Ref. Ares(2016)37925 - 05/01/2016

DOCUMENTO UNICO

"Oliva di Gaeta"

n. UE:

DOP (X) IGP ( )

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Oliva di Gaeta"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L' "Oliva di Gaeta" è riservata all'oliva della varietà "Itrana" (detta anche Gaetana), All'atto dell'immissione al consumo l' "Oliva di Gaeta" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

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

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

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La varietà che concorre in modo esclusivo alla DOP "Oliva di Gaeta" è l' "Itrana" (detta anche Gaetana). Non è ammessa l'utilizzazione di piante di "*Itrana*" geneticamente modificate. E' 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.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo produttivo (coltivazione, raccolta, lavorazione delle olive) devono avvenire nella zona geografica delimitata descritta al successivo punto 4.

La lavorazione delle olive è effettuata con il "*sistema all'itrana*" che prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica senza l'aggiunta di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi

3.5. 3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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

- in recipienti ad uso alimentare della capacità massima di 25 litri. Per tale tipologia di confezione deve essere 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 fino alla capacità massima di 4 litri.

All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto.
É ammessa la pastorizzazione della salamoia.
E' vietata la pastorizzazione delle olive.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le etichette utilizzate per l' "Oliva di Gaeta" dovranno recare obbligatoriamente il simbolo grafico dell'Unione europea identificativo delle produzioni D.O.P. e le seguenti ulteriori informazioni:
- la denominazione "Oliva di Gaeta" seguita dall'acronimo DOP;
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice;
- il seguente logo del prodotto.



E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' 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.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

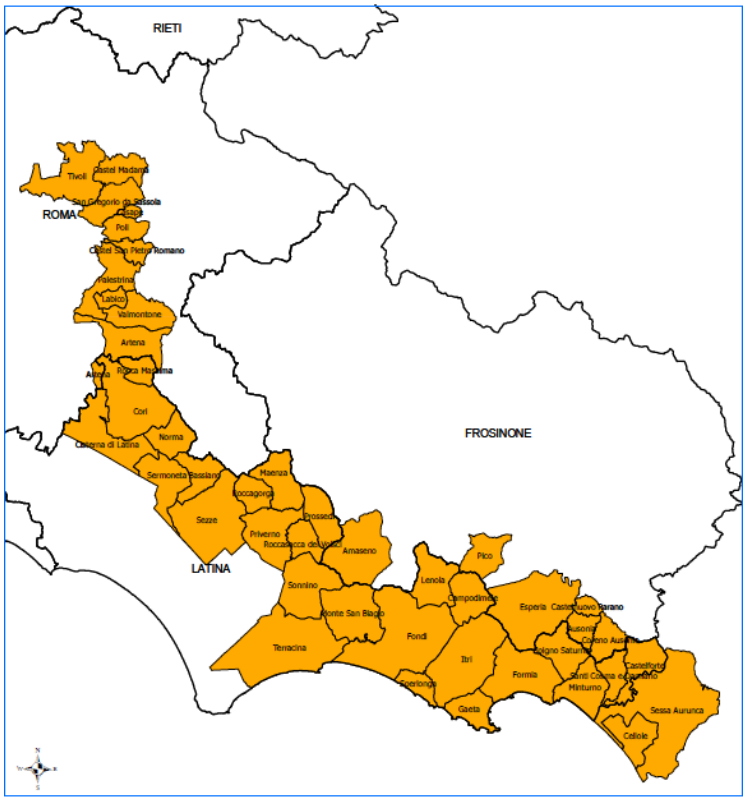
La zona di coltivazione e produzione delle olive a Denominazione di Origine Protetta "*Oliva di Gaeta*" è rappresentata dai territori delle Regioni Lazio e Campania, di seguito elencati:

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, Roccagorga, Roccamassima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, SS. Cosma e Damiano, Terracina e parte del territorio del Comune di Cisterna di Latina. Relativamente al Comune di Cisterna di Latina il limite inferiore della zona di produzione è coincidente con il tracciato della linea ferroviaria Roma - Napoli;

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

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

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



5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La zona geografica delimitata, composta da 44 comuni, costituisce un'area omogenea continua che si estende da nord a sud lungo la dorsale del monti Tiburtini, Prenestini, Lepini, Ausoni e Aurunci accumunati da similari caratteristiche geoantropiche, quali:

- Ambiente:

- suolo: costituito da terreni autoctoni o di trasporto provenienti da calcari mesozoici. I terreni sono provenienti da substrati calcarei Mesozoici e del Terziario, dove sono spesso misti a materiali di origine vulcanica. I terreni calcarei, addossati al sistema orografico dei monti Tiburtini, Prenestini, Lepini, Ausoni e Aurunci, di medio impasto, risultano essere ricchi di sostanza organica e con basse percentuali di argilla. Tale struttura del terreno permette di assicurare oltre al perfetto sgrondo delle acque anche l'assorbimento ed il mantenimento del calore del sole;
- esposizione dei terreni: sud-ovest a sud-est;
- clima: 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;
- 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.

- Varietà:
  - ottenuta dalla sola varietà "Itrana" (detta anche Gaetana) presente quasi esclusivamente a livello nazionale in questo ambito geografico; varietà a duplice attitudine caratterizzata da una maturazione tardiva - la drupa rimane sull'albero fino a maggio con una colorazione da rosa intenso a violaceo.
- Uomo:
  - processo produttivo: ottenuto con il "*sistema all'itrana*" con avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi. Tale metodo tramandato da generazioni tra gli operatori locali, viene praticato esclusivamente nell'areale DOP.

Gli elementi di specificità dell'"Oliva di Gaeta", tali da distinguerla dagli altri prodotti similari, sono:
- consistenza della polpa morbida, con distacco dal nocciolo netto e completo;
- sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico che la distingue dalle altre varietà di oliva da tavola;
- rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3
- polifenoli totali: non inferiore a 12 mg/kg;
- tocoferoli totali: non inferiore a 42 mg/kg

Nella zona a DOP "Oliva di Gaeta", l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale locale che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo soprattutto sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla coltivazione della varietà "Itrana" (detta anche Gaetana) e sulla propria produzione di olio e olive di alta qualità.

Da numerose tracce presenti in vari documenti storici risalenti al Ducato di Gaeta, concernenti la produzione ed il commercio di olive (nere) da tavola, si evince che il territorio amministrato da tale Ducato fu la culla di origine dell'omonima oliva.
La denominazione "Oliva di Gaeta" può storicamente essere ricondotta al nome del territorio di origine, per l'appartenenza all'omonimo Ducato, oltre che a quello del

porto di partenza delle navi per i maggiori mercati al consumo dell'oliva nera. Da allora la denominazione "Oliva di Gaeta*"* è utilizzata da commercianti e produttori per indicare l'oliva itrana nera da tavola ottenuta secondo un particolare sistema di trasformazione locale. Dal punto di vista storico, il legame tra il prodotto ed il territorio è comprovato da numerose testimonianze documentali; molti sono anche i riferimenti storici relativi al metodo di elaborazione delle olive nere da tavola. La denominazione "Oliva di Gaeta" è ormai consolidata nel tempo da diversi decenni, come dimostrato da fatture, etichette, materiale pubblicitario, pubblicazioni.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335"

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Prodotti DOP IGP" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.