

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta olio extra vergine di oliva «Olio di Roma»

Articolo 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Roma", è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Caratteristiche del prodotto

L' "Olio di Roma" a Indicazione Geografica Protetta si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarità 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 intensità 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 intensità 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):

| <i>Descrittore</i> | <i>Mediana</i> |
|------------------------------------------------|----------------|
| 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): $\leq 0,4\%$
 - Numero di perossidi $\leq 12 \text{ mEqO}_2 / \text{kg}$
 - Acido oleico minimo 70 %
 - Tocoferoli $\geq 150 \text{ mg/kg}$
 - Biofenoli totali $\geq 220 \text{ mg/kg}$
 - K232 $\leq 2,20$
 - K270 $\leq 0,200$

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

Articolo 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: Collecchio, 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,

Antrodoto, 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

Articolo 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, è garantita la rintracciabilità 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.

Articolo 5.

Metodo di ottenimento

Cultivar di olivo

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

Varietà Autoctone

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

Varietà di uso consuetudinario

1. Frantoio
2. Leccino

per un minimo del 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%.

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 sestri 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 può superare la quantità di 9.500 kg di olive per ettaro.

Modalità 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. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. È altresì 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'aerazione. L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi, deve avvenire in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione,

evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione. Le olive devono essere lavorate nel più breve tempo possibile e comunque entro i 2 giorni successivi alla raccolta, compresa l'eventuale sosta in frantoio, che deve essere la più 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 può 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 è 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 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.

Articolo 6

Legame con l'ambiente

L'areale di cui all'art. 3, 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 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 è 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 più 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 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 a 600 mm;
- piovosità estiva raramente superiore ai 30mm, con aridità nel periodo di luglio-agosto;
- piovosità autunnale raramente inferiore ai 120mm 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 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 più 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 varietà di olive presenti nell'areale, di cui all'art. 5, 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, 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 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 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 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 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 tipicità dell'"Olio di Roma". Infatti sul territorio di cui all'art 3 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 all'articolo 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 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 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. Nel 1938 la superficie destinata alla coltura specializzata dell'olivo nel Lazio è 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, e 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.

Articolo 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'Ente di certificazione scelto è Agroqualità S.p.A. Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma, tel. 06 54228675, agroqualita@agroqualita.it

Articolo 8

Designazione e presentazione

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. 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.

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 all'articolo 5.

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