



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Roma,

OP Olivicoli Latium
Soc. Coop. Agr.
Via R. Piria, 6
00156 Roma
oplatium@pec.coldiretti.it

Regione Lazio
Assessorato alle Politiche Agricole e
valorizzazione
Area – Politiche territoriali di mercato e
programmazione integrata
Via del Serafico, 107
00142 Roma
agriqualità@regione.lazio.legalmail.it

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della I.G.P. <<Olio di Roma>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento presentata da codesta Organizzazione ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, nella categoria I.G.P. della denominazione <<Olio di Roma>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Lazio, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplina di produzione della I.G.P. <<Olio di Roma>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **25 luglio 2018, alle ore 10,30, presso Sala del Tempio di Adriano sito in Piazza di Pietra - Roma.**

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'OP Olivicoli Latium Soc. Coop. Agr., quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuto ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

La predetta Organizzazione dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

Il Dirigente
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta olio extra vergine di oliva «Olio di Roma»

Articolo 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Roma", è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Caratteristiche del prodotto

L' "Olio di Roma" a Indicazione Geografica Protetta si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarità 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 intensità 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 intensità 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):**

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

- **Caratteristiche chimico-fisiche:**
 - Acidità (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 qualitativi non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa U. E. per gli oli extravergine di oliva.

Articolo 3.

Zona di produzione

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: Collevocchio, 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 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, 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.

Articolo 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, è garantita la rintracciabilità 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.

Articolo 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

1. Itrana
2. Carboncella
3. Moraiolo
4. Caninese
5. Salviana
6. Rosciola
7. Marina

Varietà di uso consuetudinario

1. Frantoio
2. Leccino

per un minimo del 70%. Sono ammesse altre varietà 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.

I sestri 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 nel periodo compreso tra il 1 ottobre e il 30 gennaio dell'anno successivo.

La produzione unitaria massima consentita, non può superare la quantità di 9.500 kg di olive per ettaro.

Modalità 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. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. È 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 più breve tempo possibile e comunque entro i 2 giorni successivi alla raccolta, compresa l'eventuale sosta in frantoio, che deve essere la più 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 può 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 è possibile utilizzare gas inerti.

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

Articolo 6

Legame con l'ambiente

L'areale di cui all'art. 3, al centro della nostra penisola, è collocata 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.

Tale 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 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, 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'olivicoltura "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 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 tipicità dell' "Olio di Roma". Infatti sul territorio di cui all'art 3 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 all'articolo 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 possedi 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. Ulteriori 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 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 però la normativa vigente dal 2002 ha vietato di enfatizzare con i termini geografici.

Articolo 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo prescelto è la CCIAA di Roma - Via Appia Nuova, 218 - 00183 Roma - 0652082699 - icm.amministrazione@rm.camcom.it.

Articolo 8

Designazione e presentazione

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. 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 all'articolo 5.

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.

L'etichetta dovrà riportare il logo della IGP "Olio di Roma" come di seguito descritto:

Il logo che si intende utilizzare per l' "Olio di Roma" IGP è di tipo circolare con due cerchi interni.

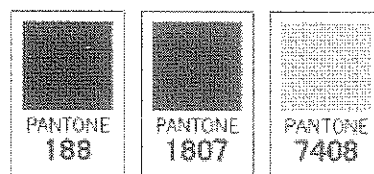
Il cerchio più esterno, con sfondo rosso più scuro, comprende due scritte in colore bianco:

- superiore: OLIO di ROMA IGP
- inferiore: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Il cerchio più interno, con sfondo rosso chiaro, contiene la scritta "OLIO di ROMA" e due olive con 4 foglie in colore giallo, e il Colosseo, visto di lato, che caratterizza la romanità di colore bianco.



Codice Pantone



Valori in
quadricromia

ROSSO
SCURO
C 0
M 97
Y 100
K 50

ROSSO
CHIARO
C 0
M 100
Y 96
K 25

GIALLO
C 0
M 25
Y 96
K 0