Ref. Ares(2019)2490658 - 09/04/2019

DOCUMENTO UNICO

"Olio di Roma"

n. UE:

DOP () **IGP (X)**

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

"Olio di Roma"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.5. — Oli e grassi

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

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 organolettica

Descrittore	*Mediana*
Fruttato	2 - 8
Amaro	2 - 7
Piccante	2 - 7
Pomodoro e/o carciofo e/o erbaceo e/o mandorla	1 – 6

Caratteristica chimico-fisiche

- Acidità (espressa in acido oleico): =< 0,5% (tolleranza del 10%)
- Numero di perossidi<= 12 mEq02 /kg (tolleranza del 20%)
- Tocoferoli > = 100 mg/kg
- Biofenoli totali > = 200 mg/kg

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

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

Le varietà che concorrono all'IGP "Olio di Roma" da sole o congiuntamente sono Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio e 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%.

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

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta e oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata

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

Lo stoccaggio, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avvenire all'interno nella zona geografica delimitata.
Nello specifico, il confezionamento dell'olio extra vergine di olia IGP «Olio di Roma» deve avvenire nella zona di produzione di cui al punto 4, per evitare di esporre il prodotto, durante il trasporto, all'azione di fattori chimico-fisici che comporterebbero il decadimento della stabilità ossidativa e quindi il deterioramento delle proprietà qualitative di cui al punto 3.2. L'areale delimitato, inoltre, può contare su una rete di 465 confezionatori (dati Agea 2016), distribuiti capillarmente sull'intero territorio individuato che grazie alle loro conoscenze acquisite nel tempo garantiscono il mantenimento degli indicatori qualitativi.
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.

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

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 al punto 3.3. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.
È obbligatorio inserire in etichetta e/o nell'eventuale retro-etichetta il simbolo europeo della indicazione geografica protetta, in quadricromia o in bianco e nero.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Roma" comprende i seguenti comuni il cui territorio risulta olivato e idoneo per ottenere produzioni con le caratteristiche qualitative previste. Di seguito si riporta l'elenco dei comuni integralmente compresi:
Provincia di Viterbo: Montalto di Castro, Canino, Tessennano, Arlena di Castro, Cellere, Ischia di Castro,
Farnese, Valentano, Tuscania, Piansano, Latera, Monte Romano, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Oriolo Romano, Bassano Romano, Capranica, Sutri, Calcata, Ronciglione, Faleria, Caprarola, Castel Sant'Elia, Carbognano, Canepina, Vallerano, Fabrica di Roma, Vignanello, Corchiano, Civita Castellana, Capodimonte, Marta, Gradoli, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo, Onano, Acquapendente, Proceno, Bolsena, Montefiascone, Bagnoregio, Lubriano, Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Celleno, Graffignano, Vitorchiano, Bomarzo, Soriano nel Cimino, Bassano in Teverina, Vasanello, Orte, Vetralla, Blera, Monterosi, Gallese, Nepi, Tarquinia, Vejano e Viterbo;

Provincia di Rieti: Collevecchio, 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, Antrodoco, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina e Rivodutri.

Provincia di Roma: Percile, Cineto Romano, Arsoli, Roviano, Anticoli Corrado, Mandela, Licenza, Roccagiovine, Nerola, Montorio Romano, Monteflavio, Torrita Tiberina, Filacciano, Nazzano, Civitella San Paolo, Rignano Flaminio, Saracinesco, Civitavecchia, Mazzano Romano, Magliano Romano, Morlupo, Capena, Fiano Romano, Montelibretti, Moricone, Castelnuovo di Porto, Riano, Sacrofano, Campagnano di Roma, Canale Monterano, Manziana, Sambuci, Cervara di Roma, Cerreto Laziale, Gerano, Ciciliano, Roiate,

Olevano Romano, Pisoniano, Genazzano, Capranica Prenestina, San Vito Romano, Bellegra, Affile, Subiaco,

Carpineto Romano, Montelanico, Gavignano, Segni, Rocca di Cave, Formello, Bracciano, Trevignano Romano, Monterotondo, Fonte Nuova, Mentana, Palombara Sabina, Sant'Angelo Romano, Vicovaro, Castel Madama, San Polo dei Cavalieri, Marcellina, Nettuno, Ardea, Cave, Lanuvio, Genzano di Roma, Ariccia, Nemi, Lariano, Labico, Palestrina, Castel San Pietro Romano, Poli, Casape, San Gregorio da Sassola, Albano Laziale, Marino, Ciampino, Guidonia Montecelio, Tivoli, Frascati, Monte Porzio Catone, San Cesareo, Zagarolo, Gallicano nel Lazio, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Castel Gandolfo, Sant'Oreste, Anguillara Sabazia, Rocca di Papa, Velletri, Artena, Colonna, Grottaferrata, Montecompatri, Ponzano Romano, Rocca Priora, Roma, Gorga, Pomezia, Marano Equo, Agosta, Rocca Canterano, Canterano e Rocca Santo Stefano;

Provincia di Frosinone: Serrone, Paliano, Piglio, Acuto, Fiuggi, Torre Cajetani, Guarcino, Trivigliano, Sgurgola, Morolo, Supino, Patrica, Giuliano di Roma, Villa Santo Stefano, Amaseno, Vallecorsa, Fumone, Collepardo, Frosinone, Ceccano, Arnara, Torrice, Castro dei Volsci, Pofi, Pastena, Falvaterra, Ripi, Boville Ernica, Veroli, Ceprano, Strangolagalli, Monte San Giovanni Campano, Castelliri, Isola del Liri, Sora, Pescosolido, Campoli Appennino, Broccostella, Posta Fibreno, Fontechiari, Vicalvi, Alvito, Casalvieri, Arpino, Fontana Liri, Arce, Rocca d'Arce, Santopadre, San Donato Val di Comino, Pico, Roccasecca, Settefrati, Gallinaro, Casalattico, Atina, Picinisco, Villa Latina, Belmonte Castello, Terelle, Colle San Magno, Castrocielo, San Biagio Saracinisco, Sant'Elia Fiumerapido, Vallerotonda, San Vittore nel Lazio, Pontecorvo, Esperia, Aquino, Piedimonte San Germano, Villa Santa Lucia, Cassino, Pignataro Interamna, Ausonia, San Giorgio a Liri, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Vallemaio, Sant'Apollinare, Sant'Ambrogio sul Garigliano, Sant'Andrea del Garigliano, Vico nel Lazio, Anagni, San Giovanni in Carico, Alatri, Ferentino, Cervaro e Colfelice;

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

Castelforte.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La domanda di riconoscimento si basa sia sulle caratteristiche di qualità che sulla reputazione dell'Olio di Roma.

L'areale della zona geografica, 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.
Tala situazione, caratterizza l'intero paesaggio regionale, con la presenza di olivi secolari e una ricchezza di ecotipi di olivo identitari di ambiti geografici specifici.
La coltura dell'olivo è diffusa su tutto il territorio così come definot al punto 4 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 a tutte le 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 ottimali 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. Il particolare andamento climatico (aridità e piogge) che si verifica nell'areale geografico di coltivazione, durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti, caratterizzano le peculiarità del prodotto riportate al punto 3.2.
Nello specifico:

- stress termico ed idrici (agosto-settembre), induce la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno dei frutti stessi;
- le piogge autunnali (ottobre-novembre), invece, favoriscono la sintesi dei composti volatili

Questa particolare successione climatica di stress idrico dovuto al caldo/asciutto e piogge autunnali, determina in una prima fase l'accumulo di polifenoli, con l'accumulo di amaro e piccante, e successivamente l'accumulo di composti volatili (pomodoro e/o carciofo e/o erbaceo e/o mandorla).
Anche le tecniche estrattive contribuiscono alla tipicità dell'"Olio di Roma". Infatti

sul territorio della zona geografica 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 legate alla presenza di molecole polifenoliche e di composti volatili responsabili delle caratteristiche descritte al punto 3.2.

I parametri chimico-fisici identitari dell' "Olio di Roma" scaturiscono dall'analisi di oltre 2.150 campioni, mentre quelli organolettici da oltre 740 campioni analizzati negli ultimi 10 anni da parte del Laboratorio di analisi della CCIAA di Roma.

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. Nel Lazio sin dal VII-VI a.C., si trovano tracce evidenti della utilizzazione della pianta a scopi alimentari, anche se la presenza nei siti archeologici di numerosi noccioli fa ritenere che fossero consumate soprattutto le olive, mentre l'olio doveva essere utilizzato più per la illuminazione. 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". L'olio si vendeva a Roma (Plauto Capt. 489-490) nella zona commerciale del Velabro, vicino al Tevere, dove si trovava e tutt'ora esistente il tempio dedicato ad Ercole Olivario patrono degli "oleari", fatto costruire da Marcus Octavius Herrenus, un commerciante di olio d'età repubblicana alla fine del II sec. A.C., che si era arricchito con il commercio dell'olio.

Nella società romana l'agricoltura forniva il 70% del reddito e l'80% dell'occupazione. Il concetto stesso di ricchezza era rapportato alla ampiezza delle superfici possedute. All'inizio dell'età imperiale, l'industria olearia e quella vinicola, costituiva uno dei maggiori cespiti di ricchezza per Roma. A seguito delle trasformazioni fondiarie e all'impianto di numerosi oliveti, la produzione olearia era tale che poteva rifornire di olio tutte le provincie. Si calcola che alla morte di Settimio Severo nel 211 d.C., l'olio immagazzinato a Roma poteva far fronte ai bisogni della città per 5 anni.

I monasteri del Lazio ancora conservano traccia dei loro antichi oliveti. Tra VIII e IX secolo oliveti sono già presenti in Sabina, a sud del Lazio, nei possessi olivicoli dei grandi monasteri. Ma per assistere all'imporsi della coltivazione specializzata nei territori di più sicura vocazione olivicola, come Tivoli, Alatri, Sabina e nell'alto Lazio, costruendo la trama di un paesaggio in gran parte nuovo, dobbiamo attendere il Quattrocento e gli ulteriori sviluppi cinquecenteschi.

Nel XIX secolo l'olivicoltura costituiva una fonte di reddito e di commercio importante per lo Stato della Chiesa, anche se, diffusa in molte zone della regione, non era ancora sufficiente al fabbisogno.

Il problema delle gelate tra il 1707 ed il 1809 che arrecò gravissimi danni alla olivicoltura laziale, indusse il governo pontificio, al fine di incoraggiare la messa a cultura di nuovi olivi, ad emanare un motu proprio nel 1788 (riproposto fino al 1830) in cui Papa Pio VI concedeva un premio di un paolo per ogni olivo messo a dimora. Ma anche se la coltura dell'olivo ebbe un grande incremento (furono piantate 200.000 piante in tutto lo stato pontificio) la situazione olearia rimase ancora deficitaria. La successiva

amministrazione francese, oltre a riconfermare le scelte in campo olivicolo dello stato pontificio, compì ulteriori sforzi di sensibilizzazione presso gli agricoltori ma anche economici con lo stanziamento di 12.000 franchi. La superficie ad olivo nel Lazio raggiunse, nel 1813, 27.000 ettari con una produzione in olio di 3 milioni di chilogrammi. Ulteriore azioni di sostegno all'olivicoltura furono avviate dallo stato pontificio accordando ulteriori premi che portarono tra il 1856 e il 1858 l'impianto annuale di 50.000 piante di olivo. 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.

Sulla scia di questa grande storia che alcune ditte produttrici di olio, da anni hanno cercato di legare il nome di Roma alla propria produzione olearia. Emblematico è l'uso, dal 1926 a fine anni '90 del nome Roma e dei simboli ad essa collegata (Augusto, gladiatore, Lupa con gemelli, ecc.) che troviamo in alcuni marchi registrati o comunque su documentazione commerciale di alcune aziende della filiera olivicola.

In particolare, i documenti comprovante la reputazione sono:

- Registrazione marchio "Roma" per la commercializzazione di una linea di oli di oliva venduta a livello nazionale ed internazionale sin dal 1997 e successiva registrazione nel 2003, da parte di una opificio ricadente nell'areale della zona geografica delimitata;
- Registrazioni marchi del 1926, 1930, 1945,1955
- Listini prezzi del 1980, 1984 e 1993
- Fatture e Bolle di accompagnamento dal 1984 al 1989
- Ricevute di deposito olio del 1984
- Progetto di commercializzazione 1991
- Etichettatura per un progetto sociale di Roma Capitale del 2014/2015.

I numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali, la presenza costante e i premi ricevuti ai vari Concorsi oleari - Premio Nazionale Ercole Olivario con 41 aziende e 47 oli partecipanti nel 2016 con 3 premiati, 27 aziende con 31 oli nel 2017 con 4 premiati e 35 aziende e 46 oli nel 2018 con 13 premiati; Concorso Sirena d'Oro di Sorrento con 3 oli premiati nel 2017 e 1 nel 2018, Concorso Orciolo d'Oro con 10 premi nel 2016 e 6 nel 2017 e la vendita come gadget, ai turisti della capitale presso numerosi punti vendita, dell'olio proveniente dal territorio di cui al punto 4 hanno di fatto creato una reputazione internazionale al prodotto che però la normativa vigente dal 2002 ha vietato di enfatizzare con i termini geografici.

….

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 "Qualità" (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".