

GU n 58 del 10 marzo 2006
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 23 febbraio 2006

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Soratte», 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 dal Comitato Oli DOP Provincia di Roma, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Soratte» riferita all'olio extravergine di oliva, ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 66192 del 7 novembre 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 il Comitato Oli DOP Provincia di Roma, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento CEE 2081/92 come integrato dall'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 mancato 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 «Soratte» 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 dal Comitato Oli DOP Provincia di Roma, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Soratte» riferita all'olio extravergine di oliva, secondo il disciplinare di produzione allegato alla nota n. 66162 del 7 novembre 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 «Soratte» riferita all'olio extravergine di oliva.

Art. 2.

La denominazione «Soratte» 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 «Soratte» 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, 23 febbraio 2006

Il direttore generale: La Torre

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

Art. 1.

Denominazione

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

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La denominazione di origine protetta «Soratte» e' riservata all'olio extra-vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

- «Sirole» in percentuale di almeno il 10%;
- «Leccino» in percentuale del 40%;
- «Frantoio» in percentuale del 25%
- «Reale» in percentuale di almeno il 5%

Possono concorrere alla produzione del detto olio, da sole o congiuntamente, anche le olive delle varietà: «Moraiolo», «Pendolino» e «Rosciola», fino ad un massimo del 20%.

Sono escluse altre varietà di olivo.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio vergine «Soratte» deve appartenere alla categoria degli extra vergini (mediana dei difetti = 0 e mediana del fruttato > 0), ed in particolare deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colore: dal giallo oro al verde chiaro;

Odore: fruttato medio leggero con note vegetali erbacee, che lo distingue dagli altri oli delle zone limitrofe;

Sapore: armonico ed equilibrato al gusto, leggermente amaro e piccante per gli oli freschissimi (ad eccezione delle annate particolarmente siccitose);

Acidita' totale espressa in acido oleico: inferiore o uguale a 0,5 grammi per 100 grammi di olio;

K 232: uguale o inferiore a 2;

K 270: uguale o inferiore a 0,2;

Numero perossidi: uguale o inferiore a 12 millequivalenti di ossigeno attivo per chilogrammo di olio;

Contenuto di polifenoli totali espressi come acido caffeico milligrammi/kg: uguale o superiore a 70 p.p.m. (determinato con metodo spettrofotometrico fino ad approvazione del metodo ufficiale per il test dei polifenoli);

Acido oleico: uguale o inferiore a 80%;

Acido palmitico: uguale o inferiore a 15%;

Acido linoleico: uguale o inferiore a 10%;

Acido linolenico: uguale o inferiore a 0,9%.

Art. 3.

Nuovi impianti

Per i nuovi oliveti, le varietà che possono concorrere alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Soratte», sono:

«Sirole» in percentuale di almeno il 40%;

«Leccino» in percentuale del 20%;

«Frantoio» in percentuale del 10%;

«Reale» in percentuale di almeno il 10%.

Possono concorrere alla produzione del detto olio, da sole o congiuntamente, anche le olive delle varietà: «Moraiolo», «Pendolino» e «Rosciola», fino ad un massimo del 20%.

Le percentuali delle varietà di cui sopra, devono rispecchiare la composizione di ciascun oliveto ricadente nell'areale di produzione di cui all'art. 4.

Questa composizione varietale è applicabile anche per gli oliveti già in essere.

Art. 4.

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extra vergine dalla denominazione d'origine protetta «Soratte» devono essere prodotte nell'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Roma:

Campagnano di Roma, Civitella S. Paolo, Formello, Magliano Romano, Mazzano Romano, Morlupo, Rignano Flaminio, Sacrofano,

e parte dei territori amministrativi dei seguenti comuni:

Capena, Castelnuovo di Porto, Fiano Romano, Filacciano, Nazzano, Ponzano Romano, Riano, Roma (zona di Boccea, di Cesano, di S. Maria di Galeria), S. Oreste, Torrita Tiberina.

Sono da considerarsi idonei gli oliveti ubicati nella fascia altimetrica compresa tra 50 e 600 m s.l.m. La delimitazione dell'area interessata è la seguente:

si parte dall'incrocio della via Cassia con il confine del comune di Campagnano di Roma, in località «Ponte del Pavone»; si segue il confine della Provincia di Roma in direzione nord/est fino a raggiungere l'autostrada A1, in prossimità del Km 513. Si percorre quindi, l'autostrada in direzione sud/est; in prossimità del Km 516 si dirige verso est percorrendo la provinciale Nazzano-Filacciano, fino ad intercettare la curva di livello di 50 m s.l.m. Si segue detta quota in direzione est fino ad incontrare il fiume Tevere, in località Pendicoste; lo percorre in direzione sud/est. Arrivati in località Campo del Porto si segue il sentiero pedemontano fino ad

incontrare la strada provinciale Tiberina in direzione est. Si segue questa strada provinciale fino ad intercettare di nuovo il fiume Tevere. Si segue l'andamento dello stesso fino ad incontrare il Fosso di Prosciano, nel comune di Nazzano; lo segue fino che questi non intercetta l'autostrada A1 in prossimita' del Km 525. Riprende a seguire l'A1 in direzione sud fino alla diramazione per Roma. La segue in direzione Roma fino ad incontrare la strada provinciale Tiberina in prossimita' della barriera Roma-Nord al Km 5. Segue la Tiberina, direzione sud, fino ad incontrare prima la SS3, Flaminia, e poi il Grande Raccordo Anulare di Roma, in localita' Castel Giubileo. Dal Grande Raccordo Anulare in direzione prima ovest poi sud, si intercetta la via Boccea; si segue questa in direzione nord/ovest, fino a raggiungere la localita' «Tragliata»; si percorre in direzione nord-nord/est il confine del comune di Roma, fino a raggiungere quello del comune di Campagnano di Roma. Lo segue, in direzione nord/est, fino ad incontrare di nuovo il confine del comune di Roma. Di li' riprende il confine del comune di Roma, fino a raggiungere, in direzione nord/ovest, il punto di partenza in localita' «Ponte del Pavone», all'incrocio con la via Cassia, tramite il confine di Campagnano di Roma, in direzione nord/est.

Art. 5.

Elementi comprovanti che il prodotto e' originario della zona geografica di cui all'art. 4

La tracciabilita' del prodotto e' garantita da una serie di adempimenti a cui si sottoporranno i produttori, in particolare la struttura di controllo verifichera' in ogni fase della produzione che siano rispettate le metodiche produttive individuate nel presente disciplinare di produzione e percio' terra' un elenco degli agricoltori, dei frantoiani e degli imbottiglieri. La struttura di controllo inoltre, terra' un elenco delle particelle catastali sulle quali viene coltivato l'olivo destinato alla produzione a denominazione di origine protetta. I soggetti della filiera comunicheranno alla struttura di controllo le quantita' di olive prodotte, le quantita' di olive molite e le quantita' di olio effettivamente imbottigliato.

Art. 6.

Metodo di ottenimento del prodotto

La coltivazione delle olive, nonche' l'estrazione, ed il confezionamento dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta «Soratte» devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 4 per evitare che lo scuotimento dovuto al trasporto, gli sbalzi di temperatura nonche' l'arieggiamento alterino le caratteristiche tipiche del prodotto e ne compromettano la qualita' e per garantire il controllo e la tracciabilita'. 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 specifiche caratteristiche. La densita' massima di piante sul terreno deve essere di 555 piante per ettaro. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. E' consentita la pratica dell'inerbimento. Nella concimazione e' ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalita' della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. La produzione massima di olive per ettaro non puo' superare gli 8000 kg negli oliveti specializzati intensivi, mentre in quelli promiscui la produzione per pianta non dovra' superare gli 80 kg. Il periodo di raccolta e' stabilito tra il primo giorno di ottobre e il

15 dicembre di ciascuno anno. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Soratte» per tutte le singole cultivar nella fase fenologica dell'invaiaatura deve essere effettuata manualmente o meccanicamente in modo da non procurare ammaccature alle olive, ed a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. E' vietato il ricorso a prodotti di abscissione. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre e' vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente e quella sulle reti permanenti. Le olive raccolte, devono essere messe in contenitori rigidi, traforati, facilmente lavabili, della portata massima di 380 kg.

Modalita' di oleificazione:

Le operazioni d'estrazione dell'olio devono avvenire entro 48 ore dalla raccolta. La resa massima di olive in olio non puo' superare il 22%. Le olive debbono essere sottoposte a pulitura e lavaggio a temperatura ambiente per eliminare eventuali residui o sostanze estranee. L'estrazione dell'olio extra-vergine di oliva, puo' avvenire soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto. La gramolatura deve essere effettuata ad una temperatura della pasta di olive non superiore a 34° C e per periodo non superiore a 50 minuti. Non e' consentito l'uso di frangitori a martelli che provocano il surriscaldamento della pasta. E' vietato sia l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici che l'uso del talco. Non e' autorizzato il metodo di trasformazione noto come «ripasso» (doppia centrifugazione della pasta delle olive senza interruzione). E' consentito procedere, successivamente, al processo di chiarificazione e di filtrazione dell'olio.

Immagazzinamento:

L'olio extra vergine di oliva «Soratte» viene immagazzinato in recipienti di acciaio inox o terracotta vetrificata di capacita' massima di 50 ettolitri. I contenitori possono essere mantenuti in battente di azoto.

Art. 7.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Soratte» possiede proprieta' e qualita' riconosciute fin dal 1500 come attestato da numerosi documenti storici. Nel 1888 infatti, il marchese Canali ha partecipato, con l'olio dei suoi oliveti, all'Esposizione Vaticana, in occasione del 50° sacerdotale di Leone XIII, ricevendo un premio per la qualita'. Nei vari comuni del comprensorio di produzione, numerose localita' sono distinte nel catasto con riferimenti alla coltura dell'olivo. Nel Soratte l'olivo non e' solo risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identita' paesaggistica ed ambientale del territorio, in quanto gli esperti olivicoltori hanno adeguato alle piante le tecniche di coltivazione, traendo dall'olio qualita' uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori piu' esigenti. L'areale di produzione di cui all'art 4, costituisce un territorio ideale per l'olivicoltura, tanto da influenzare direttamente le qualita' dell'olio di oliva extra-vergine a denominazione di origine protetta «Soratte». E' proprio l'influenza ambientale, oltre alla composizione varietale, a caratterizzare significativamente la qualita' dell'olio. Una delle caratteristiche principali dell'olio Soratte e' data dal suo odore di fruttato medio leggero con note vegetali erbacee, che lo distingue nettamente dagli altri oli delle zone limitrofe. Questo carattere organolettico e' ribadito dall'attestato di partecipazione al «Concorso regionale per i migliori oli extra-vergine di oliva del Lazio», dove l'olio del Soratte, nel 1995, ha ottenuto il

riconoscimento di secondo classificato nella categoria di «Fruttato Leggero». Il Monte Soratte costituisce un'emergenza di calcare massiccio che, insieme con altri rilievi minori, va a delimitare la «caldera» del vulcano, dal cui crollo si e' originato il lago di Bracciano. Il nome dell'olio e' riconducibile senz'altro al «candido» monte Soratte, come lo chiamava Orazio, il piu' alto della zona, visibile da tutto l'areale di produzione. Il monte peraltro, in passato sorvegliato dai benedettini che abitavano il convento posto sull'altura, costituiva anche, con le sue pendici, un luogo di attiva produzione di olive. Il territorio «Soratte» Dop, e' una zona omogenea di produzione dovuta a suoli di origine prevalentemente vulcanica. I terreni, secondo le quote, sono rocciosi, ciottolosi o quanto meno ricchi di scheletro, cosi' da assicurare oltre al perfetto sgrondo delle acque, l'assorbimento ed il mantenimento del calore del sole. Tali fattori ambientali ed umani nell'area di produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Soratte» incidono in modo univoco sulle caratteristiche organolettiche e qualitative dell'olio prodotto.

Art. 8. Controlli

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Soratte» per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sara' controllato da una struttura autorizzata, in conformita' all'art. 10 del regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 9. Confezionamento, etichettatura e logotipo

L'olio extra vergine di oliva «Soratte» deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro scuro, in banda stagnata o ceramica 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. La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo comunitario e relative menzioni (in conformita' alle prescrizioni del reg. 1726/98 e successive modificazioni) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

la dizione «SORATTE» in Times New Roman, Bold con valore di riferimento 100%;

2;- la sigla «D.O.P.» in Trebuchet MS Bold, che deve essere riportata al di sopra del nome «SORATTE», all'interno del semicerchio, con valore di riferimento 43%;

la scritta «lio» in Times New Roman, Bold italic con valore di riferimento 64%;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

il logo della denominazione «Olio Soratte», e' costituito dalla sagoma del Monte Soratte sotto un cielo sfumato, inserita in un semicerchio all'interno del quale risalta l'acronimo D.O.P. Alla base sinistra del semicerchio trova posto la scritta «LIO», preceduta dalla raffigurazione di un'oliva che sostituisce la lettera o di olio, mentre alla base di tutta la rappresentazione grafica campeggia la scritta SORATTE.

La sagoma del Monte Soratte, di colore verde in quadricromia (C 100%, M 55%, Y 100%, K 0%), e' inserita in un semicerchio dello stesso colore (C 100%, M 55%, Y 100%, K 0%). Tra il semicerchio e la sagoma del Monte, il cielo sfumato dal 100% allo 0% in celeste

quadricromia (C 80%, M 5%, Y 0%, K 0%). Le scritte «lio» (di olio) e «D.O.P.» sono in giallo di quadricromia (C 0%, M 10%, Y 100%, K 0%), mentre la «O» (di olio) e' in verde sfumato - dal 100% allo 0% - di quadricromia (C 84%, M 29%, Y 100%, K 0%). La scritta «Soratte» e' in bianco su campo verde di quadricromia (C 100%, M 55%, Y 100%, K 0%).

----> Vedere Logo a pag. 47 <----

Il logo se stampato su fondo colorato dovra' essere circondato per tutta la sua sagoma da un filo bianco dello spessore di almeno 0.75 pt. Gli elementi sopra descritti non possono essere in alcun modo separati. Il logo si potra' adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui si e' ottenuto l'olio, la scadenza per il consumo del prodotto e quanto utile ad identificare la partita alla quale appartiene il prodotto stesso. Alla denominazione di origine protetta «Soratte» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino. La designazione «Soratte» deve figurare in lingua italiana. E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. L'uso di nomi di aziende, tenute o fattorie e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con le olive raccolte negli oliveti facenti parte della azienda.