

IGP Olio Campania ad un passo del riconoscimento

La richiesta di riconoscimento come IGP dell'Olio Campania approda in Gazzetta Ufficiale. Si giunge ad una tappa fondamentale di un percorso di valorizzazione che gli olivicoltori di questa regione attendono da tempo. Con oltre 75.365 ettari olivetati (il 6% nazionale), una media che si aggira sulle 12mila tonnellate (che ha anche raggiunto picchi di 22mila tonnellate) e 356 frantoi attivi, la Campania rappresenta una delle regioni più olivicole d'Italia che cerca ora di tutelare sotto il marchio del Vesuvio, verde e sbuffante una goccia d'olio.

"Un risultato importante, frutto del lavoro corale portato avanti con il Presidente del Comitato promotore Raffaele Amore con cui, grazie anche al sostegno dell'ex Sottosegretario Giuseppe L'Abbate (M5S), abbiamo superato le difficoltà sul percorso che ci ha condotto oggi a festeggiare questo traguardo - dichiara il deputato campano Pasquale Maglione, componente 5 Stelle della Commissione Agricoltura della Camera - Si tratta, però, solo di un primo passo verso la valorizzazione delle produzioni olivicole campane. Manterremo alta l'attenzione sino alla comunicazione definitiva in Ue. Nel frattempo, sarà determinante porre le basi per dare valore commerciale agli olii di gran pregio che siamo in grado di produrre. L'IGP è uno strumento strategico a disposizione della filiera olivicola campana - prosegue Maglione (M5S) - per la promozione sui mercati nazionali e internazionali. Un percorso che, con l'appoggio del ministro Stefano Patuanelli, sono certo porteremo a compimento nell'interesse del comparto agricolo campano".

Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale parte, dunque, il conto alla rovescia di 60 giorni per eventuali opposizioni alla domanda di registrazione da parte di persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo. Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, saranno vagliate dal Ministero delle Politiche Agricole prima della trasmissione della richiesta di riconoscimento alla Commissione Europea. Il disciplinare di produzione dell'IGP Olio Campania prevede l'uso esclusivo di 18 varietà autoctone. L'interazione tra questi genotipi varietali storicamente acclimatati, le caratteristiche pedoclimatiche e le tecniche di produzione adottate fanno sì che l'olio campano si caratterizzi per parametri chimico-fisici ed organolettici specifici: fruttato di oliva di intensità medio-alta e componente aromatica



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

accompagnata da una percezione di “amaro” e “piccante” in linea con la concentrazione di polifenoli totali, presenti per oltre 200 mg/kg.