

dosi dei metodi indicati all'art. 19 per i prodotti di cui al paragrafo 1, lettere *a)* e *b)* dello stesso articolo e sottoporre ulteriormente ad acidificazione il vino ottenuto dalla fermentazione di tale prodotto, alla condizione prevista dall'art. 21» è ritenuto valido dalla Commissione CE in quanto il regolamento n. 1493/99 non ha modificato la materia;

Decreta:

Articolo unico

1. Nella campagna 2003/2004 è consentito acidificare i prodotti citati in premessa ottenuti da uve raccolte nelle aree viticole delle provincia autonoma di Trento.

2. Le operazioni di acidificazione debbono essere effettuate secondo le modalità ed i limiti massimi previsti dalla regolamentazione comunitaria e nazionale.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione.

Roma, 1° settembre 2003

Il direttore generale: PETROLI

03A10179

PROVVEDIMENTO 5 settembre 2003.

Iscrizione della denominazione «Colline di Romagna» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1491/2003 della commissione del 25 agosto 2003, la denominazione «Colline di Romagna» riferita ai grassi, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Colline di Romagna», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Colline di Romagna», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1491/2003 del 25 agosto 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Colline di Romagna» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 5 settembre 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: Art. 5

DOP(X) IGP ()

N. Nazionale del fascicolo: 13/2001

1. Servizio competente dello Stato membro:
Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
Indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma;
Telefono: 06/4819968 fax: 06/42013126
e-mail: qualità@politicheagricole.it
 2. Associazione richiedente:
 - 2.1 Nome: Associazione Regionale Produttori Olivicoli - A.R.P.O.
 - 2.2 Indirizzo: via Emilia, 106 - 47900 Rimini;
 - 2.3 Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ().
 3. Tipo di prodotto: Classe I.5 - Grassi - Olio extravergine di oliva;
 4. Descrizione del disciplinare (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragr.2);
 - 4.1 Nome: «Colline di Romagna»;
 - 4.2 Descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche:
 - colore: dal verde al giallo oro;
 - odore: di frutta di oliva medio talvolta intenso;
 - sapore: di fruttato di oliva con lieve sensazione di amaro e/o piccante;
 - punteggio al panel test ≥ 7 ;
 - acidità totale massima, espressa in acido oleico, al peso, non eccedente grammi 0.5 per 100 grammi di olio;
 - numero perossidi: ≤ 12 meq O₂/Kg;
 - acido oleico: $\geq 72\%$;
 - tociferoli: ≥ 70 mg/kg.
 - 4.3 Zona geografica: La zona di produzione, trasformazione delle olive e di confezionamento dell'olio destinata all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Colline di Romagna», comprende parte dei territori delle Province di Rimini e di Forlì - Cesena, situati nella Regione Emilia Romagna, delimitati nel disciplinare di produzione ed indicati nell'allegata cartografia.
 - 4.4 Prova dell'origine: A partire dall'età Villanoviana fino al Medio Evo e oltre fino all'inizio del '900, numerose sono le fonti archivistiche, ecclesiastiche e notarili che testimoniano la presenza dell'olivo nel territorio collinare romagnolo e l'importanza dell'olio d'oliva nell'economia rurale della Romagna. All'inizio del secolo, l'estrazione dell'olio dalle olive è esercitata e le olive sottoposte ai frantoi sono tutte raccolte nella provincia stessa. In quegli anni viene prestata alla coltura dell'olivo una particolare attenzione, come si evidenzia dalla stampa dell'opuscolo «Ulivo e olio» avvenuta a Rimini nel 1901. Nei primi anni del secolo anche la rivista agraria romagnola cura una rubrica che periodicamente produce informazioni e consigli in merito all'olivicultura. La coltura, in effetti, gode di particolari condizioni micro - climatiche che, unitamente ad appropriate pratiche agronomiche, determinano la produzione di un olio di particolare pregio, in grado di distinguersi per le sue caratteristiche chimiche ed organolettiche.
- Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuata nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Colline di Romagna», garan-

tendo che il controllo effettuato dall'organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la Denominazione di Origine Protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata. I produttori che intendono porre in commercio l'olio extravergine con tale denominazione, al fine di assicurare la rintracciabilità del prodotto, devono iscrivere i propri oliveti, gli impianti di trasformazione e di imbottigliamento in appositi elenchi tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo, denunciando annualmente il quantitativo di olive prodotte con l'indicazione dell'impianto di molitura e di imbottigliamento.

4.5 Metodo di ottenimento: L'olio extravergine di oliva «Colline di Romagna» è ottenuto dalle varietà di olivo presenti negli oliveti nelle seguenti percentuali: Correggiolo, nella misura minima del 60%, Leccino nella misura massima del 40%. Possono essere presenti anche varietà minori, quali Pendolino, Moraiolo e Rossina, in una misura massima del 10% negli oliveti. La difesa dalle erbe infestanti e dai principali parassiti dell'olivo è attuata nel rispetto dei disciplinari di lotta integrata della regione Emilia-Romagna. L'epoca di raccolta delle olive è compresa tra il 20 ottobre e il 15 dicembre di ogni anno, la raccolta delle olive va effettuata direttamente dalla pianta, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici, evitando il contatto delle olive con il terreno. L'impiego di prodotti di abscissione è vietato. Il trasporto e lo stoccaggio delle olive avviene in contenitori rigidi, di materiale inerte, che assicurano una adeguata aerazione delle drupe. La trasformazione delle olive deve essere effettuata non più tardi di due giorni dalla raccolta. La produzione massima di olive per ettaro è fissata in kg 7000 nel caso di oliveti specializzati e in kg 60 nel caso di piante sparse. L'estrazione dell'olio avviene unicamente con processi meccanici e fisici presso gli impianti di molitura (frantoio) presenti in zona e previo defogliamento e lavaggio delle olive. La resa massima delle olive in olio non deve superare il 18%. La temperatura della pasta di olive, durante le operazioni di trasformazione delle olive in olio, non deve superare i 27 °C. La pratica del «ripasso» ed il ricorso a qualsiasi prodotto ad azione chimica o biochimica, quale coadiuvante nelle operazioni di estrazione, sono vietate.

4.6 Legame: I fattori naturali sono rappresentati sia dalle caratteristiche pedologiche dei terreni sia soprattutto dalle particolari condizioni microclimatiche che influenzano direttamente le caratteristiche chimiche e organolettiche dell'olio obbligando ad una raccolta anticipata delle olive che garantisce una potenziale elevata qualità dell'olio. I terreni sono generalmente di medio impasto, tendenti all'argilloso, con elevato tenore in calcare, ben strutturati, in modo da favorire lo sviluppo degli olivi. Le condizioni microclimatiche, riferibili in particolare alla piovosità, concentrata nel periodo primaverile ed autunnale, unitamente ad basse temperature medie annue, che limitano lo sviluppo vegetativo delle piante al solo periodo aprile-ottobre, determinano una maturazione graduale e tardiva delle drupe con una conseguente elevata qualità chimica ed organolettica dell'olio ottenuto. I fattori umani trovano la massima espressione nello storico attaccamento alla coltura da parte degli olivicoltori locali, che si manifesta nelle tradizionali pratiche agronomiche, attente a preservare la pianta dell'olivo sul territorio. L'olivicoltura è ampiamente diffusa in tutta la provincia di Rimini ove predilige i territori collinari a ridosso dell'area costiera e si estende in provincia di Forlì-Cesena nelle aree di media e bassa collina. In questi territori l'olivo rappresenta l'unica coltura arborea possibile assieme alla viticoltura, occupando le aree marginali, che presentano elevate pendenze, difficili da coltivare, diventando un importante elemento del paesaggio rurale. La varietà «Correggiolo» rappresenta la pianta più diffusa sul territorio ed imprime le caratteristiche di tipicità all'olio prodotto. Tale varietà, inoltre, mostra buona capacità di resistenza al freddo ed una maturazione tardiva e scalare delle drupe che assicura, unitamente alle condizioni pedo-climatiche del territorio, la produzione di un olio tipico con caratteristiche di pregio.

4.7 Struttura di controllo:

Nome: CERMET - Certificazione e ricerca per la qualità;
Indirizzo: via Aldo Moro, 22 - 40068 San Lazzaro di Savena - Bologna

4.8 Etichettatura: L'olio extravergine di oliva «Colline di Romagna» deve essere immesso al consumo in recipienti preconfezionati, ermeticamente chiusi, idonei dal punto di vista alimentare e con la seguente capienza espressa in litri: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 3,00 - 5,00. Il nome della denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili, in modo da poter essere ben distinguibile dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui è ottenuto l'olio. È vietato l'uso di riferimenti geografici aggiuntivi, indicazioni geografiche o indicazioni di luoghi esattamente corrispondenti a comuni, frazioni in aree inserite nella zona di produzione.

4.9 Condizioni nazionali:
Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Colline di Romagna»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» è riservata agli oli extra-vergine di oliva che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» è riservata all'olio extra-vergine di oliva ottenuto dalle varietà di olive presenti negli oliveti, come di seguito specificato:

correggiolo nella misura minima del 60%;
leccino nella misura massima del 40%.

Possono essere presenti altre varietà locali minori, quali pendolino, moraiolo e rossina, fino ad un massimo del 10%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» comprende i seguenti comuni:

A) provincia di Rimini per intero i comuni di: Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Giovanni in Marignano, San Clemente, Torriana, Verucchio.

In parte i comuni di: Misano Adriatico, limitatamente al territorio posto a monte della S.S. n. 16 Adriatica, Riccione, limitatamente al territorio posto a monte della S.S. n. 16 Adriatica (nei tratti urbani denominata anche via Circonvallazione, via Giulio Cesare, via Flaminia); Rimini, limitatamente al territorio posto a monte della S.S. n. 16 Adriatica (nei tratti urbani denominata anche via Flaminia) fino al bivio che la via Flaminia forma con viale Settembrini e, proseguendo per via Settembrini, limitatamente al territorio posto a monte e compreso fra viale Settembrini che prosegue in via Giuliani, fino all'incrocio con via Fada e proseguendo in via Fada, via C. A. Dalla Chiesa, via Della Repubblica e superstrada Rimini-San Marino fino al sottopasso in corrispondenza dell'autostrada A14. Da qui, la delimitazione successiva dell'area comunale, in direzione Bologna, fa riferimento al territorio posto a monte dell'autostrada A14 fino al confine del comune; Santarcangelo di Romagna, limitatamente al territorio posto a monte dell'autostrada A14;

B) provincia di Forlì-Cesena per intero i comuni di: Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Civitella di Romagna, Dovadola, Meldola, Mercato Saraceno, Montiano, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo e Sogliano al Rubicone;

in parte i comuni di: Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone, limitatamente al territorio di ogni comune posto a monte della S.S. n. 9 «Emilia».

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» devono essere quelle tradizionali e caratteristiche del territorio di cui al precedente art. 3 e, in ogni caso, idonee a conferire le specifiche caratteristiche qualitative all'olio derivato. La difesa dalle erbe infestanti e dai principali parassiti dell'olivo dovrà essere attuata nel rispetto dei disciplinari di lotta integrata della regione Emilia-Romagna.

2. I sistemi d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli tradizionalmente in uso nelle aree individuate.

3. L'epoca di raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» è compresa tra il 20 ottobre e il 15 dicembre di ogni anno.

4. La raccolta delle olive va effettuata direttamente dalla pianta, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici, evitando il contatto delle olive con il terreno. L'impiego di prodotti di abscissione è vietato.

5. Le olive raccolte devono essere avviate alla oleificazione entro il più breve tempo possibile. Il trasporto e lo stoccaggio delle olive deve avvenire in contenitori rigidi di materiale inerte, che assicurino una adeguata aerazione delle drupe. La trasformazione delle olive in olio deve essere, in ogni caso, effettuata non più tardi di due giorni dalla raccolta;

6. La produzione massima di olive per ettaro è fissata in kg 7.000 nel caso di oliveti specializzati e in kg 60 per pianta nel caso di piante sparse.

7. I produttori olivicoli sono tenuti a denunciare il quantitativo di olive prodotto all'Organismo di controllo, entro e non oltre il trentesimo giorno dal termine ultimo di cui al punto 3) dell'art. 4.

8. Il produttore è tenuto a presentare all'Organismo di controllo una dichiarazione sostitutiva di atto notorio, attestante che le olive provengono dall'area delimitata ai sensi dell'art. 3 del presente disciplinare con indicazione dell'impianto di molitura ove è avvenuta la trasformazione delle olive in olio.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

1. La zona in cui devono svolgersi le operazioni di estrazione e confezionamento dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» è quella definita al precedente art. 3.

2. Le olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna», di cui all'art. 1, devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio con acqua potabile prima di essere avviate alla trasformazione: ogni altro trattamento è vietato.

3. L'estrazione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 deve avvenire soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna possibilità di alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto. La resa massima delle olive in olio non deve superare il 18%. La temperatura della pasta di olive non deve superare i 27 °C. Durante la trasformazione è vietata la pratica del «ripasso» ed è altresì vietato il ricorso a qualsiasi prodotto ad azione chimica o biochimica quale coadiuvante delle operazioni di estrazione dell'olio dalle olive.

4. L'Organismo di controllo certifica la conformità del prodotto, su richiesta del detentore delle partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica e organolettica, ai fini dell'utilizzo della denominazione di origine protetta «Colline di Romagna».

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo oro;
odore: di fruttato di oliva medio o talvolta intenso, accompagnato da eventuali sensazioni di erba o foglia;

sapore: di fruttato di oliva con lieve sensazione di amaro e/o piccante, accompagnato da eventuale sentore di mandorla, carciofo e pomodoro;

punteggio al panel test ≥ 7 ;
acidità totale massima, espressa in acido oleico, al peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
numero perossidi ≤ 12 meqO₂/kg;
acido oleico $\geq 72\%$;
tocoferoli ≥ 70 mg/kg.

Art. 7.

Designazione e presentazione

1. L'aggiunta di qualsiasi qualificazione alla denominazione di cui all'art. 1, non espressamente prevista dal presente disciplinare è vietata. Tale divieto è esteso anche ad aggettivi quali: eccelso, fine, superiore, selezionato, genuino, tradizionale.

2. È vietato l'uso di riferimenti geografici aggiuntivi, indicazioni geografiche o indicazioni di luoghi esattamente corrispondenti a comuni, frazioni in aree inserite nella zona di produzione di cui all'art. 1.

3. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore, soprattutto in riferimento a nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta, e purché siano riportati in dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di cui all'art. 1.

4. Il nome della denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» deve figurare in etichetta con caratteri chiari e indelebili, in modo da poter essere ben distinguibile dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

5. L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» deve essere conservato in contenitori ermeticamente chiusi, al riparo dalla luce, in ambienti a temperatura costante e non superiore a 18 °C, e immesso al consumo in recipienti preconfezionati, ermeticamente chiusi, idonei dal punto di vista alimentare e con la seguente capacità espressa in litri: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 2,00 - 3,00 - 5,00.

6. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui è ottenuto l'olio.

03A10187

PROVVEDIMENTO 5 settembre 2003.

Iscrizione della denominazione «Pretuziano delle Colline Teramane» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1491/2003 della Commissione del 25 agosto 2003, la denominazione «Pretuziano delle Colline Teramane» riferita ai grassi, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Pretuziano delle Colline Teramane», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Pretuziano delle Colline Teramane», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1491/2003 del 25 agosto 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Pretuziano delle Colline Teramane» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'ori-