Ref. Ares(2019)2835510 - 26/04/2019

DOCUMENTO UNICO

"Olio lucano"

n. UE:

DOP ( ) **IGP ( )**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Olio lucano"

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 del confezionamento il prodotto "Olio lucano" IGP deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a. Valutazione chimico-fisica

-Acidità (espressa in acido oleico): max 0,6 %;
-Numero di perossidi: max 12 meq O_2/kg;

b. Valutazione Organolettica

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	2 - 8
Amaro	2 - 8
Piccante	2 - 8
Erba e/o pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o mela	1 - 8

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'Olio extra vergine di oliva "Olio lucano" deve essere ottenuto dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente:
Acerenza, 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, 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%.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione, coltivazione, raccolta e 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

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

È 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 riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il confezionamento è avvenuto nell'azienda medesima.

L'uso di altre indicazioni geografiche è vietato. La denominazione "Olio Lucano" deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

L'etichetta dovrà contenere il logo dell'IGP Olio lucano sotto riportato, costituito da un'anfora stilizzata con 4 linee curve trasversali oblique. 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 la conformazione con 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.

Sotto il segno grafico è riportata la scritta **olio lucano** in Mockup Bold minuscolo e la scritta Indicazione Geografica Protetta. Il logo potrà anche essere riprodotto in rilievo sulle confezioni.



Indicazione Geografica Protetta

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione dell' Olio lucano IGP coincide con l'intero territorio amministrativo della regione Basilicata.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La domanda di riconoscimento si basa sia sulle caratteristiche di qualità che sulla reputazione dell'Olio lucano.

Il legame con l'ambiente dell'Olio lucano si basa su fattori geografici, pedoclimatici, agronomici, tecnologici e storico-sociali, peculiari della regione Basilicata, 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 (Basilicata o Lucania).

Il territorio dell'attuale regione Basilicata coincide in parte con quello, più vasto, che in epoca antica (intorno al V – IV sec. a.C.) era denominato Lucania, terra abitata dai Lucani, uno dei popoli Italici di epoca pre - romana.
La Lucania è rimasta così denominata anche come provincia dell'Impero Romano. Solo a partire dall'XI - XII secolo, con la dominazione normanna, si hanno i primi documenti attestanti la denominazione del territorio come Basilicata. Nella storia recente, per un breve periodo dal 1932 fino al 1948 la regione si è chiamata nuovamente Lucania, per poi prendere definitivamente l'attuale nome dalla Costituzione della Repubblica Italiana del 1948.
Nel linguaggio comune le due denominazioni della regione sono utilizzate in modo equivalente e ciò giustifica l'utilizzo dell'aggettivo "lucano" per identificare qualcosa o qualcuno appartenente o proveniente alla regione Basilicata.

Il territorio regionale, su cui l'olivo è presente in maniera diffusa, è delimitato naturalmente dal Massiccio del Pollino, dalle Murge, dal fiume Ofanto, dal mare Ionio e dal mar Tirreno. Caratteristica distintiva di questo ambiente è la presenza di diversi fiumi i cui versanti collinari ospitano la coltura dell'olivo. Il logo proposto per l'IGP evidenzia proprio questa caratteristica territoriale, riportando nel simbolo grafico quattro linee che rappresentano i quattro principali fiumi della regione. 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.

Nelle aree interne collinari e montane, la coltivazione è condotta quasi sempre in asciutto su terreni con pendenze molto variabili, soggetti ad erosione, in condizioni di aridità estiva e precipitazioni concentrate in inverno. In tali ambienti l'olivo è spesso l'unica coltura arborea praticabile e svolge una importantissima funzione ambientale, sociale e paesaggistica.

La Basilicata rientra nella regione meteorologica del Mediterraneo Centrale e si inserisce tra le isoterme annuali 16°-17°C, possiede un clima tipicamente mediterraneo, contraddistinto da estati calde e da inverni piovosi. L'indice di aridità (Precipitazione annuale/Temperatura media annua) delle aree più calde è superiore a 30, che conferma una marcata siccità del periodo primaverile – estivo. Le varie località registrano basse temperature invernali, al di sotto dello zero nelle zone a

maggiore quota, con inverni rigidi, estati relativamente calde e con escursioni notevoli.

I terreni dove 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. Caratteristici sono i depositi plio-pleistocenici rappresentati da sabbie, sabbie argillose argille azzurre con conglomerati e ciottoletti che sono propri della collina lucana. Questi substrati geo-litologici costituiscono, soprattutto nella parte sud orientale della Regione, degradante verso il mare Ionio, i depositi predominanti di tali superfici. Su di essi si trovano suoli poco evoluti, nei casi più frequenti ricchi di scheletro, calcarei, moderatamente alcalini e quasi privi di orizzonti diagnostici, dove è ben riconoscibile la laminazione del materiale originario. I territori di Aliano, Craco, Ferrandina e degli altri Comuni della vasta area calanchiva interna sono caratterizzati da questo tipo di terreni. Differenti tipologie di suoli si rinvengono, invece, sui terrazzi marini che si estendono dalla pianura alluvionale ionica fino ai rilievi collinari plio-pleistocenici. Queste zone geografiche hanno goduto di una prolungata stabilità morfo-dinamica che ha favorito la formazione di suoli molto evoluti che si presentano profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana in superficie e moderatamente fine o fine in profondità. Nelle condizioni più frequenti essi sono poco calcarei e debolmente alcalini fino a 80-100 cm. di profondità dove si rinviene, spesso, un orizzonte di accumulo di carbonato di calcio. I suoli di questo tipo sono propri dei Comuni di Montalbano Ionico, Pisticci, Bernalda, Montescaglioso, ed altri. Le formazioni della zona del Vulture sono invece rappresentate da lave e tufi che, in alcune aree, sono caratterizzate da andosuoli (vulcanici). Tali suoli di colore bruno, poveri di scheletro, abbastanza sciolti e quindi di facile lavorazione, sono ben dotati di elementi nutritivi, che conferiscono loro elevata potenzialità produttiva.

L'olivo in Basilicata ha origini antichissime. Pezzi di legno, olive, foglie e noccioli, risalenti al VI sec. a. C., sono stati rinvenuti a Pantanello di Metaponto, durante alcuni scavi archeologici coordinati dal prof. Carter dell'Università di Austin (Texas). I coloni greci hanno introdotto nell'antica Lucania varietà che si sono adattate all'ambiente, come nel caso della Maiatica, che non sono presenti altrove. Peraltro il patrimonio varietale si è sempre arricchito, nel corso dei secoli, attraverso l'opera e gli scambi tra le numerose comunità monastiche presenti in tutto il territorio regionale (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso); ne è un esempio la vicinanza genetica tra la varietà Frantoio e il gruppo delle Ogliarole descritte in Basilicata.

Per l'effetto concomitante di tali fattori l'Olio lucano IGP è caratterizzato da un fruttato medio, amaro medio e piccante medio con variazioni verso l'intenso o il leggero in relazione all'annata, alle varietà e alle variabili tecnologiche applicate nella fase di lavorazione delle olive. Inoltre si riscontrano, da sole o congiuntamente, note aromatiche di erba fresca, carciofo, pomodoro, mandorla e mela. Secondariamente, sempre per l'azione concomitante dei fattori genetici, ambientali e tecnologici, si possono riscontrare più sporadicamente sentori di piante aromatiche (origano, finocchio selvatico, timo, salvia, basilico o menta), agrumi o fiori di campo.

Il prodotto vanta una reputazione con il nome Olio lucano sia nel commercio che nel linguaggio comune, confermata dai numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali.
L'apprezzamento e la reputazione dell'Olio lucano sono dimostrati dai numerosi riconoscimenti nei concorsi e presenza nelle guide di settore di diversi produttori

lucani. Anche la forte presenza di emigrati lucani in Europa e nelle Americhe ha contribuito negli anni a diffondere la conoscenza del prodotto non il nome olio lucano alimentandone il commercio e la reputazione all'estero.

Negli ultimi tre decenni, l'uso del nome Olio lucano è ben documentato a partire dalla fine degli anni '80 sia nel commercio, nel linguaggio comune e pubblicazioni scientifiche (Lupoli, 1989).

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).

Peraltro la normativa europea su Dop e Igp, che vieta la possibilità di utilizzare riferimenti geografici in etichetta, ha frenato l'uso del nome da parte dei produttori in assenza di riconoscimento.

A partire dal 2000 l'attività del Concorso regionale "OLIVARUM" per l'olio extravergine di oliva prodotto in Basilicata ha contribuito a diffondere la cultura dell'olio, stimolando nei produttori un continuo miglioramento della qualità.

Inoltre la partecipazione degli operatori alle principali manifestazioni nazionali ed internazionali di settore ha richiamato l'attenzione di consumatori e/o operatori extra-regionali accrescendo la reputazione dell'olio lucano.
Qui di seguito si riportano i principali premi e riconoscimenti ottenuti in vari concorsi a carattere nazionale ed internazionale fino al 2016:

- Concorso nazionale ERCOLE OLIVARIO, 2011, Vincitore - 2° posto
- Concorso nazionale ERCOLE OLIVARIO, 2006, 2007, 2011, 2017, Oli Finalisti
- Concorso nazionale L'ORCIOLO D'ORO, 2014, Vincitore - 3° posto
- Concorso nazionale L'ORCIOLO D'ORO, dal 2006 al 2017, Gran Menzione
- Concorso nazionale LEON D'ORO, 2007, 2009, 2013, Gran Menzione
- Concorso nazionale MONTIFERRU, 2013, Vincitore - 3° posto
- Concorso nazionale MONTIFERRU, 2014, Vincitore - 2° posto
- Concorso nazionale MONTIFERRU, 2016, Vincitore - 1° posto
- Concorso internazionale SOL D'ORO, 2009, 2013, Gran Menzione
- Concorso internazionale SOL D'ORO, 2016, Vincitore - 3° posto
- Concorso internazionale BIOL, 2013, 1 Medaglia oro, 3 Medaglie argento
- Concorso internazionale BIOL, 2014, 3 Medaglie oro, 3 Medaglie argento
- Concorso internazionale BIOL, 2016, 1 Medaglia extra oro, 1 Medaglia oro, 2 Medaglie argento
- Concorso internazionale JOOP (Japan Olive Oil Prize), 2014, Vincitore 1° premio category medium

Concorso internazionale JOOP (Japan Olive Oil Prize), 2016, Menzione speciale.

….

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" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".