

Consumatori garantiti e tutelati dal marchio Dop

«Colline pontine» è tra i 900 prodotti d'eccellenza riconosciuti dall'Ue

La Denominazione di origine protetta è un marchio di tutela dell'Unione europea. Viene concessa a quei prodotti le cui caratteristiche qualitative sono intimamente legate al territorio di origine e tutti i passaggi del processo (coltivazione, trasformazione e imbottigliamento) devono avvenire all'interno di un'area di produzione. Per certificare il proprio olio i produttori devono seguire quanto prescritto nel disciplinare di produzione.

Tutti i passaggi devono essere tracciati e controllati.

La Dop garantisce tutte le fasi della produzione sono avvenute nell'area delimitata dal disciplinare. Secondo la normativa un semplice extravergine non deve avere difetti e presentare un leggero profumo. Discorso ben diverso per l'olio certificato: un olio Dop Colline pontine «all'olfatto si caratterizza per la presenza di un aroma fruttato da medio ad intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde). Da lieve a medio l'amaro ed il piccante». Anche i parametri chimici sono più restrittivi rispetto all'extravergine. Un olio Dop Colline pontine si riconosce dal marchio comunitario

sull'etichetta e dal bollino con il logo specifico. Per vantare la denominazione «Colline Pontine Dop» l'olio deve essere prodotto nel territorio della provincia di Latina che interessa una superficie olivetata di 12.000 ettari e oltre 2 milioni di piante e riguarda i comuni di Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San

Biagio,

Norma, Priverno, Prossedi,

Roccagorga, Rocca Massima, Rocca-secca,

Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino,

Spigno e Terracina.

La raccolta deve avvenire manualmente o meccanicamente, utilizzando le reti, mentre è vietata la raccolta di olive cadute spontaneamente a terra o presenti su reti permanenti. Il prodotto viene ottenuto dalla molitura delle varietà di olive Itrana dal 50 al 100%; Frantoio e Leccino sino al 50%. Possono essere presenti altre varietà per un massimo del 10%. L'estrazione deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta. Ora l'olio "Colline Pontine Dop" è ufficialmente nella lista dei circa 900 prodotti che rappresentano l'eccellenza dell'agroalimentare europeo.

