

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della denominazione d'origine protetta «Oliva di Gaeta»

(G.U.R.I. 09-12-2005, n.289)

Il Ministero delle politiche agricole e forestali esamina l'istanza intesa ad ottenere la protezione della denominazione d'origine protetta «Oliva di Gaeta», ai sensi del reg. (CEE) 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, presentata dal Comitato Promotore Oliva di Gaeta - CO.PR.O.G., con sede in Itri (Latina) - via C. Farnese, 16, esprime parere favorevole e formula la proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato. Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642, «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento delle Politiche di Sviluppo - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari - QPA III, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea. Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92, ai competenti organi comunitari.

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «OLIVA DI GAETA»

Art. 1.

Denominazione e sua tutela

La denominazione di origine protetta «Oliva di Gaeta» é riservata esclusivamente alle olive da tavola del tipo nere che rispondono alle condizioni ed 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 di 12 mm;

Numero di frutti/kg: non maggiore di 410;

Colore: da rosa intenso a violaceo;

Rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3.

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. É 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. 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%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di coltivazione, produzione e confezionamento della Denominazione di origine protetta «Oliva di Gaeta» é rappresentata esclusivamente dai sotto elencati territori delle regioni Lazio e Campania: provincia di Latina: intero territorio dei comuni di Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cori, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaporga, 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 é coincidente con il tracciato della linea ferroviaria Roma-Napoli; provincia di Frosinone: intero territorio dei comuni di Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia; provincia di Roma: intero territorio dei comuni di Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Artena, S. Gregorio da Sassola, Casape, Poli e Tivoli; provincia di Caserta: intero territorio dei comuni di Sessa Aurunca e Cellole.

Art. 4.

Elementi comprovanti che il prodotto é originario della zona geografica di cui all'art. 3

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, degli agricoltori, produttori e confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, é 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

5.1 Materia prima:

L'«Oliva di Gaeta» a Denominazione di Origine Protetta é ottenuta esclusivamente dai frutti della varietà di olivo «Itrana». Non é ammessa l'utilizzazione di drupe prodotte da piante di «Itrana» geneticamente modificate.

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», é quella di un ciclo colturale tipicamente biennale. La forma di allevamento delle piante é quella in volume riconducibile al «vaso policonico». Limitatamente agli oliveti di nuovo impianto sono, altresì, ammesse anche altre forme di allevamento e cioè il monocono, il fuso, il monocaule libero. É 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 e che non venga superata la densità complessiva di 350 piante per ettaro qualora la forma di allevamento preesistente sia quella in volume. 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. Lo stadio di maturazione delle drupe viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinosa localmente definita «panno», mentre la polpa vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguinamento) a partire dalla periferia del frutto. É vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione. É vietato, altresì, l'uso di ormoni, siano essi di origine vegetale ovvero di origine sintetica. La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura), ma sono ammesse anche 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 dal primo marzo, a condizione che almeno il 60% delle drupe recate dalle piante presenti lo stato 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. É vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta, anche se per tragitti e tempi brevi. La quantità di prodotto 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», con le caratteristiche elencate all'art. 2 del presente disciplinare, entro 24 ore dalla raccolta devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il sistema alla «Itrana». Tale sistema esclude l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi, al fine di favorire l'avvio naturale della fermentazione lattica che é caratteristica del processo. 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 da 10 a 30 giorni allo scopo 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. Trascorso il periodo di tempo sopra indicato, 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. É ammessa l'eventuale anticipazione della formazione della salamoia rispetto al periodo sopra prefissato, all'esclusiva condizione che al momento della salatura l'acqua di governo abbia già raggiunto naturalmente il livello di acidità indicato (inferiore o uguale a pH 4,5). É 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».

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La polpa dell'Oliva di Gaeta DOP si caratterizza per il distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore tipico, lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo. Queste peculiarità sono dovute da una situazione pedoclimatica favorevole delle zone di coltivazione degli oliveti, vocati alla produzione della itrana. La varietà «Itrana» si adatta bene alle condizioni pedologiche della zona, di cui all'art. 3, in quanto costituita da terreni calcarei, spesso misti a materiale di origine vulcanico, di medio impasto, ricco di sostanza organica e con basse percentuali di argilla. I calcari compatti, profondamente carsificati permettono, specialmente ad altitudini non superiori ai 500 m s.l.m., un buon sviluppo delle colture di olivo. Per quanto riguarda gli aspetti climatici, va tenuto presente che il clima ottimale per l'olivo è quello in cui le temperature minime non scendono a 5°C sotto lo zero e la piovosità media annua sia superiore a 500-550 mm. 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. 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 entrata nel gergo comune di 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.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.

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 20 litri (con 13-14 kg di prodotto sgocciolato) destinati alla commercializzazione al dettaglio come prodotto sfuso. Per tale tipologia di confezione deve essere riportato 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 da 200 g fino a 1,5 kg. Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale. All'atto del confezionamento è ammessa la pastorizzazione della salamoia. È tassativamente vietata la pastorizzazione delle olive. La confezione deve obbligatoriamente recare in etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, il simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità, alle prescrizioni del reg. CE 1726/98 e successive modifiche) e le seguenti ulteriori indicazioni: il logo del prodotto è costituito dalla sagoma caratteristica dell'oliva itrana con picciolo, contornata da un bordo di colore bianco dello spessore almeno di 1 pt. All'interno dell'oliva troviamo la denominazione «OLIVA di GAETA - DOP» e due foglie su ramo di olivo; il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

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%.

É vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. É 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» é in traducibile.

Art. 9.

Commercializzazione prodotti trasformati

I prodotti per la cui elaborazione é utilizzata come materia prima l'«Oliva di Gaeta» DOP, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione, senza l'opposizione del logo comunitario, a condizione che: l'«Oliva di Gaeta» DOP, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza; gli utilizzatori dell'«Oliva di Gaeta» DOP, siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della DOP riuniti in un consorzio incaricato dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela le predette funzioni saranno svolte dal MiPAF in quanto autorità preposta all'attuazione del regolamento CEE 2081/92.