



Carta degli oli extravergini

ABRUZZO

IL PROGETTO "OLEARIO - DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO", REALIZZATO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA RETE RURALE NAZIONALE 2014-2022, DI CUI IL CREA È UNO DEGLI ENTI ATTUATORI, È FRUTTO DI UN LAVORO CONGIUNTO DI TRE 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 patterned headscarf and green gloves is kneeling in a vineyard, smiling at the camera while placing green grapes into a woven basket. In the background, another person is visible working among the vines. 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 la carta degli oli D.O.P. e I.G.P., 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 della carta 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 carta degli oli racconta, regione per regione, la grande biodiversità olivicola ed esprime 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 ristoratore attento potrà guidare il consumatore nella scelta dell'olio migliore da abbinare ai suoi piatti preferiti, esaltandone il gusto e la loro intrinseca essenza.

Le varietà presenti in questa carta degli oli sono quelle utilizzate per produrre oli monovarietali o blend a Denominazione d'origine protetta (D.O.P.) e Indicazione geografica protetta (I.G.P.) 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 fondamentale 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)



23
CULTIVAR CENSITE

41.490
ETTARI DI SUPERFICIE COLTIVATA
(2023)

8.258
TONNELLATE DI PRODUZIONE MEDIA
(CAMPAGNE 2021/2022 E 2022/2023)

ABRUZZO

D.O.P. 3



COLLINE TEATINE

COMPRENDE IL
TERRITORIO DELLA
PROVINCIA DI CHIETI



APRUTINO PESCARESE

COMPRENDE IL
TERRITORIO DELLA
PROVINCIA DI PESCARA



PRETUZIANO DELLE

COLLINE TERAMANE
COMPRENDE IL
TERRITORIO DELLA
PROVINCIA DI TERAMO







REGIMI DI QUALITÀ

D.O.P.

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.

I.G.P.

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.

D.O.P. COLLINE TEATINE

Gentile di Chieti e Leccino, Comprendono due menzioni geografiche aggiuntive : Frentano e Vastese

D.O.P. APRUTINO PESCARERESE

Dritta, Leccino e Toccolana, olive autoctone di minore diffusione

D.O.P. PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE

Leccino, Frantoio, Dritta, altre varietà locali minori (Tortiglione, Carboncella e Castiglione)



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



PROFILI SENSORIALI OLI D.O.P.

D.O.P. APRUTINO PESCARESE

L'olio presenta un fruttato di oliva verde e matura di media intensità, con sensazioni di erba, mandorla e altri attributi vegetali. Amaro e piccante di media intensità.

D.O.P. COLLINE TEATINE

L'olio presenta un fruttato di oliva dal verde al maturo di intensità leggera o media, con sensazioni di erba e mandorla. Amaro e piccante di media intensità.

D.O.P. PRETURIANO DELLE COLLINE TERAMANE

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde, con sensazioni di erba, mandorla e altri sensazioni vegetali. Amaro e piccante di media intensità.

An aerial photograph of a terraced olive grove in a dry, hilly landscape. The foreground shows a lush green field with rows of olive trees. The middle ground features a large, golden-brown field, possibly a harvested crop or dry grass, with a line of olive trees separating it from the green field. The background shows more terraced hills with olive trees and a small cluster of buildings. The text is overlaid on the green field in the foreground.

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

PROFILI SENSORIALI DELLE CULTIVAR PRESENTI NEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEGLI OLI D.O.P. E I.G.P.

LEGENDA



CARBONCELLA L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erba, mandorla, erbe aromatiche e carciofo. Al gusto si avvertono l'erba, la mandorla, il carciofo e gradevoli note di erbe aromatiche. Amaro e piccante di media intensità e persistenti.



CASTIGLIONESE L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erbe aromatiche, cicoria selvatica e mandorla fresca. Al gusto si avvertono in modo deciso le erbe aromatiche, seguite dalla cicoria selvatica e dalla mandorla fresca. Amaro e piccante di media intensità e persistenti.



DRITTA L'olio presenta un fruttato medio al giusto grado di maturazione con sensazioni di carciofo ed erbaceo. Al gusto si avverte chiaramente il carciofo la mandorla e le erbe di campo. Intensità dell'amaro e del piccante leggere ma persistenti.



FRANTOIO L'olio presenta un fruttato medio o intenso con sensazioni di mandorla, erba e carciofo. Al gusto si avverte la mandorla ed il carciofo accompagnate da note evidenti di erbe aromatiche e mela. Amaro e piccante risultano di intensità media e persistenti.



GENTILE DI CHIETI L'olio presenta un fruttato leggero o medio con sensazioni di erba, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte l'erba di campo seguita dalla mandorla e dal carciofo. Amaro leggero, piccante medio.



LECCINO L'olio presenta un fruttato leggero o medio con sensazioni di mandorla ed erba di campo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla e, in chiusura, gradevoli note di erbe di campo. Amaro e piccante di media intensità e persistenti.



MORAILOLO L'olio presenta un fruttato medio di oliva matura con sensazioni di nocciola e mandorla, con note di carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto sono ben evidenti le note di mandorla e nocciola accompagnate da carciofo ed erbe aromatiche. Amaro e piccante di media intensità e persistenti.



NEBBIO L'olio presenta un fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione, con note di erba fresca e mandorla. Al gusto si avverte decisa l'erba fresca seguita dalla mandorla. Amaro e piccante leggeri e persistenti.



TOCCOLANA L'olio presenta un fruttato medio verde con sensazioni di cardo e carciofo che si uniscono ad una nota sorprendente di mandorla. Al gusto si avverte decisa la mandorla seguita dal cardo e dal carciofo, in chiusura gradevoli note di erbe di campo. Amaro e piccante risultano di media intensità e persistenti.



TORTIGLIONE L'olio presenta un fruttato medio o intenso di oliva verde con sentori di erbe di campo e mandorla verde. Al gusto sono ben evidenti le sensazioni di erbe di campo e mandorla verde, seguite da carciofo. Amaro e piccante intensi e persistenti.







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

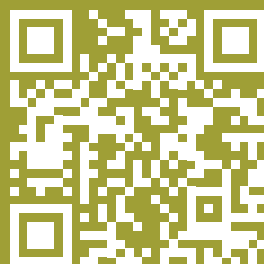
si occupa della valorizzazione di prodotti – primari e derivati – delle filiere produttive nazionali, vegetali, animali ed ittiche, e della caratterizzazione degli alimenti dal punto di vista della qualità tecnologica, igienico-sanitaria, sensoriale e nutrizionale. Contribuisce con le sue attività alle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

GRUPPO DI LAVORO

Gabriella Lo Feudo (CREA-OFA), Massimiliano Pellegrino (CREA-OFA), Emilia Reda (CREA-PB), Elvira Romano (CREA-OFA), Elena Santilli (CREA-OFA), 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)

**RETERURALE
NAZIONALE
20142020**



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Finanziato dall'Unione europea



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 DEL PROGRAMMA RETE RURALE NAZIONALE 2014-2022