



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'OLIO DEI PAPI

Rev. 05.2 06/12/2021

Art. 1 – DENOMINAZIONE

Il marchio “L’OLIO DEI PAPI” designa l’olio extravergine di oliva destinato al consumo, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione

Art. 2 – TITOLARITA’ DEL MARCHIO

La registrazione del marchio “L’OLIO DEI PAPI” è stata effettuata da Casa Olio Sperlonga spa, con sede operativa in PRIVERNO – Via Madonna della Grazie 54, PI 01366600516

Art. 3 – DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il marchio “L’OLIO DEI PAPI” designa l’olio extra vergine di oliva ottenuto esclusivamente dalle varietà di olive coltivate dalle aziende ricadenti nei territori e nei comuni descritti al successivo nell’allegato 1 che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare ed alla normativa vigente.

Le Varietà ed ecotipi consentiti sono: Frantoio, Itrana, Carboncella, Moraiolo, Leccino, Salviana, Rosciola, Marina di San Donato e/o loro sinonimi, per il 70% della produzione e altre varietà autoctone presenti per il 30%.

Gli esami chimico-fisici e organolettici devono essere eseguiti secondo le metodiche di cui al regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto ammesso a tutela, all’atto dell’immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

- Valutazioni organolettiche:
 - Mediana Difetto 0
 - Fruttato di oliva 2 – 5
 - Amaro 1 – 5
 - Piccante 1 - 5
 - Sentori di erba/foglia/frutta 1 - 4
 - Colore giallo/verde

- Caratteristiche chimiche:

I valori minimi garantiti devono essere i seguenti:

- acidità libera max < 0,50 Acido oleico
- numero di perossidi <=12 Meq O2/kg
- K 232 <=2,20
- polifenoli totali >= 100 mg/kg

Art. 4 – AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva "L'OLIO DEI PAPI" comprende i territori ricadenti in quelli all'interno dei confini dello Stato Pontificio.

Nella fase iniziale l'area di produzione è delimitata ai territori del basso Lazio e dell'alta Campania. Nell'allegato 1 vengono elencati i comuni di produzione dei produttori che aderiscono al progetto.

Art. 4 bis:

“L'OLIO DEI PAPI”, per non meno del 70% deve essere il risultato del conferimento da parte di strutture di produttori organizzati in:

- O.P - ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI
- COOPERATIVE,
- RETI DI IMPRESA

Il restante 30% può essere conferito da singoli produttori che si assoggettino alle regole di controllo del presente disciplinare

Art. 5 – PROVA DELL'ORIGINE E CONTROLLI

- a. Al fine di garantire la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto unitamente all'applicazione delle regole del presente disciplinare, gli attori interessati ovvero: produttori, frantoiani, stoccatore e confezionatori, nelle forme libere e associative previste, devono assoggettarsi ai controlli che vengono eseguiti dal servizio tecnico dell'OLIO DEI PAPI.

La filiera verrà certificata mediante la tracciabilità di legge garantita dal sistema informativo nazionale (SIAN)

Il servizio tecnico dell'OLIO DEI PAPI, terrà un sistema di registrazioni tale che tutte le operazioni, dal campo alla bottiglia, siano rintracciabili a tutela del consumatore finale.

La procedura di controllo e le conseguenti registrazioni sono contemplate nel manuale di rintracciabilità dell'OLIO DEI PAPI. Tale manuale viene redatto e costantemente aggiornato secondo le necessità e gli scopi della TRACCIABILITÀ e della RINTRACCIABILITÀ del prodotto OLIO DEI PAPI.

Art. 6 – COLTIVAZIONE

La coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "L'OLIO DEI PAPI" deve essere quella tradizionale, tipica della zona, tale da conferire all'olio le specifiche caratteristiche qualitative.

Per gli oliveti preesistenti si manterrà il sesto di impianto esistente.

Per la forma di allevamento si dovrà tendere ad ottenere quella a **Vaso Policonico**.

Eventuali nuovi impianti escludono sestri superintensivi mentre saranno applicati i seguenti sestri:

6 x 5 o 6 x 6.

La forma di allevamento sarà quella a **Vaso Policonico**.

La difesa fitosanitaria consentita sarà compatibile con i disciplinari di produzione in vigore nelle Regioni Lazio e Campania.

Ad ogni modo si prevede di restringere alcuni ambiti operativi con limitazioni e/o restrizioni ai predetti disciplinari, che comportino i seguenti obblighi:

- 1) L'utilizzo dei presidi fitosanitari ammessi nella lotta integrata, saranno consentiti solo a seguito della applicazione delle tecniche note e innovative, volte al contenimento dei problemi legati ai parassiti e alle malattie fungine, batteriche e virali. Ciò comporta:
 - a. Attuazione di un monitoraggio fitopatologico con emissione di bollettini fitosanitari nei periodi di maggior pressione da parte dei parassiti e delle malattie.
 - b. Utilizzo dei metodi agronomici idonei alla riduzione delle condizioni favorevoli allo sviluppo delle avversità biotiche
 - c. Utilizzo di metodi di lotta e prevenzione che facciano ampio utilizzo di metodi alternativi a basso impatto ambientale e con zero residualità
 - d. Nel caso in cui le pratiche precedenti non siano state sufficienti allora verranno utilizzati i principi della difesa integrata obbligatoria, siano essi convenzionali che biologici
- 2) Assicurare il corretto uso dei prodotti fitosanitari così come previsto dalla norma e rispettare le modalità d'uso previste nell'etichetta del prodotto impiegato.
- 3) Obiettivo prioritario è il conseguimento del residuo zero nelle produzioni olivicole.

- 4) La lotta alle infestanti dovrà essere gestita con il metodo dell'inerbimento controllato. Pertanto è fatto divieto assoluto dell'impiego di diserbanti chimici.
- 5) Tenere opportuna registrazione di ogni uso di prodotti fitosanitari e conservare il registro dei trattamenti e le fatture di acquisto dei prodotti impiegati almeno per i tre anni successivi a quello a cui si riferiscono gli interventi annotati.
- 6) La fertilizzazione dei terreni deve prediligere l'applicazione di prodotti a base organica nobile. L'intento dichiarato è di elevare a livelli ottimali il grado di Sostanza Organica del terreno. Questo sarà possibile ottenerlo anche con somministrazione di ammendanti derivati dal compostaggio dei rifiuti organici civili.
Inoltre sarà fortemente consigliato l'inoculo di complessi di microrganismi della rizosfera, idonei alla solubilizzazione dei minerali presenti nel terreno, alla fissazione dell'azoto atmosferico nonché alla mineralizzazione della S.O.
- 7) La produzione massima di olive non può superare le 13 tonnellate per ettaro.
- 8) La raccolta deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura e DEVE concludersi entro il mese di gennaio della campagna di produzione.

La raccolta può essere eseguita:

- Manualmente tramite brucatura e pettinatura,
- Meccanicamente con:
 - Agevolatrici
 - Scuotitori

Le olive devono essere intercettate da reti (*quelle cadute sulle reti già disposte prima dell'avvio delle operazioni di raccolta vanno tenute separate e non possono rientrare nel prodotto olio dei papi*) o ombrelli intercettatori, **MAI VANNO BRUCATE DIRETTAMENTE A TERRA.**

È vietato l'uso di cascolanti.

- 9) Il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata di raccolta, in cassette di plastica fessurate contenenti fino a kg. 25 di olive oppure in bins (cassoni di plastica fessurati contenenti fino a 300 kg. di olive) per permettere la circolazione dell'aria ed evitare danni alle drupe.

La fase di molitura delle olive deve avvenire al massimo entro 24 ore dalla raccolta.

- 10) In frantoio le olive devono essere stoccate in bins puliti ed etichettati tenuti al riparo dalle intemperie e dai raggi diretti del sole al fine di evitare surriscaldamenti della massa.

Qualora le olive arrivino bagnate, la molitura deve avvenire entro 6 ore dall'ingresso in frantoio.

Nel caso in cui la massa di olive abbia una temperatura superiore ai 15/20° le olive vanno molite entro le 6 ore oppure vanno refrigerate.

Art. 7 – METODO DI OTTENIMENTO

La zona di trasformazione delle olive e di imbottigliamento dell'olio comprende il territorio riportato all'art 4. Per la molitura delle olive e l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici idonei alla produzione di olio extra vergine di oliva.

La gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 25°C per una durata che non deve superare 60 minuti. La durata ottimale della gramolatura può variare secondo le cultivar e

lo stadio di maturazione delle olive. Non è consentita la doppia centrifugazione della pasta di olive senza interruzione, denominato metodo del ripasso.

Per l'estrazione dell'olio EVO è possibile utilizzare, in via esclusiva, il sistema di estrazione a ciclo continuo a freddo (ovvero a temperature inferiori ai 25° C).

Altresì sarà possibile utilizzate metodi innovativi di estrazione come il metodo ad ultrasuoni o altri che verranno e che si possano abbinare alla produzione di olio EVO.

L'olio deve essere conservato, in locali che garantiscano condizioni igienico sanitarie ottimali che possano garantire una temperatura in un range da 10 a 18° C, in serbatoi di acciaio inox con gas inertizzanti.

È consentito l'ottenimento dell'Olio Extravergine di Oliva "L'OLIO DEI PAPI" con il metodo biologico.

Art. 8 – CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Il confezionamento deve garantire il controllo della tracciabilità e la rintracciabilità.

A tal fine sulle etichette, e/o collarini, verranno riportati codici alfanumerici idonei a provvedere alla rintracciabilità del prodotto ovvero QR code riportante tutte le informazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Tali informazioni dovranno essere riportate anche sui documenti di trasporto nonché quelli contabili/fiscali.

La commercializzazione deve avvenire esclusivamente in contenitori di vetro o metallo.

Qualunque tipo di confezione dovrà essere sempre sigillata ed etichettata secondo la normativa vigente. Sulle confezioni contrassegnate dal Marchio devono essere riportate, oltre a tutte le informazioni previste dalla legge.

Art. 9 – LOGOTIPO

Il logotipo è quello mostrato in figura:



ALLEGATO 1

Nel disciplinare rientrano tutti i comuni ricadenti nei confini dello Stato Pontificio.

In particolare quelli ricadenti nelle aree riferite alle provincie di Roma, Latina e Frosinone rappresentano quelli che il progetto OLIO DEI PAPI, predilige per le caratteristiche produttive degli oli ottenuti con le produzioni oleicole di queste terre.

In particolare i territori ricadenti nell'area della bonifica Pontina, rappresentano un elemento di qualificazione in virtù del fatto che la storia ci riporta la prima PAC ante litteram istituita proprio dallo stato pontificio che attribuiva un premio in denaro per ogni pianta di olivo messa a dimora in questi territori.

I comuni principali, che non escludono gli altri, ricadenti nelle provincie su richiamate sono:

Provincia di Roma:

Affile, Agosta, Albano, Anguillara Sabazia, Anticoli Corrado, Ardea, Ariccia, Arsoli, Artena, Bellegra, Bracciano, Campagnano di Roma, Canale Monterano, Canterano, Capena, Capranica Prenestina,, Carpineto Romano, Casape, Castel Gandolfo, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Castelnuovo di Porto, Cave, Cerreto Laziale, Cervara di Roma, Cerveteri, Ciampino, Ciciliano, Cineto Romano, Civitavecchia, Civitella San Paolo, Colonna, Fiano Romano, Filacciano, Fiumicino, Fonte Nuova, Formello, Frascati, Galliciano nel Lazio, Gavignano, Genazzano, Genzano di Roma, Gerano, Gorga, Grottaferrata, Guidonia Montecelio, Labico, Ladispoli, Lanuvio, Lariano, Laziale, Licenza, Magliano Romano, Mandela, Manziana, Marano Equo, Marcellina, Marino, Mazzano Romano, Mentana, Monte Porzio Catone, Montecompatri, Monteflavio, Montelanico, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Morlupo, Nazzano, Nemi, Nerola, Nettuno, Olevano Romano, Palestrina, Palombara Sabina, Percile, Pisoniano, Poli, Pomezia, Ponzano Romano, Riano, Rignano Flaminio, Rocca Canterano, Rocca di Cave, Rocca di Papa, Rocca Priora, Rocca Santo Stefano, Roccagiovine, Roiate, Roma, Roviano, Sacrofano, Sambuci, San Cesareo, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Sant'Angelo Romano, Sant'Oreste, Saracinesco, Segni, Subiaco, Tivoli, Torrita Tiberina, Trevignano Romano, Velletri, Vicovaro, Zagarolo;

Provincia di Frosinone:

Acuto, Alatri, Alvito, Amaseno, Anagni, Aquino, Arce, Arnara, Arpino, Atina, Belmonte Castello, Boville Ernica, Broccostella, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Castelliri, Castro dei Volsci, Castrocielo, Ceccano, Ceprano, Colfelice, Colle San Magno, Collepardo, Esperia, Falvaterra, Ferentino, Fiuggi, Fontana Liri, Fontechiari, Frosinone, Fumone, Gallinaro, Giuliano di Roma, Guarcino, Isola del Liri, Monte San Giovanni Campano, Morolo, Paliano, Pastena Patrica, Pescosolido, Picinisco, Pico, Piedimonte San Germano, Piglio, Pofi, Pontecorvo, Posta Fibreno, Ripi, Rocca d'Arce, Roccasecca, San Biagio, San Donato Val di Comino, San Giovanni in Carico, Santopadre, Saracinesco, Serrone, Settefrati, Sgurgola, Sora, Strangolagalli, Supino, Torre Cajetani, Torrice, Trivigliano, Vallecora, Veroli, Vicalvi, Vico nel Lazio, Villa Latina, Villa Santa Lucia, Villa Santo Stefano;

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.