27 DIC. 2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta *"Cartoceto"*

Art. 1
Denominazione

La denominazione di origine protetta *"Cartoceto"* è riservata all'olio extra vergine di oliva che risponde 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 *"Cartoceto"* è prodotta con olive provenienti prevalentemente dalle cultivar Raggiola, Frantoio e Leccino, nei rapporti di seguito descritti.
Nell'ambito dell'oliveto iscritto nell'elenco della D.O.P., dette cultivar principali sono presenti in misura non inferiore al 70% congiuntamente o singolarmente.
E' ammessa la presenza, fino a un massimo complessivo del 30%, di varietà diverse: Raggia, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Carboncella, Nebbia, Rosciola ammesse congiuntamente o singolarmente.

Art. 3
Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione della D.O.P. "Cartoceto" sono prodotte nei territori collinari dei Comuni vocati all'olivicoltura aventi le caratteristiche e il livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.
La zona di produzione comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio e parte di quello di Fano che si identifica in cartografia con tutto il versante collinare nord delimitato dalla ss. Flaminia fino all'incrocio con la ss.Adriatica (versante sud) ed il confine amministrativo (versante nord).

Art. 4
Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta *"Cartoceto"* sono quelle tradizionali atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche, analitiche-organolettiche, previste dal presente disciplinare .La produzione massima delle olive non supera la quantità di Kg.9000/ha per i nuovi impianti (sesto dinamico, irrigui, particolarmente fertili con esposizione climatica più favorevole); il limite produttivo per i vecchi impianti tradizionali è di 7.500 Kg/ha, mentre negli oliveti promiscui la produzione media per pianta è di circa Kg.20.
Gli oliveti di nuovo impianto, conformi alle caratteristiche del comma precedente, sono ammessi alla produzione della D.O.P. "Cartoceto" a partire dal terzo anno di messa a dimora delle piantine (mediamente di due anni).
La raccolta delle olive per la produzione della D.O.P. "Cartoceto" avviene all'inizio dell'invaiatura, che nel comprensorio olivicolo delimitato si avverte generalmente dalla seconda decade di ottobre

per la cultivar Leccino e dai primi di novembre per le varietà Raggiola, Frantoio e le altre, di cui all'art.2; la raccolta deve terminare entro il 25 novembre.

Al fine di combattere e salvaguardare gli impianti produttivi ed i raccolti dalle eventuali malattie, si dovranno prevedere opportuni trattamenti contro il Dacus oleae, a partire da fine luglio/primi di agosto mentre l'ultimo trattamento non dovrà mai essere effettuato oltre il 10 settembre, e contro la Fusaggine con trattamenti nel periodo invernale ed estivo.

I metodi di raccolta delle drupe devono essere di tipo tradizionale: manuale, con pettinatura o a mano, i sistemi meccanici ammessi sono quelli di tipo a rastrellio pneumatici o elettrici; le raccolte per scuotimento della pianta, abbacchiatura o abscissione sono espressamente vietate. Le olive devono essere conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati in modo idoneo ad evitare danni al frutto.

Art.5
Modalità di oleificazione

La D.O.P. "Cartoceto" è ottenuta esclusivamente da olive sane, provenienti dalla zona di cui all'art.3 e molite in oleifici siti nel territorio medesimo. L'olio prodotto è imbottigliato in opifici ricadenti nello stesso territorio della D.O.P.

La molitura delle olive deve avvenire entro il più breve tempo possibile dalla raccolta e comunque non oltre 48 ore dalla raccolta; Le olive dovranno sostare nei frantoi solo per poche ore e vi dovranno essere portate, su autorizzazione del responsabile di produzione del frantoio; I metodi ammessi sono quelli universalmente noti, di tipo tradizionale o continuo; si dovranno rigorosamente mantenere in tutto il ciclo estrattivo i parametri di temperatura fissati dal regolamento CE 2568/91, osservando le seguenti prescrizioni che tengono conto e pongono in relazione il tipo di frangitura, le temperature e i tempi di gramolazione con il grado d'invaiatura ed il periodo di raccolta delle olive:

Modo	Molitura Tradiz.le Molazze	Molitura Tradii.le molazze	Molitura Continuo molazze	Molitura Continuo molazze	Molitura Continuo frangitore	Molitura Continuo frangitore
Frangitura a martelli	-	-	-	-	X	X
Frangitura a molazze	X	X	X	X	-	-
Temp.ra di gramolazione	<20°C	>25°C	<25°C	>25°C	<25°C	>25°C
Tempo di gramolazione	25'	20'	30'	20'	40'	30'
Grado di invaiatura	<50%	>50%	<50%	>50%	<50%	>50%
Periodo raccolta:						
Leccino	15.10/5.11	15.10/5.11	15.10/5.11	15.10/5.11	20.10/10.11	20.10/10.11
Frantoio Raggiola	5.11/25.11	5.11/25.11	5.11/25.11	5.11/25.11	10.11/30.11	10.11/30.11

Non è ammesso il metodo di trasformazione noto come "ripasso" (doppia centrifugazione della pasta delle olive senza interruzione), né è consentito fare uso di prodotti chimici o biochimici durante la trasformazione delle olive in olio; è consentito solo l'uso d'apparecchiature di filtraggio di tipo meccanico.

Il trasporto e la conservazione delle olive in sacchi di qualunque materiale sono espressamente vietati e deve avvenire in piccoli contenitori (max 25 Kg.) traforati o comunque in grado di agevolare l'areazione.
Per l'estrazione dell'olio sono ammessi processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino, il più fedelmente possibile, le caratteristiche peculiari del frutto.
Le olive sono sottoposte a preventivo defogliamento. La resa massima delle olive in olio non può superare i 18 Kg/q.le. Gli oli prodotti dovranno essere stoccati, fino al momento dell'imbottigliamento, in botti di acciaio inox condizionati con azoto.

Art.6
Caratteristiche al consumo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta *"Cartoceto"* all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde, o verde con riflessi giallo oro per gli oli ancora molto freschi. Giallo oro, con lievi riflessi verdognoli, per gli oli più maturi.
- odore: fruttato di oliva verde, da leggero a medio, secondo la scala C.O.I., con lieve sentore di erbaceo. Possono essere presenti i caratteristici e gradevoli profumi di mandorla verde e mela acerba.
- Gusto: Armonico, fra le sensazioni di fruttato verde, dolce, amaro e piccante fusi. Può essere presente un gradevole e caratteristico retrogusto di mandorla verde.
- punteggio al panel test: Inequivocabile assenza di difetti rilevabile dalla metodologia ufficiale e percezione del fruttato; punteggio ≥ 7.
- Valore del grado di acidità massimo: grammi 0,5 % (espresso in acido oleico) rilevato all'imbottigliamento.
- Perossidi: Valore massimo 12 meq02/kg. rilevato all'imbottigliamento
- polifenoli totali ≥ 100 mg/Kg
- Rapporto acido Oleico/ acido linoleico ≥ 8

Art.7
Designazione e presentazione

La designazione e presentazione del prodotto, di cui all'art.1, deve avvenire nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. in etichetta deve figurare la dizione Oli extravergine di oliva "CARTOCETO", seguita da "Denominazione di Origine Protetta", in caratteri chiari e ben evidenziati, in modo tale da essere nettamente distinta dal complesso delle altre indicazioni che compaiono;
2. sono ammessi riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziarne l'operato dei singoli produttori;

3. sono ammessi riferimenti identificativi aziendali, l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore su nomi geografici ed in particolare modo su nomi di altre zone di produzione di oli a Denominazione di Origine Protetta;
4. potrà essere evidenziato il metodo di molitura;
5. è consentito l'uso in etichetta del nome dell'azienda agricola, della fattoria o della tenuta, solo nel caso di oli prodotti con olive provenienti da oliveti appartenenti alle stesse;
6. nella retro etichetta potranno essere indicate in percentuale le quantità di olive dominanti di cui all'art.2;
7. è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: fine scelto, superiore, genuino, ecc.;
8. è vietato l'uso di menzioni geografiche aggiunte, che facciano riferimento a comuni, frazioni e comprensori dell'area di produzione di cui all'art.3;
9. per l'immissione al consumo, saranno adoperati recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri.