

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 304/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«OLIO DI CALABRIA»

n. UE: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Olio di Calabria»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta «Olio di Calabria» deve rispondere ai parametri specifici per come di seguito indicati.

Caratteristiche organolettiche:

— Colore: dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo.

— Caratteristiche olfatto/gustative:

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	2 – 8 (*)
Nota aromatiche specifiche: erbaceo e/o carciofo e/o floreale	> 2 - ≤ 8
Amaro	3 - 6
Piccante	4 - 6

(*) CVR% minore o uguale a 20

Caratteristiche chimico-fisiche:

— Acido oleico (%): ≥ 70;

— Acidità (%): ≤ 0,50

— Numero perossidi (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Spettrofotometria UV K232: $\leq 2,20$;
- Spettrofotometria UV K270: $\leq 0,20$;
- Fenoli - Polifenoli totali: ≥ 200 ppm.

I parametri qualitativi non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa UE per gli oli extravergine di oliva.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Calabria» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive provenienti dalle seguenti cultivar autoctone, a prevalente diffusione sul territorio regionale (cultivar prevalenti): Carolea, Dolce di Rossano (Sin.: Rossanese), Sinopolese (Sin.: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (Sin.: Mammolesse, Geracitana, Dolce), Tondina (Sin.: Roggianella), Ottobratica (Sinonimo: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (Sin.: Cassanese), Tonda di Strongoli, presenti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 90 %. Il restante 10 % può provenire da cultivar di olive autoctone di minore diffusione: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Sono accettate, in virtù della loro funzione di impollinatori, le altre cultivar nazionali, in misura non superiore al 3 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta, oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Dopo l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio, perfettamente puliti e senza tracce di detergenti, ubicati in locali freschi ed asciutti con valori di temperatura compresi tra i 12 °C ed i 20 °C per la conservazione ottimale dell'olio extravergine di oliva, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto. Prima del confezionamento l'olio deve essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione, o altro mezzo di tipo fisico idoneo ad allontanare eventuali residui di lavorazione (morchie, acque di vegetazione). Per ciò che riguarda lo stoccaggio nei contenitori, è possibile utilizzare gas inerti. L'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Calabria» deve essere immesso al consumo in recipienti idonei quali bottiglie di vetro scuro, ceramica e terracotta smaltata o recipienti in banda stagnata di capacità non superiore a 1,5 e provvisti di etichetta.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

All'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Calabria» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori o le tecniche di produzione, quali: «monovarietale» seguito dal nome della varietà utilizzata, «raccolto meccanicamente» ecc., preventivamente autorizzati dall'Organismo di controllo.

È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il nome dell'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Calabria» deve figurare in etichetta con caratteri chiari e indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. Sull'etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo di seguito riportato. In etichetta è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle olive. È consentito il riferimento all'olio ottenuto col metodo della produzione biologica.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta «Olio di Calabria» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Calabria.

5. Legame con la zona geografica

Nelle aree interessate alla coltivazione dell'olivo per la produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta «Olio di Calabria», il clima è caratterizzato da una stagione rigida e umida, da dicembre a febbraio, con temperature minime che possono scendere sotto gli 8 °C, seguita da un periodo estivo caldo e asciutto, da maggio a settembre, con temperature che superano frequentemente i 32 °C nel periodo di luglio-agosto, al quale corrispondono lunghi periodi di siccità, attestati dalla bassa percentuale di piovosità, non superiore al 10 %, del totale annuo delle precipitazioni (in media 600 mm).

Si tratta di un clima temperato ad estate secca, generalmente denominato «mediterraneo».

Inoltre i terreni in cui insiste l'olivo risultano di differente morfologia e costituzione frutto di complesse vicende geologiche e tettoniche che hanno portato alla costruzione di una struttura costituita essenzialmente da una serie di falde cristalline, denominata nell'insieme Arco Calabro, derivante dalla deformazione di crosta oceanica e continentale.

Le alte temperature, ed i prolungati periodi di siccità estiva, rappresentano un importante fattore ambientale che interviene nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico e la composizione acidica, con particolare riferimento ai valori dell'acido oleico che assicurano specificità al prodotto.

L'esclusiva provenienza autoctona delle cultivar utilizzabili, con una soglia minima del 90 % della composizione varietale, costituisce elemento di specificità del prodotto finale. Questo in virtù del fatto che, come attestato da numerose fonti bibliografiche, gli oli provenienti dalle cultivar autoctone calabresi di maggior impatto quantitativo presenti nel disciplinare di produzione come cultivar prevalenti, presentano, anche singolarmente, caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali, conformi alle specifiche indicate. (fra tutte si segnala *Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy* edito da I. Muzzalupo, edition INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, novembre 2012)

L'utilizzo delle cultivar prevalenti permette infatti l'ottenimento di olio con caratteristiche chimiche e sensoriali omogenee e specifiche, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore. Tra le «particolarità sensoriali» dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta «Olio di Calabria» vi sono in primo luogo il fruttato di oliva verde o appena invaiata, le note floreali e di carciofo, accompagnate da persistenti sentori di erba appena sfalciata, foglia, e pomodoro (verde/maturo). Al gusto, l'«Olio di Calabria», si fa apprezzare per la struttura armonica dei suoi costituenti, che lo rendono mediamente dotato di amaro e piccante, caratteristica questa riconducibile al contenuto fenolico, medio-alto.

Per quanto riguarda la denominazione «Olio di Calabria», merita particolare attenzione un documento risalente al 1992, che certifica l'esistenza e la registrazione, presso l'allora «Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato – Ufficio Brevetti» del nome «Olio di Calabria» come titolo identificativo attribuito all'olio regionale.

Ulteriore documentazione relativa alla commercializzazione dell'oli, in cui è nuovamente riportata la dicitura *Olio di Calabria*, è costituita dalle numerose fatture relative al periodo 1975–2014.

Inoltre, documentazione relativa allo scambio commerciale di olio di Calabria, attestante la qualità riconosciuta del prodotto, si può desumere da ulteriore documentazione risalente al 1865, dalla quale si evince come alcune aree geografiche della regione Calabria, erano fornitrici della Real Casa Borbonica.

La volontà di migliorare la qualità dell'olio di Calabria e di tutelarne la produzione con lo scopo di commercializzare un prodotto sempre migliore, viene testimoniata dal fatto che già nel lontano 1888 con REGIO DECRETO venne istituito in Palmi (RC) ...«*un frantoio sperimentale per il miglioramento dell'olio di oliva*»... («L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione» – di Sciancalepore Vito – Hoepli edizioni – anno 2002, pagg. 141-143),

Quanto richiamato in forma documentale dimostra come il binomio Olio-Calabria, è già in essere da lungo tempo.

Inoltre, il binomio Olio-Calabria, quindi, territorio-prodotto ha assunto una fondamentale importanza anche grazie agli sforzi dei produttori calabresi finalizzati all'ottenimento di un prodotto olio extravergine di oliva di qualità, che fosse anche capace di coniugare le condizioni ambientali e la tradizione produttiva. Sforzi riconosciuti e ampiamente premiati nei vari concorsi nazionali ed internazionali.

Concorsi e Premi Internazionali

- 1° Classificato nelle Edizioni IX-XII-XIV-XIX (dal 2001 al 2011) del Premio Naz.le Olio Extravergine d'Oliva di Qualità «Erocle Oliario»
- 2° Classificato nella XVII Edizione del Premio Naz.le Olio Extravergine d'Oliva di Qualità «Erocle Olivario» del 2009

- Gold Medal Los Angeles County Fair Olive Oils of the World nelle Edizioni del 2004-2006-2009
- Premio migliore Olio Extravergine d'Oliva Biologico dell'anno L'Extravergine —Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata — nelle Edizioni 2005-2009-2010
- 2° posto nel Primo Campionato Del Mondo Shanghai Expo nell'Edizione del 2010
- 3° classificato Premio Montiferru nell'Edizione del 2009
- Gold Prestige TERRAOLIVO nelle Edizioni 2011-2012

I numerosi riconoscimenti hanno negli ultimi anni contribuito ad accrescere e consolidare la reputazione tra gli operatori e tra i consumatori dell'Olio di Calabria legata ad un olio che in se porta delle specificità ben definite, e che con il riconoscimento vedrebbe la giusta tutela, la giusta promozione, ed il necessario controllo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
