



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
Ex PQA III

DG PQA
Prot. Uscita del 27/08/2014
Numero: **0051339**
Classifica:



Roma,

Comitato Promotore
IGP Olio di Calabria
Via C. Marini n. 19
87100 Cosenza
igpoliodicalabria@libero.it

Alla Regione Calabria
Dipartimento n.6
Agricoltura Foreste e Forestazione
Via E. Moli
88100 Catanzaro

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della I.G.P. <<Olio di Calabria>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento presentata da codesta Associazione ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, nella categoria I.G.P. della denominazione <<Olio di Calabria>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Calabria, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della I.G.P. <<Olio di Calabria>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **9 Luglio 2014**, alle **ore 17.30**, presso la Sede del CRA (ex istituto Sperimentale per l'olivicoltura) Contrada Li Rocchi – Rende- Cosenza.

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il Comitato Promotore IGP Olio di Calabria, quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuta ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Comitato dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di

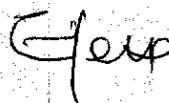
riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRETTORE GENERALE

Emilio Gatto





DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

“OLIO DI CALABRIA”
(OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA)

Art. 1

Denominazione.

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" è riservata all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte solo da oliveti impiantati nel territorio della Regione Calabria e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche al consumo

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
Difetti	0*
Fruttato di oliva	2 - 8*
Amaro	2 - 6
Piccante	2 - 6

*Cvr% minore o uguale a 20

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acidità (%): $\leq 0,60$;
- Numero perossidi (meq O_2 /kg): ≤ 12 meq O_2 /kg;
- Spettrometria UV K_{232} : $\leq 2,20$;
- Spettrometria UV K_{270} : $\leq 0,20$;
- Polifenoli totali: ≥ 150 ppm.

I parametri qualitativi di cui sopra e quelli non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa U. E. per gli oli extravergine di oliva.

In ogni campagna olearia l'Organismo di controllo, per salvaguardare la qualità e garantire la tradizionalità delle produzioni, individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'Art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione delle analisi chimico-fisiche ed organolettiche.

Art. 3

Zona di Produzione.

La zona geografica destinata alla produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" comprende le superfici olivetate ricadenti in tutta la Regione Calabria.



Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di Ottenimento.

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive della varietà **Carolea**, presenti in misura non inferiore al 70% il restante 30% può provenire da olive delle seguenti cultivar di origine regionale:

Dolce di Rossano (Sin.: Rossanese), Grossa di Cassano (Sin.: Cassanese), Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tondina (Sin.: Roggianella), Sinopolese (Sin.: Chianota, Coccitana), Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Grossa di Gerace (Sin.: Mammolese, Geracitana, Dolce), Ottobratica (Sinonimo: Dedarico, Perciasacchi), Tonda di Strongoli, Borgese, Pennulara, Mafra, Corniola.

Alla quota del 30% possono, inoltre, concorrere altre varietà non autoctone presenti negli oliveti fino ad un massimo del 10%.

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura, destinate alla produzione di olio a Indicazione di Geografica Protetta, di cui all'Art. 1, sono atte a conferire alle olive, ed agli oli, le tradizionali caratteristiche qualitative. I sestri d'impianto, le forme d'allevamento, i sistemi di potatura e la irrigazione degli oliveti destinati alla produzione degli oli della IGP di cui all'art. 1, devono essere quelli tradizionalmente usati o, in ogni modo, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

I sestri di impianto consentiti sono quelli usualmente adottati nel territorio della Regione Calabria e che prevedono un investimento massimo di n. 416 piante per ettaro.

Per ciò che attiene alle forme di allevamento dell'olivo, sono consentite quelle tipiche dell'ordinamento produttivo regionale quali vaso (policonico, cespugliato, aperto), globo e ad asse verticale.

La potatura, negli impianti di tipo tradizionale (con investimento massimo di n. 150 piante per ettaro), deve essere effettuata con periodicità almeno biennale, mentre negli impianti intensivi (con investimento fino a n. 416 piante per ettaro), è d'obbligo l'intervento annuale.

E' altresì raccomandata la potatura annuale, al fine di eliminare le parti ammalate ed equilibrare la pianta con le risorse nutritive disponibili, nonché garantire una maggiore efficacia ed efficienza nella raccolta delle olive, una minore incidenza degli attacchi parassitari ed ottenere una più costante produzione annua.

L'irrigazione degli oliveti è consentita in tutti gli impianti regionali, con volumi di adacquamento rispettosi dei disciplinari di produzione integrata della Regione Calabria, Dipartimento con competenze in materia di Agricoltura, Foreste e Forestazione - Servizio Fitosanitario Regionale.

Sono raccomandati apporti annui complessivi di fertilizzazione, che non superino le asportazioni al netto delle perdite e garantiscano il mantenimento della fertilità del terreno e la stabilità dell'ecosistema ad esso collegato, nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata della Regione Calabria, Dipartimento con competenze in materia Agricoltura, Foreste e Forestazione - Servizio Fitosanitario Regionale.

La difesa antiparassitaria degli oliveti è eseguita nel rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema, evitando gli interventi inutili e dannosi all'entomofauna utile, attenendosi alle indicazioni dei servizi di lotta guidata operanti nel territorio, nel rigoroso rispetto dei tempi di sicurezza prescritti per i diversi prodotti utilizzati e del citato disciplinare di produzione integrata della Regione Calabria, Dipartimento con competenze in materia Agricoltura, Foreste e Forestazione - Servizio Fitosanitario Regionale.



Sono vietati i trattamenti al terreno con prodotti diserbanti o dissecanti durante il periodo di maturazione delle olive.

E' d'obbligo la raccolta delle olive direttamente dalla pianta, sia essa realizzata manualmente, per il tramite di ausili meccanici di agevolazione (pettini vibranti, sferzatori, abbacchiatori, brucatori), o con scuotitori, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. E' altresì indicato l'impiego congiunto di idonei mezzi di intercettazione delle olive, tali da impedire il contatto diretto delle olive raccolte col terreno.

E' tassativamente vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti (cascolanti).

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 1 ottobre ed il 31 dicembre dell'annata di produzione olearia.

Il trasporto delle olive deve avvenire in bins, o cassette di plastica, bassi e fenestrati, onde evitare danni al frutto. E' vietato l'uso di sacchi o balle. Le olive raccolte devono essere conservate in frantoio fino alla fase di molitura in recipienti rigidi, areati e in strati sottili e devono essere molite entro, e non oltre, le 24 ore successive alla raccolta, pertanto lo stazionamento in frantoio non può protrarsi oltre tale termine.

Entro il 15 ottobre dell'anno di raccolta il produttore deve presentare, all'Organismo di Controllo indicato all'art. 6, la denuncia preventiva di produzione di olive massima stimata.

La denuncia delle olive raccolte deve essere effettuata entro il termine massimo previsto per la raccolta stessa.

Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione d'idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nel territorio regionale, nel rispetto del disciplinare di produzione.

Le olive raccolte devono presentarsi: sane, indenni da attacchi di mosca olearia, o con esiti d'infestazione inferiore al 10%, nonché prive di residui di agrofarmaci, come per legge.

Al fine di garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto è prevista l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall'Organismo di Controllo, delle particelle catastali dei singoli terreni sui quali avviene la coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" e dei singoli produttori.

Al fine di garantire la reale consistenza della produzione, la produzione massima di olive ad ettaro non potrà essere superiore a 12 tonnellate, mentre la resa massima in olio è fissata nel 20%.

La zona d'estrazione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" comprende l'intero territorio amministrativo dalla Regione Calabria.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta di cui all'Art.1 devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio con acqua controllata; ogni altro trattamento è vietato.

I processi di trasformazione consentiti per la produzione dell'olio extravergine d'oliva di cui all'Art. 1 sono esclusivamente di tipo meccanico, realizzati in impianti con sistema di estrazione in continuo, dove non si registra alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. La temperatura massima di lavorazione consentita in frantoio è di 30° C.

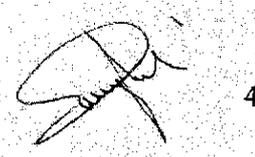
I produttori controllati, che detengono partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica ed organolettica (panel test) ai fini dell'utilizzo dell'Indicazione Geografica Protetta, devono presentare richiesta di certificazione del prodotto da loro detenuto.

Presso l'Organismo di Controllo è istituito un elenco degli impianti di molitura e di confezionamento autorizzati alla produzione di olio a Indicazione di Geografica Protetta, di cui all'Art. 1.

L'elenco sarà periodicamente aggiornato in base alla corrispondenza dei requisiti di affidabilità di detti frantoi e confezionatori a quanto previsto dalle normative in vigore e dal presente disciplinare.

Gli impianti di molitura, iscritti nell'elenco, autorizzati alla estrazione di oli di cui all'Art.1, devono rispettare le norme atte a mantenere le caratteristiche proprie del frutto ed a garantire al prodotto olio ottenuto la migliore qualità organolettica.

In base alla rispondenza dei parametri stabiliti, l'Organismo di Controllo aggiorna annualmente lo schedario degli impianti di molitura e confezionamento.



Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della Regione Calabria, al fine di garantire l'origine, la rintracciabilità, il controllo e la qualità dell'olio prodotto.

Dopo l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, 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 azoto o argon.

Il confezionamento dovrà avvenire con mezzi perfettamente puliti ed in locali igienici ad opera di personale dotato di apposita autorizzazione sanitaria e nel rispetto delle vigenti norme igieniche

Art. 6

Legame con l'ambiente geografico

L'olivo è l'elemento fondante dell'identità della Calabria. Stando alle ipotesi scientifiche più accreditate dei tre centri di diversificazione dell'olivo di uno, quello risalente all'età del Bronzo, si colloca nel Sud Italia. Sebbene sia di uso assai comune attribuire l'introduzione della coltura dell'olivo in Italia ai primi coloni greci giunti nel meridione intorno al VIII secolo a.C. questa ipotesi è, ormai, in netto contrasto con alcune evidenze archeologiche che attestano come - in alcuni centri tra cui la Calabria - la presenza dell'olivicoltura sia ben più antica e databile all'età del Bronzo antico. In Calabria la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio non è quindi solo un fatto economicamente rilevante ma è una attività strettamente legata al contesto sociale, culturale e storico-ambientale di questa terra.

Il clima tipicamente mediterraneo della Calabria, con le sue evidenti peculiarità, dovute alla sua particolare conformazione ed orografia, ha influenzato profondamente la storia e la diffusione della pianta di olivo in questa regione. Ciò in virtù delle condizioni bio-pedo-climatiche uniche e peculiari rispetto al resto della penisola, sia in termini di temperature medie che di escursione termica, umidità, piovosità, precipitazioni, vento ed eliofanìa, radiazione solare quindi temperatura del suolo. La temperatura, in particolare, è il fattore ambientale più importante nel limitare l'areale di coltivazione ed in grado di condizionare le performance sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. 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 particolarmente articolata la cui influenza sulle peculiarità del prodotto è modulata più dall'effetto combinato di vari fattori ambientali, che non dall'esclusiva influenza della qualità del terreno.

La cv Carolea è la più antica varietà regionale ed il suo areale di elezione è proprio nelle aree in cui ebbe inizio la colonizzazione magno-greca. La scelta della Carolea quale cv di riferimento è, quindi, legata oltre che a ragioni tecniche a ragioni economico-sociali dal momento che tale previsione comporta la valorizzazione della realtà olivicola dell'intera regione data la sua omogenea diffusione la sua adattabilità ai vari ambienti pedoclimatici. La coltivazione della Cv è diffusa infatti su quasi tutto il territorio regionale, sia pure con aree più specializzate accomunate da habitat abbastanza uniformi che favoriscono l'ottenimento di olio con caratteristiche chimico-compositivo omogenee e specifiche, ben individuabili che ne definiscono un profilo riconoscibile dal consumatore.



Art. 7

Controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo incaricato è

SUOLO E SALUTE – SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA

Via Paolo Borsellino, 12/B – 61032 Fano (PU) ITALY

Tel +39 0721 860543 – Tel. +39 0721 860543 - Fax +39 0721 869679 - +39 0721 869679 E-mail
info@suoloesalute.it

SUOLO E SALUTE – DIREZIONE TECNICA e UFFICIO ESTERO

Via Galliera, 93 40121 Bologna (BO)

Tel +39 051 6751265 - +39 051 6751265 - Fax +39 051 6751266 - +39 051 6751266 -
coordinamento@suoloesalute.it

CALABRIA

Via Calogero, 1

88021 Borgia (CZ)

Tel/Fax: +39 0961 951554 - +39 0961 951554 -

calabria@suoloesalute.it

Art. 8

Designazione e presentazione.

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", "raccolto meccanicamente", ecc., preventivamente autorizzati dall'Organismo di controllo.

E' 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.

L'uso di nomi d'aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione d'aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.

In etichetta si può far riferimento ai comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva, utilizzando caratteri non superiori alla metà di quelli stabiliti per la designazione dell'I.G.P. "Olio di Calabria" e in modo tale da non confondersi con il marchio stesso.

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 descritto nel presente articolo 9 ed il logo comunitario IGP.

Il produttore imbottigliatore deve presentare all'Organismo di Controllo la bozza dell'etichetta per essere sottoposta ad approvazione. L'Organismo di Controllo deve comunicare entro 30 giorni le eventuali variazioni da apportare.

La designazione deve altresì rispettare le norme d'etichettatura previste dalla vigente legislazione.



I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine d'oliva a Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" ai fini dell'immissione al consumo devono essere: bottiglie di vetro scuro, ceramica e terracotta smaltata o recipienti in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta.

In etichetta è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle olive ed il lotto di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione IGP "Olio di Calabria" generato.

E' consentito il riferimento all'olio ottenuto col metodo della produzione biologica.

L'etichetta dovrà riportare il logo della IGP "Olio di Calabria" come di seguito descritto: il logo per l'olio extravergine di oliva IGP "Olio di Calabria" si sviluppa all'interno di un'area rettangolare. Aprono la composizione una riproduzione tridimensionale dei Bronzi di Riace, emblema della Calabria e del suo forte legame con le terre bagnate dal Mediterraneo. Ad accoglierli due rami di olivo stilizzati, realizzati in vettoriale, legati da loro da tre olive di prima invaiatura che vogliono caratterizzare il marchio riproponendo i concetti di qualità, di appartenenza territoriale e di novità.

Adagiato sulla scritta Calabria, di cui segue la specificazione IGP - Indicazione Geografica Protetta - chiude il quadro la dicitura olio. Il font utilizzato per la componente testuale è Trajan pro; Font raffinato e di forte impatto visivo, mirato a sottolineare la regalità del prodotto.

L'ultima "O" della parola olio, fa da culla alla preposizione semplice "DI" per la quale è stato utilizzato il Font zapfino con l'intento di spezzare la rigidità del font principale senza però intaccare l'equilibrio visivo del marchio nella sua totalità.

I colori utilizzati comprendono gradazioni di verde oliva e oro.



Presidente del Comitato Promotore
Massimino Magliocchi