociferoli totali*: non inferiore a 42 mg/kg.

Inoltre la polpa deve presentare: distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore tipico, lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo.

Eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima del 6 % di prodotto finito.

### Art.3 - Delimitazione geografica della zona di produzione

La zona di coltivazione e produzione delle olive a Denominazione di Origine Protetta “*Oliva di Gaeta*” comprende i seguenti territori delle Regioni Lazio e Campania.

Provincia di Latina: Intero territorio amministrativo dei comuni di Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cori, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccamassima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, SS. Cosma e Damiano, Terracina e parte del territorio del Comune di Cisterna di Latina. Relativamente al Comune di Cisterna di Latina il limite inferiore della zona di produzione è coincidente con il tracciato della linea ferroviaria Roma - Napoli;

Provincia di Frosinone: Intero territorio amministrativo dei comuni di Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico;

Provincia di Roma: Intero territorio amministrativo dei comuni di Castel Madama, Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Artena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli e Tivoli.

Provincia di Caserta: Intero territorio amministrativo dei comuni di Sessa Aurunca e Cellole.

### Art.4 - Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output.

In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dall’organismo di controllo, dei coltivatori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno 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

Il metodo di ottenimento dell’“*Oliva di Gaeta*” si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio di cui all’art 3. Esso consta delle seguenti fasi:

#### 5.1 *Materia prima*:

L’“*Oliva di Gaeta*” a Denominazione di Origine Protetta è ottenuta esclusivamente dai frutti della varietà di olivo “*Itrana*”. Non è ammessa l’utilizzazione di piante di “*Itrana*” geneticamente modificate.



È vietato destinare alla produzione dell'“*Oliva di Gaeta*” partite di olive che presentino drupe immature, molli, con epicarpo di colore rosso e/o assenza di “insanguamento” della polpa

#### 5.2 *Tecniche colturali:*

La principale condizione tecnico-culturale degli olivi della varietà “*Itrana*”, da cui provengono le drupe destinate alla produzione dell'“*Oliva di Gaeta*”, è quella di un ciclo colturale tipicamente biennale.

La forma di allevamento delle piante è quella in volume riconducibile al “vaso policonico”.

Limitatamente agli oliveti di nuovo impianto sono ammesse anche altre forme di allevamento quali: monocono, fuso, monocaule libero.

È ammesso il rinfittimento degli oliveti già esistenti, a condizione che i soggetti di nuovo impianto siano allevati con la medesima forma delle altre piante preesistenti.

La coltivazione degli oliveti deve essere improntata al principio generale della buona e razionale tecnica agraria. Relativamente alle pratiche agronomiche della concimazione, diserbo e difesa fitosanitaria, queste devono essere effettuate nel rispetto delle norme vigenti.

Le drupe da destinare alla produzione dell'“*Oliva di Gaeta*” a Denominazione di Origine Protetta devono essere raccolte allo stadio di piena maturità, che viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinoso localmente definita “panno”, mentre la polpa vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguamento) a partire dalla periferia del frutto.

È vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione.

È vietato l'uso di ormoni, siano essi di origine vegetale che di origine sintetica.

La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego di macchine e/o attrezzature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante.

L'epoca di raccolta delle olive ha inizio quando almeno il 60% delle drupe recate dalle piante presenti lo stadio di maturazione di cui sopra.

Dopo la raccolta le drupe devono essere conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell'aria; in ogni caso lo strato del prodotto ivi contenuto non può superare l'altezza di 25 cm. È vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta.

La quantità di olive da destinare alla lavorazione dell'“*Oliva di Gaeta*” non può superare la quantità di 7,0 t per ettaro di oliveto. Il prodotto, una volta raccolto, viene sottoposto alla calibratura, allo scopo di eliminare drupe troppo piccole (inferiore al calibro 13 mm), ed alla cernita manuale, per allontanare le olive non sufficientemente mature, attaccate dai parassiti, danneggiate dal gelo o durante il trasporto.

#### 5.3 *Metodo di lavorazione dell'“Oliva di Gaeta”:*

Le partite di olive destinate alla Denominazione di Origine Protetta “*Oliva di Gaeta*” entro 24 ore dalla raccolta devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il “*sistema alla Itrana*”.

Tale sistema prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi. Allo scopo, le drupe vengono poste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle drupe stesse.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5.

Successivamente si procede all'aggiunta al liquido di governo del sale da cucina (cloruro di sodio) in quantità non superiore ai 7,0 kg di sale per ogni 100 kg di drupe allo stato fresco, in modo da ottenere la salamoia.

È assolutamente vietata in ogni fase del processo di trasformazione l'aggiunta di acidificanti di sintesi per favorire o provocare la riduzione del pH, il cui andamento deve essere conseguente solo alla fermentazione lattica naturale.

La salamoia deve presentare caratteristiche quali: colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico, stato liquido limpido e pH inferiore o uguale a 4,5.



Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta “*Oliva di Gaeta*”.

Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5.

All’atto del confezionamento, è consentito l’impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto.

È ammessa la pastorizzazione della salamoia.

È tassativamente vietata la pastorizzazione delle olive.

#### **Art.6 - Legame con l’ambiente**

Le caratteristiche peculiari dell’“*Oliva di Gaeta*” sono:

- consistenza della polpa morbida, con distacco dal nocciolo netto e completo;
- sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico che la distingue dalle altre varietà di oliva da tavola;
- colore della polpa da rosa intenso a violaceo;
- un perfetto equilibrio tra gusto e aroma;
- maggiore quantitativo di polifenoli e tocoferoli totali rispetto ad altre olive in salamoia;
- presenza di  $\alpha$ -tocoferolo in forma acetata, assente nelle altre olive in salamoia.

È provato che le suddette caratteristiche chimico-organolettiche che non si riscontrano in altri prodotti similari ottenuti in altri areali, conferiscono al prodotto una univoca identità nei mercati con la specifica denominazione “*Oliva di Gaeta*”.

Queste qualità esclusive sono essenzialmente legate ai fattori ambientali (clima, terreno), oltre che dalla varietà “*Itrana*” che non ha altrove una così intensa diffusione, adattandosi perfettamente alle condizioni pedologiche della zona di coltivazione perimetrata come all’art. 3 che precede.

Il clima della zona interessata alla DOP, di tipo mediterraneo risponde in modo ottimale alle esigenze climatiche della cultivar. Infatti, è caratterizzato da: estati calde ed asciutte, inverni poco freddi, privi di gelate, e piovosi; da temperature medie annuali che vanno da un minimo di 10°C ad un massimo di 17°C, mentre le medie delle minime del mese più freddo vanno da un minimo di 1,8°C ad un massimo di 7°C; da precipitazioni medie annuali nella fascia costiera di circa 700-800 mm, con tendenza ad aumentare verso le zone interne con precipitazioni medie annuali fra 1200-1500 mm. In particolare nella zona costiera, generalmente, si verifica uno stato di aridità intensa e prolungata, da 1 a 5 mesi (aprile-agosto), con 2 mesi di subaridità.

I terreni calcarei della zona di coltivazione, addossati al sistema orografico dei monti Tiburtini, Prenestini, Lepini, Ausoni e Aurunci, spesso misti a materiale di origine vulcanico, di medio impasto, risultano essere ricchi di sostanza organica e con basse percentuali di argilla. Tale struttura del terreno permette di assicurare oltre al perfetto sgrondo delle acque anche l’assorbimento ed il mantenimento del calore del sole.

Nella zona a Denominazione di Origine Protetta “*Oliva di Gaeta*”, l’olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale locale che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo soprattutto sull’economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla coltivazione della varietà “*Itrana*” e sulla propria produzione di olio e olive di alta qualità.

Da numerose tracce presenti in vari documenti storici risalenti al Ducato di Gaeta, concernenti la produzione ed il commercio di olive (nere) da tavola, si evince che il territorio amministrato da tale Ducato fu la culla di origine dell’omonima oliva.

La denominazione *Oliva di Gaeta* può storicamente essere ricondotta al nome del territorio di origine, per l’appartenenza all’omonimo Ducato, oltre che a quello del porto di partenza delle navi per i maggiori mercati al consumo dell’oliva nera. Da allora la denominazione “*Oliva di Gaeta*” è utilizzata da commercianti e produttori per indicare l’oliva itrana nera da tavola ottenuta secondo un particolare sistema di trasformazione locale. Dal punto di vista storico, il legame tra il prodotto ed il territorio è comprovato da numerose testimonianze documentali.

Molti sono anche i riferimenti storici relativi al metodo di elaborazione delle olive nere da tavola.



Tali fattori ambientali ed umani nell'area di coltivazione della Denominazione di Origine Protetta "*Oliva di Gaeta*" incidono in modo univoco sulle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

La denominazione "*Oliva di Gaeta*" è ormai consolidata nel tempo da diversi decenni, come dimostrato da fatture, etichette, materiale pubblicitario, pubblicazioni.

#### Art.7- Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Reg.(UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'organismo di controllo Certiquality S.r.l. , con sede in Via G. Giardino n. 4, 20123 Milano, tel. 02-8069171, fax 02-86465295, e-mail certiquality@certiquality.it.

#### Art.8 - Etichettatura

Il prodotto avviato al consumo con la Denominazione di Origine Protetta "*Oliva di Gaeta*" può essere confezionato:

- in recipienti ad uso alimentare della capacità massima di 25 litri. Per tale tipologia di confezione deve essere riportata sul contenitore la data di confezionamento a caratteri marcati e ben visibili e indelebili;
- in contenitori di vetro trasparenti fino alla capacità massima di 4 litri;
- in contenitori monouso di plastica fino alla capacità massima di 4 litri.

Il prodotto "*Oliva di Gaeta*" D.O.P., dovrà recare obbligatoriamente sulle etichette a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo identificativo delle produzioni D.O.P. e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori informazioni:

- "*Oliva di Gaeta*" seguita dall'acronimo DOP (Denominazione di Origine Protetta);
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice;
- il logo del prodotto, costituito dalla sagoma caratteristica dell'oliva itrana con picciolo, contornata da un bordo di colore bianco dello spessore almeno di 1pt.. All'interno dell'oliva troviamo la denominazione "OLIVA di GAETA – DOP" e due foglie su ramo di olivo.

I riferimenti di colore espressi in quadricromia sono i seguenti:

- la sagoma dell'oliva di colore viola: da C5% M25% Y29% K1% a C52% M75% Y30% K17%.
- bordo bianco: C0% M0% Y0% K0%;
- le scritte "OLIVA di GAETA" e "DOP", sono di colore giallo: C0% M0% Y100% K0%.
- Il picciolo è di colore nero: C0% M0% Y0% K100%.
- La base del picciolo va da C37% M28% Y72% K21% a C52% M75% Y30% K17%.



È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dalla cui coltura il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione "*Oliva di Gaeta*" è intraducibile.

