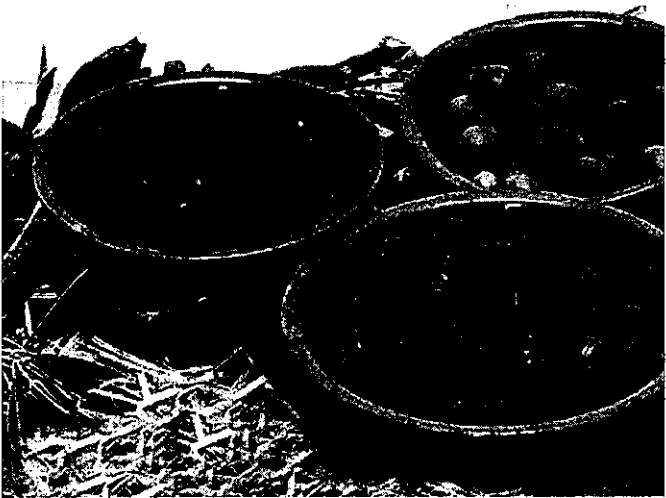


L'olio «colline pontine» dop



Ha ottenuto la Dop (Denominazione d'origine protetta) il 31 gennaio del 2007. L'areale di produzione dell'olio «Colline Pontine» comprende i territori dei comuni di Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cori, Itri, Lenola, Maenza, Norma Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca del Volsci, Sonnino, Spigno Saturnia e parte dei comuni di Aprilia, Cisterna, Fondi, Formia, Minturno, Monte San Biagio, Priverno, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze e Terracina. Oltre alla «itrana» (dal 50 al 100%) il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo delle varietà «leccino» e «frantoio» fino al 50% e di altre varietà per un massimo del 10%. «E' assolutamente vietato - si legge nello stesso disciplinare di produzione -

l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici, coadiuvanti meccanici (talco) e quindi per l'estrazione sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che rappresentino il più fedelmente possibile le proprie caratteristiche. Le olive devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee. 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 gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 33 °C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. E' vietato il metodo di trasformazione noto col nome di «ripasso». E' vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore al 27% in peso di olive. E' consentito l'ottenimento dell'olio con metodo biologico»