

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE LAZIO

PARTE PRIMA - PARTE SECONDA

Roma, 30 maggio 2002

Si pubblica normalmente il 16, 20 e 30 di ogni mese

DIREZIONE REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE - VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 - 00147 ROMA

IL BOLLETTINO UFFICIALE si pubblica a Roma in due distinti fascicoli:

- 1) la Parte I (Atti della Regione) e la Parte II (Atti dello Stato e della U.E.)
- 2) la Parte III (Avvisi e concorsi)

Modalità di abbonamento e punti vendita:

L'abbonamento ai fascicoli del Bollettino Ufficiale si effettua secondo le modalità e le condizioni specificate in appendice e mediante versamento dell'importo, esclusivamente sul c/c postale n. 42759001 intestato a Regione Lazio abbonamento annuale o semestrale alla Parte I e II; alla parte III; alle parti I, II e III al Bollettino Ufficiale. Per informazioni rivolgersi alla Regione Lazio - Servizio Promulgazione e Pubblicazione, Tel. 06-51685371 - 06-51685074.

Il Bollettino Ufficiale della Regione Lazio è ora consultabile anche in via telematica tramite Internet accedendo al sito www.regione.lazio.it

Il Bollettino Ufficiale può essere visualizzato e/o stampato sia in forma testuale che grafica.

Gli utenti sono assistiti da un servizio di "help" telefonico (06-85084200).

Da Gennaio 2001 l'accesso alla consultazione del Bollettino in via telematica tramite INTERNET è gratuito al pubblico previa registrazione on-line.

Si rinvia ugualmente all'appendice per le informazioni relative ai punti vendita dei fascicoli del Bollettino Ufficiale.

SOMMARIO

PARTE I

ATTI DEL CONSIGLIO REGIONALE

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE 17 aprile 2002, n. 98.

Programmi per la costruzione di alloggi in locazione a lavoratori dipendenti (art. 9, legge n. 493/1993) e costruzione alloggi per particolari categorie sociali (art. 4, legge n. 179/1992). Modifiche del tipo di finanziamento . Pag. 6

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE 17 aprile 2002, n. 99.

Nomina del collegio dei revisori dell'Istituto Regionale per le Ville Tuscolane, I.R.V.I.T. Pag. 6

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO REGIONALE 17 aprile 2002, n. 100.

Autorizzazione all'esercizio di una cava di marne ed argille marnose sita il località «Sigillo» del territorio del Comune di Ferentino (FR), a favore della IT One Tile S.p.a. Pag. 7

ATTI DELLA GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 15 marzo 2002, n. 306.

Parere sul disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Latino» al fine dell'ottenimento della denominazione di origine protetta Pag. 39

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 15 aprile 2002, n. 431.

Approvazione del «Protocollo operativo per la collaborazione tra servizi territoriali, enti autorizzati e tribunale per i minorenni in materia di adozione internazionale» . Pag. 39

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 aprile 2002, n. 528.

IPAB Istituti di Santa Maria in Aquiro di Roma. Proroga commissario regionale Pag. 43

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 8 marzo 2002, n. 85.

Comune di Belmonte in Sabina (RI). Nulla osta concessione edilizia in deroga per la realizzazione di una postazione per «apparecchi radiotelefonici» in località «Colle Ara del Mondo» Pag. 43

GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

oooooooooooooooooooooooooooo

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 15 MAR. 2002

ADDI' **15 MAR. 2002** NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO, IN VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 - ROMA, SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE, COSI' COSTITUITA:

STORACE	Francesco	Presidente	GARGANO	Giulio	Assessore
SIMEONI	Giorgio	Vice Presidente	IANNARILLI	Antonello	"
ARACRI	Francesco	Assessore	ROBILOTTA	Donato	"
AUGELLO	Andrea	"	SAPONARO	Francesco	"
CIAPAMELLETTI	Luigi	"	SARACENI	Vincenzo Maria	"
DIONISI	Arrnando	"	VERZASCHI	Marco	"
FORMISANO	Anna Teresa	"			

ASSISTE IL SEGRETARIO Dott. Adolfo Papi.
.....OMISSIS

ASSENTI: SIMEONI - ARACRI - CIAPAMELLETTI - GARGANO - VERZASCHI -

DELIBERAZIONE N° -306-

Oggetto: Parere sul Disciplinare di Produzione dell'olio Extravergine di oliva "LATINO" al fine dell'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta



OGGETTO: Parere sul Disciplinare di Produzione dell'Olio "LATINO" al fine dell'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta.

*LA GIUNTA REGIONALE
SU PROPOSTA DELL'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA*

VISTO l'art. 5 del reg. (CEE) n. 2081/92, che detta norme per il riconoscimento delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Protette (D.O.P. ed I.G.P.);

VISTA l'istanza presentata dall'ASPOL (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina) il 21 maggio 2001 prot. 684/11/D alla Regione Lazio ed al MIPAF, tesa al riconoscimento delle Denominazioni di Origine Protetta Olio "LATINO";

VISTO il Regolamento CE n. 535 del 1997 sulla protezione provvisoria delle "Denominazioni di Origine Protetta";

VISTA la documentazione attestante la rappresentatività dell'ASPOL in riferimento al prodotto di cui si chiede il riconoscimento;

VISTO il Disciplinare di produzione dell'olio e DOP "Latino";

RITENUTO lo stesso valido e corrispondente alle caratteristiche dell'olio realizzato prevalentemente nelle zone di origine;

CONSIDERATO che la relazione tecnica, storica e la cartografia allegata a corredo della richiesta e del disciplinare sono esaurienti e probanti sia della qualità del Prodotto che della sua tipicità, che ha mantenuto nel tempo la sua importanza economica e sociale per la comunità locale;

CONSIDERATO inoltre che, come documentato nella relazione storica, la denominazione "LATINO" per il territorio in esame risale ad epoca preromana;

CONSIDERATO che, come segnalato nella relazione tecnica fornita dai servizi della Regione Lazio, il 70% delle piante di olivo della zona indicata dal disciplinare sono costituite dalla cultivar Itrana, che è una varietà a duplice altitudine: Olio-Mensa, ed è per questa seconda destinazione a maturazione tardiva;

RITENUTO comunque che correttamente il disciplinare proposto limita il periodo di raccolta delle Olive da destinare alla produzione di olio DOP "LATINO" al 15 gennaio di ogni anno;

CONSIDERATO quindi che l'olio extravergine di oliva prodotto in provincia di Latina è un prodotto tipico delle colline dell'antico Agro "LATINO" e che la sua produzione riveste notevole importanza dal punto di vista economico e sociale per il territorio interessato;

all'unanimità

DELIBERA

18 MAR. 2002

Le premesse fanno parte integrante della presente deliberazione

- a) Di esprimere parere favorevole al riconoscimento di Denominazione Geografica Protetta dell'Olio extravergine d'oliva "LATINO";
- b) Di stabilire che la presente deliberazione venga pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione;

DG/pcp

IL PRESIDENTE: F.to Francesco STORACE
IL SEGRETARIO: F.to Dott. Adolfo Papi



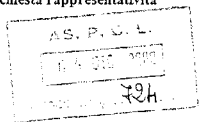
Latina CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

23 NOV. 2000

Prot. n. 23142 Sigla CR/PL
Risposta al n. _____ del 13/11/00
Allegati n. _____

04100 Latina _____
Via Umberto I, n.80 - Tel. 6721
Telefax 0773/693003

Oggetto: Riconoscimento D.O.P. olio extra-vergine d'oliva "Latino". Richiesta rappresentatività Associazione.



Spett.le Aspol - Associazione Provinciale Produttori Olivicoli - Via Don Minzoni, 1 04100 LATINA

Con riferimento alla richiesta sopra indicata, concernente l'oggetto, ed a seguito di accertamenti effettuati dalla scrivente, si conferma che codesta Associazione nelle campagne olearie che vanno dall'annata 1993/94 all'annata 1998/99, ha rappresentato il 74% circa della produzione di olio realizzata nella provincia di Latina. Considerato, altresì, che la zona di produzione per la quale viene chiesto il riconoscimento della D.O.P. per l'olio extra-vergine di oliva rappresenta il 90% dell'olivicultura provinciale, la medesima percentuale può riferirsi alla stessa zona di produzione dell'olio extra-vergine di oliva denominato "Latino".

Al riguardo, si comunicano i dati produttivi forniti dalla Regione Lazio e relativi ai Soci di codesta Associazione, confrontati con le produzioni complessive realizzate nella provincia di Latina (campagne olearie 1993/94 - 1998/99):

Annate olearie	Produzione di olio complessiva (q.li)	Olio di oliva (q.li) prodotto da Soci ASPOL
1993/94	51.000	42.906
1994/95	30.140	18.014
1995/96	101.400	72.105
1996/97	8.080	4.074
1997/98	45.050	37.041
1998/99	59.400	46.861
Totale	295.070	221.001 (74% sul totale)

P.c.c. dell'originale

IL PRESIDENTE
(Avv. A. Lofredo)

UNIONE ITALIANA
DEI
PROVINCIALI
OLIVICOLI



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE PRODUTTORI OLIVICOLI LATINA
Via Don Minzoni, 1 - 04100 LATINA - Tel. 0773/694809

**OLIO DOP
"LATINO"**

ALLEG. DIR. DEED. N. 306/
DEL MAR. 2002

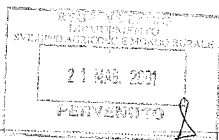
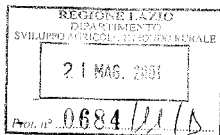
ISTANZA DI REGISTRAZIONE DELLA D.O.P. PER L'OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA NEL TERRITORIO "LATINO"

PROVINCIA DI LATINA, LAZIO (ITALIA) E RELATIVI

ALLEGATI

*P. cc -
Dopani*



AL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
E FORESTALI

Direzione Generale delle Politiche Agricole
ed agroindustriali, nazionali - Ufficio
qualità e tutela delle denominazioni di
origine, delle indicazioni geografiche ed
attestazioni di specificità e della politica
della qualità

Via XX Settembre n. 20

00187 R O M A

e.p.c. ALLA REGIONE LAZIO

Assessorato dell'Agricoltura - Dipartimento
Sviluppo Agricolo e del Mondo Rurale
Via Rosa Raimondi Garibaldi n.7

00147 R O M A

OGGETTO: Domanda di registrazione della D.O.P
per l'olio extra vergine di oliva
prodotto nel territorio "LATINO"
provincia di Latina Lazio (Italia).

L'AS.P.O.L. Associazione Provinciale Produttori
Olivicoli di Latina; con sede legale in via Don
Minzoni n. 1 - 04100 Latina Tel. 0773/694809 C.F.
80011200591, nella persona del suo rappresentante
legale pro-tempore Presidente GIOVANNI D'ACHILLE.

P. G. G. G.

Presidente
G. G. G.

- tenuta presente la circolare di codesto Ministero 28 giugno 2000 n. 4 recante norme sulle modalità per la presentazione delle istanze di registrazione delle denominazioni d'origine protetta ed altro;
- tenuto presente il Regolamento (CE) N. 535 del '97 che modifica il Reg. 2081-'92 relativo tra l'altro alla protezione provvisoria delle D.O.P.
- viste le relazioni redatte al fine di tale richiesta dal locale Ufficio Speciale Decentrato del Dipartimento per lo Sviluppo Agricolo e del Mondo Rurale - REGIONE LAZIO "K2" e quelle degli Agronomi ed esperti fiduciari dell'AS.P.O.L.;
- valutata la conclusione del dibattito svolto il 19 ottobre scorso 2000 presso i locali della S.T.E.P. - Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Latina, in cui è stata presentata la proposta di disciplinare per l'olio "LATINO" ed al quale hanno partecipato tutte le Associazioni di agricoltori, i rappresentanti delle altre categorie coinvolte nella filiera

Stampa illeggibile con firma

CC. 

olivicola, nonché i rappresentanti dei principali Enti interessati, oltre alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Latina istituzionalmente preposta al coordinamento delle attività interprofessionali;

- vista delibera n. 99 punto 4 adottata dal proprio Consiglio Direttivo in data 8 febbraio 2001 che:

- approva l'allegato testo aggiornato di proposta di disciplinare per l'olio extra vergine d'oliva "LATINO" a denominazione d'origine protetta;

- da mandato al Presidente GIOVANNI D'ACHILLE:

- di verificare ed approvare la documentazione e relativi allegati a tale richiesta;

- di firmare e presentare l'istanza di registrazione per la denominazione d'origine protetta per l'olio extra vergine d'oliva "Latino";

- di nominare il sig. GENESIO LEONARDI direttore dell'AS.P.O.L. ed il dott. GIANFRANCO GIOVAGNOLI coordinatore della

documentazione, sia congiuntamente sia individualmente, quali referenti con le Autorità competenti.

Ai sensi dell'art. 5 del regolamento CEE 2081 del '92 e con la protezione provvisoria di cui al Regolamento (CE) 535 del '97.

C H I E D E

- la registrazione della denominazione d'origine protetta D.O.P. "LATINO" per l'olio extra vergine d'oliva prodotto nel territorio omonimo costituente parte della provincia di Latina appartenente alla Regione Lazio (Italia);
- la protezione provvisoria di cui all'art. 1 del Regolamento CE n. 535 del '97.

A tal fine allega:

1. lettera della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Latina attestante che questa Associazione, rappresenta il 74% della produzione olivicola provinciale allegata alla presente;
2. certificato di costituzione di questa A.S.P.O.L. con atto pubblico (v. cartella n. 2);

P. E. C.
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

3. certificato d'aggiornamento degli scopi sociali ai sensi della richiamata circolare n. 4 del 2000 (v. cartella 2);
4. elenco dei partecipanti al dibattito del 19 ottobre 2000 già ricordato allegata alla presente;
5. delibera n. 99 punto 4 del proprio Consiglio Direttivo in data 8 febbraio 2001 che:
 - approva l'allegato testo aggiornato di proposta disciplinare per l'olio extra vergine d'oliva "Latino" a denominazione d'origine protetta;
 - da mandato al Presidente GIOVANNI D'ACHILLE:
 - di verificare ed approvare la documentazione e relativi allegati a tale richiesta;
 - di firmare e presentare l'istanza di registrazione per la denominazione d'origine protetta per l'olio extra vergine d'oliva "Latino";
 - di nominare il sig. GENESIO LEONARDI direttore dell'AS.P.O.L. ed il dott. GIANFRANCO GIOVAGNOLI coordinatore della documentazione, sia congiuntamente che individualmente, quali referenti con le

P. G. C.
[Signature]

CAPIGRUPPO
PRESIDENTE
[Signature]

..... Autorità competenti (in allegato alla
presente)

6. "Proposta di Disciplinare" per la produzione, trasformazione e commercializzazione dell'olio extra vergine d'oliva a denominazione d'origine protetta "LATINO" e suoi allegati (v. cartella 3);
7. "Relazione Tecnica" e suoi allegati contenenti tra l'altro la relazione del locale Ufficio Speciale Decentrato del Dipartimento per lo Sviluppo Agricolo e del Mondo Rurale della Regione Lazio (v. cartella 4);
8. "Relazione Storica" e suoi allegati (v. cartella 5);
9. "Cartografia 1:25.000", in 6 tavolette dell'Istituto geografico militare, della zona di produzione e trasformazione in oggetto, e loro quadro d'unione (v. cartella 6);
10. "Cartina d'Italia" dell'Istituto centrale di statistica, nella quale è individuata detta zona di produzione e trasformazione nell'ambito nazionale (v. cartella 7);
11. "Parere della Regione Lazio" sulla richiesta di cui trattasi ed in particolare sul contesto

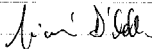


economico e produttivo nel quale si colloca
l'AS.P.O.L. e l'olio del quale si chiede la
registrazione e suoi allegati (v. cartella 8).
Si resta a disposizione di codest'Onorevole
Dicastero^{PC} chiarimenti sia direttamente che
tramite i fiduciari a tal fine delegati sia
Congiuntamente che individualmente ed i cui
indirizzi sono i seguenti:

- sig. GENESIO LEONARDI direttore dell'AS.P.O.L.
via don Minzoni n. 1 04100 Latina tel./fax
0773/694809;
- dott. GIANFRANCO GIOVAGNOLI coordinatore della
documentazione via Boncompagni n. 61 00187 Roma
tel. 06/42884687 - fax 06/42815293;

IL PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE PRODUTTORI OLIVICOLI LATINA

GIOVANNI D'ACHILLE



ISTANZA DI REGISTRAZIONE

Allegati:

1. Lettera della Camera di Commercio di Latina attestante l'uso della denominazione "LATINO" per l'olio extra vergine d'oliva prodotto nel territorio omonimo.
2. Elenco dei partecipanti al dibattito del 19 ottobre 2000 presso i locali S.T.E.P. - Azienda Speciale della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Latina e relativo carteggio.
3. Delibera n. 99 punto 4 del proprio Consiglio Direttivo in data 8 febbraio 2001.



Aff.

1971 0000

PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA A D.O.P. "LATINO"

ATTI DI PRESENZA

NOMINATIVO	PEPPO FILOMENA	QUALIFICA	CC.DD.	LOCALITA'	ITRI	FIRMA	Peppo Filomena
NOMINATIVO	DI BIAGIO VINCENZO	QUALIFICA	OLIVICOLTORE REGISTRATO	LOCALITA'	SERMONEVA	FIRMA	Di Biagio Vincenzo
NOMINATIVO	BERNARELLA GIOVANNI	QUALIFICA	CC.DD.	LOCALITA'	MONTE S. BIAGIO	FIRMA	Bernarella Giovanni
NOMINATIVO	RIVA LEO	QUALIFICA	CC.DD.	LOCALITA'	NORMA	FIRMA	Riva Leo
NOMINATIVO	BARTOLOMEO DELLA	QUALIFICA	CC.DD.	LOCALITA'	FORMIA	FIRMA	De La Bastolano
NOMINATIVO	I MOILI	QUALIFICA	FRANTOIO ASSESSORE COMUNE	LOCALITA'	ITRI	FIRMA	I Moili
NOMINATIVO	SILVI EVARISTO	QUALIFICA	CEGE DI CORI EUROPROJECT CONSULTING	LOCALITA'	CORI	FIRMA	Silvi Evaristo
NOMINATIVO	DONOFRIO VINCENZO	QUALIFICA	AMMINISTRATORE	LOCALITA'	LATINA	FIRMA	Vincenzo Donofrio
NOMINATIVO	GALETTO ENZO	QUALIFICA	RAPPRESENTANTE CIAA	LOCALITA'	LATINA	FIRMA	Galeto Enzo
NOMINATIVO	CACCIOTTI RITA	QUALIFICA	ASSESSORE OLIVICOLTORE	LOCALITA'	SERMONEVA	FIRMA	Rita Cacciotti
NOMINATIVO	OMINI PIETRO	QUALIFICA	AGRONOMO	LOCALITA'	MAENZA	FIRMA	Pietro Omini
NOMINATIVO	COFVA S. ANTONIO	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	ROCCA MASSIMA	FIRMA	S. Antonio Cofva
NOMINATIVO	UHAGRI	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	ITRI	FIRMA	Uhagri
NOMINATIVO	RICCI PIERLUIGI	QUALIFICA	AGRONOMO	LOCALITA'	CORI	FIRMA	Pierluigi Ricci
NOMINATIVO	DOTT. SSA PUGLIESE	QUALIFICA	CAMERA DI COMMERCIO	LOCALITA'	LATINA	FIRMA	Pugliese
NOMINATIVO	CAMPOLI RENATO	QUALIFICA	ASSESSORE AGR.	LOCALITA'	S. TERAMO DI LITFIRMA	FIRMA	Renato Campoli
NOMINATIVO	CIPOLLA GIUSEPPINA	QUALIFICA	CC.DD.	LOCALITA'	SOMMOMO	FIRMA	Cipolla Giuseppina
NOMINATIVO	COLETTA FILOMENA	QUALIFICA	CC.DD.	LOCALITA'	SOMMOMO	FIRMA	Coletta Filomena

[Handwritten signature]

PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA A D.O.P. "LATINO"

ATTI DI PRESENZA

NOMINATIVO	CIMARELLI ANNA MARIA	QUALIFICA	COMMERCIALISTA	LOCALITA'	SERMONEA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	CIMARELLI GIANNINA	QUALIFICA	IMPIEGATA	LOCALITA'	SERMONEA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	DE MEO GIUSEPPE	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	FORMIA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	ANGRILLI ALESSANDRO	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	AGNO S. IUS.	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	FANELLA GIORGIO	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	CORI	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	MARZI LUIGI	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	FORMIA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	SOMMARIVELLO ANTONIO	QUALIFICA	COMMERCIANTE	LOCALITA'	GAETA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	QUATROCIOCHI EMILIA	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	SONNINO	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	LANZETTA SRL	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	SONNINO	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	MAIMONE SAVERIO	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	FONDI	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	CATALANI LUIGI	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	NORMA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	D'ANGIO PASQUALE	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	FORMIA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	BELLA PENNA MICHELE	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	CISTERNA DI LT	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	CIMI NO GIUSI	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	MONTE S. GIUSEPPE	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	BRACONARO DOMENICO	QUALIFICA	A.C.O.	LOCALITA'	ROMA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	TRIVULTI RITA	QUALIFICA	CC. DD.	LOCALITA'	NORMA	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	DEO ANGELO	QUALIFICA	AGRICOLTORE	LOCALITA'	CISTERNA DI LT	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>
NOMINATIVO	AITO BELLISABELLA	QUALIFICA	COLTIVATRICE	LOCALITA'	SONNINO	FIRMA	<i>[Handwritten signature]</i>

[Handwritten signature]

PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA A D.O.P. "LATINO"

ATTI DI PRESENZA

NOMINATIVO	ROSSI EDDA	QUALIFICA	OLIVICOLTORICE	LOCALITA'	LATINA	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	FERRETTI CESARE	QUALIFICA	VICE PRESIDENTE ASSOL	LOCALITA'	CORI	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	ALVITI ERNESTO	QUALIFICA	CC.DD.	LOCALITA'	NORMA	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	CAROSI MARCELLA	QUALIFICA	OLIVICOLTORICE	LOCALITA'	NORMA	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	ROSATO AGNESE	QUALIFICA	OLIVICOLTORICE	LOCALITA'	FONDI	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	MACCIONI NOEMI	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	FORMIA	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	AROLI FEDERICA	QUALIFICA	CC.DD.	LOCALITA'		FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	IACCONI LEONARDO	QUALIFICA	OLIVICOLTORICE	LOCALITA'	PRIVERNO	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	BERTI ANTONIO	QUALIFICA	TELEFONARE	LOCALITA'	LATINA	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	LEONI ENZO	QUALIFICA	CONSIGLIERE	LOCALITA'	SONNINO	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	ROSSETTI SERGIO	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	SONNINO	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	C. FURRACA	QUALIFICA	CLAVA CT	LOCALITA'		FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	DOTT. SCARNICCHIA LUIGI	QUALIFICA	REGIONALINO SPECIALE DIRIGENTE UFF. AGR. NO.	LOCALITA'	LATINA	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	PATRETTI MARIO PIO	QUALIFICA	FUNZIONARIO	LOCALITA'	II	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	CENTAURO LUIGI	QUALIFICA	II	LOCALITA'	II	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	GASBARRO VINCENZO	QUALIFICA	A.P.O.L.	LOCALITA'	II	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	BIANCHI ROBERTO	QUALIFICA	COMUNE DI SARADIA	LOCALITA'	ROMA	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO	PATRETTI GILBERTO	QUALIFICA	OLIVICOLTORICE	LOCALITA'	UFF. AGR.	FIRMA	<i>[Signature]</i>
NOMINATIVO		QUALIFICA	OLIVICOLTORICE	LOCALITA'	SESTO	FIRMA	<i>[Signature]</i>

PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA A D.O.P. "LATINO"

ATTI DI PRESENZA

NOMINATIVO	VIN. PIA S.S.	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	ROSCELLA	FIRMA
NOMINATIVO	CATALDI ROCCO	QUALIFICA	CONSIGLIERE ASTOL	LOCALITA'	MAENZA	FIRMA
NOMINATIVO	CERRITO ANDREA	QUALIFICA	ARSIAL	LOCALITA'	LATINA	FIRMA
NOMINATIVO	AGOSTINI NATALE	QUALIFICA	ARSIAL	LOCALITA'	LATINA	FIRMA
NOMINATIVO	Paolo De...	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	PRIVERNO	FIRMA
NOMINATIVO	QUADRINO ALDO	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	FONDI	FIRMA
NOMINATIVO	MAGNIFICO PAOLA	QUALIFICA	OLLIVCOLTICE	LOCALITA'	"	FIRMA
NOMINATIVO	GIORGIO GROSSI EMILIO	QUALIFICA	ET ARPO	LOCALITA'	ROMA	FIRMA
NOMINATIVO	COLLIVITI LEO	QUALIFICA	FRANTOIO	LOCALITA'	NORMA	FIRMA
NOMINATIVO	LUIGI ROSSETTI	QUALIFICA	CONSIGLIERE ASTOL	LOCALITA'	Roma	FIRMA
NOMINATIVO	DE MARCHIS RENATO	QUALIFICA	RAPPRESENTANTE COMUNE PRIVERNO	LOCALITA'	PRIVERNO	FIRMA
NOMINATIVO		QUALIFICA		LOCALITA'		FIRMA
NOMINATIVO		QUALIFICA		LOCALITA'		FIRMA
NOMINATIVO		QUALIFICA		LOCALITA'		FIRMA
NOMINATIVO		QUALIFICA		LOCALITA'		FIRMA
NOMINATIVO		QUALIFICA		LOCALITA'		FIRMA
NOMINATIVO		QUALIFICA		LOCALITA'		FIRMA
NOMINATIVO		QUALIFICA		LOCALITA'		FIRMA

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE PRODUTTORI
OLIVICOLI DI LATINA
ADERENTE U.N.A.P.R.OL.

RIC. I.M.M. MAF 30/4/85
RIC. REG. LAZIO 27/12/88

REG. TRIBUNALE LATINA n. 185 PG.
DEN. C.C.I.A.A. DI LATINA n. 96863

n. 606

LATINA 10.10.2000

OGGETTO

**ESAME DELLA PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER LA
PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "LATINO".**

Questa Associazione d'intesa con la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Latina invita la S.V. a partecipare alla riunione indetta per le ore 10,00 del 19 ottobre p.v. presso il Salone della S.T.E.P. in via Armando Diaz, 1 (nei pressi di Piazza del Popolo) in Latina, per l'esame della proposta suindicata.

Si ringrazia per il contributo che si vorrà apportare per la più appropriata funzionalità di tale disciplinare nel rispetto delle disposizioni vigenti e dei vari interessi coinvolti.

Si ha fiducia nella Sua cortese partecipazione.

**IL PRESIDENTE
(Giovanni D'ACHILLE)**

Nell'ambito dell'incontro verrà distribuita copia del disciplinare

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI DI LATINA
CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE PRODUTTORI
OLIVICOLI DI LATINA
ADERENTE U.N.A.P.R.O.L.

RIC. D.M. MAF 30/4/05
RIC. REG. LAZIO 27/12/88

REG. TRIBUNALE LATINA n. 185 PG.
DEN. C.C.I.A.A. DI LATINA d. 96863

L.N.

LATINA, 11

OGGETTO
**Esame della proposta di disciplinare per la produzione
Dell'olio extra vergine di oliva a D.O.P. "LATINO".**

**al SIG. PRESIDENTE DELLA CAMERA
di COMMERCIO INDUSTRIA
AGRICOLTURA e ARTIGIANATO
DOTT. ALFREDO LOFFREDO**

**e p.c. al SIG. SEGRETARIO GENERALE
DOTT. ERASMO FIUMARA**

**al SIG. VICE SEGRETARIO GENERALE
DOTT. ANTONIO RAMPINI
Via Umberto I°, 80
04100 - LATINA**

Questa Associazione, che grazie all'intervento di Codesta Camera ha potuto redigere la documentazione occorrente per la D.O.P. suindicata, chiede di voler gentilmente concedere la Sala della S.T.E.P. per effettuarvi, come d'intesa, il 19 ottobre p.v. una riunione in cui sia presentata la proposta del disciplinare in oggetto, che costituisce il documento finale e principale della documentazione occorrente per la richiesta della D.O.P.

Alla riunione si propone di invitare tutte le Autorità, Organismi e Privati interessati alla filiera dell'olio di oliva secondo l'elenco allegato concordato, in linea di massima, con Codesta Camera.

Si prega cortesemente Codesta Presidenza, per il Suo ruolo istituzionale nella materia e quale rappresentante dell'Ente preposto al coordinamento interprofessionale, di voler anche presiedere detta riunione e concedere la relativa assistenza.

Si ringrazia.

**IL PRESIDENTE
(Giovanni D'ACHILLE)**



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE PRODUTTORI
OLIVICOLI DI LATINA
ADERENTE U.N.A.P.R.OL.

RIC. DM MAF 30/4/85
RIC. REG. LAZIO 27/12/88

REG. TRIBUNALE LATINA n. 185 PG.
DEN. C.C.I.A.A. D' LATINA n. 96863

N.

LATINA, II

OGGETTO
Esame della proposta di disciplinare
Per la produzione dell'olio extra vergine
Di oliva D.O.P. "LATINO".

Al Sig. Direttore generale ARSIAL
Dott. Pasquale Rocco Greco
Via Rodolfo Lanciani, 38
00162 - R O M A

Questa Associazione ha programmato in data 19 ottobre p.v. una riunione presso la competente C.C.I.A.A. di Latina per l'esame della proposta in oggetto.

A tale riunione saranno invitati tutti gli Enti e privati interessati dalla filiera del suddetto olio.

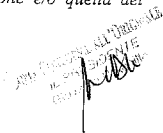
Dato che Codesta Agenzia sta da tempo proponendo la costituzione con i caratteri ottimali delle varietà di olive coltivate in provincia di Latina e poiché tale lavoro costituisce la prima determinante fase per il conseguimento della qualità dell'olio in questione, si prega di voler dare disposizione perché, secondo i criteri di presentazione dei lavori di ricerca, sia allestito un poster che illustri l'iniziativa così da esporlo in tale riunione. Sarà gradito altro eventuale materiale divulgativo.

Si prega voler assicurare la Sua importante partecipazione e/o quella dei collaboratori che Lei riterrà opportuno coinvolgere.

Si ringrazia.

II PRESIDENTE
(Giovanni D'ACHILLE)

P. C.
[Signature]



INVITI

ENTI: CAMERA DI COMMERCIO, RAPPRESENTANTI DELLA GIUNTA, ASSEMBLEA e COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI, designati dal Signor PRESIDENTE, Signor SEGRETARIO GENERALE, VICE SEGRETARI GENERALI, funzionari interessati ed ausiliari occorrenti Designati dal SEGRETARIO GENERALE;

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE, DOTT. LA TORRE, DOTT. GHEZZI e SEGRETARIO del COMITATO OLIO;

REGIONE LAZIO ASSESSORE E FUNZIONARI COMPETENTI (ROMA - LATINA)

UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO PRESIDENTE, DIRETTORE e Collaboratori dagli stessi designati

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI LATINA ai PRESIDENTE ASSESSORI e CONSIGLIERI

COMUNE DI LATINA e tutti i Comuni della Provincia

ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI AGRICOLTORI e COLTIVATORI DIRETTI

ASSOCIAZIONI PROVINCIALI PRODUTTORI OLIO

ASSOCIAZIONI tra gli ARTIGIANI

ASSOCIAZIONI COMMERCIANTI

ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI

ASSOCIAZIONI CONSUMATORI (vedi C.C.I.A.A. ?)

STAMPA: T.V. e Radio nazionali e locali, quotidiani e riviste specializzate (REGIONE LAZIO)

PRIVATI:

Vivaisti, produttori di olio superiori ai 30 q.li, frantoiani, grossisti operanti nella regione, confezionatori

Handwritten signature and stamp:
C.C.I.A.A. LATINA
PUBBLICITÀ
C.C.I.A.A. LATINA
[Signature]

Handwritten initials:
S.C.



320

OMISSIS

P.G.

VERBALE N° 99

Il giorno 8 febbraio 2001, alle ore 10,00, presso la sede sociale dell'ASPOL in Latina Via Don Minicucci n° 1, si è riunito il Consiglio Direttivo dell'Associazione Provinciale Produttori Civicoli di Latina ed discutere e deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO

- LETTURA DEL VERBALE DELLA SEDUTA PRECEDENTE;
- COMUNICAZIONI DEL PRESIDENTE;
- SOCIETA' "OLEUM LATINO s.r.l";
- MARCHIO D.O.P.; PRESENTAZIONE ISTANZA DI RICONOSCIMENTO;
- ACQUISTO PERSONAL COMPUTER

4) MARCHIO D.O.P.: PRESENTAZIONE ISTANZA PER IL RICONOSCIMENTO:

Il Presidente invita il DOTT. GIANFRANCO GIOVAGNOLI a relazionare circa lo stato di avanzamento dei lavori inerenti la realizzazione della istanza per l'olio extra vergine di olive D.O.P. "LATINO".

Il DOTT. GIOVAGNOLI illustra i contenuti del testo aggiornato della PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "LATINO" D.O.P.

Il Consiglio, sentita la relazione del dottor GIOVAGNOLI, all'unanimità

DE LIBERA

a) di approvare il testo aggiornato di proposta di disciplinare per l'olio extra vergine di olive "LATINO" a denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine d'olive "LATINO";

b) dà mandato al Presidente GIOVANNI D'ACHILLE di firmare e presentare l'istanza di registrazione per la denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine d'olive "LATINO";

- di verificare ed approvare la documentazione e relativi allegati a tale richiesta;

- di firmare e presentare l'istanza di registrazione per la denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine di olive "LATINO";

- di nominare il Sig. GENESIO LEONARDI funzionario dell'ASPOL ed il dottor GIANFRANCO GIOVAGNOLI coordinatore della documentazione, sia congiuntamente che individualmente, quali referenti con le autorità competenti.

L.f.




OMISSIS

inca
Ba
lle
TINO'

Alle ore 13,30, essendo esaurita la trattativa di tutti gli argo-
menti posti all'ordine del giorno, il Presidente dichiara chiusa
la seduta.

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE

Repertorio n. 3205

ESTRATTO

Certifico io sottoscritto Dott. Ciro Esposito, Notaio in La-
tina, con studio alla Via Fratelli Bandiera n.19, iscritto
al Collegio Notarile del Distretto di Latina, che quanto so-
pra ho estratto dalla pagina 383 alla pagina 387 del Libro
Verbali del Consiglio di Amministrazione dell' Associazione
"A.S.P.O.L. Associazione Produttori Olivoli Latina", con sede
in Latina, Via Don Minzoni n.1, e che le parti opesse non
alterano o comunque modificano quelle sopra riportate.

Libro vidimato per la prima volta dal Tribunale di Latina in
data 19 ottobre 1982 Reg. Vid. 5416.

Si rilascia per gli usi di legge a richiesta della medesima
società.

Latina 19 aprile 2003

di
e
di
bi
cu
10"
20
cuto
b'cor

Viene affidato mandato al Presidente di verificare con gli altri futuri Soci della "OLEUM LATINO" sul la fattibilità di tale proposta.

4) MARCHIO D.C.P. - PRESENTAZIONE ISTANZA PER IL RICONOSCIMENTO:

Il Presidente invita il DOT. GIANFRANCO GIOVAGNOLI a relazione circa lo stato di avanzamento dei lavori inerenti la realizzazione della istanza per l'olio extra vergine di oliva D.C.P. "LATINO".

Il DOT. GIOVAGNOLI illustra i contenuti del testo aggiornato della PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "LATINO" D.C.P.

Il Consiglio, sentita la relazione del dottor GIOVAGNOLI, all'unanimità

DELIBERA

- a) di approvare il testo aggiornato di proposta di disciplinare per l'olio extra vergine di oliva "LATINO" a denominazione d'origine protetta per l'olio extra vergine d'oliva "LATINO";
 - b) dà mandato al Presidente GIOVANNI D'ACHILLE di firmare e presentare l'istanza di registrazione per la denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine d'oliva "LATINO".
- di verificare ed approvare la documentazione e relativi allegati a tale richiesta;
 - di firmare e presentare l'istanza di registrazione per la denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine di oliva "LATINO";
 - di nominare il Sig. GENESIO LECARDI funzionario dell'ASPOL ed il dottor GIANFRANCO GIOVAGNOLI coordinatore della documentazione, sia congiuntamente che individualmente, quali referenti con le autorità competenti.

P. C. I.


Stampa circolare con testo illeggibile, probabilmente un timbro di protocollo o archivio.



Alle ore 13,30, avendo esaurita la trattazione di tutti gli argomenti posti all'ordine del giorno, il Presidente dichiara chiusa la seduta.

IL SEGRETARIO

[Handwritten signature]

IL PRESIDENTE

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

IN CARTELLA AL BUREAU
N. 1000/1000/1000
CANTIERI DI BARI



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE PRODUTTORI OLIVICOLI LATINA
Via Don Minzoni, 1 - 04100 LATINA - Tel. 0773/694809

OLIO DOP "LATINO"

... alla DELIB. N. 306/
DEL R. 2002 *Ch*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

PER GLI ALLEGATI VEDERE LA CARTELLA SEGUENTE 3.A

*D. CC. All'ufficio
Minzoni*

PROPOSTA DI DISCIPLINARE PER L'OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA

“LATINO”
D.O.P.

L'Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina

- considerata l'opportunità più volte espressa dall'Assemblea dei Soci e dal Consiglio Direttivo di richiedere la tutela comunitaria inerente la “dénomination d'origine protégée” per l'olio prodotto nel territorio latino che costituisce parte di quello della provincia di Latina;
- considerata, per i soli aspetti procedurali e nei limiti di quanto applicabile, in base alla legislazione comunitaria, la legge 5 febbraio 1992 n° 169 relativa al riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extra vergini;
- tenuto presente, sempre nei suddetti limiti il decreto ministeriale 4 novembre 1993 n° 573 recante norme di attuazione della legge suddetta;
- esaminato il regolamento CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine protette dei prodotti agricoli ed alimentari e i regolamenti 2082/92 e 2083/93 e inoltre il regolamento 2568 del 91 e il regolamento 183/93 e 535/97;
- considerato il disegno di legge 3529 all'esame della Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica recante norme sulle denominazioni di origine protetta ed altre;
- esaminata la circolare del MIPAF 28.06.2000 n° 4 recante le modalità per la presentazione delle istanze di registrazione delle DOP e delle IGP;

c.l.




- viste le relazioni a tal fine redatte dal locale Ufficio Speciale Decentrato del Dipartimento per lo Sviluppo Agricolo e del Mondo Rurale – REGIONE LAZIO “K2” e quelle degli Agronomi ed esperti fiduciari dell’AS.P.O.L.;
- valutata la conclusione del dibattito svolto il 19 ottobre 2000 presso il locale S.T.F.P. – Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Latina, in cui è stata presentata la presente proposta di disciplinare ed al quale hanno partecipato tutte le Associazioni di agricoltori, i rappresentanti delle altre categorie coinvolte nella filiera olivicola, nonché i rappresentanti dei principali Enti interessati, oltre alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura istituzionalmente preposta al coordinamento delle attività interprofessionali;
- vista delibera n. 99 punto 4 adottata dal proprio Consiglio Direttivo in data 9 febbraio 2001 che:
 - approva l’allegato testo aggiornato di proposta disciplinare per l’olio extra vergine d’oliva “Latino” a denominazione d’origine protetta;
 - dà mandato al Presidente Giovanni D’Achille:
 - di verificare ed approvare la documentazione e relativi allegati a tale richiesta;
 - di firmare e presentare l’istanza di registrazione per la denominazione d’origine protetta per l’olio extra vergine d’oliva “Latino”;
 - di nominare il Sig. Genesio Leonardi direttore dell’AS.P.O.L. ed il dottor Gianfranco Giovagnoli coordinatore della documentazione, sia congiuntamente che individualmente, quali referenti con le Autorità competenti.

Trasmette la seguente:

P.C.F.

**Proposta di Disciplinare per l'olio
extra - vergine di oliva**

**"LATINO"
D.O.P.**

Art. 1

Denominazione e sua tutela

1. La denominazione di origine protetta "Latino" è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
2. Alla denominazione "Latino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino o comunque elogiativi del prodotto. E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree geografiche comprese nella zona di cui all'art. 3, salvo quanto disposto specificatamente da leggi e dal successivo punto 5.
3. E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano carattere laudativo o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolare su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.
4. E' consentita soltanto, nel rispetto della normativa vigente, l'eventuale qualifica "biologico", se effettivamente conseguita in base al regolamento CEE 2092 '91 e documentabile per il lotto così designato, e/o l'indicazione "a bassa acidità" se l'olio così etichettato abbia un contenuto in acido oleico in peso inferiore a 0,6 grammi di acido oleico per 100 grammi di olio, purchè tale minor valore sia documentabile ed esplicitamente indicato in etichetta, nonché la dizione: "ottenuto soltanto con processi meccanici" semprechè sia eventualmente documentabile.
5. Sono consentite altre classificazioni facoltative soltanto se previste dalla Legge e con i requisiti per le stesse prescritti.

6. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola corrispondente ad un toponimo reale o nella associazione di aziende olivicole o nel caso di imprese situate nell'area di produzione, è consentito solo se il prodotto è ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti situati nelle aziende singole o associate, o operanti nelle stesse imprese composte anche da più aziende separate una delle quali, almeno, sia denominata come una località del territorio di cui all'art. 3, sempre che la produzione e l'oleificazione siano avvenute nel territorio di produzione di cui all'art. 3 ed a condizione che il confezionamento sia effettuato nell'azienda singola o associata o nelle aziende suddette per una delle quali la denominazione coincida in tutto o in parte con quella di un toponimo del territorio di cui all'art. 3.

Art. 2

Principali Caratteristiche

1. L'olio "extra vergine" di oliva a denominazione di origine protetta "Latino" all'atto della immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- ♦ *colore dal verde al giallo più o meno intenso;*
 - ♦ *odore fruttato dal leggero al medio a volte intenso;*
 - ♦ *sapore fruttato con media o debole sensazione di amaro e piccante;*
 - ♦ *acidità totale espressa in acido oleico inferiore o uguale a 0,6 grammi per 100 grammi di olio; salvo minor valore si acidità documentato ed indicato in etichetta;*
 - ♦ *K 232 uguale o inferiore a 2;*
 - ♦ *K 270 uguale o inferiore a 0,20*
 - ♦ *numero di perossidi uguale o inferiore a 12;;*
 - ♦ *Acido oleico uguale o superiore al 65 per cento;*
 - ♦ *Panel test uguale o maggiore di 7 in particolare:*
 - fruttato di oliva: 1 + 3*
 - verde foglia o erba: 1 + 2*
 - amaro: 1 + 2*
 - piccante: 1 + 2*
 - ♦ *armonico*

P.C.C.
A

[Handwritten signature]

Gli altri parametri, non espressamente citati, debbono essere conformi alla normativa U.E. . Comunque deve essere citata la normativa osservata.

2. E' in facoltà del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, su richiesta degli interessati, inserire ulteriori parametri di carattere fisico-chimico organolettico atti a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione dell'olio "Latino".

Art. 3

Delimitazione della zona geografica

1. Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extra vergine di origine protetta "Latino" debbono essere prodotte nel territorio della provincia di Latina idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.
2. Tale zona comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Macenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Proseedi, Roccaforte, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

La zona di produzione della denominazione di origine protetta "Latino" è delimitata nell'allegata cartografia 1 : 25.000 da una linea che partendo dal punto di confluenza tra il confine del Comune di Aprilia, la delimitazione tra la provincia di Latina e quella di Roma, nonché la strada anziate, segue il confine settentrionale del comune di Aprilia sino ad incontrare il confine settentrionale del comune di Cisterna di Latina e prosegue, sempre coincidendo con il limite di provincia tra Latina e Roma, e incontrato il confine ovest di Cori, lo prosegue fino al nord. Quindi piegando verso est incontra il confine di Rocca Massima che lo segue in tutto il suo limite settentrionale e continua a seguirlo scendendo a sud fino ad incontrare il confine di Cori sul lato sud-est e prosegue sempre sullo stesso lato anche dopo aver incontrato il confine di Norma, quindi seguendo il confine di Bassiano forma un'ansa rivolta a nord e seguendo sempre il

confine dello stesso comune scende a sud-est lungo il confine di Sezze. Quindi incontrato il limite settentrionale del comune di Roccaforte forma una piccola cuspidè rivolta a nord sino ad incontrare il limite nord-ovest del comune di Maenza sino alla confluenza tra confini della provincia di Latina con quello della provincia di Roma e l'inizio di quella di Frosinone. Quindi seguendo sempre il limite della provincia di Latina coincide per breve tratto con il confine settentrionale di Maenza per continuare lungo questo limite che scende a sud-ovest, poi prosegue lungo il confine orientale di Prossedi sino ad incontrare il limite comunale di Roccasecca dei Volsci che scende in direzione sud - sud-ovest sino ad incontrare il limite nord-ovest del comune di Sonnino, quindi sempre seguendo il limite della provincia di Latina con quella di Frosinone, raggiunge il confine settentrionale del comune di Monte San Biagio, sino a continuare con il limite sempre settentrionale del comune di Fondi. Quindi coincidendo sempre con il confine tra la provincia di Latina e quella di Frosinone, incontra il confine del comune di Lenola, questo sale verso nord per piegare verso sud-ovest sempre lungo il confine del comune di Lenola, quindi incontra il limite settentrionale del comune di Campodimele che segue anche quando scende in direzione sud-est e piegando verso sud-ovest incontra il confine nord del comune di Itri che segue in direzione sud-est sino al confine del comune di Formia che forma un'ansa rivolta a nord. Quindi incontra il comune di Spigno Saturnia che sale verso nord-est per poi scendere verso sud-est, prosegue con il limite del comune di Minturno che scende a sud-est sino ad incontrare il limite del comune di Santi Cosma e Damiano che sale in direzione nord-est, quindi, coincidendo sempre con il limite tra le provincie di Latina e Frosinone, sale a nord con il confine del comune di Castelforte. Quindi tale confine della zona di produzione, scende verso sud-est seguendo il confine di Castelforte per risalire leggermente formando un'ansa verso nord sino alla confluenza tra i limiti provinciali di Latina, Frosinone e Caserta costituendo a sud una prominenza verso ovest per seguire con una tortuosa rientranza rivolta prima ad est e quindi a sud e successivamente a sud-ovest che nel limite meridionale si ricollega al confine del comune di Santi Cosma e Damiano che proseguendo verso ovest - sud-ovest incontra il limite del comune di Minturno che scende per breve tratto in direzione sud - sud-ovest sino ad incontrare la ferrovia Roma - Napoli. A questo punto il limite della zona di produzione abbandona il confine della provincia di Latina per proseguire, per breve tratto, in direzione in direzione ovest con il percorso della linea ferroviaria che collega Napoli a Roma e con essa prosegue

sempre in direzione ovest - nord-ovest sino a tagliare i limiti meridionali dei comuni di Minturno e Formia, dove la ferrovia incontra il limite comunale di Itri, ne segue, lasciando la linea ferroviaria, il confine in tutto il limite meridionale verso sud-ovest e quindi lo risale verso nord-ovest e successivamente verso nord-est sino ad incontrare nuovamente la linea ferroviaria Roma - Napoli che coincide con il limite meridionale di Fondi e giunta all'incrocio con la via Appia segue tale strada tagliando il limite meridionale del comune di Monte San Biagio con un arco volto a nord e quindi in direzione sud-ovest sino a Terracina, prosegue sempre lungo la via Appia in direzione ovest quindi risale al nord seguendo il percorso della citata strada sino ad intersecare il fiume Amaseno, quindi costeggia il lato ovest del comune di Sonnino sino ad intersecare la linea ferroviaria Roma - Napoli e la segue verso nord-ovest sino a traversare il limite meridionale del comune di Priverno da qui, sale verso nord-ovest seguendo il tracciato della nuova linea ferroviaria Roma - Napoli che con la direzione nord-ovest taglia il territorio di Sezze leggermente a sud della cittadina, quindi costeggiando per breve tratto il limite comunale di Bassiano e attraversa quello del comune di Sermoneta fino al limite tra detto comune e quello di Latina quindi attraversa il territorio comunale di Cisterna di Latina lambendo la cittadina a sud per proseguire sempre in direzione ovest - sud-ovest seguendo, anziché la linea ferroviaria, la via Apriliana fino al ponte della "Crocetta", qui segue il fosso della "Crocetta" in direzione sud fino al fosso "Spaccasassi", segue tale fosso in direzione nord-ovest sino al casale "Torre del Padiglione" da qui in direzione ovest prosegue lungo la strada 82 fino al limite che coincide con quello che delimita la provincia di Latina con quella di Roma, tale limite risale verso nord - nord-ovest per poi piegare verso nord-est, quindi forma una piccola ansa rivolta a nord-est e risale lungo il limite tra le provincie di Latina e Roma verso nord-ovest prosegue verso nord-est sempre lungo il limite tra le provincie di Roma e Latina sino ad incontrare la strada anziate, incrociata la via anziate, chiude il limite della zona di produzione dell'olio DOP "Latino" poiché si ricollega al punto da cui è iniziata la descrizione.

Pde.

Pde.

Art. 4

Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona geografica di cui all' art. 3.

Caratteristiche dell'ambiente geografico: fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 Art. 2 a)

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le sue specifiche caratteristiche.

1. Fattori naturali:

- 1.1. Sono pertanto da ritenere idonei i suoli che dalla lunga dorsale dei Monti Lepini, Ausoni ed Aurunci compresi nella provincia di Latina, che, pur essendo in parte vulcanici, sono generalmente di origine calcarea e sono costituiti, in termini pedologici, da terreni rossi mediterranei, bruni, litosuoli e vertisuoli o suoli alluvionali, secondo la loro giacitura, tutti sono chiaramente derivanti da quelli di più alta quota e quindi vanno dai terreni con roccia affiorante fessurata sino a quelli ciottolosi e ghiaiosi, ma tutti sono quantomeno grossolani e ricchi di scheletro così da assicurare oltre a perfetto sgrondo delle acque, l'assorbimento ed il mantenimento del calore del sole.

- 1.2. Generalmente detti suoli con giacitura ed esposizione sud-sud-ovest sono prevalentemente degradanti verso il mare o ad esso paralleli, pur essendo asciutti non sono aridi in quanto compresi, secondo la media trentennale, tra i 750 ed i 1250 mm di precipitazione annua e con temperature, della media trentennale, compreso tra i 12 e i 16 gradi con isoterme regolarmente degradanti dalla dorsale verso il mare.

2. Fattori umani:

- 2.1. I sestì di impianto, la forma di allevamento piuttosto bassa ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive da olio. In particolare oltre alle forme tradizionali di allevamento a vaso, a cilindro e policoniche, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento purchè specificamente autorizzate dagli organi tecnici della Regione Lazio. E' esclusa ogni pratica di forzatura, salvo irrigazioni di soccorso autorizzate dagli organi tecnici della Regione Lazio.
- 2.2. La produzione massima di olivo per ettaro non può superare i Kg. 6.300 negli oliveti specializzati. Per le colture eventualmente consociate o promiscue con diversi sestì di impianto gli organi tecnici della Regione Lazio accerteranno la produzione massima di olive per ettaro in rapporto alla effettiva superficie olivata. Per le forme nuove di allevamento di cui al punto 3 gli stessi organi tecnici della Regione Lazio accerteranno la produzione massima di olive per ettaro in rapporto alla densità e forme di allevamento degli impianti.
- 2.3. La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura nel periodo annualmente stabilito dagli organi tecnici della Regione Lazio, sentito il parere delle principali associazioni di produttori riconosciute ai sensi della legge 20 ottobre '78 n. 674 e successive modificazioni, che rappresentino almeno il 25% del prodotto ottenuto nella zona di cui all'art. 3. Il periodo di raccolta si conclude entro il 31 gennaio, salvo diversa disposizione degli organi tecnici della Regione Lazio, sentite sempre le principali associazioni di categoria anzidette, ma entro uno stesso termine per tutto il territorio di produzione di cui all'art. 3. La Regione Lazio, in applicazione della normativa vigente, può stabilire limiti massimi di produzione inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, per tutto o in parte del territorio di produzione, dandone immediata comunicazione all'Autorità od Organismo di controllo.

2.4. Varietà di olivo: La denominazione di origine protetta "Latino" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti da sole o congiuntamente negli oliveti: frantoio, itrana, leccino, moraiolo, olivastro, pendolino e rosciola per almeno l'89%.

Possono altresì concorrere olive di altre varietà presenti negli oliveti per un massimo dell'11%.

Non possono essere introdotte nuove varietà oltre a quelle suddette se non in quanto costituenti miglioramento genetico stabile dei loro caratteri tradizionali ed ufficialmente certificate.

2.5. Difesa fitosanitaria: La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive.

2.6. Conservazione e delle olive: Le olive raccolte debbono essere conservate in locali ben asciutti, ben acriati facilmente lavabili e rimanervi per non più di due giorni in contenitori traforati lavabili secondo le norme vigenti o che saranno emanate o adottate.

3. Il rispetto delle suddette caratteristiche e pratiche e di quelle di cui all'art.2, è assicurato dai sistemi e dalle strutture di controllo di cui al successivo articolo 7.

- Art. 5 -

Metodo di oleificazione



1. Le operazioni di estrazione dell'olio debbono essere effettuate nell'area territoriale di produzione di cui al precedente art. 3.
2. E' assolutamente vietato l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici, quindi per l'estrazione sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che rappresentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto e debbono essere effettuati sino all'oleificazione, entro un

giorno dal conferimento delle olive al frantoio; comunque dalla raccolta delle olive alla loro oleificazione debbono passare non più di tre giorni. Le olive debbono essere conservate con le stesse modalità già prescritte all'art. 4.

3. Le olive debbono essere sottoposte a pulitura e lavaggio o solo lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee, le successive operazioni possono essere effettuate con l'aggiunta di acqua che non superi i $+ 30^{\circ}\text{C}$.
I frantoi debbono essere in regola con la normativa vigente o con quella futura che sarà emanata o adottata.
4. La resa massima di olive in olio non può superare il 20 per cento. In zone particolarmente vocate ed in annate particolari il Settore Decentrato dell'Agricoltura, con le procedure di cui all'art. 4 punto 2, può autorizzare rese maggiori.
5. Le olive debbono assicurare all'olio una acidità complessiva naturale inferiore o uguale a 0,6 grammi di acido oleico per 100 grammi d'olio, ed altre caratteristiche di cui all'art. 2.
6. Il rispetto delle suddette metodologie è assicurato dai sistemi e dalle strutture di controllo al successivo art. 7.

- Art. 6 -

Legame con l'ambiente geografico

- 
1. **Fattori ambientali** : la zona di produzione delimitata dall'art. 3, comprende la sequenza dei territori medio-montani sino a quelli pedemontani dei Monti Lepini, Ausoni ed Aurunci. Gli oliveti, generalmente non superano i 400 metri sul livello del mare. I terreni, secondo le quote, sono rocciosi, ciottolosi o quanto meno ricchi di scheletro (vedi art. 4 punto 1).
L'esposizione generalmente a sud-ovest inclinata verso il vicino mare assicura una prolungata esposizione al sole ed un clima mitigato pur avendo sufficienti precipitazioni, (vedi art. 4 punto 2). Tali fattori ambientali sono ottimali per una pianta eliofila quale l'olivo che non sopporta grandi escursioni termiche ed il ristagno delle acque.
 2. **Fattori umani**: l'olivo è pianta autoctona nel territorio "Latino", anche se le varietà domestiche e le tecniche di coltivazione ed estrazione furono introdotte dai Greci profughi da Sparta.
- 

Quindi, i popoli della lega "latina" diffusero l'olivo sulla montagna ove si rifugiarono per l'impaludamento delle pianure. Successivamente i Romani, Visigoti, lo Stato della Chiesa e poi quello italiano ne curarono la tutela e la più idonea coltivazione ed oleificazione.

In epoca contemporanea la dieta mediterranea e la eccezionale diffusione dei moderni impianti di trasformazione, tipica di tale zona, determinarono la valorizzazione del prodotto di alta qualità che manifesta tutte le particolari potenzialità ambientali.

Gli oliveti, nella zona di cui all'art. 3, pur comprendendo le zone boscate in più alta quota - che non sono state escluse per difficoltà di delimitazione - interessano il 20,84% della superficie agricola utilizzata (vedi nella relazione storica: importanza economica dell'olivicoltura nel territorio con il relativo quadro sinottico a pag. 5).

Le caratteristiche umane di coltivazione e trasformazione, descritte negli artt. 4 e 5, nonché la ricorrente presenza della varietà "itrana" armonizzano i caratteri organolettici.

- 3. Conclusione:** il sistema orografico descritto costituisce una terrazza esposta a sud-ovest inclinata verso il mare lunga ben cento chilometri, pertanto oltre a godere di una prolungata esposizione ai raggi perpendicolari del sole e temperature mitigate dal vicino mare costituisce uno dei territori d'Italia più vasti, per omogeneità delle condizioni geografiche. Inoltre, la diffusione di rocce, più o meno coerenti, le accurate tecniche agronomiche sostenute da un'antica tradizione e l'aggiornamento dei metodi di oleificazione determinano, in sinergia, le condizioni geografiche ottimali per la produzione olivicola, conservandone tutti i pregi, del famoso "Olio di Sasso" per la coesistenza delle proverbiali tre "S", Sole, Scure, Sasso. I cui caratteri sono particolarmente armonici anche per la presenza della varietà "itrana".
- 4. Il legame con l'origine delle zone geografiche è poi assicurato dai sistemi e strutture di controllo di cui al successivo art. 7.**

P. Cal.
K

K

Art. 7

Strutture di controllo

1. **Sistema amministrativo:** al fine di comprovare l'origine del prodotto dalla zona di cui all'Art. 3, i conduttori degli oliveti interessati debbono iscrivere i loro terreni in apposito albo pubblico, ed annualmente debbono denunciare i quantitativi della produzione di olive ed olio. L'ente che detiene l'albo, dovrà rilasciare, di tale denuncia annuale di produzione, ricevute frazionabili e trasferibili agli acquirenti. I produttori e gli acquirenti debbono istituire un registro di carico e scarico le cui annotazioni debbono essere comprovate dalla documentazione di cui al comma precedente. L'albo e la gestione delle suddette denunce sono affidate ad una autorità od organismo di controllo designati dall'Assemblea della Associazione proponente il riconoscimento della denominazione d'origine e debitamente autorizzati.
2. **Sistema Organolettico e Chimico - Fisico:** al fine di garantire l'origine del prodotto relativamente ai suoi requisiti intrinseci (vedi art. 2 punto 1 e 2) si procede ad analisi organolettiche e chimico - fisiche da parte di una Commissione e di un laboratorio a tal fine abilitati e designati dall'Assemblea dell'Associazione proponente il riconoscimento della denominazione d'origine e la cui scelta sia debitamente autorizzata.
3. **Il controllo** sugli adempimenti previsti dal presente disciplinare sarà effettuato dal Consorzio di Tutela o da un organismo privato iscritto nell'apposito Albo istituito dal Ministero per le Politiche Agricole o, in attesa della loro costituzione o designazione, da un'Autorità di controllo pubblica a tal fine designata ed autorizzata alla certificazione. Sempre secondo la normativa di cui all'art. 10 del Reg. CEE 2081-'92 del Consiglio del 14 luglio '92 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 8

Etichettatura

1. Il nome della denominazione d'origine protetta "Latino" deve figurare in caratteri maiuscoli lapidari romani, della grandezza di cui al successivo punto 2, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto a quella dell'etichetta e tale da essere

nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono nell'etichetta stessa.

2. L'etichetta deve riportare la dizione "Latino" con caratteri almeno doppi di tutti gli altri caratteri usati in etichetta e controetichetta, detti caratteri non possono essere inferiori al corpo 8, salvo che nelle confezioni da 10 ml. La dicitura "D.O.P. denominazione d'origine protetta" o la sigla "D.O.P." debbono essere riportate immediatamente al di sotto del nome geografico "Latino" con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. Il fondo dell'etichetta dell'olio "Latino" D.O.P., o gran parte di essa, deve essere di colorazione gialla di media intensità il più simile possibile alla classificazione (del registro colori tedesco) denominata RAL 1016.
3. I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva "Latino" D.O.P. ai fini della immissione al consumo debbono essere in vetro o in lamina metallica inossidabile con i costituenti a norma di legge e con l'etichetta di cui al primo capoverso, di capacità non superiore a 5 litri e secondo la metrologia ufficiale con contenuto l. 0.10 - 0.25 - 0.50 - 0.75 - 1.00 - 2.00 - 3.00 - 5.00. Sono ammesse confezioni in bustine di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml. Per queste è consentita, in deroga all'art. 1.6 il confezionamento al di fuori della zona di produzione.
4. E' obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive, anche se con bollino separato. Ed è anche obbligatorio indicare nella stessa etichetta principale, in basso, la scadenza per il consumo del prodotto e quanto utile ad identificare la partita alla quale appartiene il prodotto stesso.
5. Si deve ottemperare, per l'etichetta, a quanto già disposto all'art. 1 con i punti 1, 2, 3, 4, 5, 6 ed a quanto stabilito o che sarà prescritto dalla Legge.
6. Il logo della denominazione "Latino" come da allegato disegno, è costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo al 30% ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio-verde al 100%, più grande del colonnato, su sfondo azzurro al 30% racchiuso in un contorno circolare azzurro al 100%, la simbologia si riferisce alle Civiltà pre-romane ed alla sequenza dei tre sistemi montuosi Lepini, Ausoni ed Aurunci. Il logo costituisce parte integrante dell'etichetta e può da essa

essere separato purchè sullo stesso verso dell'etichetta e con dimensioni almeno uguali a quelle della dizione "Latino".

Art. 9

Condizioni particolari

Le qualifiche biologico, a bassa acidità e le altre eventuali classificazioni di cui all'art. 1 punti 4 e 5 - se consentite dalla normative vigenti - possono essere indicate sull'etichetta purchè siano comprovabili ed inoltre siano possedute sino alla scadenza del prodotto; indicata sull'etichetta secondo quanto stabilito dalla legge.

