

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “OLIO DI CALABRIA”

- **Art. 1**

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta “Olio di Calabria” è 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	$\geq 2 - \leq 8$
Amaro	3 – 6
Piccante	4 – 6

*CVr% minore o uguale a 20

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acido oleico (%): ≥ 70
- Acidità (%): $\leq 0,50$;
- Numero perossidi (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg;
- 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 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.: 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%.

I sestri 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 sestri di impianto consentiti prevedono un investimento massimo di 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 150 piante per ettaro, deve essere effettuata con periodicità almeno biennale, mentre negli impianti intensivi con investimento da 151 a 416 piante per ettaro, è d'obbligo l'intervento di potatura annuale. L'irrigazione degli oliveti è 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 è 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 è 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'areazione. 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'areazione, 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 24 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, 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 “Ercole Oliario”
- 2° Classificato nella XVII Edizione del Premio Naz.le Olio Extravergine d'Oliva di Qualità “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 Qualità 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 specificità ben definite, e che con il riconoscimento vedrebbe la giusta tutela, la giusta promozione, ed il necessario controllo.

- **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 – 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” 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.

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 articolo 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 è obbligatorio indicare l’annata di produzione delle olive. 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, derivanti dall'utilizzo del modello CMYK (quadricromia).