

Solo ciò che la terra produce

PRIMA QUALITÀ BIO
E I REGIMI DI QUALITÀ



PRIMA
QUALITÀ
BIO

Una scelta di vita

Sommario

INTRODUZIONE

4 PRIMA QUALITÀ BIO

I REGIMI DI QUALITÀ

8 L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

12 DIVENTARE PRODUTTORE
BIOLOGICO

16 COME SI COLTIVA IL BIOLOGICO

18 SQNPI

24 L'OLIO LUCANO IGP



Ass. Prima Qualità BIO
Via Vittorio Emanuele III, 256
85010 Cancellara (PZ)
tel./fax +39 080 3255808
www.primaqualitabio.it
info@primaqualitabio.it

Prima Qualità Bio

CHI SIAMO

L'Associazione Prima Qualità Bio promuove la produzione agricola nel territorio pugliese e lucano, secondo i regimi di qualità e i regolamenti europei per la produzione biologica. Garantisce e certifica controllo e tracciabilità della produzione dei prodotti biologici che rispettano i cicli naturali della terra e che controllano i suoi produttori e le sue produttrici.

Attraverso il suo programma attiva azioni integrate di promozione ed ha come obiettivo diretto quello di promuovere i prodotti ottenuti in conformità ai tre Regimi di Qualità e, come obiettivo indiretto quello di incentivare i produttori agricoli ad aderire a regimi di qualità alimentare istituiti a norma dei regolamenti comunitari e nazionali.

Il programma si sviluppa attraverso differenti azioni di informazione, promozione e pubblicità, unite ad una attività di comunicazione diretta ai consumatori, produttori, trasformatori e operatori, Italiani ed esteri (paesi mercato interno), al fine di informarli in maniera esaustiva sui significati e vantaggi di consumare prodotti certificati secondo regimi di qualità; informare i consumatori riguardo le caratteristiche nutrizionali e salutistiche dei prodotti agroalimentari afferenti ai regimi di qualità certificata, attraverso anche la diffusione della conoscenza relativa ai metodi

e luoghi di produzione, etichettatura e rintracciabilità dei prodotti, promuovendo il consumo di prodotti certificati e Lucani.

IL NOSTRO PROGRAMMA

Le attività proposte nel presente piano di informazione e promozione mirano a promuovere in generale i Regimi di qualità e il territorio lucano attraverso un programma che si sviluppa in tre azioni, ideate e progettate al fine di realizzare un'attività di tipo informativo e promozionale relativo all'intero settore agricolo e agroalimentare del territorio Lucano che presenti sia elementi di informazione e sia elementi di promozione combinati tra loro.

L'iniziativa si propone di diffondere e divulgare i principi di salubrità e sostenibilità delle produzioni da agricoltura certificate e riconosciute dallo stato membro. Il programma avrà come target i paesi dell'Unione Europea grazie all'utilizzo di social media e Internet.

Tutte le iniziative programmate intendono divulgare e diffondere relativi alla qualità e salubrità delle produzioni certificate con l'obiettivo di sensibilizzare i consumatori ed i produttori. Attraverso le azioni di comunicazione e formazione, intende contribuire alla valorizzazione delle produzioni di qualità Lucane certificate attraverso l'uso sostenibile delle risorse naturali e con un uso consapevole delle stesse. I prodotti Lucani Certificati e riconosciuti, la salvaguardia delle risorse naturali, l'uso consapevole delle risorse naturali, l'eco sostenibilità e la sostenibilità delle attività produttive, saranno alcuni dei temi che accompagneranno i consumatori durante il cammino informativo e promozionale.

Inoltre, attraverso i messaggi si potrà fornire una adeguata conoscenza su origine e tipicità dei prodotti agricoli Lucani certificati, una visibilità della tracciabilità di tali produzioni e delle norme di igiene e sicurezza degli alimenti.

I NOSTRI OBIETTIVI

- Diffondere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti certificati;
- Sensibilizzare in merito ai sistemi di tracciabilità, etichettatura e simboli grafici relativi alle norme nazionali e comunitarie;
- Diffondere informazioni relative ai processi produttivi e alle tecniche agricole impiegate nella produzione di prodotti di qualità certificata;
- Favorire a livello regionale, nazionale e comunitario, la qualificazione delle produzioni e la loro valorizzazione sul mercato;
- Incentivare i produttori agricoli ad aderire ai sistemi di qualità;
- Promuovere la sostenibilità e la eticità delle produzioni Lucane;
- Sensibilizzare il consumatore ad un consumo consapevole e sostenibile



L'agricoltura biologica

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola definito e disciplinato a livello comunitario dai regolamenti CE n. 834/2007 e CE n. 889/2008. Non utilizza prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici) per la concimazione dei terreni, per la lotta alle piante infestanti, ai parassiti animali e alle malattie delle piante; inoltre vieta l'uso di organismi geneticamente modificati (OGM). Ricorre a pratiche tradizionali, essenzialmente preventive, selezionando specie locali resistenti alle malattie e intervenendo con tecniche di coltivazione adeguate. Le principali sono:

- la rotazione delle colture evita di coltivare per più stagioni di seguito sullo stesso terreno la stessa pianta, così da impedire che parassiti ed erbe infestanti si adattino e proliferino in un ambiente loro favorevole. Nel contempo si utilizzano in modo più razionale e meno intensivo le sostanze nutrienti del terreno;
- la piantumazione di siepi ed alberi ricrea il paesaggio, dà ospitalità ai predatori naturali dei parassiti e funge da barriera fisica contro gli inquinamenti esterni;
- la consociazione consiste nel coltivare contemporaneamente piante diverse, l'una sgradita ai parassiti dell'altra.



In agricoltura biologica si usano fertilizzanti naturali, come il letame, altre sostanze organiche compostate (sfalci, ecc.) e sovesci. Il sovescio consiste nell'incorporare nel terreno piante appositamente seminate, come il trifoglio o la senape, arricchendolo così di sostanze utili ad aumentarne la fertilità. Per la difesa delle colture, in caso di necessità, si interviene con sostanze naturali di origine vegetale o minerale espressamente autorizzate ed elencate una a una nel regolamento europeo: si tratta di estratti di piante, farina di roccia o minerali naturali, usate per correggere struttura e caratteristiche chimiche del terreno o per difendere le coltivazioni dalle crittogame, ma anche di insetti utili che predano i parassiti.



QUAL È LA DIFFERENZA TRA IL BIOLOGICO E IL CONVENZIONALE?

La differenza essenziale tra l'agricoltura biologica e quella convenzionale è che l'agricoltura convenzionale si basa sull'intervento chimico per combattere parassiti ed erbacce e forniscono nutrimento alle piante. Ciò significa pesticidi sintetici, erbicidi e fertilizzanti. L'agricoltura biologica si basa su principi naturali come biodiversità che collaborano con noi, attingono direttamente dalla storia e dalla tradizione veneziana compostaggio invece di produrre cibo sano e abbondante.

È importante sottolineare che “la produzione biologica non è semplicemente l'elusione degli input chimici convenzionali, né la sostituzione degli input naturali con quelli sintetici. Gli agricoltori biologici applicano tecniche utilizzate per la prima volta migliaia di anni fa, come la rotazione delle colture e l'uso di concimi animali compostati e colture di concime verde, in modi economicamente sostenibili nel mondo di oggi. Nella produzione biologica, viene enfatizzata la salute generale del sistema e l'interazione delle pratiche di gestione è la preoccupazione principale. I produttori biologici implementano un'ampia gamma di strategie per sviluppare e mantenere la diversità biologica e ripristinare la fertilità del suolo”(USDA, 2007).

I metodi di agricoltura convenzionale e biologica hanno conseguenze diverse sull'ambiente e sulle persone. Le cause dell'agricoltura convenzionale sono aumentate le emissioni di gas a effetto serra, erosione del suolo, inquinamento dell'acqua e minacce salute umana. L'agricoltura biologica ha un'impronta di carbonio inferiore, conserva e costruisce salute del suolo, ricostituisce gli ecosistemi naturali per acqua più pulita e aria, il tutto senza residui di pesticidi tossici.

Diventare produttore biologico

INDICAZIONI UTILI A CONVERTIRE LA PROPRIA AZIENDA

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione agricola che non utilizza prodotti chimici di sintesi, e che tende a ricercare un equilibrio tra la produzione stessa e gli ecosistemi naturali.

Le motivazioni di un agricoltore ad una conversione al biologico possono essere molteplici: responsabilizzazione di fronte alle crescenti problematiche ambientali, esercitando il proprio mestiere con il pensiero ad un futuro sostenibile; rispetto per i consumatori; nuove opportunità di mercato e migliori introiti; una maggiore autonomia decisionale e indipendenza della propria azienda... Per tali ragioni, è importante studiare bene il proprio progetto di conversione (o di avvio) prima di concretizzarlo, valutando consigli, visitando aziende biologiche ed incontrando altri agricoltori già avviati nel sistema, consultando le associazioni che da anni lavorano nel settore e gli uffici preposti della Regione di riferimento. E ricordando quali sono i principi di base dell'agricoltura biologica.

Il percorso per diventare agricoltore biologico in Italia, così come negli altri paesi europei, è individuato dal Regolamento europeo n. 834/2007: questo, ed i successivi regolamenti attuativi (il più importante dei quali è il Reg. (CE) n. 889/2008) contengono l'insie-

me delle disposizioni da rispettare per le produzioni vegetali e animali biologiche (produzione, trasformazione, etichettatura e controllo), assieme alle regole (Reg. (CE) n. 1235/2008) per importare da paesi terzi prodotti biologici. Tutti questi Regolamenti si possono trovare nel SINAB alla sezione "Normativa", e vengono costantemente aggiornati dalla Commissione Europea.

Per essere venduti come biologici, tutti i prodotti coltivati e trasformati devono essere controllati e certificati da un organismo di controllo indipendente accreditato e riconosciuto, in Italia, dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaff).



La prima mossa dell'operatore consiste dunque nell'isciversi al sistema di controllo, scegliendo un organismo di controllo (OdC). Tutte le informazioni per entrare (e rimanere) nel sistema di controllo sono fornite nei siti degli OdC, ma fonte di informazioni e supporto per chi voglia avviarsi nel sistema sono anche i CAA, le associazioni di categoria o le associazioni del biologico. Presso di loro tutte le aziende di produzione, preparazione, commercializzazione e importazione di prodotti agricoli o derrate alimentari da agricoltura biologica potranno avere indicazioni sul percorso da intraprendere e la relativa documentazione da preparare, inclusa la "Notifica di attività con metodo biologico", cioè la domanda obbligatoria per l'accesso al sistema nella quale chi inizia dovrà indicare, tra l'altro, il proprio OdC.

In Italia, tutto il sistema del biologico è in via di completa informatizzazione. Anche le notifiche rientrano in questo progressivo aggiornamento.

Per tale ragione, l'operatore dovrà, direttamente o attraverso la propria associazione, adeguarsi alle procedure informatiche che variano a seconda della Regione di appartenenza. La Notifica dovrà essere presentata attraverso il SIB (Sistema Informativo Biologico), disponibile all'interno del SIAN (Sistema Informativo Agricolo nazionale, se la propria Regione non rientra nelle 7 dotate di un sistema ad hoc (Piemonte, Emilia-Romagna, Veneto, Toscana, Marche, Umbria e Puglia).

E' l'OdC prescelto, indicato nella Notifica, a contattare l'operatore, valutando (al massimo entro 60 gg) la congruità della domanda e predisponendo la prima visita tecnica di controllo in azienda. Durante tale visita un tecnico-ispettore verifica la situazione e le attività colturali/di allevamento dell'azienda inquadrando nell'ambito del nuovo sistema, ne controlla i documenti, indica le eventuali carenze presenti e le possibilità/modalità di aggiustamenti



Come si coltiva il biologico

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che ha i suoi principi di base nella cura della fertilità del suolo e agricoltore_bionell'equilibrio dell'ambiente in cui si coltiva. Non è quindi la sostituzione di concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi e pesticidi in genere, con quanto ammesso dal regolamento europeo, ma la corretta applicazione dei principi di agro ecologia, avendo come obiettivo quello di aumentare la biodiversità nel suolo e nel soprassuolo per la ricerca dell'equilibrio nutrizionale e ambientale. Le principali azioni su cui si basa sono:

MIGLIORARE E INCREMENTARE LA FERTILITÀ ORGANICA — tramite l'uso di fertilizzanti organici compostati, la pratica del sovescio, l'interramento dei residui colturali è l'inserimento in ampie rotazioni di colture leguminose, al fine di aumentare quantità e qualità della sostanza organica del suolo. Per sostenere le rese e migliorare la qualità delle produzioni, è possibile fare ricorso all'elenco dei fertilizzanti ammessi dal regolamento;

ROTAZIONE O AVVICENDAMENTO DELLE COLTURE — è la chiave inderogabile per la riuscita delle coltivazioni erbacee e orticole. Un decreto del Ministero indica che: tra una coltura e il suo ritorno sullo stesso terreno, ci sia la coltivazione di almeno due cicli di

colture diverse, di cui almeno uno composto da leguminose o da un sovescio. Questo va considerato il limite minimo certificabile, sarebbe opportuno diversificare quanto possibile la tipologia di colture, anche per favorire la biodiversità aziendale. La rotazione è poi il principale elemento di controllo delle infestanti integrato da azioni meccaniche e di contenimento e prevenzione verso patologie e parassiti;

LA SCELTA VARIETALE — ad oggi la ricerca ha prodotto e testato pochissime varietà specifiche per il biologico; è quindi utile basarsi sulle conoscenze tecniche e sull'esperienza di produttori biologici della propria zona, per orientarsi verso varietà che abbiano dimostrato adattabilità al territorio, capacità di competizione con le infestanti e resistenza alle principali avversità. Questa attenzione è oltremodo valida per i nuovi impianti di fruttiferi e colture arboree in genere; creazione di siepi e alberature — utili non solo a migliorare il paesaggio ma ad aumentare la biodiversità, quindi la protezione delle colture, dando ospitalità ai predatori naturali dei parassiti e agendo anche da barriera fisica a possibili inquinanti esterni;

LA CONSOCIAZIONE — non rivoltando il terreno oltre i 25/30 cm e garantendo la rottura degli strati più profondi con attrezzi discissori, cercando sempre di proteggere il suolo, favorendone la stabilità con idonee sistemazioni idrauliche e applicando, ove possibile e soprattutto negli arboreti la copertura vegetale. L'applicazione sistematica di queste tecniche contribuisce a creare equilibrio nell'azienda; qualora, comunque, si rendesse necessario intervenire per la difesa delle coltivazioni da parassiti e altre avversità, l'agricoltore può fare ricorso ai prodotti ammessi dal Regolamento europeo, elencati negli allegati con il criterio della cosiddetta "lista positiva".

SQNPI

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA

Il sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) ha lo scopo di certificare le produzioni agricole ed agroindustriali ottenute conformemente alla norma di produzione integrata.

La produzione (o agricoltura) integrata è un sistema di produzione volontario che si attua rispettando le norme tecniche previste per ogni tipo di coltura sia per quanto riguarda la difesa dalle avversità, sia per tutte le altre pratiche agronomiche come la fertilizzazione e l'irrigazione.

La lotta integrata è una pratica di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci mettendo in atto diversi accorgimenti come la lotta agli insetti dannosi tramite la confusione sessuale o tecniche di autocidio (tecnica dell'insetto sterile) o tramite l'inserimento di altri insetti che siano loro predatori naturali; l'uso di varietà colturali maggiormente resistenti; l'uso della rotazione colturale; l'uso di fitofarmaci selettivi che eliminano solo determinati insetti ecc.

La L.04 del 3 febbraio 2011” Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari” all’art. 2, commi 3-9, nel definire la Produzione Integrata, istituisce il relativo Sistema di qualità nazionale

di produzione integrata (SQNPI), il cui scopo è quello di certificare le produzioni agricole ed agroindustriali ottenute conformemente alla norma di produzione integrata, come sopra definita. L’adesione aziendale al Sistema è prevista in forma singola o associata (Consorti, Cooperative, ecc.) e la conseguente certificazione è consentita anche ad aziende di trasformazione, condizionamento e distribuzione. La verifica di questa conformità è svolta da appositi Organismi di Controllo accreditati dal Mipaaf, sulla base dei Piani di Controllo regionale, coerente con le Linee Guida Nazionali per la redazione dei Piani di Controllo della produzione integrata (LGNPC).

Riguardo ai controlli realizzati, essi si dividono in quelli attuati direttamente dai soggetti controllati (regime di autocontrollo), e da quelli svolti dall’OdC, volti ad accertare la conformità dei processi e del prodotto. Alla base di tale sistema di verifica esistono appositi Disciplinari, approvati a livello regionale; così come previsto per i Piani di Controllo, anche per essi è stabilito che siano le Regioni ad adottarli, adattando le proprie specificità alle Linee Guida Nazionali Produzione Integrata (LGNPI). Da ricordare il DM 4890 del 08 maggio 2014, al cui interno è previsto un apposito ‘Marchio SNQPI’. Simboleggiante un’ape in volo, questo identifica i prodotti agricoli ed agroindustriali la cui produzione è certificata nell’ambito del SNQPI, in quanto conforme alla norma tecnica sulla Produzione Integrata. Il marchio può essere utilizzato a titolo gratuito da tutti gli operatori dell’Unione europea, anche in abbinamento con marchi privati o collettivi.

Gli operatori che intendono aderire al SQNPI devono seguire l'iter di certificazione di seguito riassunto:

- Richiesta e successiva formulazione dell'offerta da parte dell'Organismo di Controllo (ODC);
- Domanda di certificazione e contestuale scelta dell'ODC. La domanda viene effettuata di solito presso un CAA;
- Inserimento dell'azienda nel sistema di Rete Rurale produzione integrata;
- Stipula contratto di certificazione con l'ODC prescelto;
- Visita ispettiva in azienda o aziende;
- Rilascio del certificato di conformità;
- Visite di sorveglianza annuali.

In seguito all'adesione al SQNPI vengono pianificate le visite ispettive da parte dell'ODC prescelto. Il controllo è effettuato sul 100% delle aziende singole che aderiscono al sistema, mentre nel caso delle aziende che aderiscono a Operatori Associati il controllo è effettuato sulla radice quadrata del numero degli associati. Le aziende che aderiscono al SQNPI devono prevedere un autocontrollo che consiste nella tenuta corretta dei tri di campagna (trattamenti ed operazioni colturali), avere o predisporre delle analisi del terreno relative ad aree omogenee della propria azienda, certificati relativi alle tarature delle macchine irroratrici, piano di fertilizzazione fatto in base all'analisi del terreno, piano di irrigazione (DPI regionali), corretta tenuta delle fatture di acquisto prodotti, controllo materiale di propagazione utilizzato, tracciabilità del prodotto ottenuto a livello aziendale. In base alla check list fornita dal sistema rete rurale questi aspetti vengono valutati durante la verifica ispettiva. Il controllo si basa sui vari disciplinari Regionali.

Il SQNPI permette alle aziende agricole in forma singola o in forma associata di accedere alle misure di finanziamento pubblico (es. Mis.10.1 o Mis. 3.1 dei PSR). Più nello specifico la misura 3 contribuisce a valorizzare e rafforzare le produzioni di qualità, nella consapevolezza che il plusvalore imprenditoriale e territoriale generato dalla partecipazione ai regimi di qualità comporta vincoli e costi aggiuntivi. I regimi di qualità ammissibili sono quelli indicati dall'articolo 16 paragrafo 1 lettera a) del regolamento (UE) n. 1305/2013:

- Prodotti agroalimentari DOP/IGP/STG (Reg. UE n. 1151/2012);
- Agricoltura biologica (Reg. CE n. 834/2007);
- Bevande spiritose (Reg. CE n. 110/2008);
- Vini aromatizzati (Reg. UE n. 251/2014);
- Vini DOC/DOCG/IGT (regolamento UE n.1308/2013).

L'operazione sostiene inoltre l'adesione ai regimi di qualità, ammissibili ai sensi dell'articolo 16 paragrafo 1 lettera b) del regolamento (UE) n. 1305/2013, riconosciuti dallo Stato italiano, compresi i regimi di certificazione delle aziende agricole, dei prodotti agricoli, del cotone e dei prodotti alimentari che siano conformi ai dettami del paragrafo b) dello stesso articolo. La misura 10, prevista dall'art. 28 del reg. (UE) 1305/2013, sostiene l'adozione di tecniche produttive compatibili con la tutela delle risorse naturali e del paesaggio, atte a mitigare i cambiamenti climatici o a favorire l'adattamento ad essi. Le finalità perseguite sono indicate più in dettaglio nell'ambito di ciascuna operazione. Nell'ambito della misura le singole Regioni attivano due distinte sottomisure: la 10.1 "impegni agro-climatico-ambientali" e la 10.2 "conservazione, uso e sviluppo sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura". A loro volta queste si articolano in diverse operazioni.



L'olio lucano IGP

24

L'olio extravergine di oliva Olio Lucano IGP è ottenuto dai frutti delle varietà Acerenza, Ogliarola del Vulture (sinonimi: Ripolese o Rapollese, Ogliarola di Melfi, Nostrale), Ogliarola del Bradano (sinonimi: Comune, Ogliarola), Maiatica (sinonimi: oliva di Ferrandina, Pasola), Nociara, Ghiannara, Augellina, Justa, Cornacchiola, Romanella, Carpinegna, Faresana, Sammartinengna, Spinoso, Cannellina, Cima di Melfi, Fasolina, Fasolona, Lardaia, Olivo da mensa, Orazio, Palmarola, Provenzale, Racioppa, Roma, Rotondella, Russulella, Scarpetta, Tarantina, Coratina, Frantoio, Leccino. Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 20%.

ZONA E METODI DI PRODUZIONE

La zona geografica di produzione dell'Olio lucano IGP coincide con l'intero territorio della regione Basilicata. La produzione unitaria massima consentita, per oliveti dai quali si ottiene l'Olio Lucano IGP, non può superare 10 tonnellate di olive per ettaro. Le operazioni di oleificazione delle olive devono essere effettuate entro 48 ore dalla raccolta, che deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 15 settembre e il 30 gennaio dell'anno successivo. La raccolta deve avvenire direttamente dalla pian-



ta, manualmente o con mezzi meccanici; è vietato raccogliere le olive cadute naturalmente sul terreno e quelle su reti permanenti. Le olive raccolte devono essere trasportate e conservate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione. Prima della molitura, le olive vanno sottoposte ad un processo di defogliazione e lavaggio. 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 gramolatrice, 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 presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La resa media aziendale delle olive in olio non può superare il 22%. La conservazione dell'olio dovrà avvenire in recipienti di acciaio inox perfettamente puliti.



ASPETTO E SAPORE

26

L'Olio lucano IGP è caratterizzato da un colore compreso tra il verde e il giallo. Al profumo si presenta fruttato medio, con percezioni di media intensità, il sapore è amaro medio e piccante-medio, con eventuali note aromatiche di erba fresca, carciofo, pomodoro, mandorla, mela. L'armonia tra le note olfattive e gustative è una caratteristica specifica comune di questo olio.

STORIA

L'olivo in Basilicata ha origini molto antiche. Della coltivazione delle olive in Basilicata già il poeta Orazio, nato a Venosa il 65 a.C., ne riferiva 'Germoglio il ramo dell'olivo che mai inganna.' (Orazio, Epodi, 16, 41). Alcuni scavi archeologici recuperati a Pantello di Metaponto, coordinati dal prof. Carter dell'Università di Austin (Texas), hanno svelato pezzi di legno, olive, foglie e noccioli, risalenti al VI secolo a.C.. Ai coloni greci si deve l'introduzione nell'antica

Lucania di varietà che si sono adattate all'ambiente, come la Maiatica. Il nome Olio Lucano è invece ben documentato a partire dalla fine degli anni '80 nel commercio, nel linguaggio comune e in pubblicazioni scientifiche (Lupoli, 1989).

GASTRONOMIA E NOTA DISTINTIVA

Per una corretta conservazione, l'olio extravergine di oliva Olio Lucano IGP va mantenuto in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti calore e luce diretta. Per le sue caratteristiche organolettiche è ingrediente base della cucina lucana; è il condimento ideale per pasta, verdure, carne e pesce.

La peculiarità strutturale dell'olivicoltura in Basilicata è la coltivazione in collina, da parte di piccole aziende. La maggioranza degli oliveti ricade in aree interne, nelle fasce di collina e montagna, su terreni in pendenza soggetti a erosione.

COMMERCIALIZZAZIONE E DICITURA IGP

27

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Olio Lucano IGP. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è un marchio di qualità, che viene assegnato ai prodotti agricoli o alimentari per i quali anche una sola fase del processo produttivo ha un legame con una precisa zona geografica di riferimento che conferisce unicità di prodotto. L'IGP è una certificazione meno restrittiva rispetto alla DOP, dove i processi di produzione e trasformazione devono essere svolti in una specifica area geografica. Nell'IGP i criteri vengono estesi all'ambito regionale, quindi gli aspetti sopra elencati possono essere effettuati in un ambito più esteso ed i relativi controlli sono più quantitativi che qualitativi. Come per le denominazioni DOP, anche i produttori IGP devono attenersi alle rigide regole contenute nel disciplinare il cui rispetto è garantito da un organismo indipendente di controllo.

© 2021 — Prima Qualità Bio — Tutti i diritti riservati
— Cod. Fiscale/P.Iva 91113270721 — Privacy
— Credits;

Operazione cofinanziata con sottomisura
3.2 PSR 2014-2020;

Attività di Infomazione e Promozione dei Regimi
di Qualità riconosciuti ai sensi del Reg. UE
n. 1305/2013 realizzata da PRIMA QUALITÀ BIO.

Operazione cofinanziata dal PSR 2014/2020
Basilicata 2° BANDO MISURA 3 — REGIMI
DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI
E ALIMENTARI;

Sottomisura 3.2 “Sostegno per attività di informazione
e promozione, svolte da associazioni di produttori nel
mercato interno”;
Intervento 3.2.1 — Informazione e promozione sui
regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

D.G.R. n. 845 del 25/11/2020



Unione Europea

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE BASILICATA



