Ref. Ares(2015)733622 - 20/02/2015

DOCUMENTO UNICO

"Olio di Calabria"

n. UE:

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 [cfr. allegato XI]

Classe 1.5 — Oli e grassi

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	> 1 - ≤ 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 O_2/kg): ≤ 12 meq O_2/kg;
- Spettrofotometria UV K_{232}: ≤ 2,20;
- Spettrofotometria UV K_{270}: ≤ 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.

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 delle seguenti cultivar, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti.
Cultivar prevalenti che devono essere presenti negli oliveti da sole o congiuntamente in misura non inferiore all'80%:
Carolea, Dolce di Rossano (Sin.: Rossanese), Sinopolese (Sin.: Chianota Coccitana), Grossa di Gerace (Sin.: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (Sin.: Roggianella) Ottobratica (Sin.: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (Sin.: Cassanese), Tonda di Strongoli.
Cultivar di origine regionale che possono essere presenti negli oliveti da sole o congiuntamente in misura massima del 20% :
Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filogaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Dolce di Cerchiarao, Vraja, Agristigna, Corniola.
E' ammessa la presenza negli oliveti in virtù della loro funzione di impollinatori di altre cultivar, 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

Sia lo stoccaggio che il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva IGP "Olio di Calabria" dovranno avvenire nella zona di produzione delimitata. Questo perché, avvenuta l'estrazione l'olio dovrà essere conservato in recipienti di acciaio inox, perfettamente puliti e privi di tracce di detergenti, custoditi in locali freschi ed asciutti, possibilmente inertizzati al fine di garantire la inalterabilità della stabilità ossidativa e quindi la conservazione delle caratteristiche qualitative. Infatti la fase di trasporto non assicura né la perfetta neutralità delle cisterne di trasporto alimentare, che non sempre vengono impiegate solo per il trasporto di olio, nè il mantenimento delle condizioni di equilibrio conservativo stabilite con lo stoccaggio; equilibrio che anche se alterato per poco tempo determinerebbe uno scadimento generale delle proprietà qualitative insite nel prodotto. Pertanto proprio per garantire la conservazione di tutte le proprietà organolettiche e salutistiche che caratterizzano l'olio extravergine IGP "Olio di Calabria" si ritiene necessario che lo stoccaggio ed il confezionamento avvengano nel luogo di origine.

Prima del confezionamento l'olio può essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione, o altra azione di tipo fisico idonea ad allontanare eventuali residui di lavorazione (morchie, acque di vegetazione). Il confezionamento dovrà avvenire con attrezzature perfettamente pulite ed in locali igienici ad opera di personale dotato di apposita autorizzazione sanitaria nel rispetto delle vigenti norme igieniche.

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 lt. 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 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.
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 la il segno distintivo della denominazione.
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.
In etichetta è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle olive. E' 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

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 eliofania, 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.

Le cultivar prevalenti di cui al punto 3.3 sono le più antiche varietà regionali ed il suo areale di elezione ricade nelle aree in cui ebbe inizio la colonizzazione magno-greca.

La coltivazione delle cultivar prevalenti è diffusa infatti su tutto il territorio regionale, sia pure con aree più specializzate. Tali cultivar favoriscono l'ottenimento di olio con caratteristiche chimiche e sensoriali omogenee specifiche, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore. «L'Olio di Calabria» presenta le seguenti specificità chimico-fisiche ed organolettiche, che fanno da trait d'union per tutte le varietà rientranti nell'IGP "Olio di Calabria", caratterizzandolo in modo univoco:
- elevate percentuali di acido oleico (minimo 70%);
- adeguata concentrazione polifenoli totali (200 ppm), che conferiscono agli oli stabilità contro l'irrancidimento ed il deterioramento causati dall'ossidazione.

Inoltre, dal punto di vista organolettico, l'olio di Calabria IGP, possiede un profilo aromatico-sensoriale caratteristico, che lo rende facilmente identificabile al consumatore: in primo luogo il fruttato di oliva verde o appena invaiata, le specificità aromatiche rappresentate dalle note floreali e di carciofo, accompagnate da persistenti sentori di erba appena sfalciata, foglia, e pomodoro (verde/maturo). Al gusto si fa apprezzare per la struttura armonica dei suoi costituenti in particolare, risulta mediamente dotato di amaro (valore 3-6) e piccante (4-6). Si possono rilevare frequentemente sentori di erbe aromatiche (origano, timo, salvia, basilico e menta). Una particolarità che lo contraddistingue dagli altri oli extra vergini, conferita sicuramente dal territorio, è rappresentata da un caratteristico e piacevole retrogusto, apprezzabile in chiusura, di mandorla fresca, che è presente ogni qualvolta si degusta "Olio di Calabria"

La specificità sopra descritta è alla base della reputazione dell'"Olio di Calabria" dimostrata anche dalle numerose documentazioni contabili di aziende operanti nel settore che da almeno 30 anni commercializzano il prodotto con tale dicitura. Dai documenti a disposizione, soprattutto fatture di vendita, si nota un forte incremento

di commercializzazione del prodotto olio con la denominazione "Olio di Calabria" a partire da fine anni ottanta tanto che l'associazione di produttori calabresi olcal già nei primi anni novanta ha registrato il marchio olio di Calabria.

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 "Qualità e sicurezza" (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.