



Carta degli oli extravergini

LIGURIA

IL PROGETTO "OLEARIO. DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO", REALIZZATO NELL'AMBITO DELLA RETE PAC 2025-27, DI CUI IL CREA È UNO DEGLI ENTI ATTUATORI, È FRUTTO DI UN LAVORO CONGIUNTO DI DIVERSI CENTRI DI RICERCA DEL CREA, IN PARTICOLARE DALLA COLLABORAZIONE TRA CENTRO DI RICERCA POLITICHE E BIOECONOMIA, CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA E CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE.



A woman with a headscarf and a light blue sleeveless shirt is kneeling in a vineyard, smiling at the camera. She is wearing green gloves and is placing green grapes into a woven basket. In the background, a man is also working in the vineyard. The scene is set outdoors with trees and a clear sky.

"IL NOSTRO
TERRITORIO:
UNO SCRIGNO DI
BIODIVERSITÀ,
UNA STORIA DA
RACCONTARE"



CARTA DEGLI OLI EXTRAVERGINI

Il CREA, grazie al progetto OLEARIO, ha realizzato le carte degli oli DOP e IGP per poter fornire agli operatori della ristorazione e a tutti gli attori del settore uno strumento comunicativo e divulgativo capace di diffondere la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine d'oliva, la sua qualità e le peculiarità dei nostri territori.

L'adozione da parte dei ristoratori delle carte degli oli potrà offrire un panorama variegato dei migliori oli extravergini d'oliva italiani proponendo ai consumatori finali un pezzo di territorio, scrigno di sapori e di saperi, ricco di tradizioni e di storia.

La carte degli oli raccontano, regione per regione, la grande biodiversità olivicola ed esprimono fragranze che il consumatore attento riuscirà a percepire e apprezzare fin da subito.

I termini "fruttato", "amaro", "piccante" spesso non sono ben compresi dal consumatore in quanto non supportati da alcuna esperienza sensoriale, ma grazie alla carta degli oli il consumatore guidato dal ristoratore attento potrà scegliere quale olio utilizzare per i suoi piatti preferiti, esaltandone il gusto e la loro intrinseca essenza.

Le varietà presenti nelle carte degli oli sono quelle utilizzate per produrre oli monovarietalì o blend a Denominazione d'origine protetta (DOP) e Indicazione geografica protetta (IGP) distinti per caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche delle diverse cultivar. I regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante per i produttori dell'Unione e costituiscono una parte importante del patrimonio culturale e gastronomico europeo. Le indicazioni principali prevedono che la denominazione di origine e l'indicazione geografica siano riferite ai prodotti per i quali esiste un legame intrinseco fra le caratteristiche del prodotto o dell'alimento e la sua origine geografica.

[HTTPS://OLEARIO.CREA.GOV.IT/CARTADEGLIOLI](https://oleario.crea.gov.it/carta degli oli)



28 CULTIVAR
ISCRITTE NEL REGISTRO VARIETALE NAZIONALE

19.230
ETTARI DI SUPERFICIE COLTIVATA (2024)

2.236,5
TONNELLATE DI PRODUZIONE MEDIA
(DATI CAMPAGNE 2022/2023 E 2023/2024)

(Fonti: superficie ISTAT, produzione ISMEA)

LIGURIA

DOP: 1

**MENZIONI
GEOGRAFICHE: 3**

L'olio DOP Riviera Ligure può avere tre menzioni



DOP "RIVIERA LIGURE"
MENZIONE GEOGRAFICA
"RIVIERA DEI FIORI".
COMPRENDE TERRITORI
NELLA PROVINCIA DI
IMPERIA.



DOP "RIVIERA LIGURE"
MENZIONE GEOGRAFICA
**"RIVIERA DEL PONENTE
SAVONESE".**
COMPRENDE TERRITORI
NELLA PROVINCIA DI
SAVONA



DOP "RIVIERA LIGURE"
MENZIONE GEOGRAFICA
"RIVIERA DI LEVANTE".
COMPRENDE TERRITORI
NELLE PROVINCE DI
GENOVA E LA SPEZIA



A close-up photograph of an olive branch with several elongated, dark green leaves. The branch is positioned diagonally across the frame. The background is a bright blue sky and a clear blue sea, creating a serene, coastal atmosphere. A semi-transparent green rectangular overlay is placed in the lower-left corner, containing white text.

"LA CULTIVAR È
IL NOME CON CUI
SI INDICANO LE
VARIETÀ AGRARIE
DI UNA SPECIE
BOTANICA"



REGIMI DI QUALITÀ

DOP

Identifica un Olio extravergine di oliva originario di un luogo specifico la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare e ben delimitato ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani, le cui fasi di produzione si svolgano nella zona geografica delimitata.

IGP

Identifica un Olio extravergine di oliva originario di un determinato luogo o regione alla cui origine geografica siano essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolga per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

CULTIVAR PRESENTI NEL DISCIPLINARE DOP RIVIERA LIGURE

Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (o Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (o Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (o Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (o Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino, Toso.



"I PROFILI SENSORIALI
POSSONO SUBIRE
DELLE VARIAZIONI IN
FUNZIONE DELL'EPOCA
DI RACCOLTA, DELLA
ZONA DI PRODUZIONE
E DELL'ANDAMENTO
CLIMATICO"



PROFILO SENSORIALE OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"

Fruttato di media intensità, di oliva verde e oliva matura, talvolta con sentori di frutta secca, mandorla, carciofo e di erbaceo. Al gusto prevale la mandorla dolce accompagnata da note di carciofo e di erba di campo. Amaro e piccante di media intensità e persistenti, talvolta con una leggera prevalenza di piccante

LEGENDA



leggero



medio



intenso

PROFILI SENSORIALI DEGLI OLI DELLE CULTIVAR PRESENTI NEL DISCIPLINARE DOP



ARNASCA

Fruttato medio/leggero di oliva dal verde al maturo con sensazioni tipiche di pinolo o frutta secca in generale accompagnata da note di erba fresca. Al gusto si avverte il pinolo seguito da gradevoli note di erba fresca e mandorla. Intensità dell'amaro e del piccante leggero ma persistenti.



CARPARINA (SINONIMO OLIVO DELLE ALPI)

Fruttato leggero di oliva dal verde al maturo con sensazioni di carciofo e mandorla. Al gusto si avvertono distintamente il carciofo e la mandorla accompagnate da gradevoli note di erbaceo e talvolta erbe aromatiche. Amaro e piccante media intensità.



COLOMBAIA

Fruttato medio di oliva verde con sensazioni erbacee. Al gusto si avvertono note decise e persistenti di mandorla, carciofo e leggero pomodoro, in chiusura compare decisa la sensazione erbacea. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



FRANTOIO

Fruttato medio di oliva verde con sensazioni erbacee, mandorla e carciofo. Al gusto compare sin da subito ed in maniera decisa l'erbaceo seguito da gradevoli e persistenti note di mandorla e carciofo. Amaro e piccante di intensità media e persistente.



LAVAGNINA

Fruttato medio/leggero di oliva verde con sensazioni di erbe di campo e frutta secca. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla ed il pinolo seguita da gradevoli note di erba fresca. Amaro leggero, piccante di intensità media e persistente.



LECCINO

Fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erba fresca, mandorla e carciofo e sfumature di erbe aromatiche. Al gusto si avverte la caratteristica nota di mandorla e carciofo seguita da gradevoli note in chiusura di erba fresca ed erbe aromatiche. Amaro e piccante di intensità media e persistente.



MERLINA

Fruttato medio/intenso di oliva verde, con sensazioni di mandorla e carciofo. Al gusto si avverte decisa la mandorla ed il carciofo accompagnate da note erbacee. Amaro e piccante di intensità media e persistente.



NEGRERA

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente verde, con sentore di mandorla. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla accompagnata da gradevoli note di erba fresca. Amaro e piccante leggeri e persistenti.



OLIVOTTO

Fruttato medio di oliva verde con sensazioni erbacee. Al gusto si avvertono gradevoli e decise note di carciofo, mandorla e pomodoro. Amaro e piccante di intensità media e persistente.



PIGNOLA

Fruttato intenso/medio di oliva al giusto grado di maturazione con sensazioni caratteristiche di pinolo ed erbaceo. Al gusto si avverte chiaramente il pinolo seguito da gradevoli note di erbe di campo. Amaro mediamente di intensità media e persistente.



RAZZOLA

Fruttato medio-leggero di tipo verde con sensazioni di mandorla. Al gusto si caratterizza per una decisa presenza della mandorla e dall'erba fresca. Amaro e piccante di intensità media e persistente.



TAGGIASCA DI FEGLINO

Fruttato medio di oliva matura con sensazioni di mandorla dolce ed erbaceo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla dolce seguita da gradevoli note di erba fresca. Amaro e piccante di intensità media e persistente.



TAGGIASCA

Fruttato medio di oliva tendenzialmente maturo con sensazioni di mandorla dolce, erbaceo e carciofo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla dolce seguita da gradevoli note di erba fresca e carciofo. Amaro e piccante di intensità media e persistente.





ANALISI SENSORIALE

LA VALUTAZIONE DELL'OLIO

L'analisi sensoriale è il metodo per la valutazione oggettiva delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini d'oliva e costituisce uno strumento strategico per l'innalzamento degli standard qualitativi delle produzioni. Questo tipo di analisi, che si avvale degli organi di senso, fu introdotto nel 1991 da alcuni regolamenti europei per poter integrare le analisi chimico-fisiche. L'analisi sensoriale viene effettuata attraverso i "sensi della degustazione" che sono l'olfatto ed il gusto.

COME SI SVOLGONO LE FASI DELL'ASSAGGIO

L'assaggiatore prenderà il bicchiere, in cui è presente un'aliquota di olio di circa 10 ml, tenendolo coperto in modo da concentrare le sostanze aromatiche.

Dopo qualche secondo, toglierà il coperchio e odorerà il campione, facendo inspirazioni lente e profonde, al fine di valutarlo.

Conclusa la prova olfattiva, procederà alla valutazione delle sensazioni orali (sensazione congiunta olfatto-gustativa per via retronasale e tattile).

Prenderà un sorso d'olio di circa 3 ml e con aspirazioni corte e successive ripartirà l'olio per tutta la cavità orale, fino al velo palatino e alla gola, in quanto, come è noto, la percezione dei sapori e delle sensazioni tattili varia d'intensità secondo le zone della lingua, del palato e della gola, concentrando l'attenzione sull'ordine di comparsa degli stimoli amaro e piccante.

Infine, l'olio ben nebulizzato in tutta la bocca consentirà di percepire i componenti volatili aromatici mediante il passaggio nella via retronasale. L'olfatto è uno dei cinque sensi ed è quello che consente di percepire gli stimoli odorosi attraverso le terminazioni nervose che sono collegate al cervello.

Tutte le sensazioni avvertite durante le varie fasi dell'assaggio sono distinte in positive e negative.



GLI ATTRIBUTI POSITIVI DELL'OLIO

COSA SIGNIFICA FRUTTATO?

Si dice fruttato l'insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà di olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta o retronasale. Ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione. All'assaggio si può distinguere un fruttato verde da un fruttato maturo. Il primo è più intenso, il secondo più tenue e dolciastro.

COSA SIGNIFICA AMARO?

Quando si dice che un olio è amaro ci si riferisce al sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate (mature), percepito dai recettori presenti sulla lingua.

COSA SIGNIFICA PICCANTE?

La percezione del piccante nell'olio è la sensazione di pizzicore caratteristica degli oli prodotti principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare nella gola.

Questi attributi positivi possono essere indicati in etichetta, in maniera facoltativa dal produttore, in funzione dell'intensità della percezione distinguendoli in intenso, medio e leggero.

GLI ATTRIBUTI NEGATIVI DELL'OLIO

Gli attributi negativi o **difetti dell'olio** (ad es. Riscaldamento/Morchia, Muffa, Umidità, Terra, Avvinato, Inacetito, Acido, Agro) sono dovuti alla **cattiva raccolta** e/o successivo **stoccaggio** delle olive, oppure da una non corretta **produzione** in frantoio o anche dovuti ad una cattiva **conservazione** (ad es. Rancido).





I CENTRI DI RICERCA CREA

Il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)** è l'Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari con personalità giuridica di diritto pubblico, vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf). Il CREA è costituito da 12 Centri di ricerca tra i quali:

CENTRO DI RICERCA POLITICHE E BIOECONOMIA

si occupa di sviluppo di analisi conoscitive e interpretative delle dinamiche economiche e sociali relative al settore agroalimentare, forestale e della pesca e di supporto tecnico e scientifico alle istituzioni pubbliche e private.

CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA

si occupa di colture arboree: frutta, agrumi e olivo e svolge attività di ricerca per il miglioramento delle filiere, sviluppando tecnologie per il miglioramento genetico, la genomica, la propagazione, la sostenibilità delle produzioni e la qualità dei frutti e dei derivati, fino alla valorizzazione dei sottoprodotti. Cura la conservazione, caratterizzazione e valorizzazione delle collezioni frutticole, agrumicole e olivicole.

CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE

si occupa della valorizzazione di prodotti – primari e derivati – delle filiere produttive nazionali, vegetali, animali ed ittiche, e della caratterizzazione degli alimenti dal punto di vista della qualità tecnologica, igienico-sanitaria, sensoriale e nutrizionale. Contribuisce con le sue attività alle politiche nutrizionali e di comunicazione istituzionale attraverso la redazione delle Linee Guida per una sana alimentazione.

GRUPPO DI LAVORO

Gabriella Lo Feudo (già CREA-OFA), Massimiliano Pellegrino (CREA-OFA), Emilia Reda (CREA-PB), Elena Santilli (CREA-OFA), Maria Rosaria Pupo D'Andrea (CREA-PB), Elvira Romano (CREA-OFA), Tatiana Castellotti (CREA-PB), Milena Verrascina (CREA-PB).

Progetto grafico: Roberta Ruberto (CREA-PB).

Versione audio e comunicazione digital: Roberta Ruberto e Mario Cariello (CREA-PB).



OLEARIO

DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO

CARTA DEGLI OLI

PROFILO SENSORIALE OLI MONOVARIETALI

[HTTPS://OLEARIO.CREA.GOV.IT/CARTEDEGLIOLI](https://oleario.crea.gov.it/cartadeglioli)



**PIANO STRATEGICO
DELLA PAC**
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Finanziato
dall'Unione europea



Connessioni che seminano opportunità



Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

PUBBLICAZIONE REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO FEASR (FONDO EUROPEO PER
L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE) NELL'AMBITO DELLA RETE NAZIONALE DELLA PAC
PROGETTO CREA - CR 07.06 OLEARIO. DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO