

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta
«Olio di Roma» (18A05564)
(GU n.197 del 25-8-2018)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Olio di Roma» come indicazione geografica protetta, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dalla Organizzazione di produttori olivicoli Latium societa' cooperativa agricola a r.l. ed acquisito inoltre il parere della Regione Lazio, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del Regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del Regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Disciplinare di produzione della indicazione
geografica protetta «Olio di Roma»

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 9

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione geografica protetta «Olio di Roma», e' riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'«Olio di Roma» a Indicazione geografica protetta si contraddistingue per la grande varieta' di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarita' dell'ambiente geografico e pedo-climatico e dalle tecniche colturali ed estrattive proprie del territorio di origine.

All'olfatto si caratterizza per un netto fruttato di oliva di intensita' variabile con evidenti note di pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o erbaceo.

Al gusto si esprime con sentori vegetali, note di amaro e piccante di intensita' variabile a cui possono associarsi note di pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o erbaceo.

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 organolettiche (metodo COI):

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

Caratteristiche chimico-fisiche:

acidita' (espressa in acido oleico): $\leq 0,5\%$ (tolleranza del 20%);

numero di perossidi ≤ 12 mEqO₂ /kg (tolleranza del 20%);

tocoferoli ≥ 100 mg/kg;

biofenoli totali ≥ 150 mg/kg.

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

Art. 3.

Zona di produzione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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: Collepescchio, 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, Confindi, Cottanello, Montasola, Casperia, Roccantica, Torricella in Sabina, Montopoli di Sabina, Magliano Sabina, Poggio Mirteto e Rocca Sinibalda;

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, Galliciano 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, Vallecora, 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,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, e' garantita la rintracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Cultivar di olivo

Le varietà presenti che concorrono all'Indicazione geografica protetta «Olio di Roma», senza altra menzione geografica aggiuntiva, da sole o congiuntamente, sono:

Varietà autoctone	Varietà di uso consuetudinario
1. Itrana	1. Frantoio
2. Carboncella	2. Leccino
3. Moraiolo	
4. Caninese	
5. Salviana	
6. Rosciola	
7. Marina	
8. Sirole	

per un minimo del 70%. Sono ammesse altre varietà, di cui al registro nazionale delle varietà di piante da frutto ammesse alla commercializzazione, istituito dal decreto legislativo 25 giugno 2010 n. 124, fino ad un massimo del 30%.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Olio di Roma», devono essere quelle tradizionali e ordinarie della zona e, in ogni modo, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

I sestii d'impianto, le distanze e le forme d'allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli razionali dal punto di vista agronomico atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio.

La fertilizzazione, l'irrigazione, la gestione del suolo e la difesa fitosanitaria devono effettuarsi nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati della Regione Lazio.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Olio di Roma», viene effettuata entro il 31 dicembre di ciascun anno.

La produzione unitaria massima consentita, non puo' superare la quantita' di 9.500 kg di olive per ettaro.

Modalita' di raccolta, stoccaggio e oleificazione

1) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Indicazione geografica protetta «Olio di Roma», avviene direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. E' vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. E' altresì vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti.

2) Le olive raccolte devono essere trasportate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aereazione. L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi, deve avvenire in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aereazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione. Le olive devono essere lavorate nel piu' breve tempo possibile e comunque entro i 2 giorni successivi alla raccolta, compresa l'eventuale sosta in frantoio, che deve essere la piu' breve possibile.

3) Prima della molitura le olive devono essere sottoposte ad un processo di defogliazione e lavaggio a temperatura ambiente. 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 resa massima delle olive in olio non puo' superare il 20%.

4) Avvenuta l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio con valore di temperatura atto a mantenere le specifiche caratteristiche qualitative dello stesso.

5) Per lo stoccaggio dell'olio e' possibile utilizzare gas inerti.

La coltivazione delle olive nonche' l'estrazione dell'olio devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

L'areale di cui all'art. 3, al centro della nostra penisola, e' 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 e' diffusa su tutto il territorio di cui all'art 3 per una superficie investita di oltre 63.000 ettari che si estendono dal livello del mare fino agli 800 metri di altitudine,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

rappresentando quasi il 50% dell'intera superficie destinata a tutte le colture arboree.

Il clima dell'areale in questione e' 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 piu' 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;

piovosita' media annua superiore a 600 mm;

piovosita' estiva raramente superiore ai 30mm, con aridita' nel periodo di luglio-agosto;

piovosita' 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 vocazionalita' agronomica dell'olivo. Il particolare andamento climatico (aridita' e piogge) che si verifica nell'areale geografico di coltivazione, durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti, caratterizzano le peculiarita' del prodotto riportate nell'art 2.

Nello specifico:

lo 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 tipicita' dell'«Olio di Roma». Infatti sul territorio di cui all'art 3 si contano piu' 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 qualita' dell'olio estratto e l'esaltazione delle caratteristiche di tipicita' legate alla presenza di molecole polifenoliche e di composti volatili responsabili delle caratteristiche descritte all'art. 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 piu' o meno intense; al naso si apre ampio ed

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

elegante con sentori piu' 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 piu' 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 piu' 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 quantita' 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'eta' repubblicana alla fine del II sec. A.C., che si era arricchito con il commercio dell'olio.

Nella societa' 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'eta' imperiale, l'industria olearia e quella vinicola, costituiva uno dei maggiori cespiti di ricchezza per Roma. A seguito delle trasformazioni fondiari 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 citta' per 5 anni.

I monasteri del Lazio ancora conservano traccia dei loro antichi oliveti. Tra VIII e IX secolo oliveti sono gia' presenti in Sabina, a sud del Lazio, nei possessi olivicoli dei grandi monasteri. Ma per assistere all'imporsi della coltivazione specializzata nei territori di piu' 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. Ulteriori azioni di sostegno all'olivicoltura furono avviate dallo stato pontificio accordando ulteriori premi che

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 e' 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 e' 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 un opificio ricadente nell'areale di cui all'art 3;

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 art. 3 hanno di fatto creato una reputazione internazionale al prodotto che pero' la normativa vigente dal 2002 ha vietato di enfatizzare con i termini geografici.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'Autorita' pubblica prescelta e' la CCIAA di Roma - via Appia Nuova, 218 - 00183 Roma - 0652082699 - lcm.amministrazione@rm.camcom.it

Art. 8.

Designazione e presentazione

L'«Olio di Roma» IGP deve essere commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacita' non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta. 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.

E' 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

inganno il consumatore.

E' consentito l'utilizzo della dicitura «monovarietale» seguita dal nome della cultivar utilizzata tra quelle elencate all'art. 5.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.

E' obbligatorio inserire in etichetta e/o nell'eventuale retro-etichetta il simbolo europeo della indicazione geografica protetta, in quadricromia o in bianco e nero.