

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 3 luglio 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria». (23A03940)

(GU n.164 del 15-7-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali

garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2016/2301 della Commissione del 8 dicembre 2016, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 345 del 20 dicembre 2016, con il quale e' stata registrata la indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva Olio di Calabria, ai sensi dell'art. 13, comma 1 del decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Calabria competente per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie cosi' come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117;

Visto che la modifica ordinaria in argomento modifica il documento unico pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 304 del 20 agosto 2016;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 114 del 17 maggio 2023 con il quale e' stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» ai fini della presentazione di

opposizioni;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 114 del 17 maggio 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegato A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate,

entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria»

Art. 1

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» e' riservata all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nel territorio della Regione Calabria 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 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 Acidita' (%): ≤ 0,50;

numero perossidi (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg; Spettrofotometria UV K232: ≤ 2,20;

spettrofotometria UV K270: ≤ 0,20;

fenoli - polifenoli totali: ≥ 200 ppm.

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

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» comprende l'intero territorio amministrativo della 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, degli stocicatori, e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, la tenuta di registri di produzione, di stoccaggio 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 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.: Mammolese, 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% puo' 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 virtu' della loro funzione di impollinatori, le altre cultivar nazionali, in misura non superiore al 3%.

I sestii d'impianto, le forme d'allevamento, i sistemi di potatura e la irrigazione degli oliveti destinati alla produzione dell'indicazione geografica protetta «Olio di Calabria 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 sestii di impianto consentiti prevedono un investimento massimo di 416 piante per ettaro. Per cio' 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 150 piante per ettaro, deve essere effettuata con periodicit  almeno biennale, mentre negli impianti intensivi con investimento da 51 a 416 piante per ettaro, e' d'obbligo l'intervento di potatura annuale.

L'irrigazione degli oliveti e' consentita in tutti gli impianti, con volumi di adacquamento rispettosi dei disciplinari di produzione integrata della Regione Calabria. Gli apporti annui complessivi di fertilizzazione, devono avvenire nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata della Regione Calabria.

La difesa antiparassitaria degli oliveti e' eseguita nel rispetto delle indicazioni dei servizi di lotta guidata operanti nel territorio della Regione Calabria e del citato disciplinare di produzione integrata della Regione Calabria, sono vietati i trattamenti al terreno con prodotti diserbanti o disseccanti 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, o con scuotitori, mentre e' vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e sulle reti permanenti. E' 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 15 settembre ed il 15 gennaio dell'annata di produzione olearia. Le olive raccolte dovranno essere trasportate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione. E' vietato l'uso di sacchi o balle. L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi deve avvenire in strati sottili in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione. Le olive raccolte devono essere conservate in frantoio fino alla fase di

molitura che deve avvenire entro, e non oltre, le ventiquattro ore successive alla raccolta. Le olive raccolte devono presentarsi: sane, indenni da attacchi di mosca olearia, o con esiti d'infestazione inferiore al 10%. La produzione massima di olive ad ettaro non potrà essere superiore a 12 tonnellate, mentre la resa massimo in olio è fissata nel 20%.

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. 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. 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.

Art. 6

Legame con l'ambiente geografico

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 ed 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» edited by I. Muzzalupo, edition INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, november 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 pp 141-143). Quanto richiamato in forma documentale dimostra come il binomio Olio-Calabria, e' gia' 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 qualita', 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 qualita' «Ercole Oliario» - 2° classificato nella XVII edizione del Premio naz.le olio extravergine d'oliva di qualita' «Ercole 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 qualita' accertata- nelle edizioni 2005-2009 - 2010 - 2° posto 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 specificita' ben definite, e che con il riconoscimento vedrebbe la giusta tutela, la giusta promozione, ed il necessario controllo.

Art. 7

Controllo

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (CE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo incaricato e' Suolo e salute - con sede in via Paolo Borsellino, 12/B - 61032 Fano (PU) Italia tel. +39 0721 860543 - fax +39 0721 869679 - e-mail: info@suoloesalute.it

Art. 8

Designazione e presentazione

All'indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» e' 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.

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.

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 art. 8 ed il simbolo europeo della IGP.

L'olio extravergine d'oliva a 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 litri 5 sigillati e provvisti di etichetta.

In etichetta e' obbligatorio indicare l'annata di produzione delle olive. 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» Il logo presenta l'immagine di un albero di ulivo il cui tronco, formato da cinque linee (riferite alle province calabresi), si dispone in modo da formare il disegno stilizzato della Calabria. Le linee diventano corteccia e sostengono il fogliame portatore di frutti e di attività'.

Il font utilizzato per la realizzazione del logo sono Narziss Drop per la dicitura «Olio di Calabria IGP». Il payoff aggiunto al logo (calabrese in ogni goccia) e' legato al concetto di cooperazione tra parti e alla relativa capacità di costruire un futuro solido partendo da tradizioni e abitudini comuni, preziose e consolidate.

Parte di provvedimento in formato grafico

Allegato B

DOCUMENTO UNICO

«OLIO DI CALABRIA»

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (Denominazioni) [della DOP o IGP]

«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;

acidita' (%): ≤ 0,50;

numero perossidi (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg;

spettrofotometria UV K232: ≤ 2,20;

spettrofotometria UV K270: ≤ 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» e' 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. : Mammolese, 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 % puo' 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, Pennu lara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Sono accettate, in virtu' 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 cio' che riguarda lo stoccaggio nei contenitori, e' 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 capacita' 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» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressa mente 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 varieta' utilizzata, «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.

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 e' obbligatorio indicare l'annata di produzione delle olive. E' consentito il riferimento all'olio ottenuto col metodo della produzione biologica.

Parte di provvedimento in formato grafico

3. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» con prende l'intero territorio amministrativo della Regione Calabria.

4. 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 e' 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

virtu' 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 persi stenti 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 ampia mente 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 Qualita' «Ercole Oliario»;

2° classificato nella XVII edizione del Premio naz.le olio extravergine d'oliva di qualita' «Ercole 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 qualita' 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 specificita' ben definite, e che con il riconoscimento vedrebbe la giusta tutela, la giusta promozione, ed il necessario controllo.