

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria» (14A09332)
(GU n.284 del 6-12-2014)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Olio di Calabria» come indicazione geografica protetta, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata Comitato Promotore IGP Olio di Calabria via C. Marini n. 19 - 87100 Cosenza, ed acquisito inoltre il parere della Regione Calabria, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - Ex PQA III - via XX Settembre n. 20, 00187 Roma - entro e non oltre 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del Regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del Regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Proposta di disciplinare di produzione
della indicazione geografica protetta «Olio di Calabria»

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" e' riservata all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nel territorio della Regione Calabria rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

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;

Acidita' (%): ≤ 0,50;

Numero perossidi (meq O₂ /kg): ≤ 12 meq O₂ /kg;

Spettrofotometria UV K₂₃₂ : ≤ 2,20;

Spettrofotometria UV K₂₇₀ : ≤ 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.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Calabria.

Art. 4.

Prova dell'origine

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonche' attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' 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 dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" e' 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 virtu' della loro funzione di impollinatori di altre cultivar, in misura non superiore al 3%.

I sestri d'impianto, le forme d'allevamento, i sistemi di potatura e la irrigazione degli oliveti destinati alla produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" IGP di cui all'art. 1, devono essere quelli tradizionalmente usati o, in ogni modo, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

I sestri di impianto consentiti prevedono un investimento massimo di 416 piante per ettaro.

Per cio' che attiene alle forme di allevamento dell'olivo, sono consentite quelle tipiche dell'ordinamento produttivo regionale quali vaso (policonico, cespugliato, aperto), globo e ad asse verticale.

La potatura, negli impianti di tipo tradizionale con investimento massimo di 150 piante per ettaro, deve essere effettuata con periodicit  almeno biennale, mentre negli impianti intensivi con investimento da 151 a 416 piante per ettaro, e' d'obbligo l'intervento di potatura annuale.

L'irrigazione degli oliveti e' consentita in tutti gli impianti, con volumi di adacquamento rispettosi dei disciplinari di produzione integrata della Regione Calabria.

Gli apporti annui complessivi di fertilizzazione, devono avvenire nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata della Regione Calabria.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali   quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

La difesa antiparassitaria degli oliveti e' eseguita nel rispetto delle indicazioni dei servizi di lotta guidata operanti nel territorio della Regione Calabria e del citato disciplinare di produzione integrata della Regione Calabria, sono vietati i trattamenti al terreno con prodotti diserbanti o dissecanti durante il periodo di maturazione delle olive. E' d'obbligo la raccolta delle olive direttamente dalla pianta, sia essa realizzata manualmente, per il tramite di ausili meccanici di agevolazione, o con scuotitori, mentre e' vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e sulle reti permanenti.

E' vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti (cascolanti).

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 15 settembre ed il 15 gennaio dell'annata di produzione olearia.

Le olive raccolte dovranno essere trasportate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione. E' vietato l'uso di sacchi o balle. L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi, deve avvenire in strati sottili in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o fermentazione. Le olive raccolte devono essere conservate in frantoio fino alla fase di molitura che deve avvenire entro, e non oltre, le 24 ore successive alla raccolta.

Le olive raccolte devono presentarsi: sane, indenni da attacchi di mosca olearia, o con esiti d'infestazione inferiore al 10%. La produzione massima di olive ad ettaro non potra' essere superiore a 12 tonnellate, mentre la resa massima in olio e' fissata al 20%.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta di cui all'Art.1 devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio con acqua.

Ogni altro trattamento e' vietato. I processi di trasformazione consentiti per la produzione dell'olio extravergine d'oliva di cui all'Art. 1 sono esclusivamente di tipo meccanico, realizzati in impianti con sistema di estrazione in continuo, dove non si registra alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. La temperatura massima di lavorazione consentita in frantoio e' di 30° C.

Dopo l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo alla conservazione dell'olio, perfettamente puliti e senza tracce di detergenti, ubicati in locali freschi ed asciutti con valori di temperatura compresi tra i 12° C ed i 20° C per la conservazione ottimale dell'olio extravergine di oliva, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto.

Prima del confezionamento l'olio deve essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione, o altro mezzo di tipo fisico idoneo ad allontanare eventuali residui di lavorazione (morchie, acque di vegetazione). Per cio' che riguarda lo stoccaggio nei contenitori, e' possibile utilizzare gas inerti.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

L'olivo e' l'elemento fondante dell'identita' della Calabria. Stando alle ipotesi scientifiche piu' accreditate dei tre centri di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 4 di 7

diversificazione dell'olivo di uno, quello risalente all'eta' 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 e', ormai, in netto contrasto con alcune evidenze archeologiche che attestano come - in alcuni centri tra cui la Calabria - la presenza dell'olivicoltura sia ben piu' antica e databile all'eta' del Bronzo antico.

In Calabria la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio non e' quindi solo un fatto economicamente rilevante, ma e' una attivita' strettamente legata al contesto sociale, culturale e storico-ambientale di questa terra.

Il clima tipicamente mediterraneo della Calabria, con le sue evidenti peculiarita', dovute alla sua particolare conformazione ed orografia, ha influenzato profondamente la storia e la diffusione della pianta di olivo in questa regione. Cio' in virtu' delle condizioni bio-pedo-climatiche uniche e peculiari rispetto al resto della penisola, sia in termini di temperature medie che di escursione termica, umidita', piovosita', precipitazioni, vento ed eliofania, radiazione solare quindi temperatura del suolo.

La temperatura, in particolare, e' il fattore ambientale piu' 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 peculiarita' del prodotto e' modulata piu' dall'effetto combinato di vari fattori ambientali, che non dall'esclusiva influenza della qualita' del terreno.

Le cultivar prevalenti di cui art. 5 sono le piu' antiche varietati regionali ed il suo areale di elezione ricade nelle aree in cui ebbe inizio la colonizzazione magno-greca.

La scelta delle cultivar di cui all'art. 5, quali cv. prevalenti e' quindi legata, oltre che a ragioni tecniche, a ragioni economico-sociali dal momento che tale scelta comporta la valorizzazione della realta' olivicola dell'intera regione.

La coltivazione delle cultivar prevalenti e' diffusa infatti su tutto il territorio regionale, sia pure con aree piu' 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.

Tra le "particolarita' sensoriali" che lo rendono unico, vi sono in primo luogo il fruttato di oliva verde o appena invaiata, le specificita' aromatiche rappresentate dalle note floreali e di carciofo, accompagnate da persistenti sentori di erba appena sfalciata, sfoglia, e pomodoro (verde/maturo). Al gusto si fa apprezzare per la struttura armonica dei suoi costituenti, che lo rendono mediamente dotato di amaro e piccante. Si possono rilevare frequentemente sentori di erbe aromatiche (origano, timo, salvia, basilico e menta).

Infine, ma certamente da sottolineare, l'altra particolarita' che lo contraddistingue dagli altri oli extra vergini, probabilmente conferita dal "territorio" e dalle cultivar prevalenti, rappresentata da un caratteristico e piacevole retrogusto di mandorla fresca, apprezzabile in chiusura e presente ogni qualvolta si degusta un olio prodotto in Calabria. Da quanto esposto emerge che le consolidate operazioni che a partire dalle tecniche colturali e trasformazione delle olive consentono l'ottenimento di un olio extra-vergine di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

oliva unico, che trae origine da un "terroir" unico e peculiare, inteso sia come valore culturale che territoriale.

Ciascuna annata, con il suo decorso climatico, fa storia a se stante e solo la millenaria conoscenza tramandata per innumerevoli generazioni puo' determinare il risultato descritto nei precedenti paragrafi.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo incaricato e' Suolo e Salute - Sede Legale e Amministrativa: Via Paolo Borsellino, 12/B - 61032 Fano (PU) Italia - Codice di riconoscimento Ministeriale Nr. IT ASS004 - Tel +39 0721 860543 - Fax +39 0721 869679 - E-mail: info@suoloesalute.it.

Art. 8.

Designazione e presentazione

All'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente 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 variet  utilizzata, "raccolto meccanicamente", ecc., preventivamente autorizzati dall'Organismo di controllo.

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purch  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, nonch  il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione d'aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se il confezionamento e' avvenuto nell'azienda medesima.

In etichetta si puo' far riferimento ai comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva, utilizzando caratteri non superiori alla meta' di quelli stabiliti per la designazione dell'I.G.P. "Olio di Calabria" e in modo tale da non confondersi con il marchio stesso.

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 descritto nel presente art. 9 ed il simbolo europeo della IGP.

L'olio extravergine d'oliva a 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 capacita' non superiore a litri 5 sigillati e provvisti di etichetta.

In etichetta e' obbligatorio indicare l'annata di produzione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali   quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

delle olive. E' consentito il riferimento all'olio ottenuto col metodo della produzione biologica.

L'etichetta dovrà riportare il logo della IGP "Olio di Calabria" come di seguito descritto: il logo per l'olio extravergine di oliva IGP "Olio di Calabria" si sviluppa all'interno di un'area rettangolare. Aprono la composizione una riproduzione tridimensionale dei Bronzi di Riace, emblema della Calabria e del suo forte legame con le terre bagnate dal Mediterraneo. Ad accoglierli due rami di olivo stilizzati, realizzati in vettoriale, legati da loro da tre olive di prima invaiatura che vogliono caratterizzare il marchio riproponendo i concetti di qualità, di appartenenza territoriale e di novità.

Adagiato sulla scritta Calabria, di cui segue la specificazione IGP - Indicazione Geografica Protetta - chiude il quadro la dicitura olio. Il font utilizzato per la componente testuale è Trajan pro; Font raffinato e di forte impatto visivo, mirato a sottolineare la regalità del prodotto.

L'ultima "O" della parola olio, fa da culla alla preposizione semplice "DI" per la quale è stato utilizzato il Font zafino con l'intento di spezzare la rigidità del font principale senza però intaccare l'equilibrio visivo del marchio nella sua totalità.

I colori utilizzati comprendono gradazioni di verde oliva e oro, derivanti dall'utilizzo del modello CMYK (quadricromia).

L'olio extravergine d'oliva a 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 litri 5 sigillati e provvisti di etichetta.

In etichetta è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle olive. È consentito il riferimento all'olio ottenuto col metodo della produzione biologica.

L'etichetta dovrà riportare il logo della IGP "Olio di Calabria" come di seguito descritto: il logo per l'olio extravergine di oliva IGP "Olio di Calabria" si sviluppa all'interno di un'area rettangolare. Apro- no la composizione una riproduzione tridimensionale dei Bronzi di Ri- ace, emblema della Calabria e del suo forte legame con le terre bagnate dal Mediterraneo. Ad accoglierli due rami di olivo stilizzati, realizzati in vettoriale, legati da loro da tre olive di prima invaiatura che vogliono caratterizzare il marchio riproponendo i concetti di qualità, di appartenenza territoriale e di novità.

Adagiato sulla scritta Calabria, di cui segue la specificazione IGP - Indicazione Geografica Protetta - chiude il quadro la dicitura olio. Il font utilizzato per la componente testuale è Trajan pro; Font raffinato e di forte impatto visivo, mirato a sottolineare la regalità del prodotto.

L'ultima "O" della parola olio, fa da culla alla preposizione semplice "di" per la quale è stato utilizzato il Font zapfino con l'intento di spezzare la rigidità del font principale senza però intaccare l'equilibrio visivo del marchio nella sua totalità.

I colori utilizzati comprendono gradazioni di verde oliva e oro, derivanti dall'utilizzo del modello CMYK (quadricromia).



14A09332

RETTIFICHE

Avvertenza.—L'**avviso di rettifica** dà notizia dell'avvenuta correzione di errori materiali contenuti nell'originale o nella copia del provvedimento inviato per la pubblicazione alla *Gazzetta Ufficiale*. L'**errata corrige** rimedia, invece, ad errori verificatisi nella stampa del provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale*. I relativi comunicati sono pubblicati, ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, e degli articoli 14, e 18 del decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1986, n. 217.

ERRATA-CORRIGE

Comunicato relativo all'avviso del Ministero dell'interno concernente integrazioni alla descrizione delle voci contabili dei modelli allegati al decreto 14 maggio 2013 recante: «Certificazioni di bilancio di previsione 2013 delle amministrazioni provinciali, dei comuni, delle comunità montane e delle unioni di comuni». (Avviso pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 276 del 27 novembre 2014).

Il titolo dell'avviso citato in epigrafe, riportato sia nel sommario sia alla pagina 20, seconda colonna, della sopraindicata *Gazzetta Ufficiale*, è sostituito dal seguente:

«Integrazioni alla descrizione delle voci contabili dei modelli allegati al decreto 22 luglio 2014, recante: "Certificazioni di bilancio di previsione 2014 delle amministrazioni provinciali, dei comuni, delle comunità montane e delle unioni di comuni"».

14A09374

LOREDANA COLECCHIA, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2014-GU1-284) Roma, 2014 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

