

Nel museo nazionale di Taranto sono conservati crateri, idra e anfore decorati con scene mitologiche ove l'olivo è protagonista, e stateri e dracme taranthee del VI-V sec. a.C. che riportano satiri coronati di ulivo.

Taranto magno-greca era famosa nell'orbe ellenico per i suoi unguenti e balsami ed il rinvenimento di recipienti ceramici e di bronzo di raffinata manifattura lo testimoniano. Le olive provengono da oliveti situati nella zona di produzione e a tal fine i produttori iscrivono i propri impianti in un elenco debitamente attivato e aggiornato dall'Organismo di Controllo.

Le operazioni di produzione, trasformazione, di confezionamento ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche le operazioni di imbottigliamento sono effettuate nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Terre Tarentine», garantendo che il controllo effettuato dall'organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata e garantisce la completa tracciabilità del prodotto. I produttori che intendono porre in commercio l'olio extravergine con tale denominazione, al fine di assicurare la rintracciabilità del prodotto, devono iscrivere i propri impianti di trasformazione, in appositi elenchi tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo, denunciando annualmente il quantitativo di olive trasformate e l'indicazione del quantitativo di olio prodotto.

#### 4.5 Metodo di ottenimento

L'olio extravergine di oliva «Terre Tarentine» è ottenuto dalle varietà di olivo Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio presenti da sole, o congiuntamente in misura non inferiore all'80%, in percentuali variabili tra loro. Il restante 20% è costituito da altre varietà minori presenti negli oliveti della zona di produzione.

La produzione massima di olive per pianta non può superare i kg 60 negli oliveti con sesto di impianto intensivo e di kg 120 in quelli con sesto tradizionale.

La raccolta deve essere effettuata, a partire dal mese di ottobre e non oltre il mese di gennaio, con procedure che prevedono il distacco delle drupe direttamente dalla pianta.

Il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata in cui sono state raccolte utilizzando contenitori atti a garantire l'integrità delle drupe.

Le olive possono rimanere nel frantoio, prima della molitura, opportunamente stoccate in recipienti rigidi ed aerati, al massimo per 72 ore.

L'estrazione dell'olio extravergine di oliva «Terre Tarentine» deve avvenire in frantoi autorizzati con l'impiego di acqua potabile a temperatura non superiore a 30° C.

La resa massima delle olive in olio non deve superare il valore del 22%.

#### 4.6 Legame

L'olivicoltura rappresenta un importante comparto produttivo e riveste un ruolo fondamentale nella economia della zona.

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva «Terre Tarentine» è situata sul versante occidentale della provincia di Taranto, esposta a mezzogiorno e protetta a nord dalle alture delle Murge, possiede aspetti agronomici altamente specializzati e caratteristiche pedoclimatiche favorevoli proprie dell'Arco Jonico Tarantino, godendo di un clima mite. I terreni sono sabbiosi, profondi, in prevalenza del tipo rosso-bruni con scheletro, da assente ad abbondante, composto da ciottoli silicei e calcareo-marmosi; la permeabilità è variabile da medio-alta a molto alta. Il contenuto in argilla non supera il 20%, mentre quello in calcare è al massimo pari al 5%.

Il clima è caldo-arido, le precipitazioni medie vanno da un minimo di 10 mm circa nel mese di luglio ad un massimo di 80 mm circa nel mese di novembre; la temperatura media annua si aggira intorno ai 15-16° C, con punte minime di circa 9° C e massime di 30° C.

Il legame tra la produzione oleicola e la provincia di Taranto si ritrova nella storia di tale territorio, nei moltissimi documenti storici e letterari i quali testimoniano come l'olivo, nell'area geografica in questione, caratterizzi in maniera fondamentale, oltre che per un rilevante motivo paesaggistico, gli aspetti socio-economici di tale territorio.

#### 4.7 Struttura di controllo

Nome: Camera di commercio di Taranto

Indirizzo: viale Virgilio, 19 - 74100 Taranto.

#### 4.8 Etichettatura

L'olio extravergine di oliva deve essere impresso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

Il nome della denominazione 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.

#### 4.9 Condizioni nazionali.

04A11616

PROVVEDIMENTO 22 novembre 2004.

**Iscrizione della denominazione «Cartoceto» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

**IL DIRETTORE GENERALE  
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE**

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1897/2004 della commissione del 29 ottobre 2004, la denominazione «Cartoceto» riferita agli oli extravergine di oliva, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Cartoceto», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Cartoceto», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1897/2004 del 29 ottobre 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Cartoceto» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 22 novembre 2004

*Il direttore generale: ABATE*

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «CARTOCETO»

## Art. 1.

## Denominazione

La denominazione di origine protetta «Cartoceto» è riservata all'olio extra vergine di oliva che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2.

## Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta «Cartoceto» è prodotta con olive provenienti prevalentemente dalle cultivar Raggiola, Frantoio e Leccino, nei rapporti di seguito descritti.

Nell'ambito dell'oliveto iscritto nell'elenco della D.O.P., dette cultivar principali sono presenti in misura non inferiore al 70% congiuntamente o singolarmente.

È ammessa la presenza, fino a un massimo complessivo del 30%, di varietà diverse: Raggia, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Carboncella, Nebbia, Rosciola ammesse congiuntamente o singolarmente.

## Art. 3.

## Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione della D.O.P. «Cartoceto» sono prodotte nei territori collinari dei comuni vocati all'olivicoltura aventi le caratteristiche e il livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

La zona di produzione comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio e parte di quello di Fano che si identifica in cartografia con tutto il versante collinare nord delimitato dalla s.s. Flaminia fino all'incrocio con la s.s. Adriatica (versante sud) ed il confine amministrativo (versante nord).

## Art. 4.

## Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Cartoceto» sono quelle tradizionali atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche, analitiche-organolettiche, previste dal presente disciplinare. La produzione massima delle olive non supera la quantità di kg 9000/ha per i nuovi impianti (sesto dinamico, irrigui, particolarmente fertili con esposizione climatica più favorevole); il limite produttivo per i vecchi impianti tradizionali è di 7.500 kg/ha mentre negli oliveti promiscui la produzione media per pianta è di circa kg 20.

Gli oliveti di nuovo impianto, conformi alle caratteristiche del comma precedente, sono ammessi alla produzione della D.O.P. «Cartoceto» a partire dal terzo anno di messa a dimora delle piantine (mediamente di due anni).

La raccolta delle olive per la produzione della D.O.P. «Cartoceto» avviene, all'inizio dell'invaiaura che nel comprensorio olivicolo delimitato si avverte generalmente dalla seconda decade di ottobre per la cultivar Leccino e dal primi di novembre per le varietà Raggiola, Frantoio e le altre, di cui all'art. 2; la raccolta deve terminare entro il 25 novembre.

Al fine di combattere e salvaguardare gli impianti produttivi ed i raccolti dalle eventuali malattie, si dovranno prevedere opportuni trattamenti contro il *Dacus oleae*, a partire da fine luglio/primi di agosto mentre l'ultimo trattamento non dovrà mai essere effettuato oltre il 10 settembre, e contro la Fusaggine con trattamenti nel periodo invernale ed estivo.

I metodi di raccolta delle drupe devono essere di tipo tradizionale: manuale, con pettinatura o a mano, i sistemi meccanici ammessi sono quelli di tipo a rastrello pneumatici o elettrici; le raccolte per scuotimento della pianta, abbacchiatura o abscissione sono espressamente vietate. Le olive devono essere conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati in modo idoneo ad evitare danni al frutto.

## Art. 5.

## Modalità di oleificazione

La D.O.P. «Cartoceto» è ottenuta esclusivamente da olive sane, provenienti dalla zona di cui all'art. 3 e molite in oleifici siti nel territorio medesimo. L'olio prodotto è imbottigliato in opifici ricadenti nello stesso territorio della D.O.P.

La molitura delle olive deve avvenire entro il più breve tempo possibile dalla raccolta e comunque non oltre 48 ore dalla raccolta. Le olive dovranno sostare nei frantoi solo per poche ore e vi dovranno essere portate, su autorizzazione del responsabile di produzione del frantoio. I metodi ammessi sono quelli universalmente noti, di tipo tradizionale o continuo; si dovranno rigorosamente mantenere in tutto il ciclo estrattivo i parametri di temperatura fissati dal regolamento CE 2568/91, osservando le seguenti prescrizioni che tengono conto e pongono in relazione il tipo di frangitura, le temperature e i tempi di gramolazione con il grado d'invaiaura ed il periodo di raccolta delle olive:

Modo	Molitura tradizionale molazze	Molitura tradizionale molazze	Molitura continuo molazze	Molitura continuo molazze	Molitura continuo frangitore	Molitura continuo frangitore
Frangitura a martelli . . . . .	—	—	—	—	x	x
Frangitura a molazze . . . . .	x	x	x	x	—	—
Temperatura di gramolazione . . . . .	< 20°C	> 25°C	< 25°C	> 25°C	< 25°C	> 25°C
Tempo di gramolazione . . . . .	25'	20'	30'	20'	40'	30'
Grado di invaiaura . . . . .	< 50%	> 50%	< 50%	> 50%	< 50%	> 50%
Periodo raccolta:						
Leccino . . . . .	15.10/5.11	15.10/5.11	15.10/5.11	15.10/5.11	20.10/10.11	20.10/10.11
Frantoio Raggiola . . . . .	5.11/25.11	5.11/25.11	5.11/25.11	5.11/25.11	10.11/30.11	10.11/30.11

Non è ammesso il metodo di trasformazione noto come «ripasso» (doppia centrifugazione della pasta delle olive senza interruzione), né è consentito fare uso di prodotti chimici o biochimici durante la trasformazione delle olive in olio; è consentito solo l'uso d'apparecchiature di filtraggio di tipo meccanico.

Il trasporto e la conservazione delle olive in sacchi di qualunque materiale sono espressamente vietati e deve avvenire in piccoli contenitori (max 25 kg) traforati o comunque in grado di agevolare l'aerazione.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino, il più fedelmente possibile, le caratteristiche peculiari del frutto.

Le olive sono sottoposte a preventivo defogliamento. La resa massima delle olive in olio non può superare i 18 kg/q.le. Gli oli, prodotti dovranno essere stoccati, fino al momento dell'imbottigliamento, in botti di acciaio inox condizionati con azoto.

## Art. 6.

*Caratteristiche al consumo*

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Cartoceto» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde, o verde con riflessi giallo oro per gli oli ancora molto freschi. Giallo oro, con lievi riflessi verdognoli, per gli oli più maturi;

odore: fruttato di oliva verde, da leggero a medio, secondo la scala C.O.I., con lieve sentore di erbaceo. Possono essere presenti i caratteristici e gradevoli profumi di mandorla verde e mela acerba;

gusto: armonico, fra le sensazioni di fruttato verde, dolce, amaro e piccante fusi. Può essere presente un gradevole e caratteristico retrogusto di mandorla verde;

punteggio al panel test: inequivocabile assenza di difetti rilevabile dalla metodologia ufficiale e percezione del fruttato; punteggio  $\geq 7$ ;

valore del grado di acidità massimo: grammi 0,5% (espresso in acido oleico) rilevato all'imbottigliamento;

perossidi: valore massimo 12 meqO<sub>2</sub>/kg rilevato all'imbottigliamento;

polifenoli totali  $\geq 100$  mg/kg;

rapporto acido oleico/acido linoleico  $\geq 8$ .

## Art. 7.

*Designazione e presentazione*

La designazione e presentazione del prodotto, di cui all'art. 1, deve avvenire nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

1) in etichetta deve figurare la dizione oli extravergine di oliva «Cartoceto», seguita da «denominazione di origine protetta», in caratteri chiari e ben evidenziati, in modo tale da essere nettamente distinta dal complesso delle altre indicazioni che compaiono;

2) sono ammessi riferimenti veritieri e documentabili ad evidenziarne l'operato dei singoli produttori;

3) sono ammessi riferimenti identificativi aziendali, l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore su nomi geografici ed in particolare modo su nomi di altre zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta;

4) potrà essere evidenziato il metodo di molitura;

5) è consentito l'uso in etichetta del nome dell'azienda agricola, della fattoria o della tenuta, solo nel caso di oli prodotti con olive provenienti da oliveti appartenenti alle stesse;

6) nella retro etichetta potranno essere indicate in percentuale le quantità di olive dominanti di cui all'art. 2;

7) è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: fine scelto, superiore, genuino, ecc.;

8) è vietato l'uso di menzioni geografiche aggiunte, che facciano riferimento a comuni, frazioni e comprensori dell'area di produzione di cui all'art. 3;

9) per l'immissione al consumo, saranno adoperati recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri.

## REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione: art. 5

D.O.P. (X) I.G.P. ( )

N. Nazionale del fascicolo: 12/2002

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali.

Indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma.

Tel. 06-4819968 - Fax 06-42013126.

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1 Nome: Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extra di oliva «Cartoceto».

2.2 Indirizzo: piazza Garibaldi, 1 - 61030 Cartoceto (Pesaro).

2.3 Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ( )

3. Tipo di prodotto: classe 1.5 olio extravergine di oliva.

4. Descrizione del disciplinare:

(riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2):

4.1 Nome: «Cartoceto»

4.2 Descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche:

acidità max: gr 0,5% (espresso in acido oleico);

punteggio al panel test  $\geq 7$ , inequivocabile assenza di difetti e percezione del fruttato;

perossidi: valore massimo 12 MeqO<sub>2</sub>/kg;

polifenoli totali  $\geq 100$  mg/kg;

rapporto acido oleico/acido linoleico  $\geq 8$ ;

colore: verde, o verde con riflessi giallo oro per gli oli ancora molto freschi; giallo oro, con riflessi verdognoli, per gli oli più maturi;

odore: fruttato di oliva verde, da leggero a medio, secondo la scala C.O.I., con lieve sentore di erbaceo;

gusto: armonico, fra le sensazioni di fruttato verde, dolce, amaro e piccante fusi.

4.3 Zona geografica: la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Cartoceto» interessa, nella provincia di Pesaro-Urbino, situata nella regione Marche, i territori amministrativi dei comuni di Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio e parte di quello di Fano che si identifica in cartografia con tutto il versante collinare nord delimitato dalla s.s. Flaminia fino all'incrocio con la s.s. Adriatica (versante sud) ed il confine amministrativo (versante nord).

4.4 Prova dell'origine.

Alcuni storici fanno risalire l'origine di Cartoceto, e dei paesi circconvicini, ai cartaginesi che, scampati alla battaglia sul fiume Metauro (207 a.C.), si sarebbero sottratti alla cattura ed all'eccidio rifugiandosi nei boschi alla destra del fiume Metauro mentre altri, attraversato il fiume, si sarebbero nascosti nelle colline sovrastanti la vallata, allora ricoperte da fitte selve. Impossibilitati a ritornare in patria, si sarebbero stanziati sul posto formando i primi nuclei familiari. Così Cartoceto deriverebbe da «Carchidon» o «Carthada», nome greco di Cartagine, o dal latino «*Carthaginiensium coetus*», gruppo di cartaginesi, da cui Carti - cetum.

La presenza dell'olivo sul territorio di Cartoceto è dimostrata da una serie di atti e documenti già dal XIII secolo quando, per le concessioni dei terreni in enfiteusi, dove figurano fondi con ulivi a Ripalta, a partire dal 1178, venivano stipulati specifici accordi dove era previsto che venisse dato, ogni anno, la metà del frutto delle olive ed il pagamento di cento soldi lucchesi qualora non fossero osservate le condizioni pattuite. I territori, posti sotto la giurisdizione di Fano, costituivano una importante risorsa olearia e tra essi Cartoceto risultava di particolare importanza primeggiando per produzione, come ha rilevato nel 1392 l'Amiani nelle «Memorie storiche della città di Fano». I proprietari ponevano grande interesse alla coltivazione dell'olivo tanto che, nel catasto del 1540, 116 proprietari su 195 avevano ulivi nei loro fondi. Nonostante che sull'olio gravassero le gabelle, Cartoceto incrementò nei secoli il numero di piante di olivo, tanto che tra il 1590 ed il 1681 il numero di piante si quadruplicò.

Alcuni atti notarili consentono di appurare, in quell'epoca, la presenza di numerosi molini a Cartoceto e di far luce sugli articolati rapporti che li reggevano. La conduzione societaria dei molini è un dato che ricorre per tutto il XV e XVI secolo, dove vengono costituite apposite compagnie tra i proprietari con particolari patti e condizioni. Di conseguenza, la procedura di frazionamento della proprietà di un molino era complessa e non sempre chiara. Molte volte si trat-

tava della metà o della terza parte, ma vi sono anche divisioni più parcellizzate per le quali, data la delicatezza dell'operazione, venivano incaricate più persone per la stima. Dall'esame dei rogiti in successione temporale, si deduce che alla data del 1° agosto 1538 in Cartoceto vi erano sette frantoi operativi. L'olio, prodotto in Cartoceto, ha rappresentato da sempre uno tra i beni più apprezzati tanto che veniva indicato, nel 1390, come valore di un bene, ad esempio «un somaro bianco con sella vale sette quartaroli d'olio (61 litri)». L'olio assolveva a diverse funzioni: serviva come forma di pagamento per lavori di vario genere, veniva dato come rendita ad ogni canonico della collegiata e come cattedratico alla mensa vescovile. La comunità si preoccupò d'avviare, fin dai primi tempi, la vendita dell'olio che avveniva in piazza tramite un appalto e in particolare nei giorni di mercato. Il venditore-banditore si impegnava a non aumentare il prezzo ai forestieri, a mantenere l'olio buono e nei recipienti, e ad esporre un cartello con il costo. L'olio, non serviva solo al fabbisogno del paese, ma era richiesto e apprezzato anche fuori regione. Diversi documenti attestano la notorietà, fin dal 1500, che aveva acquisito l'olio prodotto a Cartoceto.

Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Cartoceto», garantendo che il controllo effettuato dall'organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

Le olive provengono da uliveti situati nella zona di produzione e a tal fine i produttori iscrivono i propri uliveti in un elenco debitamente attivato ed aggiornato. Le operazioni di estrazione dell'olio, di confezionamento ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un elenco apposito. La struttura di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli elenchi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di garantire la rintracciabilità del prodotto.

#### 4.5 Metodo di ottenimento.

L'olio extra vergine di oliva «Cartoceto» è prodotto dalle varietà di oliva Raggiola, Frantoio e Leccino, presenti negli uliveti in misura non inferiore al 70%, congiuntamente o singolarmente. Altre varietà minori, Raggia, Moraiolo, Pendolino, sono ammesse fino a un massimo del 30%. Le olive sono raccolte a partire dall'inizio dell'invaia-tura, che nel comprensorio olivicolo delimitato si avverte generalmente dalla seconda decade di ottobre, e non si protraggono oltre il 25 novembre di ogni anno. I metodi di raccolta delle olive sono di tipo tradizionale, manuale, con pettinatura a mano o con sistemi meccanici con rastrelli pneumatici o elettrici; la raccolta per scuotimento, abbacchiatura o abscissione è espressamente vietata. Le olive sono conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed areati in modo idoneo ad evitare danni al frutto. La difesa antiparassitaria prevede: opportuni trattamenti contro il *Dacus oleae*, a partire da fine luglio/primi di agosto mentre l'ultimo trattamento non deve mai essere effettuato oltre il 10 settembre, e contro la fusaggine con trattamenti nel periodo invernale ed estivo.

La produzione massima di olive non supera la quantità di kg 9.000 per ettaro per i nuovi impianti (sesto dinamico, irrigui, terreni particolarmente fertili), il limite produttivo per i vecchi impianti tradizionali è di 7.500 kg/ha, mentre negli uliveti promiscui la produzione media di olive è di 20 kg per pianta. La D.O.P. «Cartoceto» è ottenuta esclusivamente da olive sane, provenienti dalla zona di produzione, molite in oleifici siti nel territorio medesimo ed imbottigliato in opifici ricadenti nello stesso territorio. La molitura delle olive deve avvenire non oltre le 48 ore dalla raccolta. Le olive devono sostare solo poche ore nei frantoi. L'estrazione dell'olio extravergine di oliva «Cartoceto» avviene esclusivamente mediante metodi tradizionali o in continuo, si devono rigorosamente mantenere in tutto il ciclo estrattivo i parametri di temperatura fissati dal regolamento CE n. 2568/92 osservando le prescrizioni, indicate nel disciplinare di produzione, che tengono conto e pongono in relazione il tipo di fran-

gitura, le temperature e i tempi di gramolazione con il grado d'invaia-tura ed il periodo di raccolta delle olive. Non è ammesso il metodo di trasformazione noto come «ripasso», non è consentito l'uso di prodotti chimici o biochimici durante la trasformazione delle olive in olio, è consentito il solo uso d'apparecchiature di filtraggio di tipo meccanico. Le olive sono sottoposte a preventivo defogliamento. La resa delle olive in olio non può superare i 18 kg/ha. Gli oli prodotti devono essere stoccati, fino al momento dell'imbottigliamento, in botti di acciaio inox condizionati con azoto.

#### 4.6 Legame.

La presenza dell'olivo in queste zone caratterizza il paesaggio e la sua coltivazione si integra con i ritmi di vita della piccola comunità fondendo la sua storia con quella del paese. Il particolare microclima favorito dall'esposizione predominante a sud, sud-est, le limitate altitudini, le barriere naturali dei monti Partemio e della Mattereda, l'andamento collinare di tutto il comprensorio, il suolo di medio impasto prevalentemente tufaceo-arenaceo risalente all'epoca miocenica, le correnti ascensionali del Metauro che salgono tramite il Rio Secco e i venti freddi frastagliati dalle Cesane, hanno fatto sì che l'olivo si sviluppasse in maniera determinante. Il clima è sub-mediterraneo, ideale per la coltivazione dell'olivo, registra una temperatura media annuale di circa 14° C, per effetto di minime intorno allo 0° C dei mesi di gennaio e febbraio e temperature dei mesi estivi di luglio e agosto attestanti massime di 26° C.

La coltura dell'olivo è tradizionalmente radicata nel territorio delimitato e sono diverse le testimonianze che attestano il forte legame tra l'olivo e la popolazione; esempio palese è il primo Consiglio popolare, avvenuto nel gennaio 1558, dove alla presenza del capitano di Cartoceto e del notaio del paese, cinquanta persone tra le più rappresentative e note discussero sulla grave situazione economica e finanziaria in cui versava la comunità di Cartoceto a causa delle molte e ricorrenti imposizioni fiscali. Per evitare il costante deterioramento della situazione, la comunità decise di acquistare uno o due molini ad olio in modo da garantire una sicura entrata con cui pagare i vari tributi.

L'olio, già dal XVI secolo, era oggetto di severi controlli e varie furono le disposizioni per controllare le olive che affluivano ai molini ed evitare, così, l'incetta e il contrabbando. Successivamente furono emanati bandi che imponevano la denuncia dell'olio appena ricavato, ma anche del vecchio, indicando il luogo dove era conservato. Fu resa obbligatoria la presenza nei molini di libri con numeri progressivi e data, con l'obbligo di annotare su una faccia l'oliva portata con il nome del macinante e dall'altra la quantità d'olio prodotta. Per i trasgressori era prevista la pena di 25 scudi ed altre sanzioni. Dopo la macinatura, inoltre, si doveva consegnare alla cancelleria criminale di Fano la nota dell'olio.

Nonostante le alterne vicende della comunità di Cartoceto, l'interesse verso l'olivo e la sua coltivazione è stata sempre elevata e l'istituzione della «Mostra mercato dell'oliva e dell'olio» che si tiene nel mese di novembre dal 1977, suscitando l'interesse e grande affluenza di pubblico, è la dimostrazione più evidente.

#### 4.7 Struttura di controllo.

Nome: Agroqualità S.r.l.

Indirizzo: via Montebello, 8 - 00185 Roma.

#### 4.8 Etichettatura.

Olio extra vergine di oliva «Cartoceto» denominazione di origine protetta.

Il nome della denominazione 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.

L'immissione al consumo deve avvenire in recipienti di vetro con capacità non superiore a litri 5.

#### 4.9 Condizioni nazionali.

04A11617