

Qualità e trasparenza: l'olio pugliese diventa Igp

BARI – Pubblicata l'iscrizione definitiva dell'Olio di Puglia nell'elenco delle Indicazioni Geografiche Protette nella Gazzetta Ufficiale dell'UE, marchio IGP riservato all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive provenienti dalle seguenti cultivar nazionali a prevalente diffusione regionale: Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio, Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Favolosa (o Fs-17), Leccino, Peranzana, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 70%, mentre possono concorrere altre varietà, fino ad un massimo del 30 %, con tutte le fasi del processo di produzione, coltivazione, raccolta e oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata. A darne notizia è Coldiretti Puglia, ricordando che il marchio 'IGP Olio di Puglia' sarà ben riconoscibile per il logo distintivo caratterizzato da un'antica moneta romana che simboleggia l'unità della regione Puglia ed il suo legame storico con la coltivazione dell'olivo.

“Il brand IGP Olio di Puglia è un progetto di trasparenza e valorizzazione che, come dimostra il disciplinare, punta decisamente sulla qualità e sulla distintività in una regione che produce oltre il 50% dell'olio extravergine italiano. E' stata data una risposta alla storica carenza di programmazione con un vero sistema di filiera che ha riproposto all'attenzione dell'opinione pubblica un paradosso tutto pugliese, ovvero forti nella produzione, deboli sul mercato, un assioma per nulla decifrabile e comprensibile che la dice lunga sulla complessità del sistema produttivo indebolito da avventurieri”, commenta con soddisfazione il **presidente di Coldiretti Puglia, Savino Muraglia.**

Quella per l'Olio di Puglia è la 9 IGP riconosciuta alla

Puglia, dopo i riconoscimenti per la lenticchia di Altamura, la burrata di Andria, la Cipolla Bianca di Margherita, l'Uva di Puglia, il Carciofo Brindisino, l'Arancia del Gargano, il Limone Femminello del Gargano e le Clementine del Golfo di Taranto, ricorda Coldiretti Puglia.

“Il brand IGP garantirà che l'olio extravergine sia di alta qualità – aggiunge il presidente Muraglia – con parametri chimico-fisici ed organolettici di assoluto valore, faccia bene alla salute, perché il disciplinare prevede che solo oli con un elevato livello di polifenoli – i più importanti antiossidanti naturali – possano diventare IGP, certificando le proprietà con un apposito claim salutistico in etichetta previsto dall'UE sia un olio sempre fresco, perché dovrà essere imbottigliato entro l'anno di produzione e sia di assoluta provenienza regionale, un olio certamente “Made in Puglia” sia per la produzione delle olive , sia per la trasformazione in olio, ma anche per il confezionamento che dovrà essere effettuato a una distanza definita dal luogo di produzione”.

Lo stoccaggio, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avvenire – riferisce Coldiretti Puglia – all'interno nella zona geografica delimitata (zona di produzione) entro e non oltre il 31 ottobre successivo all'annata olearia di produzione. Lo stoccaggio è una fase del processo produttivo – dice ancora Coldiretti Puglia – finalizzata a proteggere il prodotto dalle modificazioni delle caratteristiche chimiche, organolettiche e salutistiche, indicate al punto 3.2. L'imbottigliamento e confezionamento nella zona geografica delimitata sono necessari sia per salvaguardare i requisiti qualitativi e in particolare la caratteristica tipizzante l'IGP «Olio di Puglia», identificabile nella concentrazione di biofenoli – aggiunge Coldiretti Puglia – sia e soprattutto per garantire il vero autentico olio extra vergine di Puglia e la tracciabilità del prodotto ed assicurare il controllo.

La IGP Olio Puglia è un importante strumento di trasparenza

quando è crescita record dei consumi mondiali di olio extravergine d'oliva nel mondo – conclude Coldiretti Puglia – che in una sola generazione hanno fatto un balzo di quasi il 49% negli ultimi 25 anni cambiando la dieta dei cittadini in molti Paesi, dal Giappone al Brasile, dalla Russia agli Stati Uniti, dalla Gran Bretagna alla Germania, sulla scia del successo della Dieta Mediterranea dichiarata patrimonio dell'umanità dall'Unesco.