



L'olio DOP Chianti Classico sceglie Valoritalia come organismo di controllo

Dopo il vino, anche l'oro verde entra a far parte della famiglia toscana dell'ente di certificazione

Settembre 2020 – Il Consorzio di Tutela Olio DOP Chianti Classico ha incaricato Valoritalia, società leader in Italia nelle certificazioni agroalimentari, di effettuare i controlli sulla produzione dell'Olio DOP Chianti Classico e della verifica del rispetto delle norme previste dal relativo disciplinare di produzione. L'incarico è stato autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole con un Decreto pubblicato lo scorso 31 agosto e avrà durata triennale.

Sin dalla sua costituzione nel 1975, l'obiettivo del Consorzio è stato sempre quello di proteggere e promuovere la denominazione, salvaguardando il territorio e i caratteri del prodotto: buon sapore fruttato con sentori di carciofo crudo ed erba fresca e gradevolmente piccante. Profumi e sapori strettamente legati alle cultivar "Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo" e "Leccino" che possono essere usate da sole o congiuntamente, o unitamente ad altre varietà autorizzate dal disciplinare di produzione per un massimo del 20%.

Realizzare un olio DOP con un elevato valore qualitativo richiede un impegno continuo ed un rigore tecnico che copra tutto il processo produttivo, dal campo al frantoio, perché solo prestando una costante attenzione si riesce a conservare quelle proprietà organolettiche che restituiscono l'identità di un terroir così particolare come quello della DOP Chianti Classico. E' un'ulteriore garanzia per il consumatore che la certificazione dell'olio DOP Chianti Classico, un prodotto che arricchisce il panorama della cultura del "mangiar bene" italiano, sia affidato ad un ente di certificazione con consolidata esperienza non solo su filiere di qualità affini, ma anche nel biologico e nella sostenibilità.

"La lunga collaborazione con gli enti di certificazione ha permesso ai nostri soci di comprendere che lo "strumento del controllo" non è soltanto un obbligo imposto dalle leggi, ma è innanzitutto utile alla crescita professionale e tecnica degli operatori. In questi anni le imprese hanno compreso che le verifiche previste dal piano dei controlli sono un'opportunità per migliorare la gestione della tracciabilità e la stessa tutela del prodotto nei confronti del consumatore," afferma Gianni Pruneti, Presidente del Consorzio DOP Chianti Classico.

VALORITALIA S.R.L.
www.valoritalia.it

SEDE LEGALE
Via Venti Settembre 98/G - 00187 Roma
info@valoritalia.it
Tel. 06 45437975 - Fax 06 45438908
P.IVA / C.F. 07947361007

SEDE AMMINISTRATIVA
Via Monte Grappa, 6G - 36016 Thiene (VI)
Tel. 0445 372311 - Fax 0445 1735175
amministrazione@valoritalia.it
amministrazione@pec.valoritalia.it



Valoritalia (www.valoritalia.it) – Valoritalia è la società italiana leader nella certificazione dei vini a Denominazione di Origine. La società garantisce la tracciabilità del prodotto dal vigneto all'immissione sul mercato, assicurando a imprese, istituzioni e consumatori, il rispetto degli standard di produzione stabiliti nei Disciplinari di Produzione adottati dai rispettivi Consorzi di Tutela. A dodici anni dalla sua nascita, Valoritalia è presente in gran parte del territorio nazionale con 35 sedi, nelle quali operano 230 donne e uomini, supportati da oltre 1.000 collaboratori esterni. Tra DOC, DOCG e IGT, Valoritalia certifica 230 Denominazioni di Origine, pari a oltre il 60% della produzione nazionale dei vini di qualità. In aggiunta, Valoritalia certifica le produzioni da agricoltura biologica e da agricoltura integrata (SQNPI) di alcune migliaia di aziende, oltre a certificare standard innovativi di sostenibilità, come EQUALITAS, VIVA e VINNATUR. Infine, Valoritalia opera in equivalenza con altri standard internazionali come NOP (USA), COR (Canada) e JAS (Giappone), Bio-Suisse (Svizzera).

Consorzio Olio Dop Chianti Classico (www.oliodopchianticlassico.com) - Nato nel 1975 sulla scia del Consorzio di tutela dell'omonimo vino (Consorzio Vino Chianti Classico), le sue funzioni sono quelle di tutelare e promuovere l'olio DOP Chianti Classico. Il Consorzio assiste i produttori nello sforzo di realizzare di un prodotto che mantenga alti livelli qualitativi salvaguardando al contempo l'identità del terroir. Profumi e sapori che sono strettamente legati alle cultivar utilizzate e all'ambiente di coltivazione delle olive che il consumatore ritrova in questo "prezioso" olio, la cui qualità è garantita da un accurato iter di certificazione. Il Consorzio Olio DOP Chianti Classico promuove anche la ricerca scientifica collaborando con Università e Istituti di ricerca, promuovendo l'extravergine del Gallo Nero attraverso eventi scientifici e divulgativi in giro per il mondo. Ad oggi il Consorzio conta 250 soci che operano nella zona del Chianti Classico, quella formata dai comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e, in parte, dai comuni di Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi e San Casciano Val di Pesa.

Per informazioni editoriali:
bianca.bove@valoritalia.it

VALORITALIA S.R.L.
www.valoritalia.it

SEDE LEGALE
Via Venti Settembre 98/G - 00187 Roma
info@valoritalia.it
Tel. 06 45437975 - Fax 06 45438908
P.IVA / C.F. 07947361007

SEDE AMMINISTRATIVA
Via Monte Grappa, 6G - 36016 Thiene (VI)
Tel. 0445 372311 - Fax 0445 1735175
amministrazione@valoritalia.it
amministrazione@pec.valoritalia.it