

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 448/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Olio Campania»

N. UE: PGI-IT-02795 – 4.8.2021

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Olio Campania»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5. — Oli e grassi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'Indicazione Geografica Protetta «Olio Campania» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte esclusivamente nella zona geografica di cui al punto 4.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta «Olio Campania» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

— Standard chimico-fisico:

Acidità (% di 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

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— Standard organolettico:

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

— Colore: dal giallo paglierino al verde.

I parametri qualitativi non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa UE per gli oli extra vergine di oliva.

In particolare, per quanto riguarda il profilo organolettico, l'IGP «Olio Campania» presenta un fruttato di oliva di intensità medio-alta. La componente aromatica è, inoltre, accompagnata da una percezione di «amaro» e «piccante» in linea con la concentrazione di polifenoli totali (≥ 200 mg/kg).

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

L'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta «Olio Campania» deve essere ottenuto dalle varietà di seguito indicate, da sole o congiuntamente: Asprinia, Caiazzana, Carpellesse, Frantoio, Leccino, Leccino 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 % 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.

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

Le fasi di coltivazione e raccolta delle olive e il processo di 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

L'olio extra vergine di oliva a 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.

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

All'Indicazione Geografica Protetta «Olio Campania» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal 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 incaricato. 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.



L'indicazione «Olio Campania» deve figurare in etichetta con tutti i caratteri chiari e 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. L'etichetta deve inoltre contenere il logotipo di seguito riprodotto.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta «Olio Campania» comprende l'intero territorio amministrativo della regione Campania.

5. Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento del nome «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 900-1 100 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 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, 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*», pubblicata 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 sette 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 $\leq 0,4$ % e una buona quantità di polifenoli. Queste caratteristiche sono riconducibili all'antico e alla razionalizzazione della raccolta, con una sostanziale riduzione dell'intervallo temporale tra raccolta e molitura. Inoltre, la presenza in Campania di frantoi 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 del nome «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 2 500 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 40 anni il celebre nutrizionista americano Ancel Keys, il padre della dieta mediterranea, che proprio all'olio 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 l'indicazione «Olio Campania» o «Olio extravergine d'oliva Campania». Stessa dicitura 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 dicitura «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 di questi anni dalla Regione Campania e del Comitato promotore 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 «Warsaw 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 2014-2020 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 31.1.22 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. 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 2019. L'agenzia «Ansa Terra e Gusto» (29.1.2022) 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 all'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 240 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 si è sopra 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 garantirne l'apprezzamento e la riconoscibilità presso fasce di consumatori sempre più esigenti in termini di qualità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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».
