

## Un esempio di filiera di un prodotto DOP

Per comprendere meglio quali caratteristiche imponga a un prodotto il disciplinare di produzione, consideriamo, per esempio, un olio extravergine di oliva della Riviera dei Fiori. Per ottenere la denominazione DOP esso deve essere prodotto:

- a partire da olive della varietà **Taggiasca** per una quota non inferiore a 90% (è ammesso il 10% di altre popolazioni locali della varietà **Frantoio**);
- all'interno del territorio situato nella provincia di Imperia (nel disciplinare sono indicati tutti i comuni);
- utilizzando soltanto olive raccolte entro il 30 gennaio di ogni anno;
- in quantità che non superino 7000 kg per ettaro per gli impianti intensivi e con una resa massima delle olive in olio inferiore al 25% (anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere ridotta entro i limiti predetti con una procedura di selezione).



Inoltre, riguardo ai metodi di lavorazione, è necessario che:

- le olive siano sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente e non subiscano alcun tipo di trattamento;
- per l'estrazione dell'olio si applichino soltanto i processi meccanici e fisici stabiliti (in particolare devono conservare le caratteristiche organolettiche e nutritive del frutto di origine);
- l'estrazione e il confezionamento dell'olio siano effettuate nell'ambito territoriale definito;
- l'olio sia confezionato in contenitori di vetro con capienza non superiore ai dieci litri.
- tutte le operazioni di oleificazione si esauriscano entro le 36 ore dall'arrivo delle olive al frantoio.

