

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE MARCHIO TERRITORIALE DI QUALITÀ “TERRA DEL SELE” OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO CERTIFICATO DOP/IGP PROMOSSO DALL’ENTE RISERVE NATURALI
REGIONALI “FOCE SELE - TANAGRO” E “MONTI EREMITA - MARZANO”**

INTRODUZIONE GENERALE

Il presente disciplinare nasce dalla volontà dell’Ente Riserve Naturali Regionali “Foce Sele - Tanagro” e “Monti Eremita - Marzano” di promuovere, tutelare e valorizzare un patrimonio agricolo, storico e ambientale di straordinaria ricchezza: l’olio extravergine di oliva, frutto di una cultura millenaria, emblema della dieta mediterranea e simbolo identitario dei paesaggi olivetati del Mediterraneo.

L’adozione del marchio territoriale di qualità “Terra del Sele” si inserisce in un più ampio progetto di sviluppo sostenibile e tutela del paesaggio rurale, fondato sui principi della responsabilità ambientale, della qualità certificata e della coerenza territoriale della filiera produttiva.

Il disciplinare intende quindi fornire uno strumento operativo e culturale, che permetta alle imprese agricole di fregiarsi di un marchio distintivo, coerente con i valori delle aree protette e rispettoso delle più avanzate normative in materia di produzione biologica e certificazione DOP/IGP.

Ai sensi dell’art. 2 dello Statuto dell’Ente Riserve Naturali Regionali “Foce Sele Tanagro” e “Monti Eremita Marzano” lo stesso “ha per fine la tutela e la valorizzazione degli elementi naturalistici, paesaggistici, culturali, ambientali e della biodiversità presenti nelle aree protette Riserva “Foce Sele Tanagro” e Riserva “Monti Eremita Marzano”, anche attraverso il miglioramento delle condizioni di vita delle comunità locali e la realizzazione di un equilibrato rapporto attività economiche ed ecosistemi ambientali presenti, per raggiungere un fattivo sviluppo sostenibile”. Alla luce di siffatte finalità istituzionali l’Ente Riserve sceglie di promuovere il metodo di coltivazione maggiormente sostenibile per l’ambiente, ovvero il biologico, atteso che tale modello di produzione rappresenta un’importante opportunità per la salvaguardia della biodiversità, la tutela del territorio e la valorizzazione delle pratiche agricole tradizionali, in linea con i principi dello sviluppo sostenibile.

L’art. 3, lett. e) dello Statuto dell’Ente Riserve Naturali Regionali “Foce Sele Tanagro” e “Monti Eremita Marzano” annovera tra gli obiettivi “lo sviluppo socio-economico attraverso incentivazione e valorizzazione delle risorse agricole, agroalimentari e dell’artigianato in un rapporto di eco-compatibilità e sostenibilità con le risorse ambientali e naturali”. Attraverso l’adozione di pratiche agronomiche a basso impatto ambientale, la riduzione dell’uso di sostanze chimiche di sintesi e la promozione di tecniche di coltivazione tradizionali ed innovative, difatti, il disciplinare si propone di supportare i produttori locali, garantendo loro un quadro di riferimento chiaro e condiviso per la produzione di un olio extravergine d’oliva biologico di elevata qualità. Il rispetto di tali criteri consente (non solo di proteggere il consumatore, ma anche) di tutelare e valorizzare il territorio e le sue risorse naturali, contribuendo così alla crescita sostenibile dell’intero comparto olivicolo locale

La lettera f) del medesimo articolo 3 stabilisce, invece, che l’Ente persegua come obiettivo anche “il progresso delle condizioni sociali delle popolazioni residenti, promuovendo attività economiche compatibili, in attuazione di piani e progetti europei, nazionali e regionali sullo sviluppo sostenibile, atti a non consentire il depauperamento di una risorsa territoriale dal contenuto paesaggistico, storico, antropologico e culturale, patrimonio unico ed irripetibile per l’intera umanità e da tutelare per le generazioni future”. L’olio extravergine d’oliva corrisponde a tutti gli effetti alla descrizione di risorsa territoriale sopraccitata, poiché uno dei più autorevoli archeologi al mondo, il Prof. Ross Holloway, ha rilevato all’interno del territorio delle Riserve (più precisamente nei pressi del Fiume Bianco, affluente del Sele) tracce di noccioli di olivo risalenti all’epoca eneolitica; l’olio evo, inoltre, è l’alimento che più di tutti contraddistingue e caratterizza la dieta mediterranea, per le sue infinite proprietà organolettiche nonché per i suoi molteplici utilizzi. Orbene, l’obiettivo che l’Ente Riserve ha intenzione di perseguire attraverso l’adozione di un marchio territoriale di qualità per l’olio

extravergine d'oliva biologico prodotto in questi territori è proprio quello di fare in modo che un patrimonio paesaggistico, storico, antropologico e culturale possa diventare anche una risorsa economica per le popolazioni che li abitano. Questo prodotto, oggi riconosciuto anche dalle certificazioni DOP e IGP, è non solo espressione della biodiversità agraria locale, ma anche simbolo di continuità storica, cultura alimentare e relazioni intergenerazionali. È l'alimento che più di ogni altro incarna la dieta mediterranea, e che sintetizza – nei suoi profumi, nella sua composizione nutrizionale e nella sua funzione sociale – l'essenza stessa del Mediterraneo rurale.

Per tutte queste ragioni, l'Ente Riserve ha identificato nell'olio extravergine d'oliva il prodotto guida del territorio di competenza, e il primo a necessitare di una disciplina puntuale e di un marchio territoriale distintivo.

L'obiettivo è duplice:

- da un lato, rendere questo prodotto riconoscibile e competitivo sul mercato, offrendo al consumatore la certezza della qualità e della provenienza;
- dall'altro, offrire al produttore un riferimento solido per operare secondo standard ambientali, etici e qualitativi elevati, coerenti con i valori del territorio in cui vive e lavora.

“Terra del Sele” è quindi un marchio di qualità, ma anche una narrazione collettiva: è la storia di un luogo, dei suoi ulivi e della comunità che li coltiva con rispetto e orgoglio.

Art. 1 – Denominazione e natura del marchio

Il marchio di qualità “Terra del Sele” è un marchio collettivo territoriale, istituito dall’Ente Riserve Naturali Regionali “Foce Sele - Tanagro” e “Monti Eremita - Marzano”.

Esso si applica esclusivamente all’olio extravergine di oliva prodotto secondo i criteri del presente disciplinare, e che presenti le seguenti caratteristiche certificate:

- sia ottenuto da agricoltura biologica certificata, conforme al Reg. (UE) 2018/848;
- rientri nei parametri qualitativi e geografici previsti dal disciplinare della DOP “Colline Salernitane” o, alternativamente, della IGP “Olio Campania”;
- sia interamente prodotto, trasformato e confezionato nei Comuni ricadenti nelle aree protette delle Riserve o nei Comuni aderenti al Contratto di Fiume Sele.

Il marchio non sostituisce le certificazioni ufficiali già riconosciute a livello nazionale o europeo, ma funge da riconoscimento aggiuntivo e distintivo, con finalità culturale, paesaggistica, ambientale ed etica. L’Ente Riserve non agisce come organismo certificatore, ma come soggetto promotore di uno strumento identitario collettivo.

Art. 2 – Finalità del disciplinare

Il presente disciplinare si propone di:

- stabilire un insieme di requisiti produttivi, ambientali, etici e culturali per l’utilizzo del marchio “Terra del Sele”;
- rafforzare il legame tra qualità del prodotto e qualità dell’ambiente, garantendo e certificando un prodotto di eccellenza ottenuto nel rispetto dell’ecosistema e delle tradizioni locali;
- promuovere l’uso responsabile delle risorse naturali, incentivando modelli di agricoltura ecocompatibile e biologica;
- dare riconoscibilità, visibilità e valore aggiunto a quei produttori che operano nel rispetto delle regole della sostenibilità e della certificazione di origine;
- contribuire al mantenimento della biodiversità agricola e paesaggistica, preservando cultivar autoctone, architetture rurali e saperi tradizionali;
- rafforzare la coesione delle comunità locali intorno a un prodotto identitario, in grado di generare valore culturale, turistico ed economico.

Art. 3 – Inquadramento storico-culturale dell’olio nel territorio

Il legame tra l’ulivo e i territori delle Riserve è antico e profondo. La presenza delle piante di ulivo risale almeno all’epoca eneolitica, come testimoniato dai resti archeologici ritrovati in prossimità del fiume Bianco, affluente del Sele.

Nel corso dei secoli l’ulivo ha rappresentato un punto di equilibrio tra uomo e natura, modellando il paesaggio rurale collinare e diventando simbolo di prosperità, pace, fertilità e longevità.

L’olio extravergine ha sempre avuto un valore centrale nella cultura mediterranea, non solo come alimento, ma anche come bene rituale, cosmetico, medicinale e commerciale. In queste aree, esso continua a svolgere una funzione sociale e culturale rilevante, costituendo una delle principali risorse agricole locali e contribuendo in modo significativo al mantenimento di un paesaggio rurale integro.

Il disciplinare riconosce in tale prodotto una “risorsa territoriale strategica”, secondo la definizione data dallo Statuto dell’Ente, e ne promuove l’evoluzione da bene identitario a volano di sviluppo sostenibile, attraverso pratiche rispettose dell’ambiente e della tradizione.

Art. 4 – Ambito territoriale di applicazione

Il marchio territoriale “Terra del Sele” si applica esclusivamente all’olio extravergine d’oliva prodotto nei seguenti territori:

- Comuni ricadenti nelle Riserve Naturali Regionali “Foce Sele - Tanagro” e “Monti Eremita - Marzano”: Albanella, Altavilla Silentina, Aquara, Atena Lucana, Auletta, Buccino, Buonabitacolo, Caggiano, Calabritto, Campagna, Capaccio Paestum, Caposele, Casalbuono, Castel San Lorenzo, Castelvita, Colliano, Controne, Contursi Terme, Eboli, Laviano, Montesano sulla Marcellana, Oliveto Citra, Padula, Pertosa, Petina, Polla, Postiglione, Ricigliano, Roccadaspide, Romagnano al Monte, Sala Consilina, Salvitelle, San Rufo, Sant’Arsenio, Sassano, Senerchia, Serre, Sicignano degli Alburni, Teggiano, Valva;
- Comuni esterni ma aderenti al Contratto di Fiume Sele: Bellosguardo, Corleto Monforte, Felitto, Laurino, Ottati, Palomonte, Piaggine, Roscigno, Sacco, San Gregorio Magno, Sant’Angelo a Fasanella.

Tutti i processi – coltivazione, raccolta, molitura e confezionamento – devono avvenire all’interno di tali territori, con l’uso esclusivo di frantoi ubicati nella stessa area e che abbiano scelto di fregiarsi del marchio di qualità, in modo da preservare la tracciabilità e l’integrità territoriale del prodotto.

Art. 5 – Requisiti delle aziende aderenti

Possono fregiarsi del marchio le aziende agricole che rispettino congiuntamente i seguenti requisiti:

- Certificazione biologica rilasciata da un organismo di controllo riconosciuto;
- Certificazione di qualità secondo uno dei due disciplinari ufficiali:
 1. DOP “Colline Salernitane”;
 2. IGP “Olio Campania”;
- Iscrizione a un registro aziendale tenuto dall’Ente Riserve, contenente dati catastali, superfici olivate, varietà coltivate, frantoi utilizzati, volumi di produzione e confezionamento;
- Impegno scritto al rispetto del presente disciplinare e alla partecipazione a eventuali attività formative e promozionali connesse al marchio.

Le aziende devono inoltre dimostrare un approccio coerente con i valori del marchio “Terra del Sele”, promuovendo pratiche agronomiche sostenibili, responsabilità ambientale e coinvolgimento delle comunità locali.

Art. 6 – Cultivar ammesse e patrimonio varietale

Il marchio “Terra del Sele” tutela e promuove il patrimonio genetico olivicolo autoctono, ritenuto fondamentale per la conservazione della biodiversità agricola e per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche degli oli locali.

Sono ammesse le cultivar individuate dai disciplinari di produzione della DOP Colline Salernitane e/o dell’Olio Campania IGP, comprese eventuali modifiche e integrazioni che dovessero essere adottate successivamente.

L’eventuale presenza di altre varietà locali è ammessa fino a un massimo del 10%, purché documentata e coerente con la tradizione colturale dell’azienda.

La valorizzazione e l’integrazione delle cultivar tradizionali storicamente presenti è fondamentale per:

- preservare la resilienza degli oliveti ai cambiamenti climatici;
- evitare la standardizzazione del gusto;
- mantenere una connessione sensoriale tra prodotto e territorio.

Art. 7 – Metodo di coltivazione

La conduzione degli oliveti deve seguire i principi dell’agricoltura biologica, nel rispetto del Regolamento (UE) 2018/848.

È raccomandato l'impiego di:

- pratiche agroecologiche come la pacciamatura naturale, la consociazione con specie arbustive o erbacee;
- tecniche conservative per la riduzione dell'erosione e della perdita di sostanza organica del suolo;
- tutela della fauna ausiliaria e degli impollinatori naturali.

Art. 8 – Raccolta delle olive

La raccolta deve avvenire esclusivamente dalla pianta, con metodi manuali o meccanici leggeri. Non è ammesso:

- l'uso di olive cadute a terra;
- l'utilizzo di reti permanenti;
- l'impiego di prodotti cascolanti chimici.

Le olive devono essere:

- raccolte all'invasatura, con particolare attenzione al corretto stadio di maturazione per ogni varietà;
- trasportate entro 24 ore in contenitori rigidi, forati e igienicamente idonei;
- protette da fermentazioni o surriscaldamenti dovuti a esposizione prolungata.

La tempestività e le modalità della raccolta influiscono direttamente sulla qualità dell'olio, in particolare sul contenuto di polifenoli, sulle caratteristiche aromatiche e sull'acidità.

Art. 9 – Trasformazione e frantoi

La molitura deve avvenire:

- entro 24 ore dalla raccolta;
- presso frantoi ubicati nei territori di cui all'art. 4 che si fregiano del marchio "Terra del Sele";
- in impianti certificati per la lavorazione biologica, che garantiscano separazione e tracciabilità delle partite.

Sono ammessi solo metodi meccanici e fisici a freddo ($T \leq 27^{\circ}\text{C}$), senza uso di coadiuvanti chimici.

I frantoi devono adottare:

- protocolli di pulizia giornaliera degli impianti, delle linee e dei contenitori;
- sistemi di controllo della temperatura e dell'ossigeno;
- piani per lo smaltimento sostenibile di sansa e acque di vegetazione.

L'olio deve essere conservato all'interno di contenitori di acciaio inox, custoditi in ambienti con temperatura controllata (tra 14 e 18°C) e protetti da luce e ossigeno.

Art. 10 – Requisiti qualitativi del prodotto

I parametri chimico-fisici minimi e il profilo organolettico (Panel Test) devono rispettare quanto previsto dai disciplinari di produzione della DOP Colline Salernitane e/o dell'IGP Campania, incluse eventuali modifiche e integrazioni successive.

L'olio "Terra del Sele" deve essere privo di difetti sensoriali (riscaldamento, muffa, rancido, ecc.) e riflettere il profilo tipico degli oli ottenuti da cultivar locali, con fruttato verde o medio, armonico nelle componenti amare e piccanti, e note aromatiche vegetali.

Art. 11 – Tracciabilità, documentazione e garanzia di origine

Ogni fase della filiera – dalla coltivazione alla molitura, fino al confezionamento – deve essere documentata in modo da garantire:

- la provenienza delle olive da appezzamenti registrati nei territori di cui all' art. 4;
- la certificazione biologica e il riconoscimento della DOP Colline Salernitane e/o dell'Olio Campania IGP;
- la possibilità di effettuare riscontri e controlli, anche retrospettivi, sulla filiera.

I produttori sono tenuti a:

- conservare un registro delle operazioni colturali (concimazioni, potature, raccolta);
- registrare le date di raccolta e molitura;
- etichettare ogni lotto con codice identificativo, data e luogo di produzione.

L'Ente Riserve istituirà e aggiornerà un Registro dei Produttori "Terra del Sele", nel quale saranno indicati: nominativo, superfici coltivate, frantoi utilizzati, volumi certificati, eventuali premi o segnalazioni.

Art. 12 – Etichettatura e confezionamento

L'olio ammesso all'utilizzo del marchio deve essere confezionato:

- in bottiglie di vetro scuro o latta opaca;
- in volumi massimi da 5 litri, con preferenza per i formati 0,25 L – 0,50 L – 0,75 L – 1 L.

L'etichetta deve obbligatoriamente riportare:

- Il logo del marchio "Terra del Sele", conforme al modello approvato;
- La dicitura "Olio Extravergine di Oliva Biologico";
- La denominazione "DOP Colline Salernitane" o "IGP Olio di Campania";
- Il codice identificativo del lotto;
- La menzione: "Prodotto nei territori delle Riserve Naturali Regionali Foce Sele – Tanagro e Monti Eremita – Marzano".

Eventuali marchi privati, cooperative o consorzi devono essere visivamente separati e subordinati a quello territoriale.

Art. 13 – Sistema di controlli

L'Ente Riserve, in collaborazione con gli organismi di certificazione e i laboratori accreditati, attua un sistema di controllo multilivello, che prevede:

- Verifiche documentali sulle dichiarazioni di produzione e trasformazione;
- Ispezioni in campo per accertare il rispetto delle norme del disciplinare;
- Campionamenti casuali o mirati sugli oli etichettati con il marchio "Terra del Sele";
- Analisi chimico-fisiche e sensoriali eseguite secondo le metodologie previste da regolamenti europei.

Il mancato rispetto delle disposizioni previste può comportare sanzioni, fino alla sospensione o revoca del diritto d'uso del marchio.

Art. 14 – Sanzioni e revoche

L'Ente Riserve si riserva la facoltà di applicare le seguenti misure in caso di violazione del presente disciplinare:

- Ammonizione scritta, per infrazioni di lieve entità o prima non conformità riscontrata;
- Sospensione temporanea dell'uso del marchio, in caso di gravi difformità documentate;
- Revoca definitiva, in caso di frodi, danni reputazionali, uso improprio del logo o perdita dei requisiti di certificazione.

Le sanzioni saranno precedute da contraddittorio scritto, in cui il produttore potrà presentare eventuali giustificazioni. In caso di revoca, sarà disposta anche la rimozione immediata del marchio da tutte le etichette, confezioni e strumenti di comunicazione.

Art. 15 – Disposizioni finali

Il presente disciplinare entra in vigore dalla data di approvazione con delibera dell'Ente Riserve Naturali Regionali, e resterà valido fino a eventuali modifiche future.

L'Ente si riserva di aggiornare periodicamente il testo, in base a:

- evoluzioni normative (UE, nazionale, regionale);
- risultati dei controlli di filiera;
- nuove conoscenze scientifiche su coltivazione, trasformazione e qualità dell'olio;
- esigenze segnalate dai produttori aderenti.

Eventuali modifiche saranno oggetto di consultazione pubblica, e comunicate con adeguato anticipo agli operatori iscritti.

CONCLUSIONI: Il valore di un marchio territoriale

Il marchio "Terra del Sele" rappresenta molto più di una semplice etichetta di qualità. È un patto tra il territorio, i suoi custodi agricoli e la natura che li ospita.

È uno strumento di riconoscimento e valorizzazione per quei produttori che operano in armonia con il paesaggio, con le stagioni, con la cultura rurale.

In un'epoca segnata da globalizzazione, standardizzazione alimentare e perdita di biodiversità, "Terra del Sele" si propone come:

- baluardo della qualità autentica, certificata e tracciabile;
- mezzo per tutelare il paesaggio agricolo tradizionale, le colture autoctone, i saperi locali;
- opportunità concreta per rilanciare l'economia delle aree interne, creando sinergie tra agricoltura, turismo, ambiente e cultura.

Attraverso questo disciplinare, l'Ente Riserve dà voce al proprio territorio, sostenendo un modello di agricoltura che nutre, protegge e racconta, senza compromettere il futuro.

"Terra del Sele" è la luce che nasce dal legame antico tra uomo e natura. E l'olio è la sua più nobile espressione.