

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

### DECRETO 10 ottobre 2005

**Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Colline Pontine», riferita all'olio extravergine di oliva, per la quale e' stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.**

IL DIRETTORE GENERALE  
per la qualita' dei prodotti agroalimentari

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92, del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 535/97 del consiglio del 17 marzo 1997 che modifica il regolamento CEE n. 2081/92 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso a livello transitorio;

Vista la domanda presentata dall'Associazione provinciale produttori olivicoli di Latina, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Colline Pontine» riferita all'olio extravergine di oliva, ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 65248 del 27 settembre 2005 con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

Vista l'istanza con la quale l'Associazione provinciale produttori olivicoli di Latina, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) 2081/92 come integrato all'art. 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 535/97 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilita', presente e futura, conseguente all'eventuale accoglimento della citata istanza della denominazione di origine protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 2 del citato regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione «Colline Pontine» riferita all'olio extravergine di oliva, in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della denominazione di origine protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione provinciale produttori olivicoli di Latina, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Colline Pontine» riferita all'olio extravergine di oliva, secondo il disciplinare di produzione allegato alla nota n. 65248 del 27 settembre 2005, sopra citata;

Decreta:

Art. 1.

E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5 del regolamento (CEE) n.

2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, alla denominazione «Colline Pontine» riferita all'olio extravergine di oliva.

Art. 2.

La denominazione «Colline Pontine» riferita all'olio extravergine di oliva e' riservata al prodotto ottenuto in conformita' al disciplinare di produzione allegato al presente decreto.

Art. 3.

La responsabilita', presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione «Colline Pontine» riferita all'olio extravergine di oliva, come denominazione di origine protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 4.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 10 ottobre 2005

Il direttore generale: La Torre

Allegato

Disciplinare di produzione per l'olio a denominazione di origine protetta «Colline Pontine»

Art. 1.

Denominazione

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

Art. 2.

Varieta' di olivo

La denominazione di origine protetta «Colline Pontine» deve essere ottenuta negli oliveti che hanno le seguenti varieta' di olive: Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino, sino al 50%. Possono altresì essere presenti altre varieta' 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:

acidita' totale espressa in acido oleico inferiore o uguale a 0,6 grammi per 100 grammi di olio;

numero di perossidi uguale o inferiore a 12;

valore dei polifenoli maggiore a 100;

Acido oleico uguale o superiore al 72 per cento.

Valutazioni organolettiche:

colore dal verde al giallo piu' o meno intenso;

odore fruttato di oliva invaiata;

sapore fruttato di oliva invaiata con sensazione di amaro e piccante;

Panel Test: mediana dei difetti uguale a «0»;

mediana del fruttato: del fruttato di oliva invaiata uguale o maggiore di «2»; dell'amaro da «1» a «4»; del piccante da «1» a «4».

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, Roccagorga, 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» e' 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, nonche' 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 Roccagorga forma una piccola cuspide 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 nord-ovest 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, anziche' 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 nord-ovest 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 nord-ovest 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» poiche' si ricollega al punto da cui e' 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 imbottigliatori, nonche' attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei

relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle 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 evitare che lo scuotimento dovuto al trasporto, gli sbalzi di temperatura nonché l'arieggiamento alterino le caratteristiche tipiche del prodotto e ne compromettano la qualità 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. È consentita la pratica dell'inerbimento. È 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'invasatura 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. È 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

È 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». È 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. È consentito l'ottenimento dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta «Colline Pontine» con metodo biologico.

#### Art. 7.

##### Legame con l'ambiente

L'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine» a denominazione di origine protetta possiede peculiarità e proprietà tipiche,

dimostrate dai piu' importanti riconoscimenti nazionali ed internazionali di qualita', risalenti al 1872, nonche' dalle numerose documentazioni storiche esistenti e dalle condizioni pedo-climatiche e varietali che lo rendono unico. La specificita' del prodotto infatti deriva sia dalle peculiarita' del territorio sia, soprattutto, dalla cultivar «Itrana», che non ha altrove una cosi' intensa diffusione. Nella provincia Pontina, dove si trova la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Colline Pontine», l'olivicoltura e' profondamente legata al tessuto sociale tanto e' 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 di olio di alta qualita'. Il clima e' 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 e' pertanto uno dei territori piu' vasti per omogeneita' e condizioni geografiche d'Italia. Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietalita' «Itrana» che possiede una duplice attitudine e che conferisce al prodotto un carattere armonico, ed e' diffusa nel Lazio, in special modo in provincia di Latina. Gli alberi possiedono un buon sviluppo anche se in un ambiente pedologico poco favorevole per la presenza di forti dislivelli. Tutti i fattori ambientali esposti sono singolarmente molto favorevoli alla produzione di olive in grado di produrre oli di alta qualita', ma particolarmente nel loro insieme si determina un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualificazione anche per la omogeneita' dei suoi caratteri.

#### Art. 8.

##### Strutture di controllo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline Pontine» sara' controllato da una struttura autorizzata, in conformita' all'Art. 10 del Regolamento (CEE) n. 2081 del 14 luglio 1992.

#### 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 nonche' il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione e' consentita solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda. I recipienti in cui e' 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 capacita' non superiore a 5 litri. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei

materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacita' di 10 ml., recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente piu' una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrita' 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, e' costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio-verde piu' grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione «COLLINE PONTINE». La simbologia si riferisce alle Civilta' pre-romane ed alla sequenza dei tre sistemi montuosi Lepini, Ausoni ed Aurunci. Il logo puo' essere separato dall'etichetta purché sullo stesso verso dell'etichetta.

----> Vedere Logo a pag. 41 della G.U. <----