

DOP - Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) designa un prodotto agricolo o alimentare le cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano all'interno di un'area geografica delimitata.

In sostanza, **la DOP si applica a produzioni il cui intero ciclo produttivo, della materia prima al prodotto finito, viene svolto all'interno di un'area geografica ben delimitata**, e quindi non è riproducibile al di fuori di quest'area.

Il prodotto certificato DOP gode di tutela e protezione dalle contraffazioni su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'olivicoltore la cui azienda si trova in un territorio che ha ottenuto tali riconoscimenti e che intende commercializzare la propria produzione di olio con questo marchio di identificazione deve attenersi ad uno specifico **"disciplinare di produzione"** e sottostare al controllo di un **"Ente di Certificazione"** indipendente, appositamente incaricato e riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Il disciplinare di produzione contiene tutte le norme che devono essere rigorosamente rispettate per l'ottenimento dell'olio a marchio DOP: dalla conduzione delle olivete fino all'estrazione e confezionamento dell'olio l'Ente di certificazione, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, controlla e vigila sul rispetto del disciplinare.

DOP Chianti Classico

L'olio DOP Chianti Classico, come il disciplinare implica, è un olio ottenuto con olive prodotte e lavorate entro i confini del Chianti Classico.

Deve essere prodotto con olive che per almeno l'80% siano di **varietà "frantoio", "correggiolo", "moraiolo", "leccino"**: tali varietà possono essere utilizzate in purezza o congiuntamente tra loro, e vi può essere aggiunto un massimo del 20% di olive di altre varietà.

L'olio Chianti Classico deve essere prodotto esclusivamente con **olive sane, staccate direttamente dalla pianta prima del 31 dicembre** di ogni anno.

Le olive raccolte devono essere **conservate in cassette forate su 5 lati, in strati non superiori ai 30 cm. Il periodo di conservazione prima della molitura, che non può superare i tre giorni dalla raccolta, deve trascorrere in locali freschi e ventilati. L'estrazione dell'olio deve essere fatta, a seguito lavaggio delle olive con acqua a temperatura ambiente, attraverso metodi meccanici che prevedano una temperatura di lavorazione non superiore ai 28 gradi centigradi.**

Parametri di valutazione

Un olio, per fregiarsi della denominazione DOP, deve risultare idoneo alle analisi fisico-chimiche ed organolettiche.

Valutazione chimica:

- Acidità (espressa in acido oleico) max. 0,5%;
- Numero di perossidi max. 12 (meq di ossigeno);
- Estinzione all'ultravioletto k232 max. 2,1 e k270 max. 0,2;
- Alto tenore di acido oleico > del 74%;
- Cmp totali (antiossidanti fenolici, metodo della stazione sperimentale per le industrie degli oli e dei grassi maggiori di 150ppm
- Tocoferoli totali maggiori di 150ppm

Valutazione organolettica (rif. metodo COI):

- colore da verde intenso a verde con sfumature dorate;
- aroma netto di olio di oliva e di fruttato;

In particolare la scheda di assaggio con Panel-test deve risultare:

- 1- fruttato di oliva >2
- 2- erba e/o foglia 0-3
- 3- amaro 1-4
- 4- piccante 1-4

Non è ammesso alcun tipo e livello di difetto organolettico (voto Panel per l'ammissione alla Denominazione di Origine Protetta maggiore o uguale a 7).