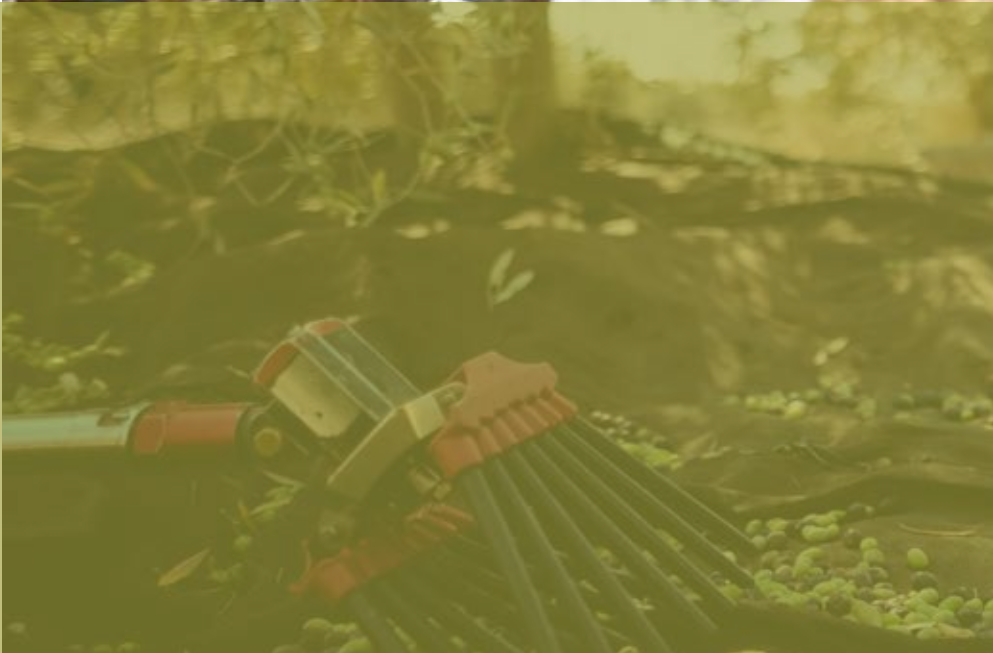




Carta degli oli extravergini

SARDEGNA

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)



26
CULTIVAR CENSITE

39.217
ETTARI DI SUPERFICIE COLTIVATA
(2023)

5.369
TONNELLATE DI PRODUZIONE MEDIA
(CAMPAGNE 2021/2022 E 2022/2023)

SARDEGNA

D.O.P. 1



SARDEGNA

COMPRENDE TERRITORI
DELLE PROVINCE DI
CAGLIARI, ORISTANO,
NUORO, SASSARI





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



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. SARDEGNA

Varietà Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana e i loro sinonimi. Il restante da altre varietà autoctone minori.



PROFILI SENSORIALI OLI D.O.P.

D.O.P. SARDEGNA

L'olio presenta un fruttato leggero o medio di oliva verde con sensazioni di erbaceo e carciofo. Amaro e piccante di intensità media e persistenti.



"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



leggero



medio



intenso



BOSANA L'olio presenta un fruttato medio o intenso con sensazioni di carciofo, mandorla fresca e pomodoro. Al gusto si avverte subito la sensazione di carciofo e mandorla fresca, seguite dal pomodoro. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



NERA (TONDA) DI VILLACIDRO L'olio presenta un fruttato intenso, con note erbacee, di pomodoro verde, mandorla ed erbe aromatiche. Al gusto si avvertono l'erba aromatica e il pomodoro verde seguite dalla mandorla. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



SEMIDANA L'olio presenta un fruttato medio con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di carciofo, mandorla fresca e pomodoro. Al gusto prevalgono le sensazioni erbacee, il carciofo, il pomodoro e la mandorla. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



TONDA DI CAGLIARI L'olio presenta un fruttato medio o intenso di oliva verde con sensazioni di pomodoro e carciofo. Al gusto si avverte l'erba fresca accompagnata da sensazioni di pomodoro e carciofo. Amaro e piccante di media intensità 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. Riscaldo/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

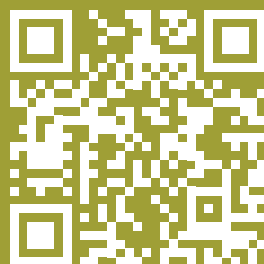
si occupa della valorizzazione di prodotti – primari e derivati – delle filiere produttive nazionali, vegetali, animali ed ittiche, e della caratterizzazione degli alimenti dal punto di vista della qualità tecnologica, igienico-sanitaria, sensoriale e nutrizionale. Contribuisce con le sue attività alle 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