

ALLEGATO

## Disciplinare di produzione per l'olio a denominazione di origine protetta "Colline Pontine"

### Art. 1

#### Denominazione

La denominazione di origine protetta "Colline Pontine" è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Art. 2

#### Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta "Colline Pontine" deve essere ottenuta negli oliveti che hanno le seguenti varietà di olive: *Itrana* dal 50 % al 100%, *Frantoio* e *Leccino*, sino al 50 %.

Possono altresì essere presenti altre varietà di olive per un massimo del 10 % purché non modifichino le caratteristiche del prodotto. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Colline Pontine", all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche.

VALUTAZIONI CHIMICO - FISICHE
<i>Acidità totale espressa in Acido Oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 gr. di olio</i>
<i>Numero di perossidi uguale o inferiore a 12</i>
<i>Valore dei polifenoli superiore a 100 mg./kg.</i>
<i>Acido oleico uguale o superiore a 72 per cento</i>

Profilo organolettico: colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati;

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
<b>Difetti</b>	<b>0</b>
<b>Fruttato di oliva</b>	<b>4 - 7</b>
<b>Amaro</b>	<b>3 - 5</b>
<b>Piccante</b>	<b>3 - 5</b>
<b>Pomodoro</b>	<b>3 - 6</b>

Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa UE.

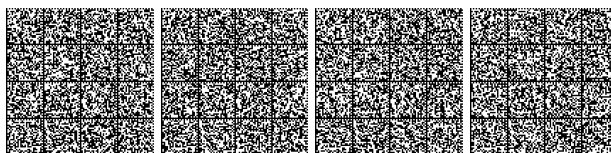
### Art. 3

#### Delimitazione della zona geografica

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extra vergine di origine protetta "Colline Pontine" debbono essere prodotte nel territorio della provincia di Latina idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione. Tale zona comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni nella provincia di Latina:

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

La zona di produzione della denominazione di origine protetta "Colline Pontine" è delimitata nella cartografia 1:25.000 da una linea che partendo dal punto di confluenza tra il confine amministrativo del Comune di Aprilia, la delimitazione amministrativa tra la provincia di Latina e quella di Roma,



nonché la strada statale n° 207 “Anziate”, segue il confine amministrativo settentrionale del comune di Aprilia sino ad incontrare il confine amministrativo settentrionale del comune di Cisterna di Latina e prosegue, sempre coincidendo con il limite di provincia tra Latina e Roma, e incontrato il confine amministrativo ad ovest di Cori, lo prosegue fino al nord. Quindi piegando verso est incontra il confine comunale di Rocca Massima che lo segue in tutto il suo limite settentrionale e continua a seguirlo scendendo a sud fino ad incontrare il confine comunale di Cori sul lato sud-est e prosegue sempre sullo stesso lato anche dopo aver incontrato il confine comunale di Norma, quindi seguendo il confine comunale di Bassiano forma un’ansa rivolta a nord e seguendo sempre il confine dello stesso comune scende a sud-est lungo il confine comunale di Sezze. Quindi incontrato il limite settentrionale del comune di Rocca Gorga forma una piccola cuspidi rivolta a nord sino ad incontrare il limite nord-ovest del comune di Maenza sino alla confluenza tra confini amministrativi della provincia di Latina con quello della provincia di Roma e l’inizio di quella di Frosinone. Quindi seguendo sempre il limite amministrativo della provincia di Latina coincide per breve tratto con il confine settentrionale del comune di Maenza per continuare lungo questo limite che scende a sud-ovest, poi prosegue lungo il confine orientale di Prossedi sino ad incontrare il limite comunale di Roccasecca dei Volsci che scende in direzione sud - sud-ovest sino ad incontrare il limite nordovest del comune di Sonnino, quindi sempre seguendo il limite amministrativo della provincia di Latina con quella di Frosinone, raggiunge il confine settentrionale del comune di Monte San Biagio, sino a continuare con il limite sempre settentrionale del comune di Fondi. Quindi coincidendo sempre con il confine amministrativo tra la provincia di Latina e quella di Frosinone, incontra il confine del comune di Lenola, questo sale verso nord per piegare verso sud-ovest sempre lungo il confine del comune di Lenola, quindi incontra il limite settentrionale del comune di Campodimele che segue anche quando scende in direzione sud-est e piegando verso sud-ovest incontra il confine nord del comune di Itri che segue in direzione sud-est sino al confine del comune di Formia che forma un’ansa rivolta a nord. Quindi incontra il confine del comune di Spigno Saturnia che sale verso nord-est per poi scendere verso sud-est, prosegue con il limite del comune di Minturno che scende a sud-est sino ad incontrare il limite del comune di Santi Cosma e Damiano che sale in direzione nord-est, quindi, coincidendo sempre con il limite amministrativo tra le province di Latina e Frosinone, sale a nord con il confine del comune di Castelforte. Quindi tale confine della zona di produzione, scende verso sud-est seguendo il confine comunale di Castelforte per risalire leggermente formando un’ansa verso nord sino alla confluenza tra i limiti amministrativi provinciali di Latina, Frosinone e Caserta costituendo a sud una prominenza verso ovest, per seguire con una tortuosa rientranza rivolta prima ad est e quindi a sud e successivamente a sud-ovest, che nel limite meridionale, si ricollega al confine del comune di Santi Cosma e Damiano, che proseguendo verso ovest – sud-ovest incontra il limite del comune di Minturno che scende per breve tratto in direzione sud – sud-ovest sino ad incontrare la ferrovia Roma – Napoli. A questo punto il limite della zona di produzione abbandona il confine amministrativo della provincia di Latina per proseguire, per breve tratto, in direzione ovest con il percorso della linea ferroviaria che collega Napoli a Roma e con essa prosegue sempre in direzione ovest – nord-ovest, sino a tagliare i limiti meridionali dei confini amministrativi dei comuni di Minturno e Formia, dove la ferrovia incontra il limite comunale di Itri, ne segue, lasciando la linea ferroviaria, il confine amministrativo in tutto il limite meridionale verso sud-ovest e quindi lo risale verso nord-ovest e successivamente, verso nord-est, sino ad incontrare nuovamente la linea ferroviaria Roma – Napoli che coincide con il limite meridionale del comune di Fondi e giunta all’incrocio con la strada stradale n° 7 “Via Appia” segue tale strada tagliando il limite amministrativo meridionale del comune di Monte San Biagio con un arco volto a nord e quindi in direzione sud-ovest sino al confine amministrativo del comune di Terracina, prosegue sempre lungo la strada statale n° 7 “via Appia” in direzione ovest quindi risale al nord seguendo il percorso della citata strada sino ad incontrare il fiume Amaseno, quindi costeggia il lato ovest del comune di Sonnino sino ad incontrare la linea ferroviaria Roma – Napoli e la segue verso nord-ovest sino a traversare il limite meridionale del comune di Priverno da qui, sale verso nord-ovest seguendo il tracciato della nuova linea ferroviaria Roma – Napoli che con la direzione nord-ovest taglia il territorio di Sezze a sud della cittadina, quindi costeggiando per breve tratto il limite comunale di Bassiano e attraversa quello del comune di Sermoneta fino al limite tra detto comune e quello di Latina quindi attraversa il territorio comunale di Cisterna di



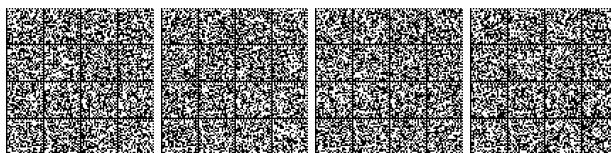
Latina lambendo la cittadina a sud per proseguire sempre in direzione ovest – sud-ovest seguendo, anziché la linea ferroviaria, la via Apriliana fino al ponte della “Crocetta”, qui segue il fosso della “Crocetta” in direzione sud fino al fosso “Spaccasassi”, quindi segue tale fosso in direzione nordovest sino al casale “Torre del Padiglione” da qui in direzione ovest prosegue lungo le strade comunali di Aprilia Via Genio Civile e via La Cogna fino al limite amministrativo che coincide con quello che delimita la provincia di Latina con quella di Roma, tale limite risale verso nord – nordovest per poi piegare verso nord-est, quindi forma una piccola ansa rivolta a nord-est e risale lungo il limite amministrativo tra le province di Latina e Roma verso nord-ovest prosegue verso nord-est sempre lungo il limite tra le province di Roma e Latina sino ad incontrare la strada statale n° 207 “Anziate”, incrociata la Via Anziate, chiude il limite della zona di produzione dell’olio DOP “*Colline Pontine*” poiché si ricollega al punto da cui è iniziata la descrizione.

#### **Art. 4 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 imbottiglieri, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, scritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### **Art. 5 Caratteristiche di coltivazione**

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 all’art.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 e per garantire il controllo e la tracciabilità. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e comunque, atte a conferire alle olive ed all’olio derivato le sue specifiche caratteristiche. Gli oliveti sono specializzati, salvo quelli tra rocce affioranti e dove il terreno è consociato al pascolo di animali domestici anche di bassa corte. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E’ consentita la pratica dell’inerbimento. E’ consentito il diserbo chimico. Nella concimazione è ammesso l’utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi. 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 Kg. 100 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 e quella sulle reti permanenti. La raccolta viene effettuata a partire dall’inizio dell’invaiaura 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. E’ consentita l’utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso alimentare, purché 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.



## Art. 6 Metodo di oleificazione

E' 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 33° C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso". E' vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore al 27 % in peso di olive. E' consentito l'ottenimento dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" con metodo biologico.

## Art. 7 Legame con l'ambiente

**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 all'articolo 3 assume caratteristiche qualitative particolari.

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 all'articolo 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 altra 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 2407/01 .

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 pedemontana dove si trova la zona di produzione della denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*", 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.

I Greci profughi da sparta, introdussero nel territorio interessato la pianta selezionata geneticamente, e con essa le tecniche per la sua coltivazione. In seguito, infatti i Latini discesi dall'Italia centrale, occuparono il territorio con Umbri, Osci, Sabelli e Volsci, ma furono gli unici a stabilirsi sul territorio permanentemente dedicandosi all'agricoltura. Sconfitti dai Romani, con altri popoli della "*Lega Latina*" abbandonarono la pianura, un tempo fertile e sede di circa 23 città, ove prese il sopravvento la palude che si estese a seguito di un evento naturale ricordato da Plino.

Conseguentemente si rifugiarono nella zona montuosa di media altitudine. I Romani in seguito ritennero tanto importante l'olivicoltura, da disciplinare con editti imperiali. La fine dell'Impero Romano d Occidente determinò la crisi dello Stato centrale e con esso dell'organizzazione per la tutela della produzione e del commercio dell'olio. Nel Medioevo, con il feudalesimo, soltanto i monaci benedettini e cistercensi curarono nel territorio la diffusione delle tecniche di produzione e trasformazione. Da rilevare che i Visigoti penalizzavano con una multa di 5 soldi chi danneggiava o abbattava una pianta. Localmente, gli statuti di Bassiano, Cori, Sessa e Minturno prevedevano pene per chi danneggiava gli olivi. 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 delle 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. Negli ultimi decenni, il miglioramento qualitativo dell'olio di oliva extra vergine "*Colline Pontine*", lo sviluppo tecnologico ed gli investimenti nel campo della trasformazione, hanno contribuito, inoltre, ad elevare gli standard qualitativi del prodotto.

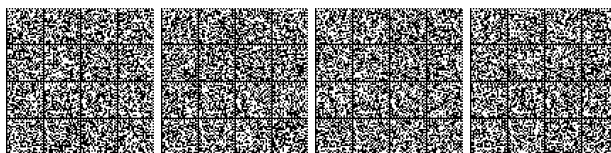


## Art. 8 Strutture di controllo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" è controllato da un organismo di controllo conformemente agli Artt. 10 e 11 del regolamento (CE) N.510/2006.

## Art. 9 Etichettatura e logotipo

La 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 dicitura "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. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno i consumatori. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale 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 facenti parte dell'azienda. I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "*Colline Pontine*" ai fini della 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, della capacità di 10 ml., recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione. E' obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive. E' consentito in etichetta il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico. Il logo della denominazione "*Colline Pontine*", come di seguito descritto con disegno a colori in quadricromia, 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 purché sullo stesso verso dell'etichetta.



## REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO <<Colline Pontine >>

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla D.O.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi componenti della Commissione Europea.

### 1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome : Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
 Indirizzo : Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA  
 Tel. : 06 – 46655104 Fax 06 – 46655306  
 Email : [saco7@politicheagricole.gov.it](mailto:saco7@politicheagricole.gov.it)

### 2. Richiedente :

2.1 Nome : Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina  
 2.2 Indirizzo : Via Don Minzoni, 1 – 04100 (Latina)  
 Tel. : + 39 0773 668957  
 Fax : + 39 0773 668957  
 e-mail : [aspollatina@libero.it](mailto:aspollatina@libero.it)  
 2.3 Composizione : produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

### 3. Tipo di prodotto:(secondo la classificazione stabilita nell'allegato II del regolamento CE n. 383/04). Classe 1.5 – Materie grasse – olio extravergine di oliva

### 4. Descrizione del disciplinare

(sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, del paragrafo 2)

4.1 Nome : “Colline Pontine”  
 4.2 Descrizione: olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche fisiche e chimiche:

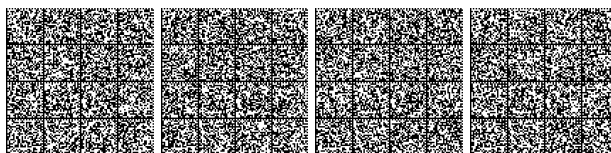
VALUTAZIONI CHIMICO – FISICHE
<i>Acidità totale espressa in Acido Oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 gr. di olio</i>
<i>Numero di perossidi uguale o inferiore a 12</i>
<i>Valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg.</i>
<i>Acido oleico uguale o superiore a 72 per cento</i>

*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:

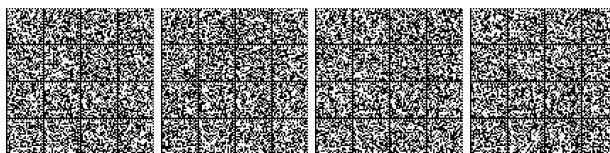
- "Itrana" dal 50% al 100% ;
- "Frantoio" e "Leccino", sino al 50% ;
- Altre varietà, fino ad un massimo del 10%

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. E' consentita la pratica dell'inerbimento. E' 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 Kg. 100 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'invaiaura e si conclude entro il 31 gennaio. E' 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. E' 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. E' 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. E' vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso". E' 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. E' 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 della 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 extravergine 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 extravergine 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 extravergine 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 2407/01 .

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 delle 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 *Struttura di controllo* : l'organismo di controllo designata è un organismo privato

Nome : 3A-PTA  
Indirizzo : Fraz. Pantalla 06050 – Todi (PG)  
Tel : 07589572224 fax : 0758957257  
Sito Web : www.parco3a.org  
e-mail: certificazione@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", de essere riportata immediatamente al di sotto del nome geografico "Colline Pontine" con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. E' 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 olivicoli o nell'associazione di aziende olivicoli o nell'impresa olivicoli situata nell'area di produzione è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto elusivamente con olive raccolte negli oliveti facente parte dell'azienda. E' obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive. E' 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 si tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sorvrastante 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.



10A04516

