

OLIO " RIVIERA LIGURE" DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Attualmente la "Denominazione di origine protetta" (D.O.P.) è l'unico strumento in grado di garantire l'origine di un prodotto nei confronti dei consumatori, proteggere il prodotto e la sua denominazione da un uso improprio e consentire il giusto riconoscimento economico all'impegno profuso dai produttori.

La D.O.P. dell'Olio Extra Vergine di Oliva "Riviera Ligure" è stata registrata in sede comunitaria, al termine di un lungo iter istruttorio, con Regolamento (CE) n. 123 del 23.01.97. Il suo disciplinare di produzione prevede tre menzioni geografiche aggiuntive: "Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese" e "Riviera di Levante", che interessano rispettivamente le province di Imperia, Savona, Genova e La Spezia.

Il sistema delle Camere di Commercio liguri – che già in precedenza era coinvolto nella certificazione di idoneità all'utilizzo della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) degli oli limitatamente al suo riconoscimento (legge n. 169 del 05.02.92 e relativo regolamento di attuazione D.M. n. 573 del 4.11.93) - si è attivato, attraverso un apposito "Piano di controllo per la certificazione", per ottenere anche la gestione dei controlli sulla D.O.P..

Con Decreto del 29.12.99 il Ministero delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali ha designato le Camere di Commercio di Genova, Savona, Imperia e La Spezia ad effettuare i controlli sull'olio a D.O.P. "Riviera Ligure", ai sensi dell'art. 53, comma 8, della legge n. 128/98, così come previsto dall'art. 10 del Reg. CEE n. 2081/92.

Così le Camere di Commercio liguri si sono dotate di un programma comune integrato di gestione dell'Albo degli oliveti e del sistema certificativo e di nuovi laboratori di analisi sensoriale, nell'intento di consolidare il proprio impegno, congiuntamente con Regione Liguria e la Commissione di Degustazione, per la qualificazione dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "Riviera Ligure". La tutela di quest'ultima non solo certifica un prodotto di grande qualità, le cui pregevoli caratteristiche organolettiche sono riconosciute in tutto il mondo, ma si propone anche di promuovere lo sviluppo di un settore importantissimo per l'economia agro-alimentare della Liguria, terra storicamente legata all'olio e agli oliveti, i cui terrazzamenti ne caratterizzano splendidamente e inconfondibilmente il paesaggio.

L'olio vergine extravergine d'oliva è un prodotto intimamente legato all'oliva da cui proviene, non subisce infatti nessuna elaborazione o trasformazione, l'estrazione viene eseguita solamente con procedimenti meccanici di triturazione, spremitura e separazione finalizzati a scindere la parte grassa (olio), da quella acquosa (acque di vegetazione) e dai residui vegetali (sanse). La qualità dell'olio naturalmente presente nelle cellule delle olive è quindi strettamente connessa a una serie di fattori, che spesso interagiscono tra loro: le varietà vegetali delle piante, le condizioni pedoclimatiche della coltura, le pratiche agronomiche di coltivazione, i metodi e le modalità di estrazione.

Gran parte dei "meriti" qualitativi dovuti all'Olio Extravergine d'Oliva della Riviera Ligure deriva dalle varietà delle piante, Taggiasca e Lavagnina, come si evince dal disciplinare di produzione che ne prescrive delle percentuali determinanti. Queste varietà che si sono adattate nei secoli al clima della Liguria, sono in grado di produrre in questi territori, un olio di bassa acidità, con un fruttato tenue e una sensazione di dolce che lo rende caratteristico e particolarmente apprezzato. L'abilità del produttore sta nel riuscire a mantenere le olive sane e al riparo da attacchi parassitari fino al momento della raccolta che dovrà essere effettuata nel massimo rispetto dell'integrità dei frutti, va ricordato che quanto più si anticipa la raccolta, tanto più otteniamo un fruttato intenso che tende maggiormente al verde e sensazioni di piccante ed amaro che, se troppo marcate, rischiano di pregiudicare la tipicità del prodotto; al contrario se ritardiamo troppo il momento della raccolta rischiamo di compromettere la serbevolezza del prodotto incorrendo anche nel rischio di un numero di perossidi troppo alto e nel livello di acidità superiore a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. Il processo di estrazione deve essere tempestivo, non riscaldare il prodotto, mantenendo inalterati il sapore e i profumi dell'olio.