

E' il marchio di qualità atteso da tempo dalla Basilicata e attribuito dall'Unione Europea

Olivicoltura nel segno dell' "Igp olio lucano"

Tutti gli olivicoltori lucani che vorranno fregiarsi dell'etichetta dovranno osservarne il Disciplinare di Produzione che prevede le varietà dell'Olio extra vergine di oliva

Dalla campagna olivicola in corso, che come sempre si dimostra qualitativamente eccellente, l'olio lucano avrà una nuova etichetta: "IGP olio lucano". La pubblicazione del Reg. di esecuzione n 2020/1389 del 28 settembre 2020 sulla G.U. dell'U.E. del 5 ottobre 2020 ha sancito la registrazione definitiva della denominazione. Per fregiarsi di questo marchio i produttori e i trasformatori olivicoli presenti sul territorio della Basilicata devono assoggettarsi all'ente di certificazione Agroqualità, che è l'ente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ad effettuare i controlli affinché il disciplinare di produzione per la denominazione "IGP Olio lucano" venga rispettato. I dettagli per l'ente di certificazione vengono riportati all'art. 7 del disciplinare che recita così, "la verifica del rispetto del disciplinare del prodotto "Olio Lucano" Igp, come richiesto dall'art. 37 del Reg. UE n. 1151/12, è effettuata da AGROQUALITA' S.P.A., Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma, email: agroqualita@agroqualita.it, tel: 06 54228675, fax: 06 54228692. Tutti i dettagli relativi alla modulistica per l'assoggettamento e alla normativa di riferimento sono riportati al seguente link del portale istituzionale della regione Basilicata <https://www.regione.basilicata.it/giunta/site/giunta/departament.jsp?dep=100049&area=3069872&level=0>

Ma vediamo in dettaglio cosa prevede il disciplinare "IGP olio lucano". All'art. 2 vengono riportate le varietà ovve-

ro l'Olio extra vergine di oliva "Olio lucano" deve essere ottenuto dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente: Ace-renza, Ogliarola del Vulture (sinonimi: Ripolese o Rapollese, Ogliarola di Melfi, Nostrale), Ogliarola del Bradano (sinonimi: Comune, Ogliarola), Maiatica (sinonimi: oliva di Fer-randina, Pasola), Nociara, Ghiannara, Augellina, Justa, Cornacchiola, Romanella, Car-pinegna, Faresana, Sammar-tinegna, Spinoso, Cannelli-na, Cima di Melfi, Fasolina, Fasolona, Lardaia, Olivo da



mensa, Orazio, Palmarola, Provenzale, Racioppa, Roma, Rotondella, Russulella, Scar-petta, 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: l'Acidità (espressa in acido oleico) deve essere massimo dello 0,6% e il numero di perossidi: massimo 12 meq 02/kg. L'olio lucano IGP si legge nel disciplinare è caratterizzato da colore compreso tra verde e 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. Ed ancora all'art 3 si legge che la zona di produzione delle olive coincide con l'intero territorio amministrativo della regione Basilicata. All'art 4 si parla della tracciabilità, ovvero deve essere garantita attraverso l'iscrizione delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei frantoiani e dei confezionatori in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, unitamente alla tenuta di registri di produzione e condizionamento. All'art 5 invece vengono riportate le prescrizioni agronomiche e tecniche più in generale da rispettare per l'ottenimento dell'olio lucano IGP. I sestri d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli razionali dal punto di vista agronomico atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio. La raccolta delle olive deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 15 Settembre e il 30 Gennaio dell'anno successivo. La produzione unitaria massima consentita, 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 deve avvenire direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti, la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella su reti permanenti. Le olive devono essere trasporta-



te e conservate in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi per favorire l'aerazione. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La resa media in olio non può superare il 22%. La conservazione dell'olio dovrà avvenire in recipienti di acciaio inox perfettamente puliti. All'art 6 viene ripercorso l'exkursus storico del prodotto che gode di una ottima reputazione con-

fermata da numerosi riconoscimenti in concorsi nazionali ed internazionali. Infine l'etichettatura che come riportato nell'art 8 del disciplinare dovrà contenere il logo IGP Olio Lucano riportato nella foto, costituito da un'anfora stilizzata con 4 linee curve trasversali oblique. 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.

Giuseppe Pugliese

