DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

PROVVEDIMENTO 18 aprile 2023.

Registrazione della indicazione geografica protetta «Olio Campania» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 84 del 23 marzo 2023 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2023/666 della Commissione del 16 marzo 2023 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Olio Campania».

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della IGP «Olio Campania» nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 84 del 16 marzo 2023 del regolamento di esecuzione (UE) 2023/666 della Commissione del 16 marzo 2023.

I produttori che intendono porre in commercio la IGP «Olio Campania» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 aprile 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «OLIO CAMPANIA»

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione geografica protetta (IGP) «Olio Campania» è riservata all'olio extra vergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare nonché dalla normativa vigente.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'IGP «Olio Campania» deve essere ottenuto da olive prodotte esclusivamente nel territorio di cui all'articolo 3, appartenti alle varietà di seguito indicate da sole o congiuntamente:

Asprinia, Caiazzana, Carpellese, Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Marinese, Minucciola, Nostrale, Ogliarola campana, Ortice, Ortolana, Pisciottana, Racioppella, Ravece, Rotondella, Salella, Sessana, Tonda. Possono altresì concorrere altre varietà fino ad un massimo del 15% del totale della materia prima.

L'interazione tra i genotipi varietali storicamente acclimatati, le caratteristiche pedoclimatiche e le tecniche di produzione adottate in tale zona fa sì che l'IGP «Olio Campania» si caratterizzi per parametri chimico-fisici ed organolettici specifici.

In particolare, per quanto riguarda il profilo organolettico, l'IGP «Olio Campania» presenta un fruttato di oliva di intensità medio-alta. Tale fruttato risulta caratterizzato dalla presenza di sentori aromatici riconducibili principalmente a «mandorla», «pomodoro» e «carciofo» presenti, da soli o congiuntamente, con intensità variabile in funzione della composizione varietale, nonché delle variabili agronomiche e tecnologiche adottate. La componente aromatica è, inoltre, accompagnata da una percezione di «amaro» e «piccante» in linea con la concentrazione di polifenoli totali (≥200mg/kg).

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva ad Indicazione geografica protetta «Olio Campania» deve, pertanto, risultare conforme ai seguenti standard chimico-fisici ed organolettici.

Standard chimico-fisico:

Acidità (% acido oleico)	≤ 0,4
Numero di Perossidi (meq O_2/Kg olio)	≤ 12
K_{232}	≤ 2,2
K_{270}	≤ 0,18
Polifenoli Totali (mg/Kg)	≥ 200

b. Standard organolettico (metodo *COI)*:

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	3-7
Amaro	2-6
Piccante	2-6

c. Colore: da giallo pagliarino al verde

Art. 3.

Zona di produzione

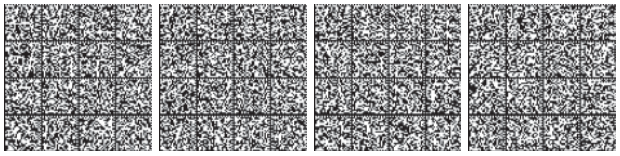
La zona di produzione (coltivazione e raccolta delle olive, processo di oleificazione) dell'IGP «Olio Campania» comprende l'intero territorio amministrativo della regione Campania.

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 in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità 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 del relativo piano di controllo.



Art. 5.

Metodo di ottenimento

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'IGP «Olio Campania», devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona geografica interessata e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio che da esse deriva le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'articolo 2.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli razionali dal punto di vista agronomico, ma tali da non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

Al fine di consentire un'agricoltura ecosostenibile, orientata verso la tutela della salute dell'uomo e la salvaguardia dell'ambiente, l'irrigazione, la concimazione e la difesa fiotsanitaria devono essere effettuate nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Campania.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'IGP «Olio Campania» deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 1° settembre ed il 31 dicembre e la produzione massima di olive non potrà superare le 12 tonnellate per ettaro.

Modalità di raccolta, stoccaggio, oleificazione, conservazione e commercializzazione del prodotto

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'IGP «Olio Campania» deve avvenire direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione.

È altresì vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti.

Le olive raccolte devono essere trasportate con cura, in cassette, cassoni od altri contenitori rigidi forati che favoriscano l'aerazione. È vietato l'uso di sacchi.

L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi deve avvenire in cassette, cassoni od altri contenitori rigidi forati che favoriscano l'aerazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione.

Prima della molitura le olive devono essere sottoposte ad un processo di defogliazione e lavaggio a temperatura ambiente. La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti e la temperatura dell'acqua nell'intercapedine della gramola deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non subisca processi di alterazione.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che preservino le caratteristiche peculiari dei frutti.

Sono esclusi gli impianti di estrazione di tipo discontinuo.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro ventiquattro ore dalla raccolta in impianti di molitura ubicati esclusivamente nel territorio della regione Campania.

L'olio prodotto deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, chiusi ermeticamente e posti in locali freschi ed asciutti. È consentito l'impiego di gas inerti per la conservazione del prodotto.

L'olio extra vergine d'oliva ad Indicazione geografica protetta «Olio Campania» deve essere immesso al consumo in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacità non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento della denominazione «Olio Campania» si basa sulle caratteristiche di qualità del prodotto e sulla sua reputazione.

Sotto l'aspetto climatico, la Campania risulta fortemente vocata alla coltivazione dell'olivo. Essa presenta un clima caratterizzato da estati asciutte e calde. Il regime pluviometrico si contraddistingue per la concentrazione delle precipitazioni nel periodo autunno-vernino (media annuale 900-1100 mm di pioggia). La media delle temperature del mese più freddo (gennaio) è inferiore ai 18 °C (ma superiore a 1 °C) mentre quella del mese più caldo (luglio) è superiore ai 20 °C, con una temperatura media annua (14,4 °C) tipica del clima temperato mediterraneo.

Tali peculiari caratteristiche climatiche sono alla base della specificità dell'IGP «Olio Campania».

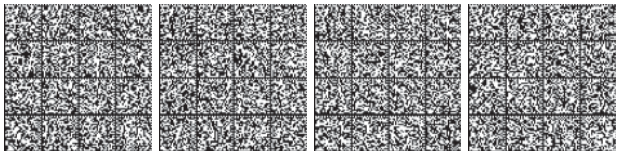
Infatti, le alte temperature ed i prolungati periodi di siccità in estate inducono l'accumulo nelle olive di polifenoli, sostanze di elevato valore nutrizionale responsabili del sapore amaro e del piccante che si ritrovano nell'IGP «Olio Campania». Anche la composizione in acidi grassi è influenzata dai fattori ambientali, oltre che genetici, conferendo un ulteriore elemento di tipicità all'olio prodotto in Campania. Infatti, i composti volatili responsabili delle note aromatiche caratterizzanti il profilo sensoriale dell'IGP «Olio Campania», riconducibili principalmente a sentori di mandorla, carciofo e pomodoro (vedi articolo 2), traggono origine dal *pathway* delle lipossigenasi, una catena di reazioni di ossidazione enzimatica che si verifica proprio a carico degli acidi grassi, la cui evoluzione è fortemente influenzata dal substrato (gli acidi grassi) e dall'attività enzimatica. In questa via biochimica gli acidi grassi linoleico e linolenico, sono specificamente trasformati da alcuni enzimi (lipossigenasi, idroperossido liasi, isomerasi, alcol deidrogenasi) in aldeidi, alcoli ed esteri volatili responsabili delle principali caratteristiche aromatiche degli oli. L'analisi gascromatografica delle sostanze volatili degli oli campani ha permesso di identificare alcune delle molecole responsabili di tali caratteristiche. In particolare, gli oli prodotti in Campania si caratterizzano per la presenza di trans-2-esenale (responsabile del fruttato di oliva verde e della nota di mandorla presenti in quasi tutte le varietà) di cis-3-esenale (responsabile del netto sentore di pomodoro acerbo riscontrabile, ad esempio, negli oli ottenuti dalle varietà Ravece e Ortice) e di cis-3-esenolo (responsabile del sentore di foglia e di carciofo degli oli ottenuti dalle varietà Nostrale, Minucciola e Biancolilla).

Un'ulteriore conferma della specificità dell'olio prodotto in Campania è fornita dalla recente ricerca di Muzzalupo I. ed altri del CREA-OFA (ex CREA-OLI), dal titolo «*Genetic biodiversity of italian olives germplasm analyzed by SSR Markers*», pubbicata su *The Scientific World Journal* del 2014, che ha studiato il profilo genico della collezione di 489 varietà di olivo italiane. L'analisi statistica dei dati ottenuti ha permesso di raggruppare le varietà studiate in 7*clusters* sulla base delle affinità genetiche. Tutte le varietà campane, comprese quelle elencate al punto 3.3, ricadono in un unico cluster (il cluster 4) ad indicare una chiara differenziazione, sotto il profilo genetico, dalle altre varietà italiane oggetto dello studio.

Accanto ai fattori ambientali e genetici, anche quelli più direttamente legati all'azione dell'uomo, come le tecniche agronomiche e le tecniche estrattive hanno contribuito alla caratterizzazione dell'olio Campania. Sin dagli anni novanta è stata portata avanti dalla Regione e dall'Università Federico II di Napoli un'intensa attività di divulgazione delle linee guida al miglioramento della qualità incidendo significativamente sull'ammodernamento delle strutture produttive esistenti. Tali innovazioni hanno avuto evidenti effetti sulla qualità degli oli prodotti consentendo in particolare di realizzare oli con acidità ≤0,4% e una buona quantità di polifenoli. Queste caratteristiche sono riconducibili all'anticipo ed alla razionalizzazione della raccolta, con una sostanziale riduzione dell'intervallo temporale tra raccolta e molitura. Inoltre, la presenza in Campania di frantoi MASAF - PQAI 04 - Prot. uscita n. 0209149 del 18 aprile 2023 moderni, molto attenti alla regolazione dei parametri tempo/temperatura in tutte le fasi del processo di estrazione consente di lavorare nelle condizioni più idonee, in modo da esaltare le potenzialità di ciascuna varietà di oliva.

La reputazione della denominazione «Olio Campania» poggia sul legame forte, antico, tra il territorio, l'olivo, l'olio e la cultura tuttora presenti nella regione Campania.

Nel corso dei 2500 anni di storia dell'olivo e dell'olio in Campania, le particolari e favorevoli condizioni della zona geografica hanno favorito il diffondersi della coltura in tutto il territorio regionale, divenendo così, oltre che importante e talvolta unica fonte di reddito per le popolazioni locali, anche presidio del territorio, che esso stesso impreziosisce con la sua immutabile presenza.



Alla fine del XX secolo la produzione di olio d'oliva in Campania diventa il punto strategico più alto della tradizione culinaria, cardine e pilastro della Dieta mediterranea. In Campania infatti, ha vissuto per oltre quaranta anni il celebre nutrizionista americano Ancel Keys, il padre della dieta mediterranea, che proprio all'olio di oliva della Campania attribuisce un ruolo principe, in quanto determina una riduzione del colesterolo serico migliorando la funzionalità dell'apparato cardiocircolatorio.

La reputazione dell'«Olio Campania» è sostenuta da citazioni, pubblicazioni e documenti commerciali e storici, che comprovano e supportano la sua rinomanza e notorietà.

Fatture commerciali delle ditte Crom Olearia, Oleificio Rossomando, Oleificio F.lli Malandrino, Borrelli Giorgio & Figli e Fattorie Mediterranee, ed altre, dagli anni 1991 fino al 2019 riportano nella descrizione del prodotto la denominazione «Olio Campania» o «Olio extravergine d'oliva Campania». Stessa denominazione è riportata anche sulle etichette delle bottiglie commercializzate.

Anche su alcune fatture della ditta Basso Fedele & Figli del periodo 1989-2001 e sulle etichette del prodotto esportato compare la denominazione «Olio Campania» o «Kampanien» (che è la traduzione tedesca). Ancora, la Compagnia internazionale di Navigazione «Flotta Lauro», con sede in Napoli, che è stata tra le compagnie crocieristiche più famose al mondo, pose in commercio, sui mercati delle rotte di navigazione e utilizzò sulle proprie navi da crociera, un olio di oliva prodotto negli oliveti di proprietà dell'armatore, con la denominazione «Olio extravergine della Campania».

Intensa è stata anche l'attività di promozione e valorizzazione realizzata nel corso di questi anni dalla Regione Campania per l'affermazione del prodotto e del suo brand, in occasione di partecipazione a Fiere ed eventi internazionali e attraverso una serie di pubblicazioni promozionali, valga per tutti, il CIBUS 2021, nel quale l'Olio Campania IGP ha avuto un proprio desk informativo e promozionale con bottiglie espositive promozionali. Altre Fiere di settore sono state «Olio Capitale» 2021 a Trieste e «*Warsav Oil Festival*» 2019 nello stand della Regione Campania. Il progetto dell'IGP «Olio Campania» fu presentato al «SOL» 2017 a Verona, con *desk* espositivo e conferenza stampa, ed in altre occasioni pubbliche successive. Tra i concorsi si citano il premio ExtraBio Campania, giunto nel 2020 alla tredicesima edizione e dedicato in particolare agli oli evo della Campania ottenuti da agricoltura biologica, per i quali il territorio campano è particolarmente vocato, e il più recente concorso ExtraCampania, promosso per premiare i migliori Oli della Campania, del quale il Comitato promotore dell'IGP è partner organizzativo e promozionale.

L'Olio Campania IGP è presente anche in un progetto di innovazione a valere del PSR 2014-20 Mis. 16.1, in fase di attuazione, denominato «Box Narrante», promosso da un partenariato con capofila l'Università degli studi Federico II di Napoli, che ha ideato una confezione innovativa con tre tipologie di olio evo (tra cui una di Olio Campania) con l'obiettivo di informare il consumatore e sondarne gli apprezzamenti. Un'intervista alla ricercatrice su obiettivi e contenuti del progetto è contenuta nel numero del 31 gennaio 22 del magazine on line nazionale AgroNotizie.

Tante le pubblicazioni che citano o riportano la denominazione, trattandone anche gli obiettivi e la descrizione del prodotto, per promuoverlo o per analizzarlo dal punto di vista delle potenzialità commerciali. La «Guida agli Oli evo della Campania» 2020, ad esempio, le dedica un intero paragrafo (pag.15). Sul progetto IGP Olio Campania si sono soffermate, di recente, anche testate giornalistiche nazionali e network dell'agrifood come Agricolae, TeatroNaturale, Olivo e Olio (in litteram) ed altre, con interviste anche a ricercatori universitari ed esperti del comparto. La «Guida al mondo dell'extravergine Flos Olei» cita l'Olio Campania, nell'edizione 2022, come prossima IGP (pag. 406). Anche il Sole 24Ore, il più importante quotidiano economico italiano, ha dedicato un focus sul progetto dell'IGP «Olio Campania» con un articolo pubblicato il 21 dicembre del 2019.

L'agenzia «Ansa Terra e Gusto» (29/01/22) ha pubblicato una news rilanciata da altri network e notiziari nazionali. Fondazione Qualivita, la più importante istituzione nel campo della promozione delle dop/igp, in una delle sue newsletter, ha dedicato un comunicato sull'Olio Campania IGP. Il quotidiano «Il Mattino» del 3 febbraio 2022 ha dedicato un'intera pagina all'Olio Campania IGP nella rubrica settimanale dedicata all'agrifood e ai Sapori della Campania. Le principali organizzazioni professionali agricole nazionali riportano, nei propri siti web, news sull'argomento e sul progetto dell'IGP, rimarcandone l'importanza strategica per il settore.

Le tante e significative attività di promozione svolte in questi ultimi anni hanno altresì contribuito ad arricchire la platea delle adesioni al progetto da parte delle imprese del comparto, potenziando la rappresentatività del Comitato promotore attraverso l'adesione di ben duecentoquaranta tra aziende agricole, frantoi, industrie olearie, cooperative e OP del settore.

Gli studi svolti presso l'Università degli studi Federico II di Napoli e le altre iniziative sopra descritte hanno contribuito alla conoscenza e alla notorietà del prodotto e della relativa denominazione, consentendo di delineare e rafforzare con maggiore precisione il profilo qualitativo dell'IGP «Olio Campania» e la sua reputazione.

L'Olio Campania IGP, come è stato descritto, è caratterizzato da un fruttato di oliva nel quale è sempre possibile riconoscere uno o più dei seguenti descrittori: mandorla, carciofo e pomodoro.

Questi, unitamente alle note equilibrate di amaro e di piccante, contribuiscono a garantire l'apprezzamento e la riconoscibilità presso fasce di consumatori sempre più esigenti in termini di qualità.

Art. 7.

Controllo

La verifica del rispetto del disciplinare dell'IGP «Olio Campania», come richiesto dall'art. 37 del reg. UE n. 1151/12, è effettuata dal Dipartimento qualità agroalimentare (DQA), con sede in via G. Tomassetti, 9 - 00161 Roma, tel: 06 85451246; pec: affarigenerali@pec.dqacertificazioni.it - email: info@dqacertificazioni.it

Art. 8.

Etichettatura

All'Indicazione geografica protetta «Olio Campania», 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 riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato delle imprese produttrici (ad esempio: «monovarietale», seguito dal nome della cultivar utilizzata), purché preventivamente autorizzati dall'organismo di controllo di cui all'articolo 7. 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. L'uso di altre indicazioni geografiche è vietato.

La denominazione «Olio Campania» deve figurare in etichetta con tutti i caratteri chiari ed indelebili in maiuscolo, di dimensione non inferiore a quella dei caratteri usati per la denominazione di vendita in modo da poter essere facilmente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. È obbligatorio, altresì, inserire in etichetta e/o nell'eventuale retroetichetta, il simbolo europeo dell'Indicazione Geografica Protetta, in quadricromia o in bianco e nero.

L'etichetta deve inoltre contenere il logotipo descritto nel presente articolo.

Il logotipo dell'IGP «Olio Campania» è costituito da una stilizzazione del Vesuvio e del golfo di Napoli, simboli della Campania nel mondo, con una goccia d'olio in eruzione. Sul lato destro è posizionato un albero di olivo con frutti. La bandiera nazionale sottostante, quale prolungamento del golfo, abbraccia simbolicamente l'intero territorio campano. La dicitura Olio Campania è riportata in maiuscolo al centro del logo, con due tonalità di verde. Il colore base è il verde. A questo è aggiunto il colore marrone del tronco dell'albero di olivo ed un verde tendente al verde scuro per le olive poste sull'albero. Sulla parte bassa il prolungamento del Vesuvio presenta i colori della bandiera nazionale.