

**CONSORZIO DI TUTELA
DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA VENETO D.O.P.**



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Reg. CE 510/06

- VENETO VALPOLICELLA
- VENETO EUGANEI E BERICI
- VENETO DEL GRAPPA

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
VENETO**



**ZONA DI PRODUZIONE
VENETO - VALPOLICELLA**



Provincia di Verona

COMUNI:

- Brentino Belluno, Dolcè, Sant'Ambrogio di Valpolicella, Fumane, S. Pietro in Cariano, S. Anna d'Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Cerro Veronese, Grezzana, Verona, San Martino Buon Albergo, san Mauro di Saline, Mezzane di Sotto, Lavagno, Badia Calavena, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Caldiero, Cazzano di Tramigna, Soave, Vestenanova, San Giovanni Illarione, Montecchia di Crosara, Roncà, Monteforte d'Alpone, San Bonifacio

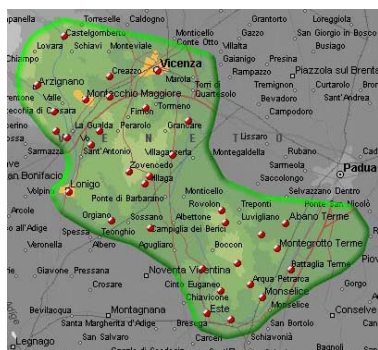
VARIETA' DI OLIVO

VENETO - VALPOLICELLA

- **Grignano o Favarol** = > 50 %
- Leccino
- Casaliva o Frantoio
- Maurino
- Pendolino
- Leccio del Corno
- Trep o Drop
- Altre varietà sperimentali = < 10 %

ZONA DI PRODUZIONE

VENETO EUGANEI - BERICI



Provincia di Vicenza

COMUNI

ZONA VENETO EUGANEI E BERICI:

- Arzignano, Montorso Vicentino, Zermeghedo, Montebello Vicentino, Gambellara, Lonigo, Castelgoberto, Sovizzo, Montecchio Maggiore, Brendola, Sarego, Alonte, Creazzo, Altavilla Vicentina, Zovengedo, Grancona, Villaga, S.Germano dei Berici, Orgiano, Sossano, Campiglia dei Berici, Vicenza, Arcugnano, Longare, Castegnero, Nanto, Mossano, Barbarano Vicentino.

Provincia di Padova

COMUNI
ZONA VENETO EUGANEI E BERICI:

- Rovolon, Vò Euganeo, Lozzo Atestino, Teolo, Cinto Euganeo, Baone, Este, Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, Monselice, Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Cervarese S. Croce.

VARIETA' DI OLIVO

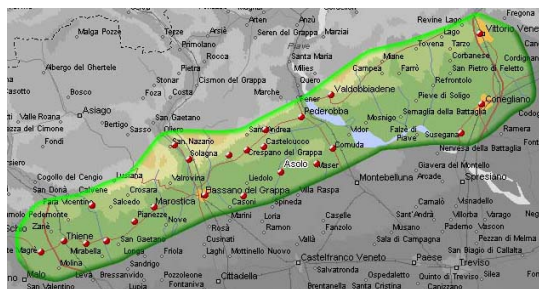
VENETO - EUGANEI E BERICI

- **Leccino e Rasara** = > 50 %

- Frantoio
 - Maurino
 - Pendolino
 - Marzemino
 - Riondella
 - Trep o Drop
 - Matosso
- } = < 50 %

Altre varietà sperimentali = < 10%

ZONA DI PRODUZIONE VENETO DEL GRAPPA



Provincia di Vicenza

COMUNI
ZONA VENETO DEL GRAPPA

- Zugliano, Sarcedo, Thiene, Fara Vicentino, Breganze, Molvena, Pianezze, S. Lorenzo Mason Vicentino, Marostica, S. Nazario, Solagna, Pove del Grappa, Bassano del Grappa, Romano d'Ezzelino, Mussolente.

Provincia di TREVISO

COMUNI
ZONA VENETO DEL GRAPPA

- Borso del Grappa, Crespano del Grappa, S. Zenone degli Ezzelini, Fonte, Possagno, Cavaso del Tomba, Castelvucco, Monfumo, Asolo, Maser, Pederobba, Cornuda, Valdobbiadene, Vittorio Veneto, Conegliano, Susegana.

VARIETA' DI OLIVO

VENETO - DEL GRAPPA

- **Frantoio e Leccino** = > 50 %
 - Grignano
 - Pendolino
 - Maurino
 - Leccio del Corno
 - Padanina
- } = < 50 %
- Altre varietà sperimentali = < 10%

CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE

SESTO DI IMPIANTO: Tradizionalmente utilizzati atti a non modificare le caratteristiche qualitative

TERRENO:

VALPOLICELLA: Terreni poveri, molto calcarei, tendenzialmente alcalini, generalmente ricchi di potassio e fosforo, con scarsa solubilità

RACCOLTA:

A mano o con mezzi meccanici entro il 15 gennaio di ogni anno

PRODUZIONE:

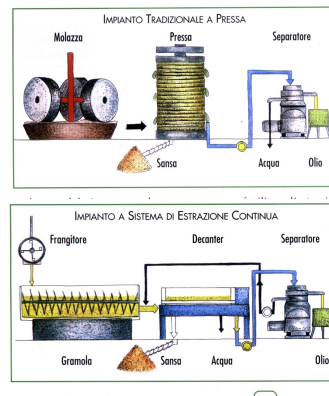
KG. 7000/Ha
In annate eccezionali + 20%

RESA:

Max **18 %**

MODALITA' DI OLEIFICAZIONE

- **OLIVE:** Prodotte **ESCLUSIVAMENTE** all'interno della zona di produzione
- **IMPIANTI:** Posto **ESCLUSIVAMENTE** all'interno della zona di produzione
- **ESTRAZIONE:** Mezzi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alterare le caratteristiche qualitative

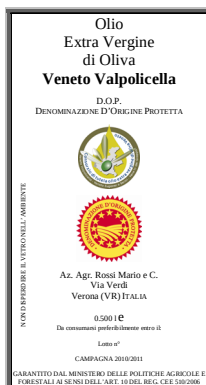


CARATTERISTICHE AL CONSUMO

PARAMETRO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VENETO		
	VALPOLICELLA	EUGANEI E BERICI	DEL GRAPPA
Colore	Giallo con lieve tonalità di verde per gli oli freschi	Verde oro da intenso a marcato	Verde - oro con modeste variazioni del giallo
Odore	Di fruttato leggero	Fruttato di varia intensità	Fruttato di varia intensità
Sapore	Fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato	Fruttato con leggera sensazione di amaro	Fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi
Acidità massima totale (come ac. Oleico in peso, per 100 gr. di olio)	0.5 grammi	0.6 grammi	0.5 grammi
Panel test (punteggio)	≥ 7.5	≥ 7.5	≥ 7.5
Numero perossidi	≤ 10 Meq02/kg	≤ 11 Meq02/kg	≤ 11 Meq02/kg
Acido oleico	≥ 75%	≥ 76%	≥ 76%

DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

- È vietata l'aggiunta di qualificazioni non previste dal disciplinare ivi comprese: fine, scelto, selezionato superiore.
- Il confezionamento deve avvenire all'interno della zona di produzione.
- Il nome della denominazione d'origine protetta deve figurare in etichetta con carattere chiaro ed indelebile, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta.
- Capacità del recipiente = < 1 litro.
- E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione.



Reg. CEE 1726/98 del 22.07.1998

Modalità di applicazione del regolamento CEE n. 510/06

