



OLIO DOP RIVIERA LIGURE

CONOSCENZA E UTILIZZO DELL'OLIO EXTRA VERGINE LIGURE A INDICAZIONE GEOGRAFICA

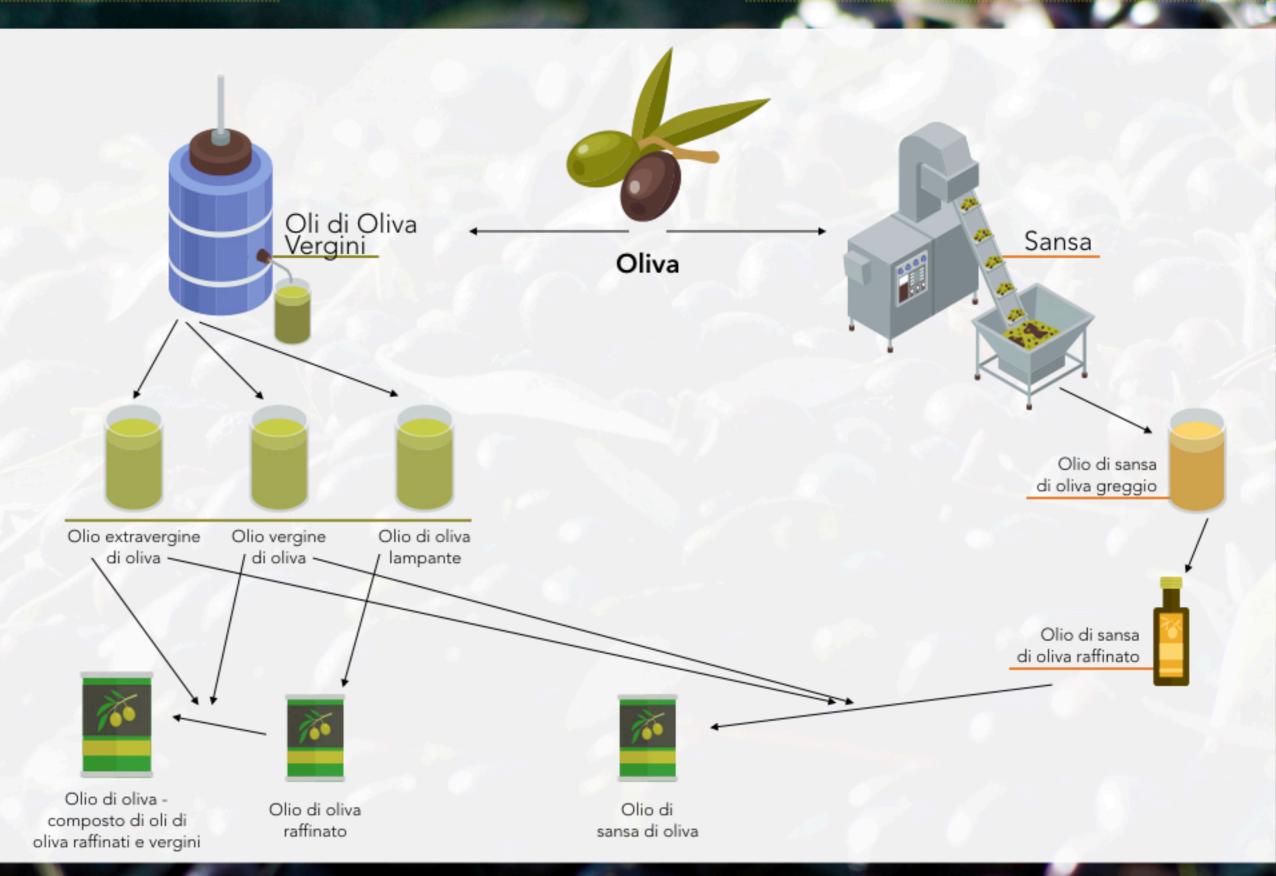


Scarica la versione digitale de "Il manuale dell'olio DOP Riviera Ligure"











DENOMINAZIONE DI VENDITA

In **ETICHETTA** le denominazioni di vendita degli oli sono completate da un'informazione, che non necessariamente deve essere posta in prossimità di esse, ma nello stesso campo visivo:

(reg.29/2012 - art. 3, comma 2)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

OLIO DI OLIVA VERGINE Olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

OLIO DI OLIVA - COMPOSTO di OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI VERGINI Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e ottenuti direttamente dalle olive

OLIO DI SANSA DI OLIVA Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive

oppure

Olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive







DESIGNAZIONE DI ORIGINE

Per <u>designazione di origine</u> si intende l'indicazione di un <u>nome geografico</u> sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa

(Reg. UE 29/2012 art. 4, par. 1, cm 3)

La <u>designazione dell'origine</u> figura sull'etichetta unicamente per

- l'olio extra vergine di oliva e
- l'olio vergine di oliva (come definiti dall'allegato XVI del Reg CE 1234/2007)

(Reg. UE 29/2012 art. 4, par. 1, cm 3)









DESIGNAZIONE DI ORIGINE

L'origine è obbligatoriamente fornita attraverso l'indicazione di uno stato (es. PRODOTTO ITALIANO) oppure attraverso le diciture

- MISCELA DI OLI DI OLIVA COMUNITARI,
- MISCELA DI OLI DI OLIVA NON COMUNITARI,
- MISCELA DI OLI DI OLIVA COMUNITARI E NON COMUNITARI.

Se si vuole evidenziare un <u>origine locale</u> occorre obbligatoriamente fare riferimento solo ai disciplinare degli oli DOP/IGP.











Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020

I PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP, IGP, STG - LA NORMATIVA UE

Normativa UE sulle DOP-IGP (5)





Il Reg. CE 2081 sui prodotti a Denominazione di origine protetta (DOP) e a Indicazione Geografica protetta (IGP) è stato riformato nel 2006 con il Reg. CE 510/2006 e infine nel 2012 con il Reg. UE 1151/2012.

- · Rappresenta oggi il modello normativo più avanzato a livello mondiale per valorizzare, tutelare e sostenere i prodotti ad Indicazione Geografica.
- È un elemento caratterizzante del modello europeo d'agricoltura che ha favorito lo sviluppo economico e sociale e la salvaguardia ambientale e di biodiversità di molte aree rurali.

Normativa UE sulle STG



Le Specialità tradizionali garantite (STG) sono state introdotte con il Reg. CE 2082/1992 e riformate prima con il Reg. CE 509/2006 e infine con il Reg. UE 1151/2012.

- · Rappresentano un sistema di riconoscimento del valore di tradizionalità di determinati prodotti.
- La tradizionalità è riferita al solo metodo di produzione e di ottenimento del prodotto, senza vincolo con uno specifico territorio, né rispetto all'origine degli ingredienti né al territorio in cui viene prodotto.







I PRODOTTI AGROALIMENTARI DOP, IGP, STG - DEFINIZIONE



Denominazione di origine protetta (DOP) identifica un prodotto

- · Originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati.
- La cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani.
- Le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.



Indicazione Geografica Protetta (IGP) identifica un prodotto

- · Originario di un determinato luogo, regione o paese.
- Alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche.
- La cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.



Specialità Tradizionale Garantita (STG) designa un prodotto

- Ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento.
- Ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.









Autodichiarazione



Olio extravergine di oliva DOP / IGP

Certificazione di un ente di controllo indipendente di:
- origine e tracciabilità lungo la filiera produttiva;
- caratteristiche qualitative del prodotto









DOP

Nomi geografici

Identificano un prodotto agricolo od alimentare originario di tale luogo

Qualità o caratteristiche

Essenzialmente o esclusivamente dovute all'ambiente geografico

Tutte le fasi nell'area



IGP

Nomi geografici

Identificano un prodotto agricolo od alimentare originario di tale luogo

Qualità, reputazione o caratteristiche

Attribuibile all'origine

Solo una fase nell'area



GLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP E IGP IN ITALIA (42 DOP E 5 IGP)

Alto Crotonese DOP

Aprutino Pescarese DOP

Brisighella DOP

Bruzio DOP

Canino DOP

Cartoceto DOP

Chianti Classico DOP

Cilento DOP

Collina di Brindisi DOP

Colline di Romagna DOP

Colline Pontine DOP

Colline Salernitane DOP

Colline Teatine DOP

Dauno DOP

Garda DOP

Irpinia - Colline dell'Ufita DOP

Laghi Lombardi DOP

Lametia DOP

Lucca DOP

Marche IGP

Molise DOP

Monte Etna DOP

Monti Iblei DOP

Olio di Calabria IGP

Penisola Sorrentina DOP

Pretuziano delle Colline Teramane DOP

Riviera Ligure DOP

Sabina DOP

Sardegna DOP

Seggiano DOP

Sicilia IGP

Tergeste DOP

Terra d'Otranto DOP

Terra di Bari DOP

Terre Aurunche DOP

Terre di Siena DOP

Terre Tarentine DOP

Toscano IGP

Tuscia DOP

Umbria DOP

Val di Mazara DOP

Valdemone DOP

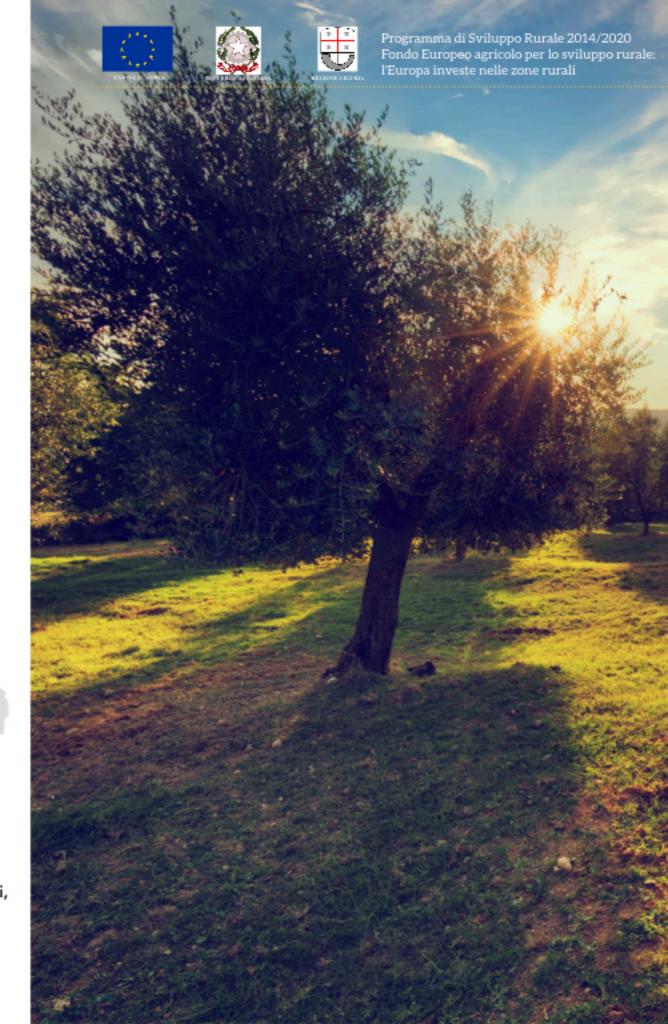
Valle del Belice DOP

Valli Trapanesi DOP

Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici,

Veneto del Grappa DOP

Vulture DOP









IL SISTEMA DEI CONTROLLI IG









VIGILANZA















IL PIANO DEI CONTROLLI IG

- Iscrizione al sistema dei controlli da parte dell'azienda (olivicoltore, frantoiano, confezionatori)
 - Valutazione della documentazione da parte dell'organismo di certificazione e visita ispettiva iniziale per la verifica della corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda
 - per olivicoltori: ubicazione oliveti, superfici, varietà presenti, locale di stoccaggio
 - per frantoiani: ubicazione frantoio, adeguatezza degli impianti
 - per confezionatori: conformità degli impianti di confezionamento
- Registrazioni , autocontrollo ed obblighi degli operatori in merito a:
 - approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati
 - identificazione e rintracciabilità
 - richiesta di analisi
- Notifica attestato di idoneità
 - richiesta approvazione etichetta
 - richiesta collarini di garanzia







IL SISTEMA DI CONTROLLO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE

1. L'adesione al sistema di controllo

- L'operatore (olivicoltore, frantoiano, confezionatore) chiede di entrare a far parte della filiera della DOP Riviera Ligure.
 - L'ente di controllo, esterno al Consorzio di Tutela, effettua prima la valutazione documentale e poi la visita ispettiva iniziale per la verifica della corrispondenza di quanto dichiarato
 - per olivicoltori: ubicazione oliveti, riferimenti catastali, superfici dichiarate, varietà di olivo presenti, locale di stoccaggio
 - per frantoiani: ubicazione e adeguatezza impianti









IL SISTEMA DI CONTROLLO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE

2. Registrazioni e obblighi degli operatori :

- · OLIVICOLTORI:
 - · Raccolta delle olive dall'albero a mano o con mezzi meccanici
 - Raccolta entro il 31 marzo
 - Produzione complessiva max di 70 q di olive per ettaro
 - Separazione spazio temporale del prodotto atto alla denominazione
 - (Documento di trasporto con dettaglio del prodotto, aggiornamento fascicolo aziendale)
- FRANTOIANI:
 - Resa max del 25% nella molitura delle olive
 - Separazione spazio temporale del prodotto atto alla denominazione
 - (Registrazione telematiche delle operazioni nel SIAN)
- CONFEZIONATORI:
 - Separazione spazio temporale del prodotto atto alla denominazione
 - (Registrazioni telematiche delle operazioni nel SIAN)
- FRANTOIANI e CONFEZIONATORI:
 - Richiesta analisi (organolettica e chimico-fisica)
 - Richiesta approvazione etichette
 - · Richiesta collarini di garanzia
 - · Comunicazione delle operazioni di confezionamento









IL SISTEMA DI CONTROLLO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE

- 3. Sorveglianza annuale dell'ente con verifiche presso gli operatori
- Controllo documentale, ispettivo ed analitico da parte dell'ente di controllo (100% delle aziende nei 3 anni)









LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sono definite dall'Allegato XII Reg 2568/91 mod dal Reg CE 640/08

METODO DEL CONSIGLIO OLEICO INTERNAZIONALE PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEGLI OLI D'OLIVA VERGINI

- Si basa sull'intensità de:
 - Difetti percepiti;
 - Flavor fruttato;
 - Attributi positivi;

Determinati da un gruppo di assaggiatori selezionati, addestrati e sottoposti ad esame, costituito in **PANEL**.







LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Allegato 1 al Reg. 2568/91 succ. mod.

CATEGORIA	ACIDITA'	N° PEROSSIDI moq O ₂ Kg	Cere Mg/kg	∆K (")	Metil esteri degli acidi grassi (MEAG) ed etil esteri degli acidi grassi (EEAG)
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 0,01	E MEAG + EEAG ≤ 75 mg/kg o 75 mg/kg e (MEAG/EEAG) ≤ 1,5 (Olio Italiano ≤30 - Legge 134/2012) E MEAG + EEAG ≤ 150 mg/kg
OLIO VERGINE DI OLIVA	≤ 2,00	≤ 20	≤ 250	≤ 0,01	
OLIO DI OLIVA COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI	≤ 1,00	≤ 15	≤ 350	≤ 0,15	IIIIIII
OLIO DI SANSA DI OLIVA	≤ 1,00	≤ 15	≤ 350	≤ 0,18	IIIIIII







IL COLLARINO DI GARANZIA

Il collarino di garanzia sul collo di ogni bottiglia di olio DOP RIVIERA LIGURE

CODICE

CAPACITÀ



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE



Codice in grado di fornire la rintracciabilità della filiera







IL RUOLO DEL CONSORZIO



Codice in grado di fornire la rintracciabilità della filiera

Il Consorzio di tutela hanno funzioni di:

- tutela;
- · promozione;
- · valorizzazione;
- · informazione del consumatore;
- supervisione generale delle IG.

MENZIONI GEOGRAFICHE	PROV.	OLIVIC.	FRANT.	CONFEZ.	тот.
Riviera dei FIORI	IM	380	19	44	443
Riviera del PONENTE SAVONESE	SV	14	3	5	22
Riviera di LEVANTE	GE-SP	24	7	23	54



AZIENDE SISTEMA DI CONTROLLO OLIO DOP RIVIERA LIGURE

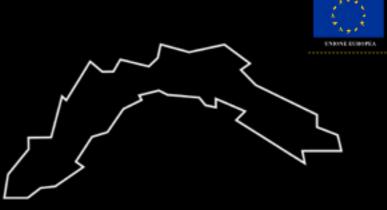
MENZIONI GEOGRAFICHE	PROV.	OLIVIC.	FRANT.	CONFEZ.	тот.
Riviera dei FIORI	IM	860	41	49	950
Riviera del PONENTE SAVONESE	SV	36	7	8	51
Riviera di LEVANTE	GE-SP	56	11	23	90
TOTALE	-	952	59	80	1091





LIGURIA, TERRA DI OLIVI

L'ITALIA VANTA OLTRE 500 CULTIVAR DI OLIVI.



Anche la Liguria ha le sue varietà, coltivate in tutte le province

Arnasca, da olio Castelnovina, da olio e da mensa Colombaia, da olio Lantesca, da olio Lavagnina, da olio e da mensa Liccione, da olio e da mensa Merlina, da olio Mortina, da olio Negrea, da olio Olivotto, da olio Pignola, da olio Prempesa, da olio e da mensa Razzola, da olio e da mensa Rondino, da olio Taggiasca, da olio e da mensa











La **Taggiasca** è la vera protagonista assoluta.

Vi si ricava l'olio DOP Riviera Ligure, come pure le altrettanto celebri olive da tavola.

L'attestazione di origine DOP garantisce la certezza circa l'origine.



PRODOTTO VUOL DIRE TERRITORIO

La DOP non è solo una generica certificazione di origine. È anche il riconoscimento di una perfetta aderenza alla identità di un dato territorio, da proteggere e preservare.

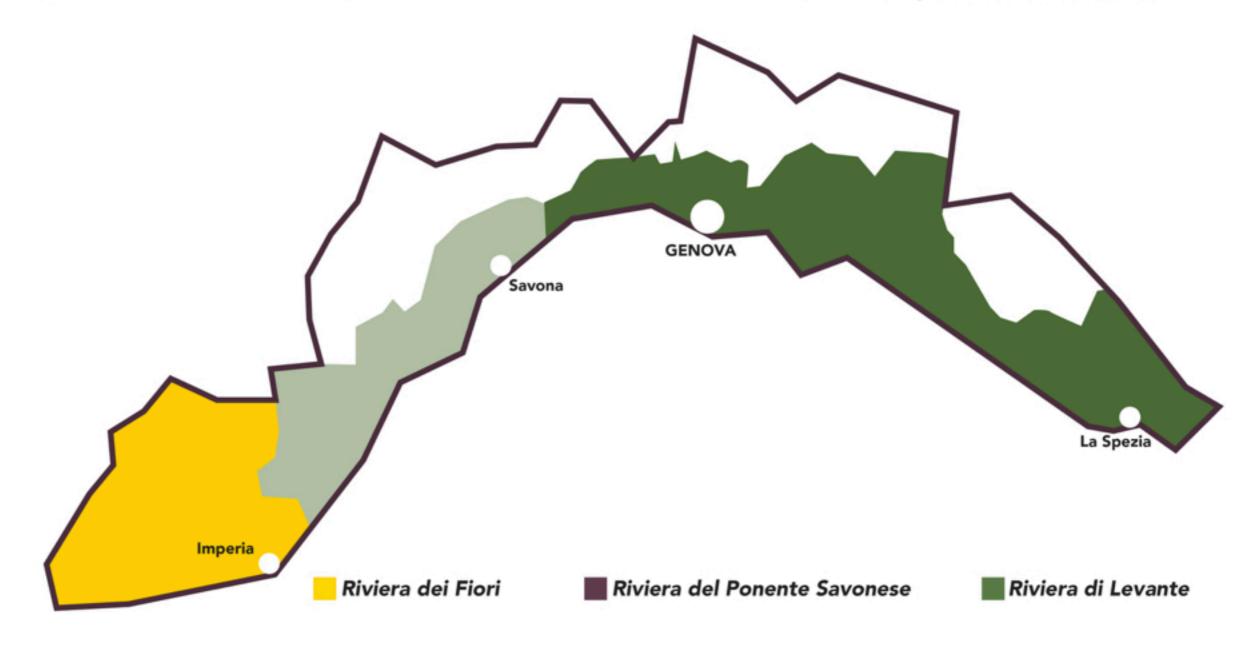
Nel caso dell'olio DOP Riviera Ligure, dietro ogni sua goccia vi è l'operosità degli agricoltori intenti a coltivare la terra, anche in condizioni impervie ed estreme, da veri paladini del territorio e contro l'erosione dei suoli. Si tratta, dunque, di una scelta etica!





OLIO DOP RIVIERA LIGURE

L'olio DOP Riviera Ligure ha un nome unico e tre specifiche sottozone:





RIVIERA DEI FIORI

Da olive Taggiasca per almeno il 90% > olio giallo chiaro con lievi sfumature verdoline; profumi fruttati leggeri o medio leggeri, freschi, puliti, di oliva; morbido e delicato, di buona fluidità, amaro e piccante lieve; sentori di mela e punta piccante in chiusura.

RIVIERA DEL PONENTE SAVONESE

Da olive Taggiasca per almeno il 50% > giallo chiaro con lievi sfumature verdoline; profumi fruttati leggeri o medio leggeri, freschi, di oliva; morbido e delicato, con note amare e piccanti in equilibrio e buona fluidità; sentori di mandorla, mela, e una lieve punta piccante in chiusura.

RIVIERA DI LEVANTE

Da olive Lavagnina, Razzola,
Pignola e cultivar locali autoctone
per almeno il 65% > giallo oro dai
riflessi verdolini; profumi fruttati
leggeri o medi, con freschi sentori
vegetali di carciofo; vellutato e
armonico, con punta piccante
persistente e progressiva: toni
mandorlati e rimandi alle erbe di
campo in chiusura.





LE CARATTERISTICHE AL CONSUMO

	Riviera dei Fiori	Riviera del Ponente Savonese	Riviera di Levante	
Colore	Da giallo a giallo - verde	Da giallo – verde a giallo	Da giallo a verde - giallo	
Descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22):				
Mediane Fruttat Piccant Amar Dolc	e <= 2 <= 2	>= 3 <= 2,5 <= 2,5 >= 4	>= 3 <= 4 <= 4 >= 4	
Acidità	<= 0,5	<= 0,5	<= 0,8	
Perossidi		= 17	<= 18	
K232		<= 2,30		
K270		<= 0,160		





LA SCHEDA ASSAGGIO

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

Riscaldo/morchia	
Muffa-umidità-terra	
Avvinato-inacetito acido-agro	
Olive gelate (legno umido)	
Rancido	
Altri attributi negativi:	Metallico Fieno secco Verme Grossolano
Descrittore:	Salamoia Cotto o stracotto Acqua di vegetazione Sparto Cetriolo Lubrificanti
INTENSITA' DI PERCEZIONE DE	GLI ATTRIBUTI POSITIVI
Fruttato	Verde Maturo
Amaro	
Piccante	
INTENSITA' PERCEZIONE DESC	RITTORI TIPICI
Dolce	
Altri	
Altri	***************************************
Altri	
Altri	
COLORE	
Nome assaggiatore:	Codice dell'assaggiatore
Codice campione	
Data:	Firma:
Osservazioni:	

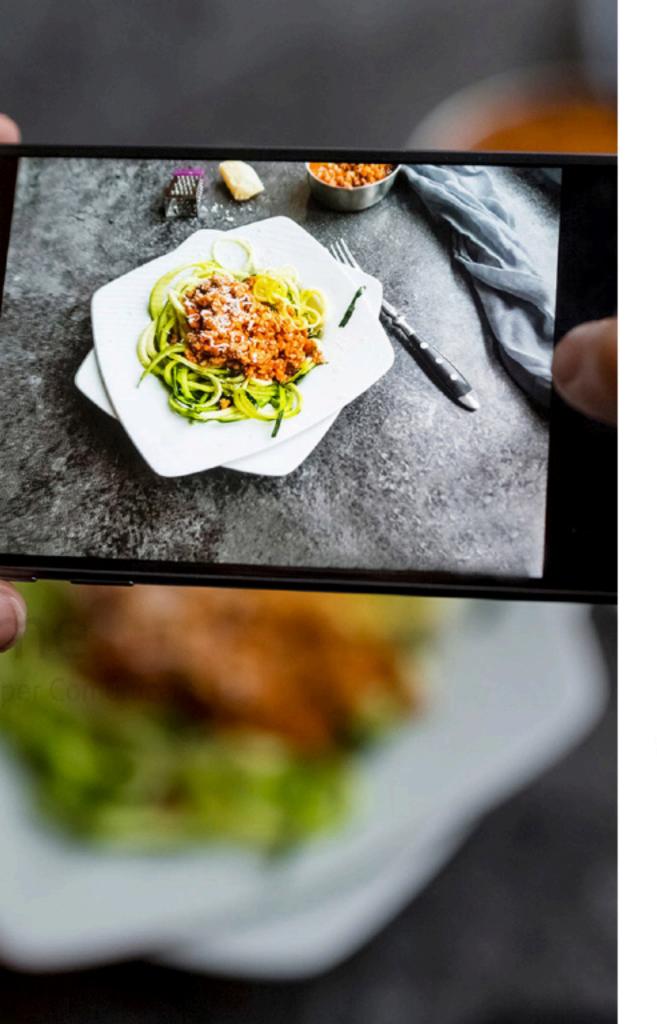




LE RAGIONI DI UNA SCELTA

Perché scegliere e utilizzare l'olio DOP Riviera Ligure? Per molte ragioni.

- Perché può essere di nostro gradimento farlo.
- · Perché essendo un fruttato leggero si adatta a ogni impiego e non prevale mai su altri cibi.
- · Perché è un atto etico: si salvaguarda una olivicoltura eroica, in condizioni impervie.
- Perché una campagna non coltivata porta a dissesti del territorio e del paesaggio.



CONTEST

GIOVANI CHEF



Concorso dedicato ai giovani chef degli istituti alberghieri italiani per la valorizzazione dell'Olio Riviera Ligure DOP









CONTEST

GIOVANI CHEF



Quali sono le qualità che rendono unico l'Olio DOP Riviera Ligure in cucina?

Realizza la tua ricetta e raccontala con una foto o con un video per partecipare a un concorso social che decreterà il vincitore.

Inviaci il materiale entro 17/04/2020









Scarica la versione digitale de "Il manuale dell'olio DOP Riviera Ligure"







Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020 Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriligurianet.it

RIVIERA LIGURE INCONTRA GLI ISTITUTI ALBERGHIERI







Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia Tel. +39 0183 76 79 24 www. oliorivieraligure.it Email: info@oliorivieraligure.it