



AL VIA LA CERTIFICAZIONE

D.O.P.

“COLLINE PONTINE”



**L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEI NOSTRI
MONTI LEPINI, AUSONI E AURUNCI**

**Olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta
(D.O.P.) "COLLINE PONTINE"**

Che cosè

E' la certificazione di qualità risultante dall'insieme dei controlli sull'olio, ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché l'olio extravergine di oliva possa essere classificato come Olio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) "*Colline Pontine*".

I soggetti interessati

Gli olivicoltori, i molitori e gli imbottiglieri che producono olio che si vuole identificare come olio extravergine di oliva D.O.P. "*Colline Pontine*".

Dove andare

ASPOL – Associazione Produttori Olivicoli Latina
Via Don Minzoni, 1 – Latina – Tel./fax 0773668957 – email: aspollatina@libero.it

Cosa è la D.O.P. – Denominazione di origine protetta

La DOP nasce (insieme alla IGP) nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea, ed è valida **solamente per i prodotti agroalimentari** (vini e bevande alcoliche esclusi). È quella che impone le norme più stringenti in assoluto, e quindi è quella che **garantisce più di tutte il consumatore**.

La DOP offre garanzie su diversi livelli del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e tradizionalità del processo produttivo.

I prodotti certificati DOP offrono infatti:

- 1) **Serietà**, in quanto sono prodotti regolamentati da leggi italiane e comunitarie;
- 2) **Tracciabilità**, poiché i prodotti provengono da una zona geografica delimitata;
- 3) **Legame con il territorio**, poiché i prodotti sono ottenuti attraverso metodi tradizionali, presentano peculiari caratteristiche dovute ad un intimo legame tra il prodotto ed un territorio con caratteristiche geologiche, agronomiche e climatiche inimitabili;
- 4) **Tipicità** ovvero rispetto del metodo di produzione tradizionale e dei metodi di fabbricazione che preservano la tipicità del prodotto.

COMUNICATO STAMPA DEL 22 MARZO 2009

L'Olio extravergine di oliva DOP della provincia di Latina ha un marchio che la contraddistingue: **“Colline Pontine”** un logo; con disegno a colori in quadricromia, è costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio-verde più grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione **“COLLINE PONTINE”**. La simbologia si riferisce alle Civiltà pre-romane ed alla sequenza dei tre sistemi montuosi: Lepini, Ausoni ed Aurunci.



E' questo il simbolo dell'olivicoltura pontina voluto fortemente dall'Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina (Aspol) aderente all'Unaprol con il sostegno della Camera di Commercio di Latina e delle Organizzazioni professionali agricole per il rilancio e la promozione dell'olio extravergine d'oliva della provincia di Latina. Il marchio sarà presentato ufficialmente il prossimo 25 marzo, nella conferenza stampa che si terrà presso l'Auditorium – Aula San Marco – di Sonnino in piazza Garibaldi.

“La denominazione di origine protetta (DOP) è la più importante risposta al problema di riconoscibilità dell’olio extravergine di oliva di qualità del settore olivicolo del nostro territorio”, spiega **Giovanni D’Achille**, presidente dell’Aspol,“ e dà, inoltre, il via libera ad interrelazioni istituzionali per la realizzazione di azioni congiunte tese alla promozione e alla commercializzazione dell’olio extravergine pontino. Si tratta di una strategia di marketing territoriale che riteniamo indispensabile per la valorizzazione di un prodotto di eccellenza che non ha eguali. Un marchio DOP”, continua il presidente D’Achille, “per tutelare e valorizzare le migliori produzioni di olio extravergine di oliva delle Colline Pontine”.

Un passo decisivo per rilanciare il nostro territorio collinare e montano, per poi concentrare ogni sforzo nella promozione di un marchio di qualità legato fortemente alla tradizione e al territorio.

L’olivicultura, che domina da secoli il vasto territorio collinare e montano dei Lepini, Ausoni ed Aurunci, si estende su di una fascia quasi continua di circa 100 km, che dal territorio di Roccamassima e Cori si prolunga in direzione sud-est fino ai comuni di Minturno e Castelforte, giungendo al confine della regione campana; per tale motivo essa rappresenta coltura fondamentale, tanto che la provincia di Latina può essere considerata una delle zone più olivetate del Lazio.

Infatti, i numeri del comparto olivicolo pontino sono rilevanti: 19.000 produttori; 12.600 ettari; 2.500.000/3.000.000 piante soprattutto della varietà *Itrana* o *Gaeta* (circa il 75%); 25.000.000 di Kg la produzione di olive da olio, molite principalmente dai 56 frantoi della provincia con una produzione media 4.600.000 kg di olio e 5.000.000 di olive da mensa per un giro d’affari complessivo stimato attorno ai 30 milioni di euro.

L’extravergine delle “Colline Pontine”, dalle caratteristiche organolettiche uniche nel suo genere, si presenta *con un colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati*; il colore è legato al periodo di raccolta delle olive della cultivar *Itrana*, che, grazie alla maturazione “scalare”, può iniziare a novembre e protrarsi sino al 31 gennaio dell’anno successivo. Questa caratteristica varietale, consente a produttori e trasformatori dell’olio extra vergine di oliva “Colline Pontine”

di programmare la raccolta delle olive in funzione dei diversi fattori stagionali (andamento climatico, quantità di produzione negli oliveti).

All'esame organolettico, l'Olio di oliva extra vergine "Colline Pontine" si caratterizza per la presenza di un aroma *fruttato da medio ad intenso* di oliva verde, con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde). Da lieve a medio l'*Amaro* ed il *Piccante*.

Da sottolineare, inoltre, che l'olio extra vergine d'oliva DOP "Colline Pontine" non esprime solo la sua qualità alimentare e organolettica ma è anche espressione di un territorio con la sua cultura, le sue tradizioni ed il suo paesaggio.

**Olivicoltori che hanno aderito alla
DOP "Colline Pontine"
Certificato nella campagna olearia 2008/09**



- Biancheri Francesco Saverio Priverno
- Cetrone Gina Sonnino
- Coletta Filomena Sonnino
- D'Urso Flaminio Itri
- Iannotta Lucia Sonnino
- L'Isoletta Società Agricola Aprilia
- Maggiarra Impero Sonnino
- Maselli Giorgio Maenza
- Orsini Paola Priverno
- Rossi Annalisa Cisterna di Latina
- Soc. Coop. Agrioliva Roccamassima
- Soc. Coop. Santina delle Fate Sonnino



Genesio Leonardi – Tel.0773.668957 – e-mail: aspollatina@libero.it