

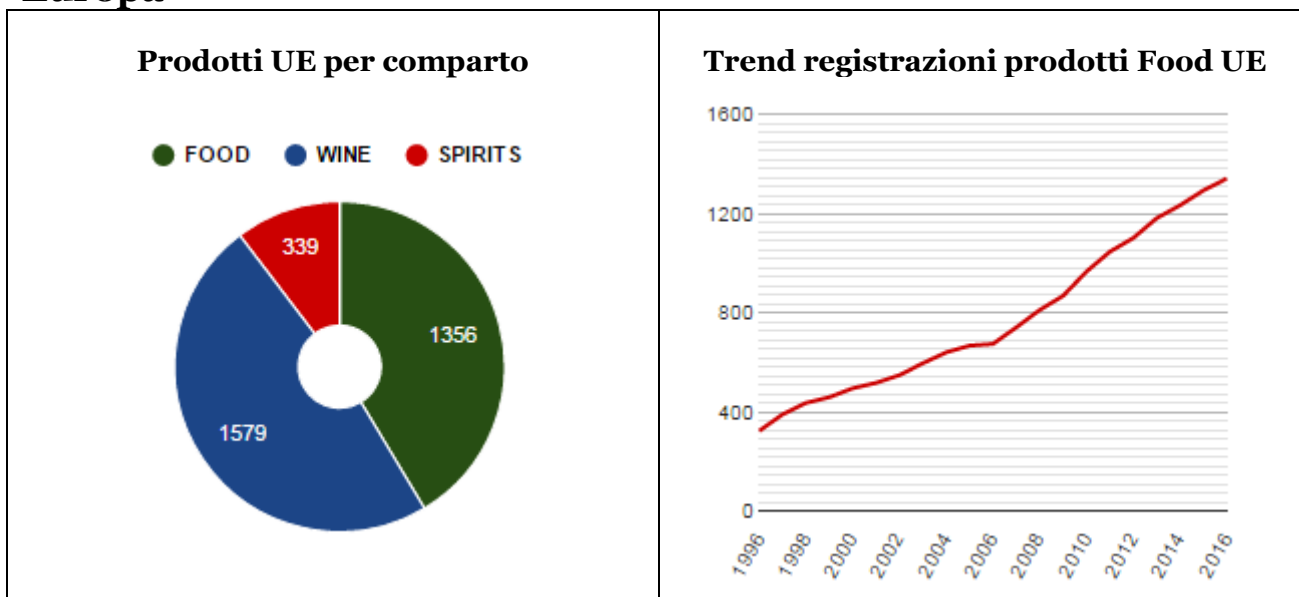
Registrata l'Oliva di Gaeta DOP *L'Italia conta 290 IG Food*

Raggiungono quota 1.356 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.356 IG Food** – di cui 612 DOP, 690 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono i **23 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.379 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41,4% delle IG complessive in EU.

Europa

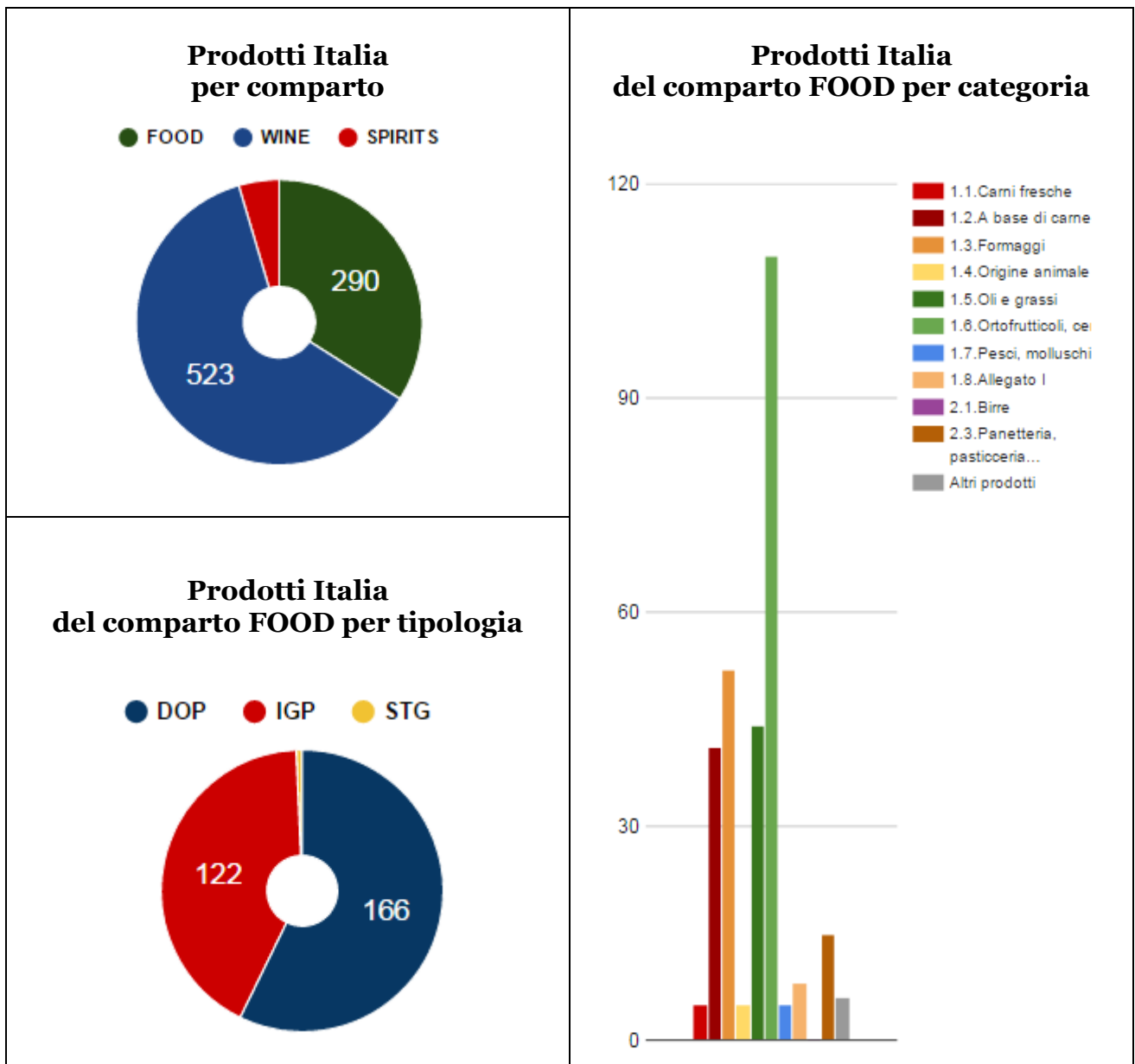


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Italia

L'Italia ha in totale **813** denominazioni Food&Wine di cui **571 DOP**, **240 IGP**, **2 STG** e **39 IG Spirits** per un totale di 852 denominazioni.

Comparto Food: conta **290 denominazioni** di cui **166 DOP**, **122 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato appartiene alla Classe 1.6. Ortofrutticolo e cereali che si conferma la più numerosa con 110 denominazioni.

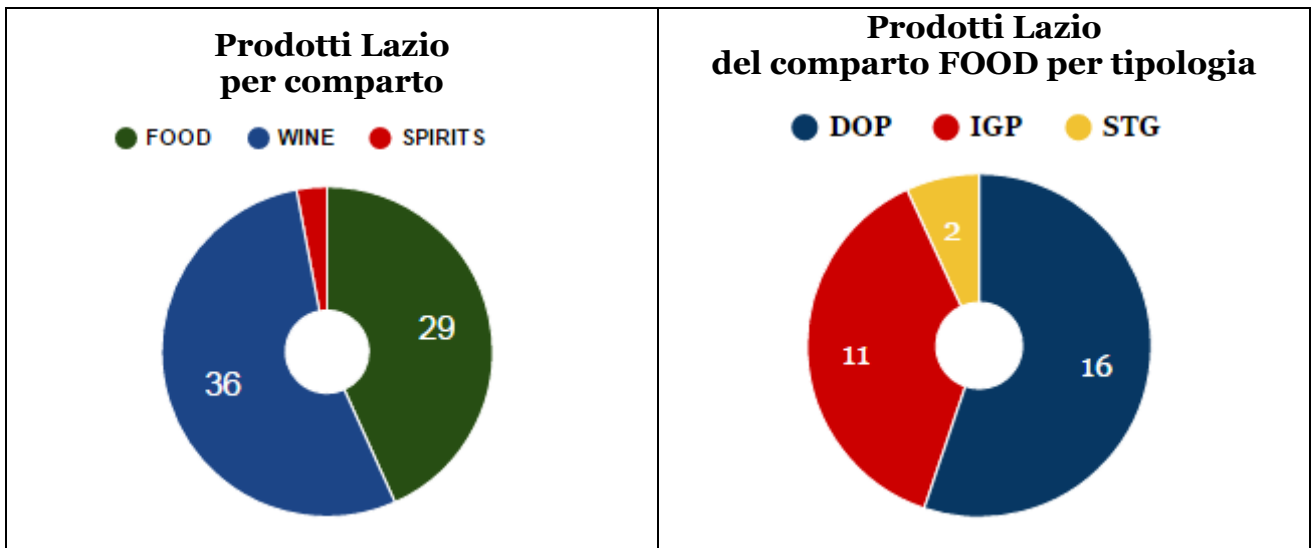


<http://www.qualivita.it/statistiche-italia/>

Lazio

Il Lazio ha in totale **65** denominazioni Food&Wine di cui **46 DOP**, **17 IGP**, **2 STG** e **2 IG Spirits** per un totale di 67 denominazioni.

Comparto Food: conta **29** denominazioni di cui **16 DOP**, **11 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato è il nono appartenente Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali.

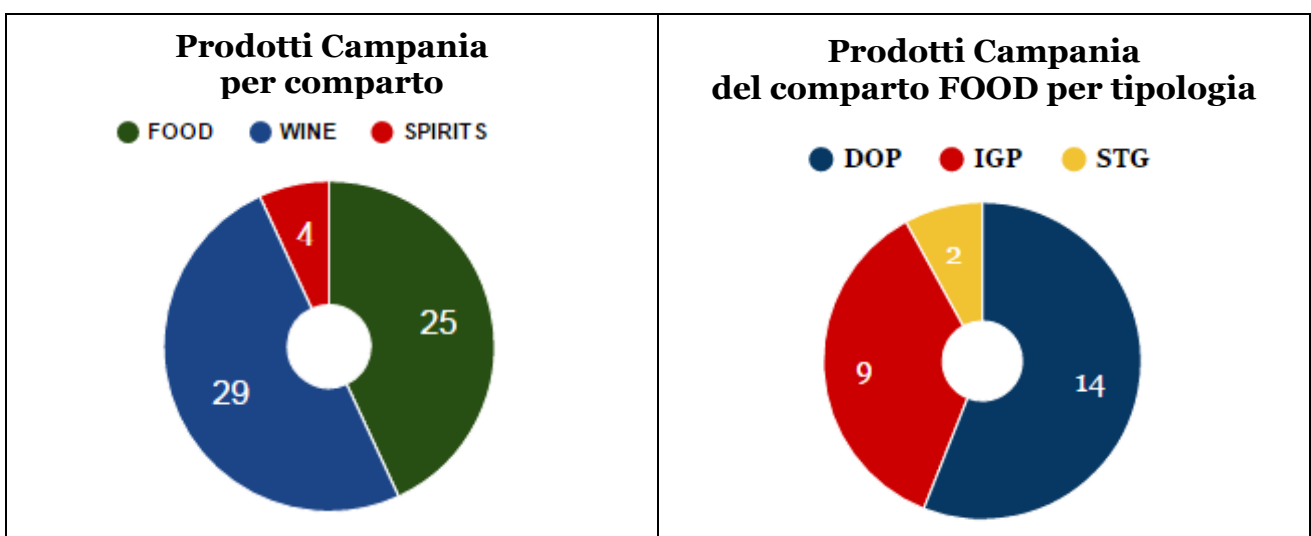


<http://www.qualivita.it/statistiche-lazio/>

Campania

La Campania ha in totale **54** denominazioni Food&Wine di cui **33 DOP**, **19 IGP** e **2 STG** e **4 IG Spirits** per un totale di 58 denominazioni.

Comparto Food: conta **25** denominazioni di cui **14 DOP**, **9 IGP** e **2 STG**. Il prodotto registrato è il dodicesimo appartenente Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali.



<http://www.qualivita.it/statistiche-campania/>



Oliva di Gaeta DOP – Italia

Reg. Ue 2016/2252 del 01.12.2016 - GUUE L 340 del 15.12.2016

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

DESCRIZIONE PRODOTTO: L'Oliva di Gaeta DOP è riservata all'oliva della varietà «Itrana», detta anche Gaetana. Non è ammessa l'utilizzazione di piante di «Itrana» geneticamente modificate. È vietato destinare alla produzione dell' «Oliva di Gaeta» partite di olive che presentino drupe immature, molli, con epicarpo di colore rosso e/o assenza di «insanguamento» della polpa.

METODO DI PRODUZIONE: L'Oliva di Gaetra DOP «Itrana» è una varietà a duplice attitudine caratterizzata da una maturazione tardiva. Le drupe destinate alla produzione dell'«Oliva di Gaeta» devono essere raccolte allo stadio di piena maturità, che viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinoso localmente definita «panno», mentre la polpa tende ad assumere progressivamente un colore rosso vinoso scuro a partire dalla periferia del frutto. La valutazione del giusto grado di maturazione della drupa, effettuata dall'agricoltore e/o dall'operatore, costituisce una fase molto importante per il corretto raggiungimento del colore dell'«Oliva di Gaeta», ottenuto dopo il processo di fermentazione. Il processo di fermentazione delle olive viene condotto seguendo il tradizionale «sistema all'itrana». Tale metodo tramandato da generazioni tra gli operatori locali viene praticato esclusivamente nell'areale delimitato e prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi. È un sistema che si è consolidato negli anni basato su processi fermentativi che coinvolgono una vasta e varia flora microbica che si forma spontaneamente e che da luogo a fermentazioni prima tumultuose e poi lente che si stabilizzano dopo l'aggiunta del sale. La gestione di questo processo prevede da parte dell'operatore un attento monitoraggio del mezzo, costituito da acqua e olive a cui successivamente viene aggiunto il sale. Nel corso del processo sono necessarie aggiunte periodiche di salamoia da parte dell'operatore affinché le olive non siano mai esposte all'aria.

ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione dell'Oliva di Gaeta DOP comprende la superficie di 44 comuni delle province di Latina, Frosinone e Roma, nella regione Lazio, e della provincia di Caserta, nella regione Campania.

ASPETTO E SAPORE: L'Oliva di Gaeta allatto dell'immissione al consumo deve avere forma sferoidale, calibro minimo di 12 mm, un numero di frutti/Kg non maggiore di 410, colore da rosa intenso a violaceo, un rapporto polpa/nocciolo non inferiore a 3, polifenoli totali non inferiore a 12 mg/kg e tocoferoli totali non inferiori a 42 mg/kg. Inoltre la polpa deve presentare il distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore tipico, lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo. Eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima del 6 %.

STORIA: Da numerose tracce presenti in vari documenti storici risalenti al Ducato di Gaeta, concernenti la produzione ed il commercio di olive (nere) da tavola, si evince che il territorio amministrato da tale Ducato fu la culla di origine dell'omonima oliva. La denominazione «Oliva di Gaeta» può storicamente essere ricondotta al nome del territorio di origine, per l'appartenenza all'omonimo Ducato, oltre che a quello del porto di partenza delle navi per i maggiori mercati al consumo dell'oliva nera. Da allora la denominazione «Oliva di Gaeta» è utilizzata da commercianti e produttori per indicare l'oliva itrana nera da tavola ottenuta secondo un particolare sistema di trasformazione locale. Dal punto di vista storico, il legame tra il prodotto ed il territorio è comprovato da numerose testimonianze documentali; molti sono anche i riferimenti storici relativi al metodo di elaborazione delle olive nere da tavola.

GASTRONOMIA: L'Oliva di Gaeta DOP è usata per produrre un ottimo olio ma soprattutto ci sono varie modalità di preparazione tra cui le olive in salamoia, comunemente chiamate olive all'acqua, le olive mosce e le olive rotte.



COMMERCIALIZZAZIONE: L'Oliva di Gaeta può essere confezionata in recipienti ad uso alimentare della capacità massima di 25 litri. Per tale tipologia di confezione deve essere riportato sul contenitore la data di confezionamento a caratteri marcati e ben visibili e indelebili; in contenitori di vetro trasparenti fino alla capacità massima di 4 litri; in contenitori monouso di plastica fino alla capacità massima di 4 litri. All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto. È ammessa la pastorizzazione della salamoia mentre è vietata la pastorizzazione delle olive.

NOTA DISTINTIVA: La caratteristica che identifica l'Oliva di Gaeta DOP è la gestione del buon andamento del processo di fermentazione, che oltre a determinare un ammorbidimento della polpa dell'oliva tale da consentirne il distacco dal nocciolo, caratterizza e distingue il sapore dell'«Oliva di Gaeta», lievemente amaro, acetico e/o lattico, dalle altre varietà di oliva da tavola.

