

**Comitato promotore per la registrazione della
Indicazione Geografica Protetta
"OLIO CAMPANIA"**

Sede: S. Michele di Serino (AV) 83020
Via Nocelleto, 46 – c/o Basso Fedele & Figli Srl - Tel. 0825 595781
e-mail: igp.campania@gmail.com
pec: oliocampaniaigp@pec.it

**DISCIPLINARE
DI PRODUZIONE**



**Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta
"Olio Campania"**

A handwritten signature in blue ink is located at the bottom right of the page. The signature is cursive and appears to be the name of the signatory.

Articolo 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.

Articolo 2

Caratteristiche del prodotto

L'IGP "Olio Campania" deve essere ottenuta dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente:

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

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 (≥ 200 mg/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:

a. Standard chimico-fisico:

Acidità (% acido oleico)	$\leq 0,4$
Numero di Perossidi (meq O ₂ /Kg olio)	≤ 12
K ₂₃₂	$\leq 2,2$
K ₂₇₀	$\leq 0,18$
Polifenoli Totali (mg/Kg)	≥ 200

b. Standard organolettico (metodo COI):

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	3-7
Mandorla e/o Carciofo e/o Pomodoro	1-7
Amaro	2-6
Piccante	2-6

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione dell'IGP "Olio Campania" comprende l'intero territorio amministrativo della regione Campania.



Articolo 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.

Articolo 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 sistemi 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 fitosanitaria 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 24 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.

Articolo 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.

La Campania, con il 6% circa del totale della superficie nazionale olivetata e un patrimonio olivicolo di oltre 8,5 milioni di piante, si colloca al quinto posto nella graduatoria delle regioni italiane. A tali dati strutturali corrisponde una produzione media che supera di poco i 2.800.000 quintali di olive, rappresentando circa l'8% della produzione nazionale, con oscillazioni anche notevoli in relazione all'andamento climatico annuale e alle avversità parassitarie.

Sotto l'aspetto pedoclimatico, la Campania risulta fortemente vocata alla coltivazione dell'olivo, specie quando supportata da idonee pratiche colturali ed agronomiche. Le 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.

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*", pubblicata su The Scientific World Journal del 2014, che ha studiato il profilo genico della collezione di 489 varietà di olivo italiane. Lo studio ha evidenziato come le cultivar campane comprese nell'articolo 2, si distinguono nettamente sotto il profilo genetico dalla gran parte delle varietà oggetto di 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 della 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 $\leq 0,4\%$ e una buona quantità di polifenoli.

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.

Riferimenti e reperti storici certi fanno risalire la produzione dell'olio in Campania al VI-VII secolo a.C.. Raffaello Pecori nella sua monumentale opera "La cultura dell'olivo in Italia" (1891) riporta citazioni di Orazio e Varrone "...dai Greci di Campania è probabile che i Latini apprendessero l'arte di coltivarlo". Plinio il Vecchio nel suo "Naturalis Historia" (78 d.C.), dell'olivo e dell'olio in Campania, ne dà una descrizione lirica: "Dal fiume Liri comincia la celebre Campania Felix..... in nessun luogo il liquore dell'ulivo è di migliore qualità".

In questi duemila anni, le particolari e favorevoli condizioni della Campania hanno favorito il diffondersi dell'olivo 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 40 anni il celebre nutrizionista americano Ancel Keys, il padre della Dieta mediterranea, che proprio all'olio di oliva campano 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 e documenti storici, amministrativi ed economici che comprovano e supportano la sua rinomanza.

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 extra vergine della Campania".

Intensa è stata anche l'attività di promozione e valorizzazione realizzata nel corso dei decenni dalla Regione Campania e della sua Agenzia di sviluppo ERSAC per l'affermazione dell'Olio della Campania e del suo *brand*, in occasione di partecipazione a Fiere ed eventi internazionali e attraverso una serie di pubblicazioni promozionali distribuite in tutto il mondo. Da citare per tutte le partecipazioni al Salone Internazionale dell'Olio e ad altre Fiere di settore con il claim "*Olio di Campania, mediterraneo per vocazione*" e gli opuscoli "*Campania Terra dell'Olio*" e "*Campania è Olio*". Numerosi anche i concorsi regionali che in questi anni sono stati dedicati alla produzione di oli di qualità della Campania. Si ricordano, per tutti, il Premio *EXTRABIO Campania*, giunto nel 2020 alla tredicesima edizione e dedicato in particolare agli oli ottenuti da agricoltura biologica, per i quali il territorio campano è particolarmente vocato, e il più recente concorso *ExtraCampania*.

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. Il blog su Facebook del Comitato promotore è attivo nel comunicare le iniziative di informazione e promozione dell'IGP "Olio Campania". Tra le più recenti si citano la partecipazione agli eventi internazionali "Olio Capitale" a Trieste e "Warsav Oil Festival" in Polonia nel 2019. 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.

Le tante e significative attività di promozione svolte in questi 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 240 tra aziende agricole, frantoi, industrie olearie, cooperative e OP del settore.

Gli studi svolti presso l'Università degli Studi Federico II di Napoli (1998-2001) e le altre iniziative sopra descritte aventi l'obiettivo di valorizzare il prodotto campano di qualità, hanno contribuito alla conoscenza e alla rinomanza del prodotto locale e della relativa denominazione, consentendo di delineare e rafforzare con maggiore precisione il profilo qualitativo dell'IGP "Olio Campania" e la sua reputazione.

Ne consegue che oggi la Campania è nota, a livello internazionale, per il suo olio extra vergine di oliva, 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 dell'IGP "Olio Campania" presso fasce di consumatori sempre più esigenti in termini di qualità.

Articolo 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.

Articolo 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.



LOGO REALIZZATO IN MODALITA' CROMATICA CMYK

TABELLA DEI COLORI DI QUADRICROMIA

	100 % C - 50 % Y (PER LA SCRITTA CAMPANIA)
	85 % C - 45 % M - 100 % Y - 50% K (PER LA SCRITTA OLIO E PER LE OLIVE SULL'ALBERO)
	80 % C - 100 % Y (OVALE VERDE BANDIERA ITALIA)
	100% M - 100 % Y (OVALE ROSSO BANDIERA ITALIA)
	SFUMATURA DAL 80% C - 20% M - 100 % Y AL 30% C - 40% Y (SAGOMA VESUVIO)
	40% C - 75% M - 90 % Y - 65% K (TRONCO ALBERO)
	SFUMATURA DAL 55% C - 15% M - 80% Y AL 50% C - 5% M - 100% Y (FOGLIE SULL'ALBERO)