Olio extravergine di oliva IGP "OLIO LUCANO"

I.G.P. registrata con Regolamento di esecuzione (UE) n. 2020/1389 della Commissione del 28 settembre 2020 pubblicato in GU n. 253 del 13 ottobre 2020

L’Olio extra vergine di oliva “Olio Lucano” deve essere ottenuto dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente:

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%.

La zona di produzione delle olive destinate ad ottenere l’Olio Lucano IGP coincide con l’intero territorio amministrativo della regione Basilicata.

L’olio Lucano IGP è caratterizzato da colore compreso tra verde e giallo, fruttato medio, amaro medio e piccante medio, con eventuali note aromatiche di erba fresca e/o carciofo e/o pomodoro e/o mandorla e/o mela. L’armonia tra le note olfattive e gustative è una caratteristica specifica comune di questo olio. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell’Olio Lucano viene effettuata nel periodo compreso tra il 15 Settembre e il 30 Gennaio dell’anno successivo.

La produzione unitaria massima consentita, per oliveti dai quali si ottiene l’Olio Lucano, non può superare 10 tonnellate di olive per ettaro.

Le operazioni di oleificazione delle olive devono essere effettuate entro 48 ore dalla raccolta in impianti di molitura posti nel territorio amministrativo della regione Basilicata.

Il logo dell'IGP Olio Lucano è costituito da un'anfora stilizzata con 4 linee curve trasversali oblique che richiamano la conformazione con le caratteristiche torsioni del tronco degli olivi secolari.