

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
"OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CARTOCETO DOP"**

**ARTICOLO 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.

**ARTICOLO 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.

**ARTICOLO 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).

**ARTICOLO 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'invaiaatura, 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.

### ARTICOLO 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'invaiaitura ed il periodo di raccolta delle olive:

Modo	Molitura tradiz.le molazze	Molitura tradiz.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 Reggiola	5.11/25.11	5.11/25.11	5.11/25.11	5.11/25.11	10.11/30.11	10.11/30.11

### ARTICOLO 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  $\geq 7$ ; valore del grado di acidità massimo: grammi 0,5% (espresso in acido oleico) rilevato all'imbottigliamento; perossidi: valore massimo 12 meqO<sub>2</sub>/kg rilevato all'imbottigliamento; polifenoli totali  $\geq 100$  mg/kg; rapporto acido oleico/acido linoleico  $\geq 8$ .

## **ARTICOLO 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, purchè 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.