

The background of the slide is a close-up photograph of olive tree branches with small, silvery-green leaves. The text is overlaid on this image.

Paesaggio geologico dell'Ulivo. Le DOP dell'Olio del Lazio

Pasquale Diana, dottore agronomo



Con il marchio **DOP - Denominazione di Origine Protetta** si identifica un prodotto originario di un luogo, di una regione o di un paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. (Articolo 2, paragrafo 1, lettera a), del regolamento UE n. 510/2006)



L'ambiente geografico comprende sia **fattori naturali** (clima, caratteristiche ambientali), sia **fattori umani** (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, *savoir-faire*) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

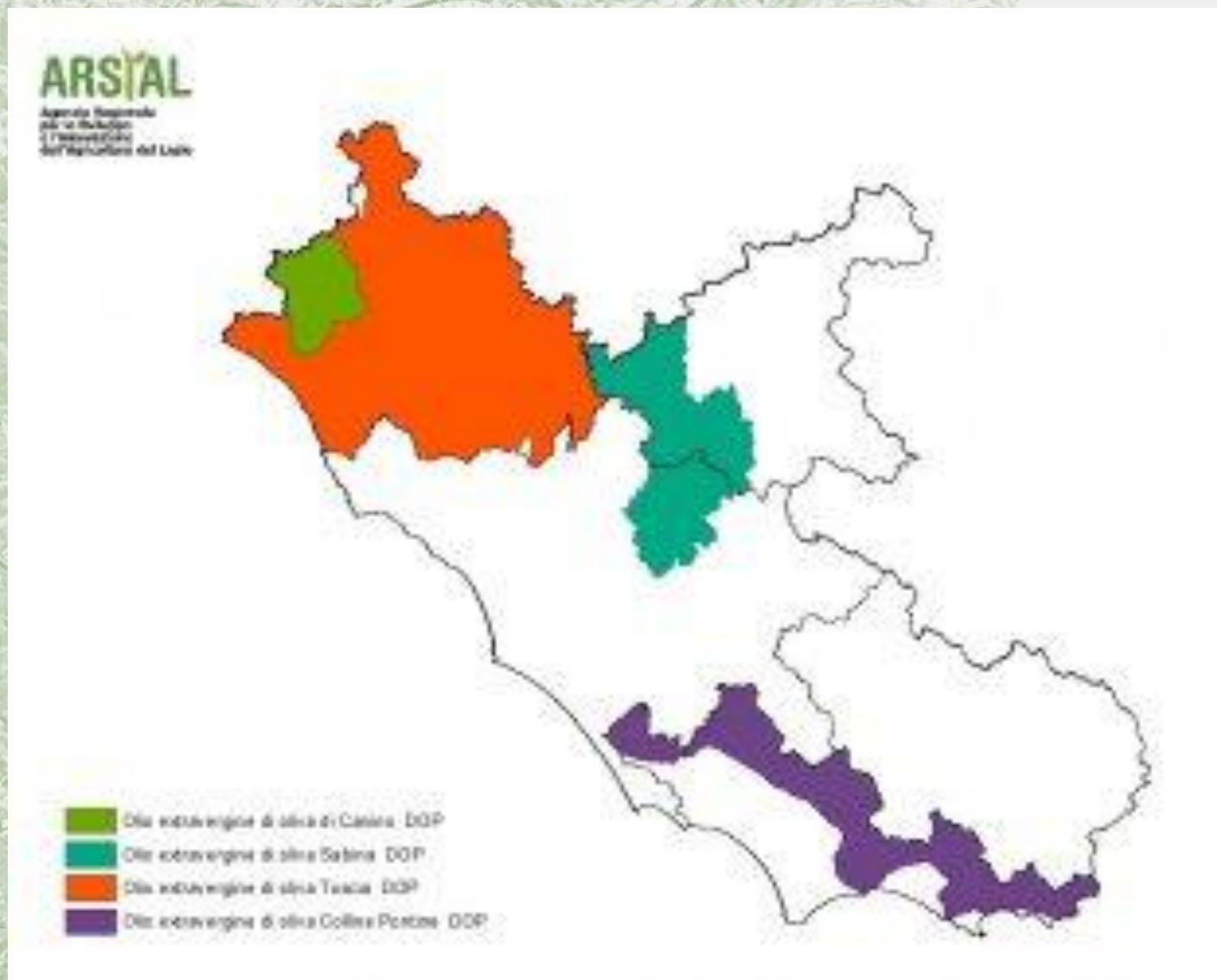
Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.

Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione.

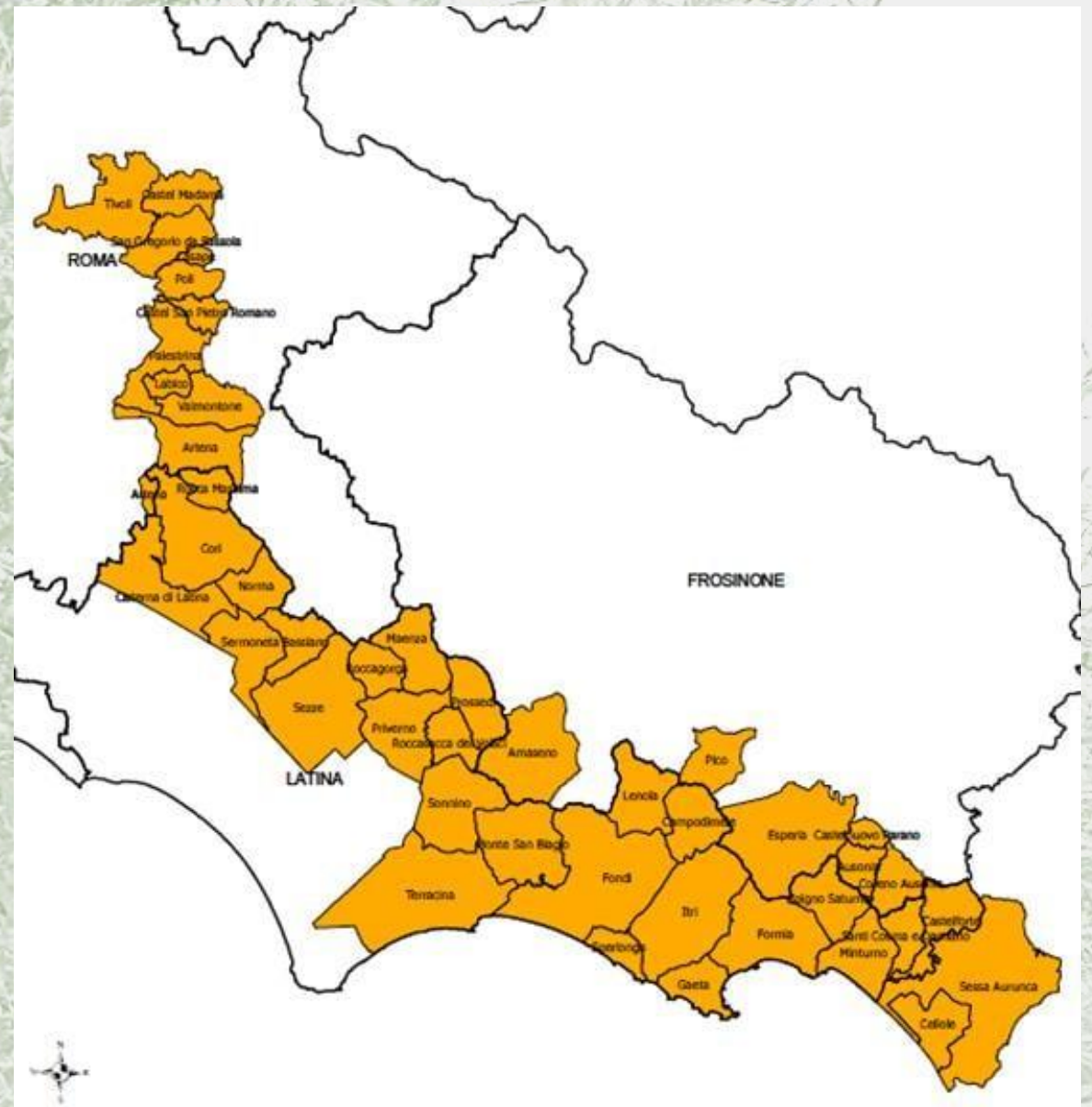
Il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo

Le DOP olivicole del Lazio

Olio extravergine d'oliva Canino
Olio extravergine d'oliva Sabina
Olio extravergine d'oliva Tuscia
Olio extravergine d'oliva Colline Pontine

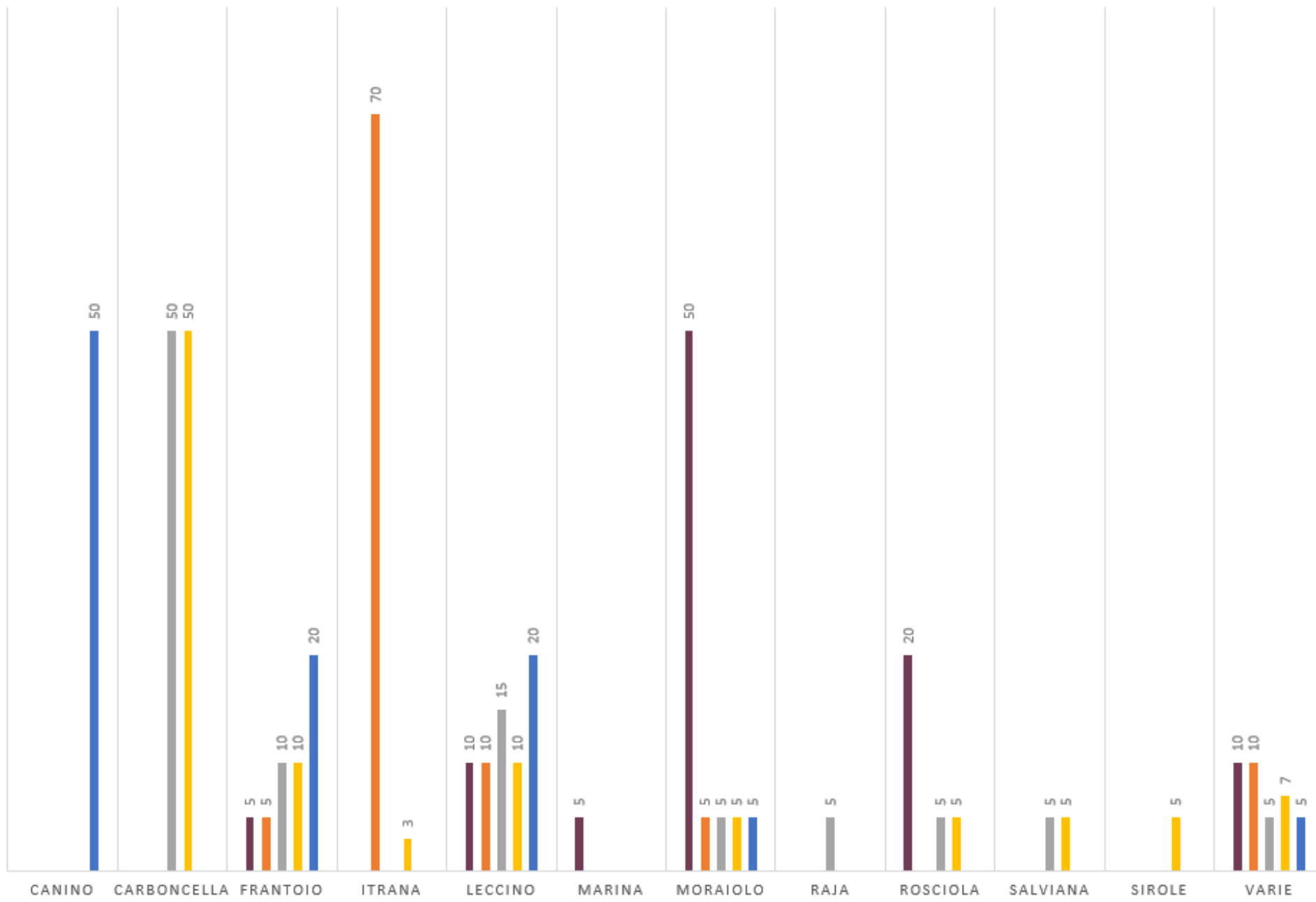


La DOP Oliva di Gaeta



OLIVO LAZIO: PRINCIPALI CV. PER PROVINCIA

■ Frosinone % ■ Latina % ■ Rieti % ■ Roma % ■ Viterbo %



LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Carboncella - Moraiolo

Le piante di “Moraiolo” hanno una scarsa vigoria e presentano una chioma decisamente raccolta per il caratteristico aspetto assurgente delle branche e dei rami.

I frutti di forma rotondeggiante, hanno una maturazione abbastanza contemporanea; caratteristica è l’elevata resistenza che le olive oppongono al distacco.

Il contenuto in olio dei frutti è particolarmente elevato e l’olio è di ottima qualità con peculiari pregi organolettici.

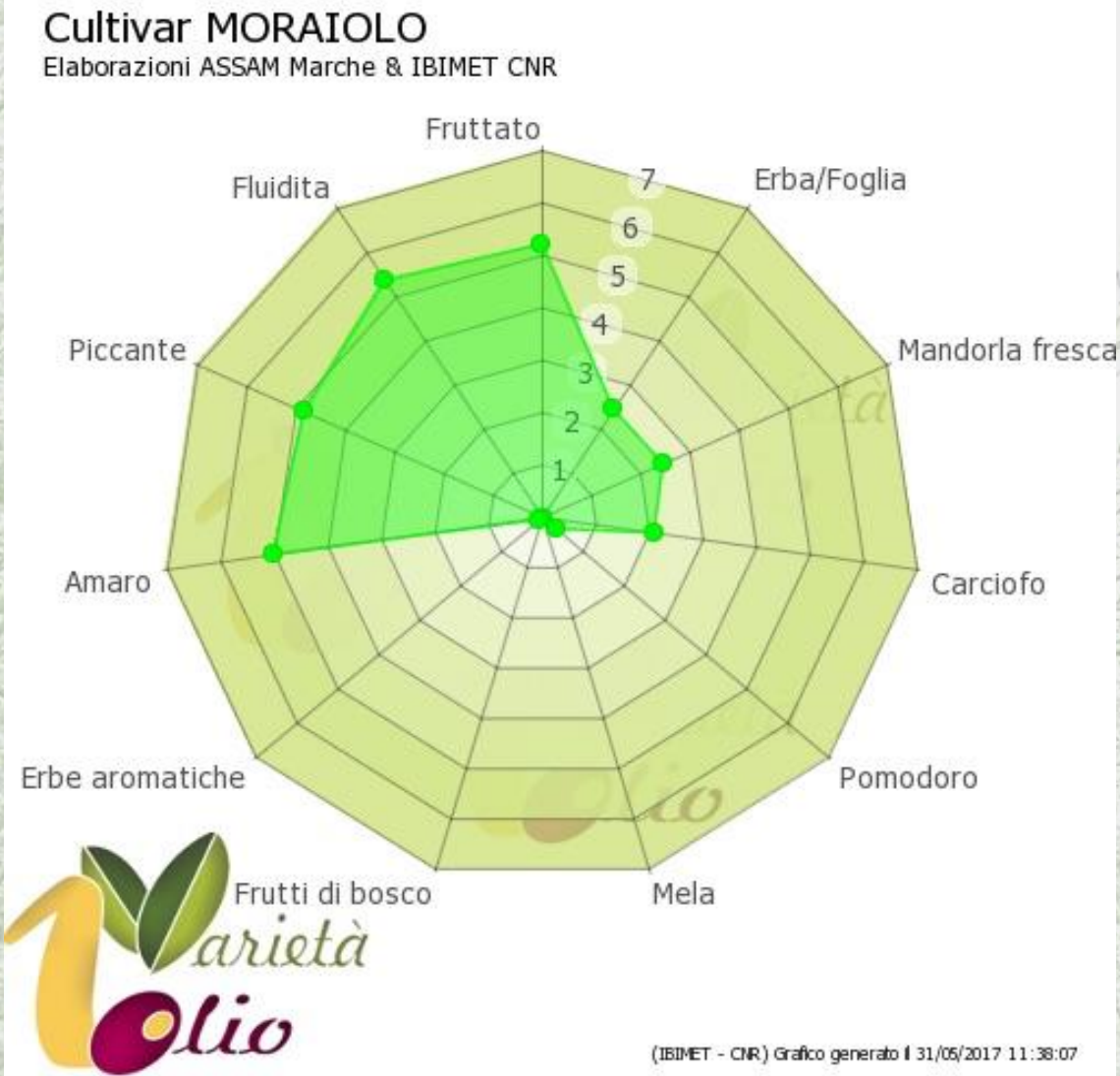
Autosterile, si avvantaggia molto dell’impollinazione incrociata soprattutto di “Morchiaio”, “Frantoio”, “Pendolino” e “Maurino”.

Non è certamente una della varietà più rustiche, teme soprattutto i ristagni di umidità sia atmosferica, che nel terreno. Risulta molto sensibile al cicloconio, media è la sua resistenza al freddo

LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Moraiolo

PROFILO ORGANOLETTICO : Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo



LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Frantoio

Dalla Toscana, da cui trae origine, si è diffusa praticamente in tutte le zone olivicole del mondo. Le piante sono vigorose e la chioma, con portamento espanso, è folta e rigogliosa. I rami fruttiferi lunghi, flessibili, penduli hanno cime risalenti.

Autofertile, trova vantaggio dall'impollinazione incrociata; ottimi impollinatori si sono dimostrati il "Morchiaio", il "Moraiolo", il "Pendolino" il "Leccino" ed il "Maurino".

I frutti, di forma ellissoidale allungata, hanno una pezzatura media e sono caratterizzati da una maturazione piuttosto tardiva e scalare; il contenuto in olio risulta elevato e la qualità del prodotto è eccellente.

Se le condizioni colturali sono buone il "Frantoio" si dimostra varietà generosa, con produttività elevata e bassa incidenza dell'alternanza. Si adatta abbastanza bene alle diverse condizioni pedologiche, ha però una scarsa tolleranza al freddo.

Per il "Frantoio" si segnala anche una certa sensibilità alla rogna ed al cicloconio.

LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Frantoio

PROFILO ORGANOLETTICO :

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo

Cultivar FRANTOIO

Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR



LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Caninese

Cultivar locale rustica e a portamento assurgente, poco attaccata dalla mosca dalla *Pseudomonas*, resiste mediamente alle basse temperature invernali, elevata resistenza alla siccità.

Non presenta particolari esigenze in fatto di suoli anche se predilige terreni sciolti e permeabili.

Le drupe di coro nero a completa maturazione piccole e di forma ovoidale esprimono un alto contenuto in olio. Epoca di invaiatura tardiva.

E' autoincompatibile

LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

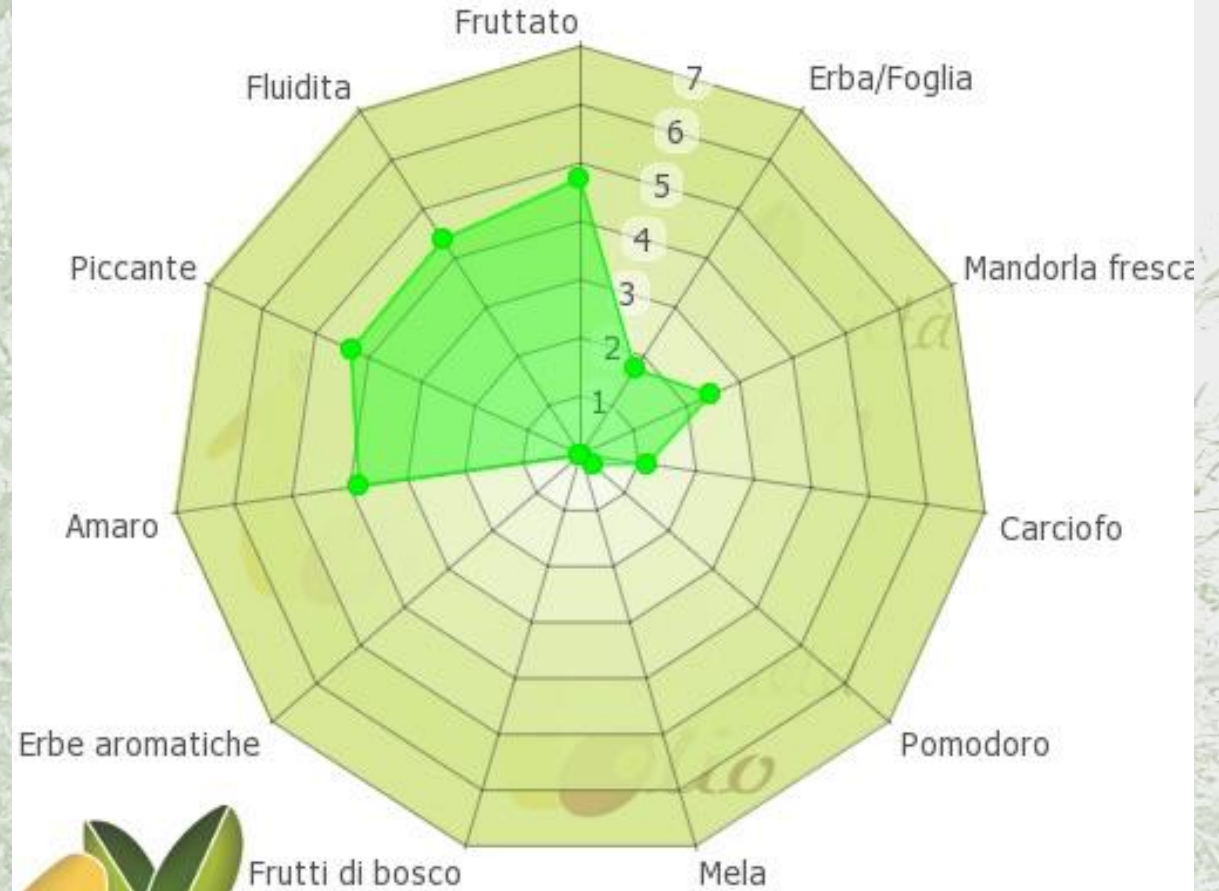
Caninese

PROFILO ORGANOLETTICO :

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo

Cultivar CANINESE

Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR



LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Leccino

Le piante di Leccino hanno un'elevata vigoria con un elegante portamento espanso che le fa apprezzare anche come ornamentali.

La fruttificazione è generalmente buona e costante ed i frutti, caratterizzati da una maturazione piuttosto precoce e contemporanea, hanno un discreto contenuto in olio.

Dalle olive, se raccolte precocemente e cioè prima dell'invasatura, se ne ottiene un olio eccellente, profumato, fresco e fruttato; se raccolte in epoca più avanzata si ottengono oli meno aggressivi, dolci e rotondi, senza particolari picchi aromatici. I frutti si prestano anche ad essere utilizzati per il consumo da tavola (olive nere in salamoia).

Autosterile, necessita dell'azione impollinatrice di varietà come "Pendolino", "Maurino" e "Frantoio".

Varietà molto rustica, tollera bene, rogna, cicloconio e freddo mentre è sensibile agli attacchi di mosca.

LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Leccino

PROFILO ORGANOLETTICO :

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo

Cultivar LECCINO

Elaborazioni ASSAM Marche & IBIMET CNR



LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Itrana

Gli alberi di “Itrana” presentano un notevole sviluppo, una chioma densa, assurgente, con rami fruttiferi penduli. Le foglie, di medie dimensioni e di forma ellittico lanceolata, sono di colore verde scuro intenso.

I frutti, rotondeggianti, di apprezzabili dimensioni, ben si prestano sia per la produzione di olio che di olive da tavola in salamoia. Il distacco della polpa dal nocciolo è agevole. La produttività è sempre di buona entità e costante.

I fiori, autosterili, necessitano di impollinazione incrociata; buoni impollinatori si sono dimostrati, il “Pendolino” ed il “Leccino”.

Varietà rustica e di facile adattamento, è sensibile ai ristagni di umidità atmosferica e teme gli attacchi di mosca.

LE PRINCIPALI VARIETA' DELLE DOP

Itrana

PROFILO ORGANOLETTICO : Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, da un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.



Extravergine d'oliva Sabina Dop



Terreni

Sono da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine calcarea, sono sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi..

Varietà ammesse:

Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago, Rosciola per almeno il 75%. Possono, altresì, concorrere olive di altre varietà presenti negli oliveti, fino ad un massimo del 25%.

La produzione massima di olive/Ha non può superare i Kg 6.300 negli oliveti specializzati.

Caratteristiche dell'olio

Colore giallo oro, che si arricchisce di sfumature tendenti al verde, quando è molto fresco.

Possiede un odore fruttato e un sapore vellutato, aromatico, dolce e uniforme. E' più amaro, quando è molto giovane.

Ha un'acidità massima totale, espressa in acido oleico, non superiore a 0,6 g per 100 g di olio, un numero di perossidi ≤ 14 Veq Meq O₂/kg e un contenuto in acido oleico minimo del 68%.

Extravergine d'oliva Canino Dop



Terreni

Sono pertanto da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine vulcanica, con presenza, lungo le valli del fiume Fiora, di terreni calcarei-silicei derivanti da rocce quaternarie e terreni alluvionali, siano posti entro un limite altimetrico di 450 metri s.l.m..

Varietà ammesse: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente fino al 100%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%.

Densità: Oltre alle forme tradizionali di allevamento, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 330 piante per ettaro

La produzione massima di olive/Ha non può superare i 9.000 Kg negli oliveti specializzati.

Periodo di raccolta

La raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio viene effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre – 15 gennaio di ogni campagna olivicola.

Tempi : Le operazioni di raccolta devono avvenire entro due giorni dalla raccolta delle olive

Resa in Olio : non indicata

Caratteristiche dell'olio

colore: verde smeraldo con riflessi dorati;

- odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;

- sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante;

- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

- numero perossidi: $\leq 10 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$

Il Frantoio dell' Oleificio Sociale Cooperativo di Canino



Extravergine d'oliva Tuscia Dop



Terreni

L'origine vulcanica dei terreni genera una predominanza sull'intera zona delle piroclastiti rendendo così il suolo che ne deriva di elevata fertilità

Varietà ammesse: Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90%, nei singoli oliveti, da sole o congiuntamente; altre varietà di piante sono ammesse soltanto in una percentuale massima del 10%.

Densità: non riportata

La produzione massima di olive/Ha non può superare i 9.000 Kg negli oliveti specializzati, per i consociati e promisqui non si può superare i 90 Kg a pianta

Sono vietati trattamenti del terreno con prodotti diserbanti e disseccanti

Periodo di raccolta

La raccolta delle olive, effettuate direttamente dall'albero, avviene nello stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e, comunque, non si protrae oltre il 20 dicembre per le cultivars precoci (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino) e non oltre il 15 gennaio per le cultivars tardive (Caninese, Moraiolo).

Tempi : *Entro un giorno dalla raccolta le olive sono trasportate al frantoio e lavorate non oltre un giorno dal conferimento.*

Resa in Olio : resa non superiore al 20%

Caratteristiche dell'olio

Colore verde smeraldo con riflessi dorati, odore fruttato che ricorda il frutto fresco raccolto al momento della perfetta maturazione, sapore di fruttato medio, caratterizzato da un equilibrato retrogusto di amaro e piccante.

L'acidità massima totale espressa in acido oleico è di 0,5 g per 100 g di olio ed il numero di perossidi è ≤ 12 Meq 0 /kg² di olio

Extravergine d'oliva Colline Pontine Dop



Terreni

i terreni sono generalmente costituiti da banchi di calcari, per lo più compatti, appartenenti geologicamente al cretaceo superiore; tali terreni, che hanno spesso debole strato coltivabile, sono molto permeabili ed aridi per un lungo periodo dell'anno.

Varietà ammesse: Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino, sino al 50%.

Possono altresì essere presenti altre varietà di olive per un massimo del 10 % purché non modifichino le caratteristiche del prodotto.

Densità: non riportata

La produzione non può superare i Kg. 100 per pianta di olivo

Periodo di raccolta

La raccolta viene effettuata a partire dall'invasatura e si conclude entro il 31 gennaio

Tempi : le olive raccolte debbono essere molite entro 48 ore dalla raccolta.

Resa in Olio : resa non superiore al 27%

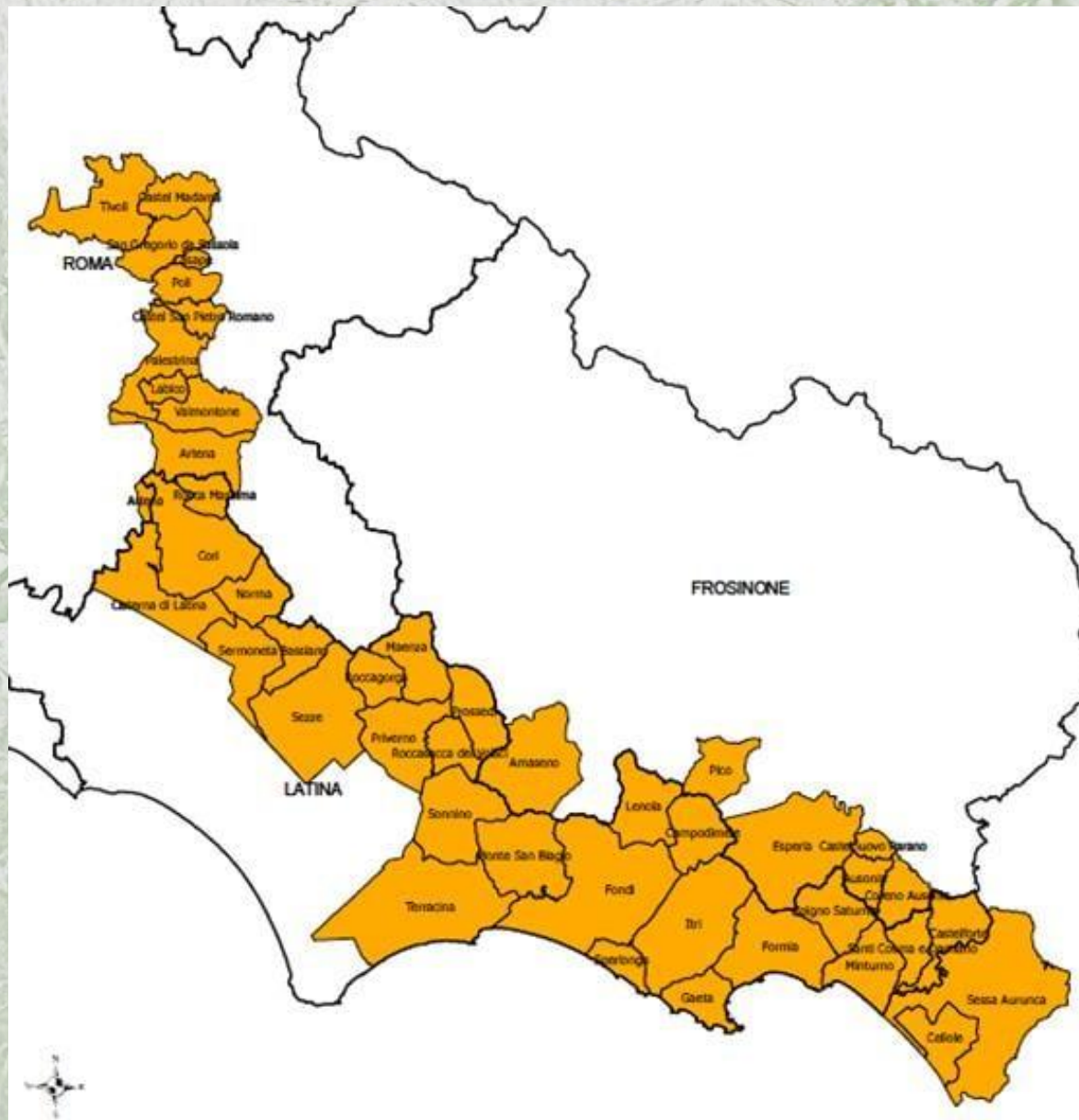
Metodo di oleificazione: Dettagliato per T°, tempi, ecc

Caratteristiche dell'olio

Colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati; all'olfatto si caratterizza per la presenza di un aroma fruttato da medio ad intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde). Da lieve a medio l'Amaro ed il Piccante.

Acidità totale espressa in Acido Oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 gr. di olio. Numero di perossidi uguale o inferiore a 12. Valore dei polifenoli superiore a 100 mg./kg. Acido oleico uguale o superiore a 72 per cento

Oliva di Gaeta Dop



La Denominazione di Origine Protetta “**Oliva di Gaeta**” è riservata esclusivamente alle olive da mensa, derivanti dalla varietà **di olivo “Itrana”** (detta anche Gaetana), del tipo nere che rispondono alle condizioni ad ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

All’atto dell’immissione al consumo l’“Oliva di Gaeta” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Forma: sferoidale;
- Calibro: minimo 12 mm;
- N° di frutti/Kg: non maggiore di 410;
- Colore: da rosa intenso a violaceo;
- Rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3

Le drupe da destinare alla produzione dell'“Oliva di Gaeta” a Denominazione di Origine Protetta 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 vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguamento) a partire dalla periferia del frutto.

L'epoca di raccolta delle olive ha inizio quando almeno il 60% delle drupe recate dalle piante presenti lo stadio di maturazione di cui sopra.

Metodo di lavorazione dell'“Oliva di Gaeta”:

Le partite di olive destinate alla Denominazione di Origine Protetta “Oliva di Gaeta” entro 24 ore dalla raccolta devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il “sistema alla Itrana”.

Tale sistema prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi.

Le drupe vengono poste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle drupe stesse.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5.

Successivamente si procede all'aggiunta al liquido di governo del sale da cucina in quantità non superiore ai 7,0 kg di sale per ogni 100 kg di drupe allo stato fresco, in modo da ottenere la salamoia.

Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo