

# CERTIFICAZIONE DI ORIGINE, I MECCANISMI DI VIGILANZA

DALL'INDIVIDUAZIONE DELL'AREA TERRITORIALE, AI PARAMETRI CHIMICI E ALLE VARIAZIONI ORGANOLETTICHE, DALLE TONALITÀ DEL COLORE ALLE MODALITÀ DI POTATURA E RACCOLTA, PER FINIRE AGLI SPECIFICI CONTENITORI PER LA DISTRIBUZIONE. IN PIÙ, COMPLESSA DOCUMENTAZIONE E TEST CHIMICO-ORGANICI. TUTTO QUESTO PER OTTENERE DOP E IGP E, PER IL CONTROLLO DELLE REGOLE, IN BASILICATA, C'È L'ORGANISMO DI DIFESA DELLA CAMERA DI COMMERCIO.

SARA LORUSSO

Esiste una pratica di salvaguardia del territorio che passa attraverso il rigore e la lungimiranza. Modalità, tutta europea, di affidare ai prodotti tipici il marchio della risorsa. La promozione di prodotti di qualità può concretizzarsi in un vantaggio per l'economia rurale, soprattutto per quella delle aree svantaggiate e periferiche. In estrema sintesi: aumento del reddito del comparto e opportunità occupazionale.

Pratica anche lucana, che all'olio affida l'esportazione dei sapori e dei profumi della zona del Vulture. Con l'olio extra vergine di oliva '**Vulture DOP**', la collina lucana si racconta attraverso il gusto. Ma nel rispetto di regole severissime. L'iniziativa europea, con l'istituzione dei marchi **Dop (Denominazione di Origine Protetta)** e **Igp (Indicazione di Origine Protetta)**, declina in regole da seguire la volontà di disegnare un percorso commerciale, che generi lo sviluppo dei soggetti della filiera produttiva e la soddisfazione del consumatore.

Naturale, dunque, ricercare in **Basilicata**, che nell'agricoltura trova una risorsa dal potenziale straordinario, quel patrimonio di produzione spendibile in termini di crescita. Ma perché il sistema produzione-vendita possa acquistare valore aggiunto, la promozione deve farsi carico del principio d'offerta irripetibile. Di questo si tratta: di prodotti che esulano dalla produzione industriale di massa, fanno ricorso, spesso, a metodi artigianali di lavorazione, propongono caratteristiche 'tipiche'.



Con nomi che rimandano alla tradizione storica del territorio e alla collocazione geografica della produzione, perché il cliente possa subito riconoscere l'area di riferimento e magari inseguire le suggestioni, che quel nome richiama. Nel **Vulture** la produzione di olio, del resto, è tradizione antica. In una zona spesso colpita da condizioni atmosferiche inclementi, l'agricoltura lucana si nutre da sempre di viti ed ulivi, che mettono al riparo il territorio e ricoprono i versanti del vulcano dormiente, godendo della pendenza e di un microclima omogeneo. Tradotta in prodotto, la tradizione si difonde oltre i confini dell'area, ma senza deroghe alla qualità.

Il disciplinare di produzione, che prescrive le caratteristiche da rispettare affinché il prodotto possa essere identificato con il marchio **Vulture DOP**, non si limita ad individuare l'area territoriale (racchiusa tra **Barile, Rionero, Melfi, Rappolla, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa**) su cui devono sorgere gli uliveti, ma detta anche altri requisiti. Ad esempio, i parametri chimici sono segnalati insieme alle variazioni organolettiche, indicando l'utilizzo di sole determinate varietà di olive, riconosciute con nomi che richiamano il territorio e la forma (**Ogliarola del Vulture, Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino e Rotondella**). Persino il colore del liquido prelibato deve virare su tonalità standardizzate, giallo ambrato con riflessi verdi. E un pizzico di mandorla deve sprigionarsi tra i sapori del primo assaggio.

Potatura e raccolta manuali come ulteriore garanzia della bontà del prodotto, le olive cadute naturalmente sul terreno non possono essere utilizzate. Né possono trascorrere più di 24 ore tra la raccolta in cassette apposite e il trasporto nel frantoio. Prodotto l'olio, le limitazioni passano ai contenitori adatti alla distribuzione al dettaglio: caratteri di testo, codice del pantone identificativo del colore del marchio **Vulture** in etichetta, ombreggiature del nome e la data di scadenza.

Il ministero delle **Politiche Agricole Alimentari e Forestali** ha individuato, in diversi organismi pubblici e privati, le autorità responsabili delle attività di controllo e di vigilanza: in Basilicata l'organo di riferimento per la certificazione dell'olio **DOP** è la **Camera di Commercio di Potenza**, al cui interno è stata istituita una struttura di controllo per le **DOP/IGP**. Il comitato di certificazione dell'organismo di controllo che si occupa dell'attività ispettiva, affiancato da una struttura tecnica, che effettua le verifiche di conformità del processo e del prodotto.

Prima di poter applicare il marchio sull'etichetta commerciale, bisogna superare le verifiche ispettive ed i test organolettici e chimico-fisici sul prodotto realizzati da laboratori accreditati. E i controlli sono tanti e rigorosi. Al servizio degli ispettori alcuni laboratori accreditati presso il **MIPAAF**, adetti all'analisi panel, per le caratteristiche organolettiche, testate con l'assaggio di tecnici esperti, e l'analisi chimico-fisica. Qualità e sicurezza. Perché l'identificazione ○



○ nella tutela il consumatore finale e individua condizioni di concorrenza uniforme tra i produttori, beneficiari dell'identificativo d'origine protetta. Ed un territorio piccolo come quello lucano, con ancora un numero limitato di produzioni capaci di assumere il marchio DOP, è meno a rischio di aree più ampie e con tradizione commerciale di vecchia data.

Rimangono, sullo sfondo, altri possibili rischi di frode. La vigilanza, affidata ad alcuni organi dipendenti dal Ministero, passa per il controllo incrociato delle produzioni, una verifica continua delle etichette e il richiamo della produzione dichiarata, cui si può risalire dal numero del contrassegno assegnato dall'organismo di controllo. Sicurezza doppia, dunque.

Per la qualità finale del prodotto di consumo e il prestigio dell'operatore di settore, che è libero di aprire un rapporto di fiducia con il cliente, giocato non sul prezzo al ribasso, ma sulla certezza delle filiera e dei metodi di produzione. Fino a che la commercializzazione si apre all'esportazione. A quel punto, il rigore dei controlli sull'opportunità del marchio cede il passo al mercato, che troppo spesso alimenta la frode, sfruttando la suggestione di un richiamo, anche solo lontano, di una zona prestigiosa, della fama di un prodotto, all'illusione visiva di un logo simile all'originale famoso.

Ma la suggestione di un territorio è solo parte dell'intenso rapporto, che una produzione di qualità vive con i luoghi d'origine. Perché il legame non guarda al dato fisico, ma alla tradizione che la comunità di quello specifico territorio è in grado di riversare nel prodotto finale. Trasformandola in valore aggiunto. ●

A Protected Denomination of Origin product is a local product, viewed as a tool of economic development, on condition that production is carried out according to prescribed quality and preparation methods set down and controlled by European Community and Ministry Regulations.

In Basilicata, the extra-virgin olive oil 'Vulture PDO' is a synonym for excellence. Its distinctive features are its amber-green colour, its slightly almond flavour and its close link with the territory and the whole history of olive tree cultivation in the Vulture area. There for ages the local communities have been experimenting original and traditional methods to pick up and preserve olives, which together with grapes represent the most distinctive element characterising that volcanic area.

Traditional procedures are still being followed today, in our industrial era, and

this is what makes Lucanian olive oil a speciality with added value resulting from the history and the traditions of this land. The outcome is a product of excellence, whose natural characteristics are protected by a rigid system of controls and protocols regulating even the labelling standards. The olives for the 'Vulture PDO' extra-virgin olive oil have to be hand-picked, delivered in special containers and stored for not longer than a day before the beginning of the extraction process, otherwise the Protected Origin Denomination cannot be awarded.

The bodies and institutions – both public and private - in charge of the controlling procedures are selected and approved by the Agriculture Ministry. In Basilicata the Chamber of Commerce is the supervising institution which, by means of a 'Safeguard Office', guarantees that the

quality and preparation methods follow the prescriptions set down for the Lucanian denominations. Each product undergoes precise procedures and cross examinations– including physical-chemical tests and organoleptic analysis. Moreover, the geographical area of production plays a fundamental role for PDOs: for instance, the olives for the 'Vulture POD' oil have to be grown in the area between Bari-le, Rionero, Melfi, Rapolla, Atella, Ripa-candida, Maschito, Ginestra and Venosa. It goes without saying that customers can benefit of high-quality products which also represent a strong bond with the territory, the local traditions and culture. The final result affects the whole area, since a local product 'advertises' and brings into the market the land itself, which can eventually turn its 'ancient' disadvantage into a competitive advantage.

ENGLISH



PUBBIFOTO / OLYCOM SPA