

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1

Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta D.O.P. "**CARTOCETO**", è riservata all'Olio Extravergine d'Oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione e alle vigenti normative.

Art. 2

Varietà di olive negli oli di Cartoceto

1. La **D.O.P. Cartoceto** è prodotto con olive provenienti prevalentemente dalle *cultivar* Raggiola, Frantoio e Leccino, nei rapporti di seguito descritti.
2. Nell'ambito dell'oliveto iscritto all'albo della d.o.p., dette *cultivar* principali dovranno essere presenti in misura non inferiore al 70% congiuntamente o singolarmente.
3. E' ammessa la presenza, fino a un massimo complessivo del 30%, di varietà diverse: Raggiola, Mo-raiolo, Pendolino, Maurino, Carboncella, Nebbia, Rosciola ammesse congiuntamente o singolarmente.

Art. 3

Zone di produzione

1. Le olive destinate alla produzione della **D.O.P. Cartoceto** devono essere prodotte nei territori collinari dei Comuni vocati all'olivicoltura aventi le caratteristiche e il livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.
2. 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 devono essere 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 potrà superare la quantità di kg. 9.000/ha per i nuovi impianti (sesto dinamico, irrigui, particolarmente fertili con esposizione climatica più favorevole); di 7.500 kg./ha dovrà essere il limite produttivo per i vecchi impianti tradizionali, mentre per oliveti promiscui la produzione media per pianta sarà di circa kg.20 (valore statistico quinquennio); tali valori di riferimento produttivo potranno essere di volta in volta riconsiderati sulla base di previsioni di raccolto particolarmente abbondante, nel qual caso il Consorzio dovrà tempestivamente darne comunicazione a tutti gli Enti preposti al controllo mediante lettera raccomandata prima dell'inizio della campagna.

Gli oliveti di nuovo impianto, conformi alle caratteristiche del comma precedente, potranno essere 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** dovrà avere inizio dell'invasatura 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 p.3; la raccolta dovrà terminare entro la metà di dicembre.

Art. 5

Modalità di oleificazione

1. La **D.O.P. Cartoceto** dovrà essere ottenuta esclusivamente da olive sane, provenienti dalla zona di cui all'art.3 e molite in oleifici siti nel territorio medesimo. L'olio prodotto dovrà essere im-bottigliato in opifici ricadenti nello stesso territorio della D.O.P..
2. La molitura delle olive dovrà avvenire entro il più breve tempo possibile dalla raccolta e comunque non oltre 48 ore.
3. Il trasporto e la conservazione delle olive in sacchi di qualunque materiale sono espressamente vietati e dovrà avvenire in piccoli contenitori (max 25 kg.) traforati o comunque in grado di age-volare l'aerazione.
4. Le olive dovranno essere sottoposte a preventivo defogliamento.
5. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici atti a produrre olio che presenti il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari del frutto.
6. La resa massima delle olive in olio non può superare i 18 kg./q.le.

Art. 6

Caratteristiche al consumo

La **D.O.P. Cartoceto**, all'atto della immissione sul mercato deve rispondere alle seguenti caratteristiche analitiche ed organolettiche:

"D.O.P. CARTOCETO"

Caratteristiche al consumo	
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.
Valore del grado di acidità massimo	g.0,5% (espresso in acido Oleico) rilevato all'imbottigliamento.
Perossidi	Valore massimo 12 meqO ₂ /kg. rilevato all'imbottigliamento.
Polifenoli totali	>= 100 mg/kg.
Rapporto acido Oleico/ acido Linoleico	>= 8
Panel Test	Inequivocabile assenza di difetti rilevabile dalla metodologia ufficiale e percezione del fruttato; punteggio >= 7.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla normativa dell'Unione Europea.

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 Olio 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 evidenziare l'operato dei singoli produttori;
3. sono ammessi riferimenti identificativi aziendali, l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significati laudativi 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 retroetichetta 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 aggiuntive, 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.

SPECIFICHE TECNICHE

1- CARATTERISTICHE NATURALI DELL'AMBIENTE

L'ambiente naturale dell'area delimitata ai fini dell'attribuzione della D.O.P. Cartoceto, si snoda lungo la vecchia strada Flaminia perpendicolarmente al mare di Fano.

Il clima sub-mediterraneo, ideale per la coltivazione dell'ulivo, registra una temperatura media annuale di circa 14 °C., per effetto di minime intorno allo 0 °C dei mesi di gennaio e febbraio e le temperature dei mesi estivi di luglio e agosto attestanti massime di 26°C.. Rari gli episodi di intense gelate.

Le barriere naturali dei monti (Mattera, Altiero, Partemio e l'andamento collinare tutto) proteggono le piantagioni dal freddo e tipico vento invernale da nord-ovest; in estate spirava prevalentemente un piacevole vento da sud-est.

Una piovosità media di 900 mm/anno ed una evapotraspirazione di circa 700 caratterizzano il tenore d'umidità dell'entità territoriale.

I terreni sono del tipo calcareo-argilloso e siliceo-argilloso e viceversa; nella gran parte risultano essere di medio impasto con sottosuolo sufficientemente permeabile. In tale ambiente mineralogico si trovano tutti quegli elementi essenziali che concorrono ad una normale biologia dell'ulivo. Inoltre l'apparato radicale, in ambiente aerato, compie efficacemente le funzioni biologiche e si immunitizza da malattie parassitarie.

2- CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio "CARTOCE-TO" , devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque atte a conferire al- l'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli general-mente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. In particola-re, per i nuovi impianti, oltre le forme tradizionali di allevamento, sono consentite nuove forme pur-chè specificamente autorizzate dal Consorzio di tutela.

3- MODALITA' DI OLEIFICAZIONE

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio "CARTOCETO" avviene direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.

Le olive destinate alla produzione dell'olio "CARTOCETO" di cui all'art.2 devono essere prive di foglie, rametti, terra o altre impurità e potranno essere sottoposte a lavaggio a tempera-tura ambien-te; ogni altro trattamento è vietato.

Per l'estrazione dell'olio di cui all'art.2 sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a ga-rantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frut-to.

I detentori delle partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica ed organolettica ai fini dell'u-tilizzo della denominazione d'origine protetta devono presentare richiesta di certificazione del pro-dotto da loro detenuto, al Consorzio di tutela o direttamente all'Ente preposto per il controllo della conformità qualitativa.

4- CARATTERISTICHE DELLE CULTIVAR

Le cultivar principali di cui art.2 c.1 da cui si estrae l'olio CARTOCETO, hanno le seguenti caratteristiche morfologiche:

RAGGIOLA

sinonimi: Ragiona, Vergola, Corgiola, Correggilo;

caratteri vegetativi: albero di elevata vigoria a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto lunghi esili, penduli e ramificati; foglie molto lanceolate, di medie dimensioni; inflorescenze di media lunghezza a struttura rada e media ramificazione del rachide;

caratteri produttivi: entrata in produzione delle piante precoce; drupa di dimensioni medie (2 gram-mi circa), di forma ovoidale, allungata, arquata e asimmetrica; resa in olio elevata, inolizione precoce; rapporto polpa-nocciolo basso; consistenza della polpa e resistenza al distacco in progres-siva diminuzione durante la maturazione; invasatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al nero violaceo più o meno intenso; periodo ottimale di raccolta intorno alla metà dei novembre; olio di buon fruttato mandorlato, leggermente amaro e piccante, di colore verde tendente al giallo, con buon rapporto insaturi-saturi.

caratteri agronomici: varietà parzialmente autofertile, di produttività limitata e relativamente co-stante; capacità di radicazione buona; sensibilità al freddo media, alla rogna e al cicloconio elevata.

FRANTOIO

caratteri produttivi: albero di elevata vigoria a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto lunghi penduli e ramificati; foglie grandi ed espanse, inflorescenze lunghe a struttura rada e media ramificazione del rachide;

caratteri produttivi: entrata in produzione delle piante precoce; drupa di dimensioni medie (2-2,5 grammi), di forma ovoidale, allungata e asimmetrica; resa in olio medio-elevata, inolizione precoce; rapporto polpa-nocciolo medio-basso; invasatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo più o meno intenso; consistenza della polpa e resistenza al distacco in progressiva diminuzione durante la maturazione; periodo ottimale di raccolta intorno alla metà dei novembre; olio di un fruttato armonico leggermente mandorlato, di colore verde giallo oro, ad elevato contenuto in acido oleico.

caratteri agronomici: varietà parzialmente autofertile, di produttività elevata e costante; capacità di radicazione buona; sensibilità al freddo media, alla rogna e al cicloconio elevata.

LECCINO

sinonimi: leccio;

caratteri produttivi: albero di elevata vigoria a portamento espanso; chioma voluminosa e mediamente densa; rami a frutto lunghi e ramificati; internodi medi; foglie di colore verde chiaro nella pagina superiore; inflorescenze di media lunghezza a struttura rada e scarsa ramificazione del rachide;

caratteri produttivi: entrata in produzione delle piante precoce; drupa di dimensioni medie (2-2,5 grammi), di forma elissoidale; frutti spesso riuniti in due o tre per grappolo; resa in olio buona inolizione tardiva; rapporto polpa-nocciolo medio; invasatura precoce e contemporanea; colore dei frutti dal verde al nero corvino; consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione; periodo ottimale di raccolta a fini qualitativi dalla seconda metà di ottobre ai primi di novembre; olio di un leggero fruttato armonico con caratteristiche di amaro e pungente (solo in caso di raccolta precoce); colore giallo chiaro;

caratteri agronomici: varietà autosterile, di produttività elevata e costante; capacità di radicazione buona; sensibilità al freddo e al cicloconio bassa, alla mosca media.

Titolare della procedura di controllo e certificazione dell'olio "DOP Cartoceto" è stata affidata dal MIPAF all'Ente Certificatore:

Agroqualita' s.r.l.

Via Montebello, 8 - 00185 Roma