

Dop VENETO

Vista

Verde intenso con calde note giallo dorate.

Olfatto

Fruttato di leggera o media intensità. Elegante e complesso, caratterizzato da note di erbe di campo, carciofo e sentori di frutta secca in evidenza.

Gusto

Fruttato di leggera o media intensità. Vegetale con toni di carciofo, erbe officinali, note muschiate e chiusura di mandorla dolce. Amaro e piccante armonici e ben dosati.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1. Denominazione

La denominazione di origine protetta “Veneto Valpolicella”, “Veneto Euganei e Berici”, “Veneto del Grappa” è riservata all’olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Varietà di olivo

1. La denominazione di origine protetta “Veneto Valpolicella” è riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Grignano o Favaro per almeno il 50%; Leccino, Casaliva o Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop in misura non superiore al 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.
2. La denominazione di origine protetta “Veneto Euganei e Berici” è riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Leccino e Rasara per almeno il 50%; Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso in misura non superiore al 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.
3. La denominazione di origine protetta “Veneto del Grappa” è riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Frantoio e Leccino per almeno il 50%; Grignano, Pendolino, Maurino, Leccio del Corno, Padanina in misura non superiore al 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

Art. 3. Zona di produzione

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva di cui all’art.1 comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative

previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo della provincia di Verona, Padova, Vicenza, Treviso. Tale zona, riportata in apposita cartografia, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Provincia di Verona: Brentino Belluno, Dolcè, S. Ambrogio di Valpolicella, Fumane, S. Pietro in Cariano, S. Anna d'Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Cerro Veronese, Grezzana, Verona, S. Martino Buonalbergo, S. Mauro di Saline, Mezzane di Sotto, Lavagno, Badia Calavena, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Caldiero, Cazzano di Tramigna, Soave, Vestenanova, S. Giovanni Ilarione, Montecchia di Crosara, Roncà, Monteforte d'Alpone, S. Bonifacio. Provincia di Padova: Rovolon, Vò Euganeo, Lozzo Atestino, Teolo, Cinto Euganeo, Baone, Este, Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, Monselice, Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Cervarese S. Croce. Provincia di Vicenza: Arzignano, Montorso Vicentino, Zermeghedo, Montebello Vicentino, Gambellara, Lonigo, Castelgomberto, Sovizzo, Montecchio Maggiore, Brendola, Sarego, Alonte, Creazzo, Altavilla Vicentina, Zovencedo, Grancona, Villaga, S. Germano dei Berici, Orgiano, Sossano, Campiglia dei Berici, Vicenza, Arcugnano, Longare, Castegnero, Nanto, Mossano, Barbarano Vicentino, Zugliano, Sarcedo, Thiene, Fara Vicentino, Breganze, Molvena, Pianezze, S. Lorenzo, Mason Vicentino, Marostica, S. Nazario, Solagna, Pove del Grappa, Bassano del Grappa, Romano d'Ezzelino, Mussolente. Provincia di Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, S. Zenone degli Ezzelini, Fonte, Possagno, Cavaso del Tomba, Castelcucco, Monfumo, Asolo, Maser, Pederobba, Cornuda, Valdobbiadene, Vittorio Veneto, Conegliano, Susegana.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto Valpolicella" comprende, in provincia di Verona, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Brentino Belluno, Dolcè, S. Ambrogio di Valpolicella, Fumane, S. Pietro in Cariano, S. Anna d'Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Cerro Veronese, Grezzana, Verona, S. Martino Buonalbergo, S. Mauro di Saline, Mezzane di Sotto, Lavagno, Badia Calavena, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Caldiero, Cazzano di Tramigna, Soave, Vestenanova, S. Giovanni Ilarione, Montecchia di Crosara, Roncà, Monteforte d'Alpone, S. Bonifacio.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto Euganei e Berici" comprende, nelle province di Padova e Vicenza, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Arzignano, Montorsi Vicentino, Zermeghedo, Montebello Vicentino, Gambellara, Lonigo, Castelgomberto, Sovizzo, Montecchio Maggiore, Brendola, Sarego, Alonte, Creazzo, Altavilla Vicentina, Zovencedo, Grancona, Villaga, S. Germano dei Berici, Orgiano, Sossano, Campiglia dei Berici, Vicenza, Arcugnano, Longare, Castegnero, Nanto, Mossano, Barbarano Vicentino, Rovolon, Vò Euganeo, Lozzo Atestino, Teolo, Cinto Euganeo, Baone, Este, Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, Monselice, Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto del Grappa" comprende, nelle province di Vicenza e Treviso, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Zugliano, Sarcedo, Thiene, Fara Vicentino, Breganze, Molvena, Pianezze, S. Lorenzo, Mason Vicentino, Marostica, S. Nazario, Solagna, Pove del Grappa, Bassano del Grappa, Romano d'Ezzelino, Mussolente, Borso del Grappa, Crespano del Grappa, S. Zenone degli Ezzelini, Fonte, Possagno, Cavaso del Tomba, Castelcucco, Monfumo, Asolo, Maser, Pederobba, Cornuda, Valdobbiadene, Vittorio Veneto, Conegliano, Susegana.

Art. 4. Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.
2. I sesti di impianto, la forma di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelle tradizionalmente usate o, comunque, atte a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.
3. Sono pertanto idonei gli oliveti collinari e pedo collinari della zona indicata al precedente art. 3 i cui terreni presentano origini e caratteristiche varie.
4. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Veneto Valpolicella" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni sono in genere poveri, molto calcarei, tendenzialmente alcalini, generalmente ricchi di potassio e fosforo, con scarsa solubilità.
5. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Veneto Euganei e Berici" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3, i cui terreni presentano una matrice geologica di tipo sedimentario o vulcanico normalmente dotati di scheletro con reazione alcalina.
6. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Veneto del Grappa" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni posti ai piedi dei massiccio del Monte Grappa sono derivati da conglomerati poligenici, talora intercalati da fasce sabbiose o marmose-argillose.
7. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1 dovrà essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno.
8. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art.1 non può superare Kg. 7000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 18%.
9. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.
10. Ogni anno gli organismi preposti dalla legge, nell'ambito dei parametri precedentemente indicati ed a seguito di rilevazioni, definiranno le rese ammissibile in olive ed olio per ciascuna delle aree distinte dalle menzioni geografiche aggiuntive.
11. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo la procedura prevista dal D.M. 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.
12. Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art.5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art. 5. Modalità di oleificazione

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto Valpolicella" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punti 2 dell'art. 3.
2. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto Euganei e Berici" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.

3. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto del Grappa" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.

4. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1 deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

5. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto Valpolicella" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo con lieve tonalità di verde per gli oli freschi;

odore: di fruttato leggero;

sapore: fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato;

punteggio al Panel test: $\geq 7,5$

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

numero perossidi: ≤ 10 MeqO₂/Kg.

acido oleico: $\geq 75\%$

2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto Euganei e Berici" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde-oro da intenso a marcato;

odore: fruttato di varia intensità;

sapore: fruttato con leggera sensazione di amaro;

punteggio al Panel Test: $\geq 7,5$;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 11 MeqO₂/Kg;

acido oleico: $\geq 76\%$.

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto del Grappa" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde-oro con modeste variazioni del giallo;

odore: fruttato di varia intensità;

sapore: fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi;

punteggio al Panel Test: $\geq 7,5$

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

numero perossidi: ≤ 11 MeqO₂/Kg;

acido oleico: $\geq 76\%$.

4) Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa Ue.

5) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento delle procedure previste dal D.M. 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

Art. 7. Designazione e presentazione

Banco di Assaggio dell'Olio® delle DOP Italiane

1. Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".
2. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.
4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3.
5. L'uso di indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie di cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.
6. Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art.1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.
7. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere immessa al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 1.
8. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.