

Publicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2004/C 229/02)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«TUSCIA»

N. CE: IT/00210/08.10.2001

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti della DOP e dell'IGP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20, I- 00187 Roma
Tel.: (39-06) 481 99 6
Fax: (39-06) 42 01 31 26
E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Richiedente:*

2.1. Nome: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo
2.2. Indirizzo: Via Matteotti, 73, I-01100 Viterbo
2.3. Composizione: Produttori/trasformatori (x) altro (...)

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.5 — Grassi — Olio extravergine di oliva

4. *Descrizione del disciplinare:*

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «Tuscia»

4.2. Descrizione: Olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche:

- colore: verde smeraldo con riflessi dorati,
- odore: fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione,
- sapore: di fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante,
- acidità massima totale, espressa in acido oleico, in peso, non superiore a 0,5 grammi per 100 grammi di olio,
- numero perossidi: < 12 Meq O₂/kg.

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale dell'Agricoltura, Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

- 4.3. Zona geografica: La zona di produzione e trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Tuscia» comprende i territori della provincia di Viterbo, Regione Lazio, dei seguenti comuni: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbo gnano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (in parte), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (in parte), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. La descrizione della limitazione dei comuni compresi in parte nella zona di produzione è riportata nel disciplinare di produzione.
- 4.4. Prova dell'origine: La diffusione dell'olivo nell'area iniziò nel VI secolo a. C. per mezzo degli scambi degli Etruschi con i Fenici e i Greci della Magna Grecia. Noccioli di olive sono stati rinvenuti in alcuni reperti archeologici dell'Etruria meridionale, nella provincia di Viterbo.

In origine il territorio della Tuscia, oggi corrispondente alla provincia di Viterbo, era compreso nell'Etruria, detta in latino «Hetruria» o «Aetruria» dai suoi abitanti, detti Etruschi o Etrurii. Dal II secolo d. C. i Romani iniziarono ad utilizzare anche il nome Tusci o Tuscia per individuare il territorio. Con il tempo Tuscia è diventata denominazione ufficiale dell'Etruria, stabilita nel riordinamento amministrativo dell'Italia antica operato dall'imperatore Diocleziano (284-305). Gli abitanti della Tuscia erano dediti, tra l'altro, alla coltivazione dell'olivo e alla produzione dell'olio di oliva, come è dimostrato da dipinti rinvenuti nelle tombe etrusche. Successivamente, anche i Romani dedicarono molta attenzione a tale coltura che, nelle «Villae» disseminate nel territorio della Tuscia, producevano le olive e le trasformavano nei frantoi annessi; tipico esempio si può osservare a Civita di Bagnoregio. In alcuni centri locali (come per esempio Fabrica di Roma, Civita Castellana), per secoli furono pure prodotti i contenitori di ceramica per il trasporto e lo stoccaggio dell'olio.

- 4.5. Metodo di ottenimento: L'olio extravergine di oliva «Tuscia» è ottenuto dalle olive delle varietà Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90 %, da sole o congiuntamente, nei singoli oliveti. È ammessa la presenza negli oliveti in percentuale massima del 10 % di altre varietà.

Nella zona, l'olivo rappresenta una delle colture più diffuse, con impianti specializzati aventi 150-300 piante ad ettaro; intensivi con oltre 300 piante ad ettaro e promiscui con fino a 100 piante ad ettaro.

Le forme di allevamento più diffuse, negli oliveti specializzati, sono il vaso cespugliato, la forma Y, il monocono, il cono rovescio mentre, negli oliveti promiscui, sono: il vaso policonico ed il vaso libero. Le potature sono eseguite generalmente con cadenza annuale, mentre ad intervalli più lunghi si esegue la potatura di rinnovo.

La difesa fitosanitaria è eseguita attenendosi alle indicazioni dei servizi di lotta guidata ed integrata operanti sul territorio. Sono vietati trattamenti al terreno con prodotti diserbanti e disseccanti.

La raccolta delle olive, effettuate direttamente dall'albero, avviene nello stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e, comunque, non si protrae oltre il 20 dicembre per le cultivars precoci (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino) e non oltre il 15 gennaio per le cultivars tardive (Caninese, Moraiolo).

È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. La produzione massima di olive per ettaro non supera i 9 000 kg negli oliveti specializzati mentre negli oliveti consociati e/o promiscui la produzione massima di olive per pianta non supera i 90 kg. Entro un giorno dalla raccolta le olive sono trasportate al frantoio e lavorate non oltre un giorno dal conferimento. Il trasporto delle olive avviene in idonei recipienti.

Le tecniche di oleificazione praticate prevedono:

- lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente, cernita e defogliazione,
- molitura con frangitori idonei,
- gramolatura a temperatura non superiore a 30 °C e per tempi inferiori a 60 minuti,
- estrazione fisica con impianti del tipo a pressione, a centrifugazione continua, a percolamento più pressione, a percolamento più centrifugazione,

- centrifugazione del mosto oleoso: l'olio e il mosto oleoso estratto devono essere immediatamente allontanati dai residui di acqua di vegetazione mediante separatori continui in acciaio inox. All'uscita degli impianti di estrazione, la temperatura dell'olio non supera i 28 °C. La resa massima di olive in olio non supera il 20 %.
- È fatto divieto ad effettuare la doppia centrifugazione della pasta delle olive senza interruzione, metodo di trasformazione noto come «ripasso».

Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Tuscia», garantendo che il controllo effettuato dall'Organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la Denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata. I produttori che intendono porre in commercio l'olio extravergine con tale denominazione, al fine di assicurare la rintracciabilità del prodotto, devono iscrivere i propri oliveti, gli impianti di trasformazione e di imbottigliamento, in appositi elenchi tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo.

- 4.6. Legame: Il territorio della Tuscia presenta caratteri geomorfologici e aspetti paesistici peculiari. I sistemi montuosi dei Volsini, Cimini e Sabatini abbracciano i grandi laghi vulcanici di Bolsena, Vico e Bracciano e i bacini minori di Mezzano, Monterosi e Martignano. Alla diversificazione orografica corrispondono terreni di origine vulcanica aventi medesime caratteristiche. Tali aspetti offrono condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo di una fauna e di una ricca vegetazione. Le ottime caratteristiche agropedologiche e la presenza di particolari microclimi favorevoli, dovuti in particolare a fattori geomorfologici (rilievi collinari e presenza di laghi), rendono il territorio particolarmente vocato alla coltura dell'olivo, tale da conferire all'olio extravergine di oliva della Tuscia una tipicità ed unicità.

Nella gastronomia locale, l'olio di oliva occupa una posizione di rilievo, connubio indissolubile con l'ambiente di produzione.

Il clima è temperato con precipitazioni intorno ai 900 mm annui distribuiti prevalentemente nel periodo primaverile – autunnale fatta eccezione per l'area dei Colli Cimini caratterizzata da sensibili escursioni termiche e maggiori piovosità.

- 4.7. Struttura di controllo:

Nome: Camera di Commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo
Indirizzo: Via F.lli Rosselli, 4, I-01100 Viterbo.

- 4.8. Etichettatura: L'olio extravergine di oliva deve essere commercializzato in recipienti di vetro o acciaio di capacità non superiore a 5 litri.

Sulle etichette deve essere riportato, a caratteri chiari ed indelebili, oltre alle indicazioni previste dalle norme di etichettatura, il nome «Tuscia» denominazione di origine protetta.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione. Il simbolo grafico è stato opportunamente ridisegnato da reperto etrusco di Antefissa, in terracotta, proveniente dagli scavi dell'abitato di Acquarossa (Viterbo).

La Antefissa è un colore acro scuro sostenuto dalla scritta Tuscia di colore rosso scuro. Il logotipo fa parte integrante del disciplinare di produzione dove è descritto in maniera precisa con i colori di riferimento.

- 4.9. Condizioni nazionali:
-