

Focus

Olio lucano IGP, entro l'estate 2020 il riconoscimento ufficiale

Il disciplinare che verrà approvato rappresenta almeno 32 differenti varietà caratteristiche della Basilicata



Il logo di "Olio lucano IGP".

Data: *Sat Feb 29 12:38:00 CET 2020*

Si avvicina un gran risultato per i produttori di olio della Basilicata. Dopo le osservazioni fatte ad ottobre 2019 da parte degli Uffici della Commissione Europea - Direzione Generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale, infatti, le integrazioni richieste al disciplinare dell'Olio LUCANO IGP sono state formulate dall'Associazione regionale proponente ed inviate al MIPAAF, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il MIPAAF ha poi trasmesso il disciplinare così modificato all'Unione europea il 22/11/2019, ed ora l'ultima fase del percorso a livello comunitario prevede un periodo massimo di 6 mesi da questa data per la conclusione dell'esame del fascicolo da parte della Commissione. Con l'esito positivo dell'istruttoria, ai sensi dell'art. 50 del reg. (UE) 1151/2012 saranno pubblicati nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea il documento unico e il riferimento della pubblicazione del disciplinare. Se entro 3 mesi non perverranno opposizioni ricevibili ai sensi dell'art. 51 dello stesso regolamento, la Commissione procederà alla registrazione della denominazione e alla sua pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

A seguito delle osservazioni fatte in sede di istruttoria, il disciplinare è stato leggermente modificato ed integrato in alcune parti rispetto alla versione approvata in sede di pubblico accertamento. E' un disciplinare che valorizza tutte le varietà diffuse sul territorio regionale. All'art. 2 sono elencate le varietà utilizzabili e le caratteristiche qualitative dell'Olio lucano IGP

"L'Olio extra vergine di oliva - Olio Lucano deve essere ottenuto dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente: Ogliarola del Vulture (sinonimi: Ripolese o Rapollese, Ogliarola di Melfi, Nostrale), Ogliarola del Bradano (sinonimi: Comune, Ogliarola), Maiatica (sinonimi: oliva di Ferrandina, Pasola), Nociara, Ghiannara, Augellina, Justa, Cornacchiola, Romanella, Carpinegna, Faresana, Sammartinengna, Spinoso, Acerenza, Cannellina, Cima di Melfi, Fasolina, Fasolona, Lardaia, Olivo da mensa, Orazio, Palmarola, Provenzale, Racioppa, Roma, Rotondella, Russulella, Scarpetta, Tarantina, Coratina, Frantoio, Leccino. Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 20%.

All'atto del confezionamento il prodotto "Olio Lucano" IGP deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

1. *Valutazione chimico-fisica*

-Acidità (espressa in acido oleico): max 0,6 %;

-Numero di perossidi: max 12 meq O₂/kg;

1. *Valutazione Organolettica (Metodo COI)*

<i>Descrittore</i>	<i>Mediana</i>
<i>Fruttato di oliva</i>	<i>2 - 7</i>
<i>Amaro</i>	<i>2 - 7</i>
<i>Piccante</i>	<i>2 - 7</i>

Erba e/o pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o mela

0 – 6

L'Olio lucano IGP è caratterizzato da: colore compreso tra il verde e il giallo, fruttato medio, amaro medio e piccante medio, con eventuali note aromatiche di erba fresca e/o carciofo e/o pomodoro e/o mandorla e/o mela. L'armonia tra le note olfattive e gustative è una caratteristica specifica comune di questo olio".

Circa il metodo di ottenimento del prodotto, questi sono alcuni parametri fissati all'art. 5:

"La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Olio Lucano viene effettuata nel periodo compreso tra il 15 Settembre e il 30 Gennaio dell'anno successivo.

La produzione unitaria massima consentita, per oliveti dai quali si ottiene l'Olio Lucano, non può superare 10 tonnellate di olive per ettaro.

Le operazioni di oleificazione delle olive devono essere effettuate entro 48 ore dalla raccolta in impianti di molitura posti nel territorio amministrativo della regione Basilicata.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Olio Lucano deve avvenire direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti. È altresì vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella su reti permanenti. Le olive raccolte devono essere trasportate e conservate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione".

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo della Basilicata. Il legame del prodotto con il territorio di produzione viene descritto all'art.6, eccone alcuni passaggi:

"Il legame con l'ambiente dell'Olio lucano si basa su fattori geografici, pedoclimatici, agronomici, tecnologici e storico-sociali, comuni e specifici della zona geografica delimitata, che concorrono a determinare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche descritte al punto 3.2.

Il nome "Olio lucano" con il quale il prodotto è noto sia nel commercio che nel linguaggio comune deriva dalla storia del nome della zona geografica delimitata. Il territorio dell'attuale regione Basilicata ricade infatti in quello, più vasto, che in epoca pre-romana (V-IV sec. a.C.) era denominato Lucania, terra abitata dai Lucani, uno dei popoli Italici. Oggi nel linguaggio comune le denominazioni Basilicata e Lucania sono utilizzate in modo equivalente e ciò giustifica l'utilizzo dell'aggettivo "lucano" per identificare qualcosa o qualcuno appartenente o proveniente alla regione Basilicata.

Nei tanti e piccoli comuni della Basilicata, che per motivi storici si trovano arroccati in cima ai rilievi, gli oliveti sono concentrati prevalentemente nelle immediate vicinanze dei paesi, e i numerosi frantoi

(mediamente 150 frantoi attivi su 131 comuni totali della regione) consentono di eseguire rapidamente le operazioni di molitura.

La peculiarità strutturale dell'olivicoltura in Basilicata è la coltivazione in collina, da parte di piccole aziende: l'83% degli oliveti ricade nelle fasce di collina e montagna con una SAU aziendale olivetata media di poco inferiore all'ettaro. In queste aree interne la coltivazione è condotta in asciutto su terreni in pendenza e soggetti ad erosione. In passato, tradizionalmente in tutte le aree di coltivazione, all'olivo sono stati dedicati i terreni più marginali e meno fertili. In tali ambienti l'olivo è spesso l'unica coltura arborea praticabile e svolge una importantissima funzione sociale, ambientale e paesaggistica.

Oggi il panorama varietale nella zona geografica delimitata vede la presenza, uniformemente distribuita in tutti gli areali di coltivazione, di specifiche varietà, quali Coratina, Leccino, Frantoio ed Ogliarole; tale condizione contribuisce, insieme alle numerose cultivar locali, a determinare le caratteristiche specifiche e comuni dell'Olio lucano. Per l'effetto concomitante dei fattori umani e geografici descritti, in particolare le caratteristiche pedoclimatiche dell'ambiente di coltivazione collinare, la composizione e la distribuzione del patrimonio varietale nella zona geografica delimitata, l'Olio lucano IGP presenta come caratteristica specifica comune e distintiva una intensità media dei parametri organolettici ed una armonia tra le note olfattive e gustative".

Pur descrivendo il legame tra le caratteristiche pedoclimatiche e agronomiche degli ambienti di coltivazione e le qualità specifiche dell'olio, la richiesta di riconoscimento è fondata principalmente sulla "reputazione" che il prodotto storicamente vanta con il nome "olio lucano" nel commercio e nel linguaggio comune.

"Nel commercio, oltre all'uso del nome "Olio Lucano" per identificare direttamente il prodotto (es. etichette azienda Lettieri di Laurenzana – PZ, 1993), diversi sono i casi documentati di uso dell'aggettivo "lucano" o del nome Lucania sia in etichetta (es. "Colli lucani", "Bontà della Lucania", "Dalle colline lucane", ecc.) e sia nelle stesse ragioni sociali di ditte del settore (es. azienda agricola "Podere Lucano" di Ripacandida – PZ, "Oroverde Lucano srl" di Ferrandina - MT, qui con un chiaro riferimento di aggettivazione "lucano" all'olio chiamato oro verde)"

A sostegno della reputazione vengono anche i principali premi e riconoscimenti ottenuti in vari concorsi a carattere nazionale ed internazionale dall'olio lucano nel corso degli ultimi decenni.

Il logo utilizzato per rappresentare l'IGP Olio Lucano è stato realizzato da **Danilo Varriale**, ed è stata scelta tra circa 450 proposte diverse attraverso un concorso di idee bandito e curato dall'ALSIA. E' costituito da un'anfora stilizzata con 4 linee curve trasversali oblique. E' una sintesi grafica molto evocativa di riferimenti storici, naturali e territoriali dell'olivo e dell'olio in Basilicata. L'anfora è il contenitore in terra cotta utilizzato nell'antichità per il trasporto dell'olio. Le linee curve che ornano l'anfora hanno un andamento a spirale e richiamano le caratteristiche torsioni del tronco degli olivi secolari. Le curve sono 4 come le 4 linee presenti sullo stemma della Basilicata che rappresentano i 4 principali fiumi che solcano la regione: il Bradano, il Basento, l'Agri e il Sinni.

ippazio ferrari

Nicola Liuzzi



AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it