

CARTOCETO DOP – OLIO EVO



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.5. OLI E GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLIO, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 30 / 10 / 2004

DESCRIPTION

L'olio extravergine di oliva Cartoceto DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Leccino, Frantoio e Raggiala, che devono essere presenti negli oliveti in misura non inferiore al 70 %, da sole o congiuntamente. Per il restante 30% possono essere presenti olivi di altre varietà specificate.

METODO DI PRODUZIONE

La raccolta delle olive deve avvenire a partire dall'inizio della maturazione, fra la seconda decade di ottobre ed i primi di novembre, a seconda delle varietà di oliva, e comunque deve terminare entro il 25 novembre. Le olive devono essere trasportate al frantoio e conservate in contenitori traforati di capacità massima di 25 kg, preventivamente sottoposte a defogliamento e molite entro due giorni dalla raccolta. Per la lavorazione delle olive è vietato l'uso di prodotti chimici o biochimici e non è ammessa la doppia centrifugazione della pasta delle olive senza interruzione, metodo conosciuto come ripasso.

ASPETTO E SAPORE

L'olio extravergine di oliva Cartoceto DOP presenta colore verde o verde con riflesso giallo oro per gli oli molto freschi, che diventa giallo oro con lievi note verdognole per quelli più maturi. L'odore varia da leggermente a mediamente fruttato di oliva verde, con lieve sentore di erbaceo ed eventuale profumo di mela acerba e mandorla verde. Il sapore è armonico con sensazione variegata di fruttato verde, dolce, amaro e piccante, con eventuale retrogusto di mandorla verde e carciofo.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e trasformazione dell'olio extravergine di oliva Cartoceto DOP comprende, in tutto o in parte, il territorio di alcuni comuni della provincia di Pesaro e Urbino, nella regione Marche.

QUALIGEO



STORIA

La coltivazione dell'olivo nella zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Cartoceto DOP risale almeno al 1178, come provano atti e documenti dell'epoca che si riferiscono alla stipula di accordi sulla produzione di olive. Nei secoli successivi numerose sono le testimonianze scritte sull'importanza dell'attività oleicola nell'area, che conobbe uno sviluppo sempre maggiore in termini di incremento del numero di piante coltivate.

GASTRONOMIA

L'olio va conservato in ambienti freschi e al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa fra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori. Si tratta infatti di un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche. È consigliabile consumarlo entro 4-6 mesi dalla spremitura, per gustarlo nel periodo di massima espressione del suo sapore. L'olio extravergine di oliva Cartoceto DOP è condimento ideale per numerosi piatti sia crudi che cotti ed è ingrediente importante di ricette caratteristiche come lo "stoccafisso al frantoio".

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Cartoceto DOP. Deve essere confezionato in recipienti in vetro di capacità non superiore a 5 l. L'etichetta deve recare l'indicazione Cartoceto, seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP) e il simbolo comunitario. Sulla confezione deve essere apposto l'apposito contrassegno di garanzia composto da un codice alfanumerico univoco che assicura la tracciabilità del prodotto.

NOTA DISTINTIVA

L'olio extravergine di oliva Cartoceto DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,5 g per 100 g di olio, un punteggio al panel test maggiore di 7 ed un livello di polifenoli totali maggiore di 100 ppm.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO OLIO CARTOCETO

PIAZZA GARIBALDI, 1

61030 CARTOCETO (PU)

TEL: +39 0721 898437 / CELL: +39 333

8579815

INFO@OLIOCARTOCETODOP.IT

WWW.OLIOCARTOCETODOP.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



AGROQUALITÀ S.P.A.

VIALE CESARE PAVESE, 305

TEL: +39 0654228675

AGROQUALITA@AGROQUALITA.IT

WWW.AGROQUALITA.IT

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



GIS EUROPE&WORLD



20



PRODUZIONE (KG)

12,598



FATTURATO (MLN €)

0.17



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

48

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	12,598	0.17	0.04
2015	10,800	0.15	0.03
2014	4,710	0.05	0.01
2013	12,300	0.12	0.03
2012	3,522	0.03	-
2011	16,893	0.20	0.05
2010	7,340	0.10	0.02
2009	13,209	0.18	0.05
2008	16,822	0.24	0.06
2007	8,084	0.12	0.06
2006	8,585	0.13	-

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.