

L'ITALIA E LA PAC POST 2020: FABBISOGNI E STRUMENTI PER UNA NUOVA STRATEGIA DEL SETTORE OLIVICOLA-OLEARIO

Allegati





Allegato 1: Analisi dei disciplinari di produzione degli oli IG

Denominazione	Regione	Sottozone	Area geografica	Superficie olivetata (ha) (fonte ISTAT 2020)	Superficie olivetata DOP (ha) (fonte QualiGeo)	Sup olivetata DOP/IGP / Tot. Sup olivetata	Olio sfuso DOP/IGP (atto+certificato) kg (fonte ICQRF aggiornato al 7 ottobre 2020)	Profilo aromatico prevalente	Cultivar	Cultivar Prevalente/i	Nota distintiva
DOP Bruzio	Calabria	"Fascia Prepollinica", "Valle Crati", "Colline Joniche Presilane" "Sibaritide"	Provincia di Cosenza	53.533	917	1,7 %	27.590,92	Fascia Prepollinica odore: di fruttato medio; sapore: fruttato Valle Crati odore: di fruttato medio; sapore: fruttato Colline Joniche Presilane odore: di fruttato delicato; sapore: fruttato con sensazione di mandorla dolce; Sibaritide odore: di fruttato leggero; sapore: fruttato leggero con lieve sensazione di amaro;	Fascia Prepollinica Tondina Valle Crati Carolea Colline Joniche Presilane Rossanese o Dolce di Rossano Sibaritide Grossa di Cassano	Fascia Prepollinica Tondina Valle Crati Carolea Colline Joniche Presilane Rossanese o Dolce di Rossano Sibaritide Grossa di Cassano	Acidità max 0,7-0,8% Numero perossidi: ≤ 10 K232 ≤ 2,0 K270 ≤ 0,20 acido linoleico ≤ 8% polifenoli totali ≥ 200 ppm Punteggio al panel test ≥6,5
DOP Chianti Classico	Toscana		Province di Siena e di Firenze	31008	3010	9,7%	14.847,39	L'odore è fruttato di media intensità e aroma netto di oliva e fruttato. Il sapore è decisamente piccante, con retrogusto amaro di carciofo e cardo.	Almeno l'80% da piante delle varietà "Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo", "Leccino", da sole o congiuntamente, ed un massimo del 20%	"Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo", "Leccino"	Acidità max 0,5 %; numero di perossidi ≤ 12 K232 ≤ 2,1



									da piante di altre varietà iscritte nell'elenco del germoplasma olivicolo toscano.		K270 ≤ 0,2 tenore di acido oleico > del 72%; CMP totali > 150 ppm; tocoferoli totali >140 ppm.
DOP Garda	Lombardia, Veneto, Trentino	"Bresciano", "Orientale", "Trentino"	Province di Brescia, Verona, Mantova e Trento	5984	774	12,9%	11.086,295	Odore fruttato medio o leggero, con eventuale sentore erbaceo; - sapore fruttato, con eventuale sensazione di piccante, amaro e dolce equilibrati e un retrogusto tipico di mandorla.	Garda Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%. Bresciano e Orientale stessa composizione del Garda Trentino Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.	Garda Casaliva, Frantoio e Leccino Bresciano e Orientale Casaliva, Frantoio e Leccino Trentino Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino	Acidità max 0,5 %; numero di perossidi ≤ 14
DOP Irpinia Colline dell'Ufita	Campania		Provincia di Avellino	8000	nd		2.138,45	Fruttato di oliva mediana 3-6, amaro e piccante mediana 2-6	Ravece	Ravece	Acidità max 0,5 %;



									<p>presente in misura non inferiore al 60%;</p> <p>Ogliarola, Marinese, Olivella, Ruveia, Vigna della Corte da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%;</p> <p>eventualmente, Leccino e Frantoio in misura non superiore al 10%.</p>		<p>numero di perossidi ≤ 10</p> <p>K232 $\leq 2,2$</p> <p>K270 $\leq 0,2$</p> <p>polifenoli totali >100 ppm.</p>
DOP Sabina	Lazio		Provincie di Rieti e Roma	35350	1965	5,5%	49.654,16	<p>Odore: di fruttato;</p> <p>Sapore: fruttato , vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi</p>	<p>Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino,</p> <p>Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola per almeno il 75%.</p>	<p>Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino,</p> <p>Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola</p>	<p>Acidità max 0,6 %;</p> <p>numero di perossidi ≤ 14</p> <p>acido oleico $\geq 68\%$.</p>
IGP Sicilia	Sicilia		Intera regione	156.795	9.257	5,9%	459.064,05	<p>Odore mediamente fruttato con sentori di pomodoro verde, carciofo ed erba fresca. La percezione dell'amaro e del piccante varia da leggera a media.</p>	<p>Aitana, Biancolilla, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Cerasuola, Crastu, Erbano, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Moresca, Nasitana, Nerba, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese, Ogliarola messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Tonda iblea, Vaddarica, Verdello, Verdese, Zaituna e loro</p>	<p>Aitana, Biancolilla, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Cerasuola, Crastu, Erbano, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Moresca, Nasitana, Nerba, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese, Ogliarola messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Tonda</p>	<p>Acidità max 0,5 %</p> <p>numero di perossidi ≤ 12</p> <p>polifenoli totali >100 ppm.</p>



									sinonimi. Possono inoltre concorrere altre cultivar presenti negli oliveti, fino ad un massimo del 10%.	iblea, Vaddarica, Verdello, Verdesse, Zaituna e loro sinonimi.	
IGP Marche	Marche		Intera regione	9.364	0,2	0,002%	8.391,10	Al sapore si presenta fruttato medio, amaro medio, piccante medio, con piccole oscillazioni verso l'intenso o verso il leggero. Il fruttato è caratterizzato da note erbacee fresche accompagnate da un tipico sentore di erba talora accompagnato/sostituito da sentori di mandorla e/o carciofo in funzione della componente varietale prevalente.	Per un minimo dell'85%: Ascolana Tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia /Raggiola, Rosciola dei Colli Esini, Sargano di Fermo, Frantoio e Leccino Sono ammesse altre varietà fino a un massimo del 15%.	Ascolana Tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia /Raggiola, Rosciola dei Colli Esini, Sargano di Fermo, Frantoio e Leccino	Acidità max 0,4 % numero di perossidi ≤ 12 Acido oleico: min 72% Acido linoleico: max 9% K232: max 2,2 K270: max 0,15 Delta K: max 0,005 Polifenoli totali: min 200 mg\Kg
DOP Monti Iblei	Sicilia	"Monte Lauro", "Val d'Anapo", "Val Tellaro", "Frigintini", "Gulfi", "Valle dell'Irminio", "Calatino", "Trigona-Pancali"	Province di Siracusa, Ragusa e Catania	27.035	1.735	6,4%	90.640,71	Monte Lauro · odore: di fruttato medio verde; · sapore: fruttato con sensazione media di piccante Val d'Anapo · odore: di fruttato leggero verde;	Monte Lauro Tonda Iblea non inferiore 90%. Altre varietà fino al limite massimo del 10%. Val d'Anapo Tonda Iblea non inferiore 60%. Altre varietà fino al	Tonda Iblea, Moresca, Nocellara etnea	Acidità max 0,5 % numero perossidi ≤12 · K232 ≤2,20 · K270 ≤0,18 · polifenoli totali ≥120 ppm



							<p>· sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;</p> <p>Val Tellaro</p> <p>odore: di fruttato medio verde;</p> <p>· sapore: fruttato con sensazione media di piccante;</p> <p>Frigintini</p> <p>odore: di fruttato intenso verde;</p> <p>sapore: fruttato con sensazione media di piccante.</p> <p>Gulfi</p> <p>odore: di fruttato intenso verde;</p> <p>· sapore: fruttato con sensazione media di piccante;</p> <p>Valle dell'Irminio</p> <p>· odore: di fruttato leggero verde;</p> <p>· sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;</p> <p>Calatino</p> <p>· odore: di fruttato leggero verde;</p>	<p>limite massimo del 40%.</p> <p>Val Tellaro</p> <p>Tonda Iblea</p> <p>non inferiore 70%. Altre varietà fino al limite massimo del 30%.</p> <p>Frigintini</p> <p>Moresca</p> <p>non inferiore 60%. Altre varietà fino al limite massimo del 40%.</p> <p>Gulfi</p> <p>Tonda Iblea</p> <p>non inferiore 90%. Altre varietà fino al limite massimo del 10%.</p> <p>Valle dell'Irminio</p> <p>Moresca</p> <p>non inferiore 60%. Altre varietà fino al limite massimo del 40%.</p> <p>Calatino</p> <p>Tonda Iblea</p> <p>non inferiore 60%. Altre varietà fino al limite massimo del 40%.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--



								<p>- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante.</p> <p>Trigona-Pancali</p> <p>odore: di fruttato medio verde;</p> <p>sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante</p>	<p>Trigona-Pancali</p> <p>Nocellara etnea</p> <p>non inferiore 60%. Altre varietà fino al limite massimo del 40%.</p>		
IGP Olio di Calabria	Calabria		Intera Regione	183.447	6.544	3,5%	385.243,07	<p>Odore fruttato di oliva verde o appena invaiata, note floreali e di carciofo, accompagnate da persistenti sentori di erba appena sfalciata, foglia, e pomodoro (verde/maturo). Al palato si fa apprezzare per la struttura armonica dei suoi costituenti, che lo rendono mediamente dotato di amaro e piccante, caratteristica questa riconducibile al contenuto fenolico medio-alto.</p>	<p>Carolea, Dolce di Rossano (Sin.: Rossanese), Sinopolese (Sin.: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (Sin.: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (Sin.: Roggianella), Ottobratica (Sinonimo: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (Sin.: Cassanese), Tonda di Strongoli, presenti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 90%. Il restante 10% può provenire da cultivar di olive autoctone di minore diffusione: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra,</p>	<p>Carolea, Dolce di Rossano (Sin.: Rossanese), Sinopolese (Sin.: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (Sin.: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (Sin.: Roggianella), Ottobratica (Sinonimo: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (Sin.: Cassanese), Tonda di Strongoli</p>	<p>Acidità max 0,50%</p> <p>Acido oleico ≥70 %</p> <p>Numero perossidi ≤ 12</p> <p>K232 ≤ 2,20</p> <p>K270 ≤ 0,20</p> <p>Polifenoli totali ≥ 200 ppm</p>



									Vraja, Agristigna, Corniola. Sono accettate, in virtù della loro funzione di impollinatori, le altre cultivar nazionali, in misura non superiore al 3%.		
IGP Olio di Puglia	Puglia		Intera Regione	380.500	nd		141.019,63	<p>Netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo. Al gusto si esprime con sentori vegetali, note di amaro e piccante di intensità variabile a cui possono associarsi note di mandorla verde e/o cardo, con un retrogusto di erba, carciofo, altri ortaggi e leggeri sentori di mandorla fresca.</p> <p>Fruttato di oliva mediana 2-8</p> <p>Amaro mediana 2-7</p> <p>Piccante mediana 2-7</p>	<p>Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio,</p> <p>Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Favolosa (o Fs-17), Leccino, Peranzana, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 70%. Possono, inoltre, concorrere altre varietà nazionali, fino ad un massimo del 30%.</p>	<p>Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio,</p> <p>Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Favolosa (o Fs-17), Leccino, Peranzana</p>	<p>Acidità max 0,40%</p> <p>Numero perossidi ≤ 10</p> <p>Esteri etilici: ≤ 20</p> <p>Biofenoli totali: ≥ 300 mg/kg</p> <p>di cui fenoli bioattivi ≥ 250 mg/kg</p>
DOP Terra d'Otranto	Puglia		Province di Lecce e Taranto	132.250	7.104	5,4%	11.884,12	<p>L'odore è fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con leggera sensazione di foglia ed il sapore anch'esso fruttato medio presenta un leggero sentore di amaro e piccante a seconda dell'epoca di raccolta.</p>	<p>Cellina di Nardò e Ogliarola (localmente denominata Ogliarola Leccese o Salentina) per almeno il 60%. Possono, altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.</p>	<p>Cellina di Nardò e Ogliarola</p>	<p>Acidità max 0,65 %</p> <p>num di perossidi ≤ 14</p> <p>K232 ≤ 2,20</p> <p>K270 ≤ 0,170</p> <p>Acido linoleico ≤ 13%</p>



											<p>Acido linolenico ≤ 0,8%</p> <p>Acido oleico ≥ 70%</p> <p>Valore del campesterolo ≤ 3,50</p> <p>Trinoleina ≤ 0,30</p>
DOP Riviera Ligure	Liguria	"Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese", "Riviera di Levante"	Intera Regione	15.790	2.354	14,9%	11.117,74	<p>Riviera dei Fiori</p> <p>odore fruttato maturo, sapore fruttato con sensazione decisa di dolce.</p> <p>Riviera del Ponente Savonese</p> <p>odore fruttato maturo, sapore fruttato con sensazione decisa di dolce.</p> <p>Riviera di Levante</p> <p>odore fruttato maturo, sapore fruttato con sensazione media di dolce ed eventuale leggera sensazione di amaro e piccante.</p>	<p>Riviera dei Fiori,</p> <p>varietà di olivo Taggiasca per almeno il 90%.</p> <p>Altre varietà in misura non superiore al 10%.</p> <p>Riviera del Ponente Savonese</p> <p>varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50%.</p> <p>Altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%</p> <p>Riviera di Levante è</p> <p>da sole o congiuntamente: Lavagnina, Razzola, Pignola e le cultivar locali</p>	<p>Taggiasca</p> <p>Lavagnina, Razzola, Pignola e le cultivar locali autoctone</p>	<p>Acidità max 0,5 %</p> <p>num di perossidi: ≤ 17</p> <p>K 232 ≤ 2,30</p> <p>K 270 ≤ 0,160</p>



									<p>autoctone per almeno il 65%.</p> <p>Altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%</p>		
DOP Terre Aurunche	Campania		Provincia di Caserta	8.848	36	0,4%	2.604,21	Fruttato di intensità medio-alta, presenta un buon tono di amaro e piccante, con tipiche note di carciofo e sentori mandorlati dolci.	<p>Sessana per non meno del 70 %;</p> <p>Corniola, Itrana e Tenacella da sole o congiuntamente, per non più del 30%.</p>	Sessana, Corniola, Itrana e Tenacella	<p>Acidità max 0,60</p> <p>Num di perossidi ≤ 13</p> <p>K 232 ≤ 2,10;</p> <p>Polifenoli totali: ≥ 130 mg/Kg.</p>
DOP Terre Tarentine	Puglia		Provincia di Taranto	36.000	1.848	5,1%	535	Sapore: fruttato con media sensazione di amaro e leggera sensazione di piccante	<p>Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio, in misura non inferiore all'80%, in percentuali variabili tra loro; il restante 20% è costituito da altre varietà minori</p>	Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio	<p>valore minimo del panel test: 6,5;</p> <p>Acidità max 0,6 %</p> <p>Numero perossidi: ≤12</p> <p>K232 ≤2,4;</p> <p>K270 ≤0,15;</p> <p>acido linoleico: ≤10%;</p> <p>acido linolenico: ≤0,9%;</p> <p>acido oleico: ≥70%;</p> <p>valore campesterolo: ≤3,5%;</p>



											trilinoeina: ≤0,2%.
DOP Umbria	Umbria	Colli Assisi-Spoleto Colli Martani Colli Amerini Colli del Trasimeno Colli Orvietani	Intera Regione	25.301	6.511	25,7%	105.472,68	<p>Colli Assisi-Spoleto odore fruttato forte e sapore fruttato con forte sensazione di amaro e piccante. Colli Martani</p> <p>odore fruttato medio forte e sapore fruttato con forte o media sensazione di amaro e piccante. Colli Amerini</p> <p>odore fruttato medio e sapore fruttato con media o leggera sensazione di amaro e piccante.</p> <p>Colli del Trasimeno odore fruttato medio leggero e sapore fruttato con media o leggera sensazione di amaro e piccante.</p> <p>Colli Orvietani odore fruttato medio e sapore fruttato con media sensazione di amaro e piccante.</p>	<p>Colli Assisi-Spoleto varietà Moraiolo (almeno 60%), Leccino e Frantoio (fino al 30%)</p> <p>Colli Martani varietà Moraiolo (almeno 20%), San Felice, Leccino e Frantoio (almeno 80%)</p> <p>Colli Amerini varietà Moraiolo (almeno 15%), Leccino, Frantoio e Rajo (fino al 85%)</p> <p>Colli del Trasimeno varietà Moraiolo e Dolce Agogia (almeno 15%), Leccino e Frantoio (almeno 65%)</p> <p>Colli Orvietani varietà Moraiolo (almeno 15%), Frantoio (fino al 30%), Leccino (fino al 60%)</p>	<p>Moraiolo</p> <p>Leccino</p> <p>Frantoio</p> <p>San Felice</p> <p>Rajo</p> <p>Dolce Agogia</p>	<p>Acidità max 0,65 %</p> <p>Punteggio al panel test ≥7</p> <p>polifenoli totali ≥100, 125 o 150 ppm a seconda della menzione aggiuntiva.</p>
DOP Penisola Sorrentina	Campania		Provincia di Napoli	2.126	85	4%	12.933,53	L'odore è fruttato. Il sapore è fruttato con media o debole sensazione di amaro e leggero sentore di piccante.	<p>Varietà Ogliarola o Minucciola presente negli oliveti per almeno il 65%; Rotondella, Frantoio, Leccino, presenti da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 35%. Possono concorrere altre</p>	<p>Ogliarola o Minucciola, Rotondella, Frantoio, Leccino</p>	<p>Acidità max 0,8 %</p> <p>Num perossidi ≤12</p> <p>K232≤2,20</p> <p>polifenoli totali ≥60 ppm</p>



									varietà di olivo per il restante 20%.		
DOP Pretuziano delle colline teramane	Abruzzo		Provincia di Teramo	5.800	222	3,8%	1.295,62	Odore e sapore fruttato medio con sensazioni di amaro e piccante.	Leccino, Frantoio e Dritta, presenti congiuntamente negli oliveti fino al 75%. Possono concorrere altre varietà locali minori di olivo come Tortiglione, Carboncella e Castiglione per il restante 25%.	Leccino, Frantoio, Dritta, Tortiglione, Carboncella e Castiglione	Acidità max 0,5 % Punteggio al panel test ≥6,5 Polifenoli totali >120 ppm. Num perossidi ≤12 acido oleico ≥ 72% Tocoferoli ≥70 ppm
DOP Terra di Bari	Puglia	Castel del Monte, Bitonto, Murgia dei Trulli e delle Grotte.	Provincia di Bari	99.500	25.619	25,7%	4.937.428,84	Castel del Monte odore fruttato intenso e sapore fruttato con sensazione media di amaro e piccante. Bitonto odore fruttato medio e sapore fruttato leggero con sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante. Murgia dei Trulli e delle Grotte odore fruttato leggero, sapore fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante.	Castel del Monte varietà Coratina (almeno 80%) Bitonto varietà Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina (almeno 80%) Murgia dei Trulli e delle Grotte odore fruttato leggero, sapore fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante.	Coratina, Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Cima di Mola	Acidità max 0,5% Punteggio al panel test ≥7 n perossidi ≤12 K232 ≤2,20 K270 ≤0,18%
DOP Monte Etna	Sicilia		Province di Catania, Enna e Messina	61.705	264	0,4%	21.162,07	Odore fruttato leggero e sapore anch'esso fruttato,	Varietà Nocellara Etna, presente negli oliveti in misura non	Nocellara Etna, Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola	acidità max 0,6%



								con lieve sensazione di piccante o di amaro.	inferiore al 65%. Possono concorrere altre varietà presenti nella zona quali Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino e Olivo di Castiglione, fino ad un massimo del 35%.	Messinese, Biancolilla, Brandofino e Olivo di Castiglione	Punteggio panel test ≥ 7 K232 $\leq 2,20$ K270 $\leq 0,15\%$ ac. linoleico $\leq 10\%$ ac. linolenico $\leq 0,8\%$ perossidi ≤ 12
DOP Laghi Lombardi	Lombardia	Sebino e Lario	Province di Como e Lecco	128	51	39,8%	Ola	Sebino odore fruttato medio leggero, sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante. Lario odore fruttato leggero, sapore fruttato leggero con eventuale sensazione di amaro e piccante.	Sebino varietà Leccino (almeno 40%), Frantoio, Casaliva, Pendolino, Sbresa (fino al 60%) Lario varietà Leccino, Frantoio, Casaliva (almeno 80%)	Leccino, Frantoio, Casaliva, Pendolino, Sbresa	Panel test ≥ 7 acidità max 0,55 perossidi ≤ 12 acido oleico $\geq 76\%$ K232 ≤ 2
DOP Lametia	Calabria		Provincia di Catanzaro	40.210	580	1,4%	51.417,67	Odore fruttato leggero e sapore fruttato delicato.	Carolea non inferiore al 90%. Altre varietà fino ad un massimo del 10%.	Carolea	Acidità max 5% Panel test $\geq 6,5$ Polifenoli ≥ 170 ppm num perossidi < 14 K232 ≤ 2 K270 $\leq 0,20$ polifenoli totali ≥ 170



DOP Lucca	Toscana		Provincia di Lucca	2.280	51	2,2%	1626,54	L'odore è fruttato di oliva da leggero a medio e il sapore è essenzialmente dolce, con sensazione di piccante o di amaro in relazione al grado di fruttato.	Varietà Frantoio, Frantoiano o Frantoiana presenti negli oliveti fino al 90%, e Leccino fino al 30% Altre fino al 15%	Frantoio, Frantoiano o Frantoiana, Leccino	Acidità max 0,5% Num perossidi ≤12 Acido oleico >72% Polifenoli totali >100 mg/l
DOP Aprutino Pescarese	Abruzzo		Provincia di Pescara	10.384	1.307	12,6%	13.273,39	Odore fruttato medio alto e sapore fruttato.	Varietà Dritta, Leccino e Toccolana, che devono essere presenti negli oliveti in misura non inferiore all'80%; altre varietà possono concorrere per il restante 20%.	Dritta, Leccino e Toccolana	Acidità max 0,6 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5 Polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm.
DOP Molise	Molise		Intera Regione	14.335	330	2,4%	10.600,85	Odore fruttato da leggero a medio e sapore anch'esso fruttato, con delicata sensazione di piccante o di amaro.	Varietà Aurina, Gentile di Larino, Oliva Nera di Colletorto e Leccino, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti nella regione quali Paesana Bianca, Sperone di Gallo, Olivastro e Rosciola, fino ad un massimo del 20%.	Aurina, Gentile di Larino, Oliva Nera di Colletorto e Leccino	Acidità max 0,5 % Punteggio al panel test maggiore di 6,5 Polifenoli totali maggiore di 100 ppm
DOP Dauno	Puglia	Alto Tavoliere, Basso Tavoliere, Gargano e Subappennino	Provincia di Foggia	52.300	1.565	3%	83.185,39	Alto Tavoliere odore fruttato medio con sensazione di frutta fresca e mandorlato dolce e sapore	Alto Tavoliere ottenuto dalla varietà Peranzana o	Peranzana o Provenzale, Coratina, Ogliarola	Acidità max 0,6 % Punteggio al panel test



								<p>fruttato. • Basso Tavoliere odore di fruttato e sapore fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro.</p> <p>Gargano odore fruttato medio con sensazione erbacea e sapore fruttato con retrogusto mandorlato.</p> <p>Subappennino odore fruttato medio con sentori di frutta fresca e sapore fruttato.</p>	<p>Provenzale (almeno 80%)</p> <p>Basso Tavoliere ottenuto dalla varietà Coratina (almeno 70%)</p> <p>Gargano ottenuto dalla varietà Ogliarola Garganica (almeno 70%)</p> <p>Subappennino ottenuto dalle varietà Ogliarola Garganica, Coratina e Rotondella (almeno 70%)</p>	Garganica e Rotondella	<p>maggiore o uguale a 6,5</p> <p>Polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm</p>
DOP Sardegna	Sardegna		Intera Regione	38.804	968	2,5%	152.166,02	<p>Odore è fruttato e il sapore, anch'esso fruttato, presenta sentori di amaro e piccante.</p>	<p>Varietà Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro e Semidana, presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, per almeno l'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti per il restante 20%.</p>	Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro e Semidana,	<p>Acidità max 0,5%,</p> <p>Punteggio al panel test maggiore o uguale a 7</p> <p>livello di polifenoli totali maggiore di 100 ppm</p>
DOP Tergeste	Friuli Venezia Giulia		Provincia di Trieste	106	27	25,4%	57,2	<p>Odore risulta fruttato medio mentre il sapore è fruttato, con sensazione di piccante che varia da leggera a media.</p>	<p>Belica o Bianchera, presente negli oliveti per almeno il 20%, e delle varietà Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino, presenti, da sole o congiuntamente, per il restante 80%.</p>	Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino,	<p>Acidità max 0,5 %</p> <p>Punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,8</p> <p>Livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 100 mg/kg.</p>



DOP Terre di Siena	Toscana		Provincia di Siena	15.000	609	4%	10.979,69	L'odore è fruttato e il sapore, anch'esso fruttato, è accompagnato frequentemente da aroma piccante abbastanza deciso.	Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo, presenti negli oliveti singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente per almeno l'85%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 15%.	Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo	Acidità max 0,5 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 7 Polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm.
IGP Toscano	Toscana	Seggiano, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline Senesi, Colline di Firenze, Montalbano, Monti Pisani.	Intera Regione	83.070	64.305	77,4%	391.099,68	L'odore è fruttato, accompagnato da aroma di mandorla, carciofo, frutta matura, verde di foglia. Sono presenti note spiccate ed equilibrate di amaro piccante.	Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razaio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro simili, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%.	Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razaio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello	Acidità max fra 0,5 e 0,6 g % livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 60 ppm.
DOP Tuscia	Lazio		Provincia di Viterbo	14.560	362	2,5%	7.351,19	L'odore è fruttato e ricorda il frutto sano e fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Il sapore è fruttato medio, con	Frantoio, Leccino e Caninese, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 90%.	Frantoio, Leccino e Caninese	Acidità max fra 0,5 e 0,6 % polifenoli totali maggiore o



								retrogusto equilibrato di amaro e piccante.	Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al restante 10%.		uguale a 60 ppm.
DOP Val di Mazara	Sicilia		Province di Palermo e Agrigento	46.240	4.046	8,7%	745.115,77	L'odore è fruttato con eventuale sentore di mandorla, mentre il sapore è fruttato e vellutato, con retrogusto dolce.	Varietà Biancolilla, Nocellara del Belice e Cerasuola, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 90%. Possono concorrere altre varietà quali Ogliarola Messinese, Giarraffa e Santagatese, in misura non superiore al restante 10%.	Biancolilla, Nocellara del Belice e Cerasuola	Acidità max 0,5 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5.
DOP Valdemone	Sicilia		Provincia di Messina	36.500	98	0,3%	1842	L'odore è fruttato, con profumo di oliva fresca e sentori di erbe, fiori e piante spontanee caratteristici degli oliveti del territorio di produzione. Il sapore è fruttato di oliva fresca con leggera sensazione di amaro e retrogusto di mandorla, frutta fresca, pomodoro e cardo.	Varietà Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta, presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, per almeno il 70%. Possono concorrere per il restante 30% le varietà Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Brandofino e Verdello.	Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta	Acidità max 0,7 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 7.
DOP Valle del Belice	Sicilia		Provincia di Trapani	27.000	757	2,8%	15.508,36	Sapore è fruttato da medio ad intenso, con sensazione di amaro da medio ad intenso e di piccante da leggero ad intenso.	Varietà Nocellara del Belice, presente negli oliveti per almeno il 70%. Possono concorrere per il restante 30% le varietà Giarraffa, Ogliarola Messinese, Cerasuola, Buscionetto, Santagatese,	Nocellara del Belice	Acidità max 0,5 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 7 Livello di polifenoli totali maggiore o



									Biancolilla ed altre varietà minori.		uguale a 100 ppm.
DOP Valli Trapanesi	Sicilia		Provincia di Trapani	27.000	1.576	5,8%	82.362,75	Odore netto di oliva, con eventuali note erbacee. Il sapore è fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante.	Varietà Nocellara del Belice e Cerasuola, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno l'80%. Possono concorrere per il restante 20% altre varietà di olivo.	Nocellara del Belice e Cerasuola	Acidità max 0,5 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5.
DOP Veneto	Veneto	Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa	Province di Verona, Vicenza, Treviso e Padova	5.137	371	7,2%	32.357,91	Veneto Valpolicella odore fruttato leggero e sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato. Veneto Euganei e Berici odore fruttato di varie intensità e sapore fruttato con leggera sensazione di amaro. Veneto del Grappa odore fruttato di varie intensità e sapore fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi.	Veneto Valpolicella varietà Grignano o Favarol (almeno 50%), Leccino, Casaliva, Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop (fino al 50%) Veneto Euganei e Berici Leccino e Rasara (almeno 50%), Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso (fino al 50%), Veneto del Grappa varietà Frantoio e Leccino (almeno 50%), Grignano, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Padanina (fino al 50%)	Grignano, Favarol, Leccino, Casaliva, Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop, Rasara, Marzemino, Riondella, Matosso, Padanina	Acidità max fra 0,5 e 0,6 %. Punteggio al panel test è maggiore o uguale a 7,5.
DOP Vulture	Basilicata		Provincia di Potenza	9.269	100	1%	6.126,00	Il sapore è quello tipico delle olive giunte a piena maturazione, dolce o	Ogliarola del Vulture deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. In misura massima del	Ogliarola del Vulture	Acidità max 0,38 %; Num perossidi ≤ 10;



								leggermente amaro e con sentori di piccante.	40% possono concorrere, da sole o congiuntamente, le varietà Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino, Rotondella, Laudiola e Nocellara.		Polifenoli totali: ≥ 150 ; K 232: $\leq 2,0$.
DOP Alto Crotonese	Calabria		Provincia di Crotonese	23.000	121	0,5%	0	Odore di oliva delicato e sapore fruttato leggero.	Varietà Carolea, che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%; per il restante 30% possono concorrere da sole o congiuntamente le cultivar: Pennulara, Borgese, Leccino, Tonda di Strongoli e Rossanese.	Carolea	Acidità max 0,7 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5 Polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm.
DOP Cilento	Campania		Provincia di Salerno	42.750	721	1,7%	37.371,29	Odore fruttato medio leggero e sapore fruttato con medio o debole sentore di amaro e piccante.	Varietà Pisciotiana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino, che devono essere presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non inferiore all'85%. Per il restante 15% possono concorrere olivi di altre varietà fra quelle presenti nel territorio di produzione.	Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino	Acidità max 0,7 % Polifenoli totali maggiore di 80 ppm.
DOP Collina di Brindisi	Puglia		Provincia di Brindisi	63.950	2.287	3,6%	46.713,94	Odore fruttato medio leggero e sapore fruttato con leggera percezione di amaro e piccante.	Ogliarola Salentina in misura non inferiore al 70%; per il restante 30% da altre varietà diffuse sul territorio fra cui Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino e	Ogliarola Salentina	Acidità max 0,8 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5.



									Piccoline che possono essere presenti negli oliveti da sole o congiuntamente.		
DOP Colline di Romagna	Emilia Romagna		Province di Rimini e di Forlì-Cesena	4.570	73	1,6%	0	Odore fruttato di oliva medio o intenso e con possibile lieve sentore di erba o foglia. Il sapore è fruttato di oliva con leggera percezione di amaro e piccante ed eventuale sentore di mandorla, carciofo e pomodoro.	Varietà Correggiolo e Leccino, rispettivamente presenti negli oliveti in misura non inferiore al 60% e non superiore al 40%. Altre varietà locali minori quali Pendolino, Moraiolo e Rossina, possono concorrere fino ad un massimo del 10%.	Correggiolo e Leccino	Acidità max 0,5 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 7.
DOP Colline salernitane	Campania		Provincia di Salerno	42.750	684	1,6%	73.119,48	Odore fruttato medio alto e sapore fruttato con media o debole percezione di amaro e leggera sensazione di piccante.	Varietà Rotondella, Frantoio, Carpelleso o Nostrale, presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 65% e delle varietà Ogliarola e Leccino in misura non superiore al 35%.	Rotondella, Frantoio, Carpelleso o Nostrale	Acidità max 0,7 % livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm.
DOP Colline Teatine	Abruzzo	Frentano, Vastese	Provincia di Chieti	23.250	281	1,2%	21.765,33	Frentano odore fruttato con sensazione erbacea e sapore fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante. Vastese odore fruttato con leggero sentore di foglia, sapore fruttato con leggera sensazione di amaro.	Frentano varietà Gentile di Chieti (almeno 60%) e Leccino (fino al 30%), altre varietà fino al 10%. Vastese varietà Gentile di Chieti (fino al 40%), Leccino (almeno 30%), Moraiolo e Nebbio (almeno 10%).	Gentile di Chieti, Leccino	Acidità max 0,6 % Punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5 Livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm



DOP Brisighella	Emilia Romagna		Provincia di Ravenna e Forlì Cesena	3.417	135	3,9%	2.135,34	L'odore è fruttato medio o forte con sensazione netta di erbe e/o ortaggi. Il sapore è fruttato, con leggero sentore di amaro e leggero-medio sentore di piccante.	Nostrana di Brisighella, che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%; varietà diverse possono concorrere per il restante 10%.	Nostrana di Brisighella	Acidità max 0,3% Num di Perossidi: ≤ 13 K232: ≤ 2,0; K270: ≤ 0,20; Acido Linoleico: ≥ 8 % Acido Oleico: ≥ 74 % Limite minimo contenuto in polifenoli: ≥ 200 ppm
DOP Canino	Lazio		Provincia di Viterbo	14.560	584	4%	7.303,53	Odore fruttato che ricorda il frutto fresco, raccolto al punto di maturazione ideale; sapore deciso con retrogusto amaro e piccante.	Varietà Caninese e cloni derivati, ovvero Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, presenti negli oliveti in misura non inferiore al 95%. Possono concorrere altre varietà di olivi, presenti negli oliveti fino ad un massimo del 5%.	Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio	Acidità massima totale di 0,5 g per 100 g di olio. numero di perossidi ≤ 10 Meq02/Kg.
DOP Cartoceto	Marche		Provincia di Pesaro Urbino	756	48	6,3%	2.519,69	Odore varia da leggermente a mediamente fruttato di oliva verde, con lieve sentore di erbaceo ed eventuale profumo di mela acerba e mandorla verde. Il sapore è armonico con sensazione variegata di fruttato verde, dolce, amaro e piccante, con eventuale retrogusto di mandorla verde e carciofo.	Varietà Leccino, Frantoio e Raggiala, che devono essere presenti negli oliveti in misura non inferiore al 70 %, da sole o congiuntamente. Per il restante 30% possono essere presenti olivi di altre varietà specificate.	Leccino, Frantoio e Raggiala	Acidità max 0,5% Punteggio panel test ≥7 perossidi ≤12 Polifenoli totali ≥100



DOP Colline Pontine	Lazio		Provincia di Latina	12.000	262	2,2%	21.053,11	L'aroma è fruttato da medio ad intenso, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante. La percezione dell'amaro e del piccante varia da leggera a media. Particolare è il sentore di pomodoro verde.	Itrana dal 50% al 100% e delle cultivar Frantoio e Leccino, presenti negli uliveti fino ad un massimo del 50%. La presenza di altre varietà di olivo è tollerata nel limite del 10%.	Itrana, Frantoio e Leccino	Acidità max 0,6 % Polifenoli superiore a 100 mg/kg.
DOP Seggiano	Toscana		Comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano e parte del comune di Castell'Azzara in provincia di Grosseto	17.500	81	0,46%	0	Odore fruttato fresco con note erbacee e di carciofo e aromi secondari di frutta bianca, sapore pulito e netto di oliva con una perfetta armonia tra amaro e piccante.	Olivastra Seggianese, presente negli uliveti in misura non inferiore all'85%.	Olivastra seggianese	Acidità max 0,50%; Perossidi: valore massimo 12; K232: max 2.20; K270: max 0.20; Percentuale di acidi grassi insaturi: uguale o superiore al 78% Polifenoli totali: superiore a 200 ppm;

Fonte: RRN su Disciplinari produzione oli IG



Allegato 2: Venti anni di IG nell'olio di oliva: le produzioni certificate

Produzione certificate di olio certificato(tonnellate)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Alto Crotonese			-	5.331	15.993			1.587	1.587	2.165		-		-	10.000				-
Aprutino Pescarese	61.649	131.083	33.918	83.486	75.611	77.317	51.456	63.596	60.716	63.972	66.305	85.005	58.687	47.343	50.240	34.603	49.372	50.874	34.220
Brisighella	16.765	1.807	13.423	8.615	15.749	8.243	11.504	18.597	19.872	5.715	11.769	19.090	5.862	10.170	8.429	13.338	14.136	13.716	16.899
Bruzzo	29.719	68.625	19.588	107.206	133.380	119.441	61.651	326.640	122.443	249.265	76.551	236.340	256.102	247.880	96.082	112.575	20.682	27.759	27.444
Canino	109.464	115.913	82.391	141.663	124.681	56.475	132.493	83.812	63.095	79.705	99.255	74.300	93.845	72.310	51.784	49.460	29.628	55.214	59.273
Cartoceto				-	7.241	8.585	8.084	16.822	13.209	7.340	16.893	3.522	12.300	4.710	10.800	12.598	14.207	3.953	4.954
Chianti Classico	96.093	350.124	105.418	105.130	82.433	131.664	96.848	111.817	110.244	153.510	154.419	118.961	142.349	106.944	61.501	112.865	87.285	117.660	116.115
Cilento	2.061	12.629	18.272	32.234	29.934	39.085	38.215	34.983	28.290	38.457	24.538	54.268	24.212	52.020	66.976	53.249	69.996	28.078	56.917
Collina di Brindisi	22.494	44.441	37.873	63.511	72.230	65.057	59.404	38.390	44.737	43.206	46.665	49.390	35.883	41.710	37.570	41.896	24.361	42.087	29.583
Colline di Romagna			1.590	3.236	10.360	6.932	11.104	17.733	15.150	13.888	9.868	5.110	6.790	4.370	6.480	5.043	6.961	7.300	7.224
Colline Salernitane	7.568	6.515	32.430	22.354	63.092	19.269	9.952	27.223	18.229	16.504	50.002	18.600	64.825	37.390	76.098	57.934	109.738	84.290	46.704
Colline Teatine	17.418	86.619	58.080	50.137	55.306	63.350	47.496	40.078	28.659	35.887	45.488	82.363	80.460	68.230	88.176	44.759	27.256	39.070	20.950
Dauno	142.920	15.957	111.493	146.892	185.243	178.859	90.151	110.451	168.346	110.114	218.356	240.260	183.000	28.160	289.900	185.040	130.074	258.487	369.920
Garda	121.608	127.905	141.904	149.667	222.717	227.882	225.251	323.447	265.285	271.651	418.136	243.899	230.739	259.228	160.004	237.950	262.490	266.979	231.874
Laghi Lombardi	2.821		3.364	3.310	2.283	3.929	4.911	6.788	7.450	8.987	8.509	10.430	12.275	4.440	7.856	7.610	9.609	7.306	2.391
Lametia	68.500	81.046	14.469	11.000	4.750	4.994	2.897	6.101	2.980	4.460	9.000	51.983	107.845	106.868	33.225	62.413	45.649	11.195	31.480
Lucca					2.456	15.613	17.834	11.477	11.988	8.821	7.212	6.310	8.944	8.420	3.293	6.732	6.763	8.700	6.038
Molise				5.354	4.720	25.329		10.191	25.455	29.062	21.000	26.500	26.500	6.770	39.000	18.433	33.709	26.857	48.297
Monte Etna				13.147	10.821	39.997	2.788	31.755	25.215	35.995	13.862	31.670	9.395	25.370	29.300	28.568	12.292	34.785	13.693
Monti Iblei	69.013	55.573	29.050	133.412	108.636	170.073	78.610	261.602	198.353	244.672	199.840	329.450	228.468	230.160	219.800	215.082	298.035	246.552	206.778
Penisola Sorrentina	3.455	7.477	15.016	11.502	9.667	12.784	8.017	7.284	16.416	5.869	3.076	9.260	17.047	11.400	181	16.034	20.009	4.532	22.153
Pretuziano delle Colline teramane						777	1.878	2.759	7.458	3.552	6.445	7.890	8.890	2.140	8.738	1.112	13.928	10.015	8.064
Riviera Ligure	275.850	628.700	615.790	411.170	371.125	458.911	419.713	169.090	445.766	482.123	490.933	443.560	468.680	599.720	341.845	582.390	326.334	475.000	510.000
Sabina	26.664	128.804	83.791	128.949	123.000	183.053	179.022	197.237	220.000	193.749	208.342	151.430	205.850	162.310	251.648	280.108	139.482	174.910	136.197
Sardegna						10.000	76.966	71.311	122.454	92.086	137.713	241.690	168.600	173.710	95.373	187.992	136.463	142.336	122.061
Tergeste								1.138	1.449	1.456	1.970	1.870	800	5.810	880	1.070	1.922	1.680	2.000
Terra di Bari	522.432	817.026	246.825	942.072	1.037.089	1.249.618	1.361.329	2.101.911	2.126.879	2.453.908	3.314.560	3.783.065	3.138.469	3.160.454	3.641.366	2.443.767	3.875.694	4.830.353	3.288.220
Terra d'Otranto	9.482	6.692	44.546	34.773	40.079	29.219	14.979	17.852	48.726	11.071	68.890	48.487	48.487	11.950	36.512	56.462	34.105	40.385	41.525



Terre di Siena	27.300	19.067	47.116	14.504	52.699	47.038	37.581	98.921	44.802	71.446	49.323	35.772	28.404	5.640	15.007	24.856	20.094	28.834	21.848
Terre Tarentine						-	-	-	-			-	-	115	115	-			-
Toscana	1.664.989		1.797.400	1.571.200	3.217.100	3.352.090	2.748.750	2.659.553	4.362.302	3.908.886	3.654.942	2.933.474	3.588.235	2.372.240	2.445.290	2.556.154	2.081.405	2.511.286	2.625.080
Tuscia						13.678	57.018	29.630	28.346	29.704	41.245	72.110	66.089	36.020	134.638	19.829	7.474	13.883	36.943
Umbria	584.079	624.602	585.487	557.014	585.624	621.135	634.025	545.022	650.222	557.642	813.623	553.630	576.236	484.867	360.583	409.921	455.349	462.265	485.264
Val di Mazara			65.576	103.075	221.518	234.388	417.039	758.608	675.121	818.804	557.786	664.510	864.215	941.160	1.107.772	1.634.461	1.082.084	1.166.109	1.062.513
Valdemone					7.927	1.080	4.765	11.975	12.345	3.264	1.170	6.270	980	3.140	600	2.482		8.310	4.094
Valle del Belice					5.575	15.073	28.853	29.674	75.796	87.570	93.049	43.674	87.392	46.522	67.300	166.396	65.603	70.406	64.621
Valli Trapanesi	160.850	135.770	82.439	163.222	139.992	256.102	161.003	217.100	244.473	225.331	238.875	203.094	323.322	225.470	195.500	387.488	256.597	265.451	229.432
Veneto		-	11.462	17.062	41.346	34.707	64.566	47.042	47.951	43.242	44.301	64.652	44.695	56.659	48.921	51.854	87.075	123.114	39.071
Colline Pontine										19.013		22.780	24.946	8.671	23.663	11.611	15.399	13.404	10.755
Irpinia-Colline dell'Ufita										7.388	4.467	5.800	1.811	732	2.800	3.195	3.438	2.258	2.293
Seggiano											661	3.255	4.315	1.270	2.745	2.579	5.249	19.307	4.136
Terre Aurunche												-	-	-	3.000	2.888	710		4.137
Vulture												5.750	9.220	8.302	16.057	2.733	3.668	13.302	1.089
Totale	4.043.195	3.466.376	4.298.710	5.040.228	7.080.378	7.781.748	7.166.153	8.509.194	10.361.807	10.439.481	11.229.038	10.989.474	11.265.164	9.680.795	10.147.049	10.160.248	10.277.440	12.505.979	11.108.192

Fonte: Ismea su dati Enti di Certificazioni



Allegato 3: Una proposta peer un Disciplinare nazionale DOP

La proposta di disciplinare nazionale **disciplinare DOP** è strategica per supportare il made in Italy del distretto olivicolo oleario nel mondo, poiché se da un lato le diverse **IG** che nel complesso ammontano a 47 (42 DOP e 45 IGP) che collocano l'Italia al primo posto in Europa e rappresentano un grande serbatoio di biodiversità dall'altro si evidenzia la fragilità nella commercializzazione del prodotto. Infatti a fronte però di un così elevato numero di certificazioni, che copre anche in maniera capillare le diverse aree vocate, i volumi che effettivamente raggiungono la certificazione restano ancora intorno alla soglia delle 10.000, pari al 2-3% della produzione nazionale.

È evidente quindi che per valorizzare l'olivicoltura italiana costituita da tanta biodiversità e qualità ma di assoluta frammentazione anche nell'ambito delle certificazioni è necessario un Disciplinare **DOP** che preveda 3 sottozone: Nord, Centro, Sud e isole, costituito, oltre alle cultivar diffuse a livello nazionale (Frantoio, Moraiolo e Leccino) in larga presenza, per ciascuna Regione di cultivar locali.

Il progetto ha l'ambizione di convertire almeno il 50% del prodotto in IG e la relativa superficie corrispondente.

1. SOTTOZONA SUD ITALIA E ISOLE

Regioni

[Molise](#), [Campania](#), [Puglia](#), [Basilicata](#), [Calabria](#), Sicilia e Sardegna

Caratteristiche chimiche

Acidità max 0,5%

Num perossidi max 10

Polifenoli > 150 ppm

Composizione varietale degli impianti

Massimo 30%: Frantoio, Moraiolo e Leccino

Almeno 70% varietà locali/tipiche del territorio quali:

Molise: Aurina, Gentile di Larino, Oliva Nera di Colletorto e altre varietà tipiche del territorio

Campania: Pisciotana, Rotondella, Ogliarola, Salella, Ravece, Ogliarola, Marinese, Olivella, Ruveia, Vigna della Corte, Sessana, Corniola, Itrana e Tenacella, Ogliarola o Minucciola, Rotondella, Carpelleso o Nostrale e altre varietà tipiche del territorio

Puglia: Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Favolosa (o Fs-17), Peranzana, Cellina di Nardò e Ogliarola, Coratina, Ogliarola, Coratina, Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Cima di Mola, Peranzana o Provenzale, Coratina, Ogliarola Garganica e Rotondella e altre varietà tipiche del territorio



Basilicata: Ogliarola del Vulture, Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Cannellino, Rotondella, Laudiola e Nocellara e altre varietà tipiche del territorio

Calabria: Carolea, Pennulara, Borgese, Tonda di Strongoli e Rossanese.; Tondina, Rossanese o Dolce di Rossano, Grossa di Cassano, Carolea, Dolce di Rossano (Sin.: Rossanese), Sinopolese (Sin.: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (Sin.: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (Sin.: Roggianella), Ottobratica (Sinonimo: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (Sin.: Cassanese), Tonda di Strongoli e altre varietà tipiche del territorio

Sicilia: Aitana, Biancolilla, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Cerasuola, Crastu, Erbano, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Moresca, Nasitana, Nerba, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese, Ogliarola messinese, Olivo di Mandanici, Pircuddara, Santagatese, Tonda Iblea, Vaddarica, Verdello, Verdese, Zaituna e loro sinonimi. Tonda Iblea, Moresca, Nocellara etnea, Nocellara Etnea, Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino e Olivo di Castiglione, Biancolilla, Nocellara del Belice e Cerasuola, Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta, Nocellara del Belice, Giarraffa, Ogliarola Messinese, Cerasuola, Buscionetto, Santagatese, Biancolilla ed altre varietà minori, Cerasuola e altre varietà tipiche del territorio

Sardegna: Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro e Semidana e altre varietà tipiche del territorio

2. SOTTOZONA CENTRO ITALIA

Regioni

Abruzzo, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

Caratteristiche chimiche olio

Acidità max 0,5%

Num perossidi max 8

Polifenoli > 300 ppm

Varietà

Massimo 70%: Frantoio, Moraiolo e Leccino

Almeno 30% varietà locali/tipiche del territorio quali:

Abruzzo: Dritta, Tortiglione, Carboncella e Castiglione, Dritta, e Toccolana, Gentile di Chieti, Rustica e Gentile dell'Aquila, Intosso e altre varietà tipiche del territorio

Toscana: Correggiolo, Americano, Arancino, Ciliegino, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzerò, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello, Olivastra Seggianese e altre varietà tipiche del territorio

Umbria: San Felice, Rajo, Dolce Agogia, Nostrale di Rigali, Borgiona, Favolosa (o Fs17) e altre varietà tipiche del territorio



Marche: Raggiola, Ascolana Tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia /Raggiola, Rosciola dei Colli Esini, Sargano di Fermo e altre varietà tipiche del territorio

Lazio: Itrana, Canino, Caninese e cloni derivati, Pendolino, Maurino e altre varietà tipiche del territorio

3. SOTTOZONA ITALIA DEL NORD

Regioni

Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna

Caratteristiche chimiche olio

Acidità max 0,5%

Num perossidi max 8

Polifenoli > 200 ppm

Varietà

Massimo 60%: Frantoio, Moraiolo e Leccino

Almeno 40% varietà locali/tipiche del territorio quali:

Liguria: Taggiasca, Lavagnina, Razzola, Pignola e le cultivar locali autoctone e altre varietà tipiche del territorio

Lombardia: Casaliva, Pendolino, Sbresa, Garda, Casaliva, Bresciano e Orientale, Casaliva, Trentino, Casaliva, Pendolino e altre varietà tipiche del territorio

Trentino Alto Adige: Casaliva, Pendolino, Sbresa, Garda, Casaliva, Bresciano e Orientale, Casaliva, Trentino, Casaliva, Pendolino e altre varietà tipiche del territorio

Veneto: Grignano, Favarol, Casaliva, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop, Rasara, Marzemino, Riondella, Matosso, Padanina, Casaliva, Pendolino, Sbresa, Garda, Casaliva, Bresciano e Orientale, Casaliva, Trentino, Casaliva, Pendolino e altre varietà tipiche del territorio

Emilia Romagna: Correggiolo, Nostrana di Brisighella e altre varietà tipiche del territorio



Rete Rurale Nazionale
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Via XX Settembre, 20 Roma

    RETERURALE.IT

Pubblicazione realizzata con il contributo FEASR (Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale)
nell'ambito del Programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020

