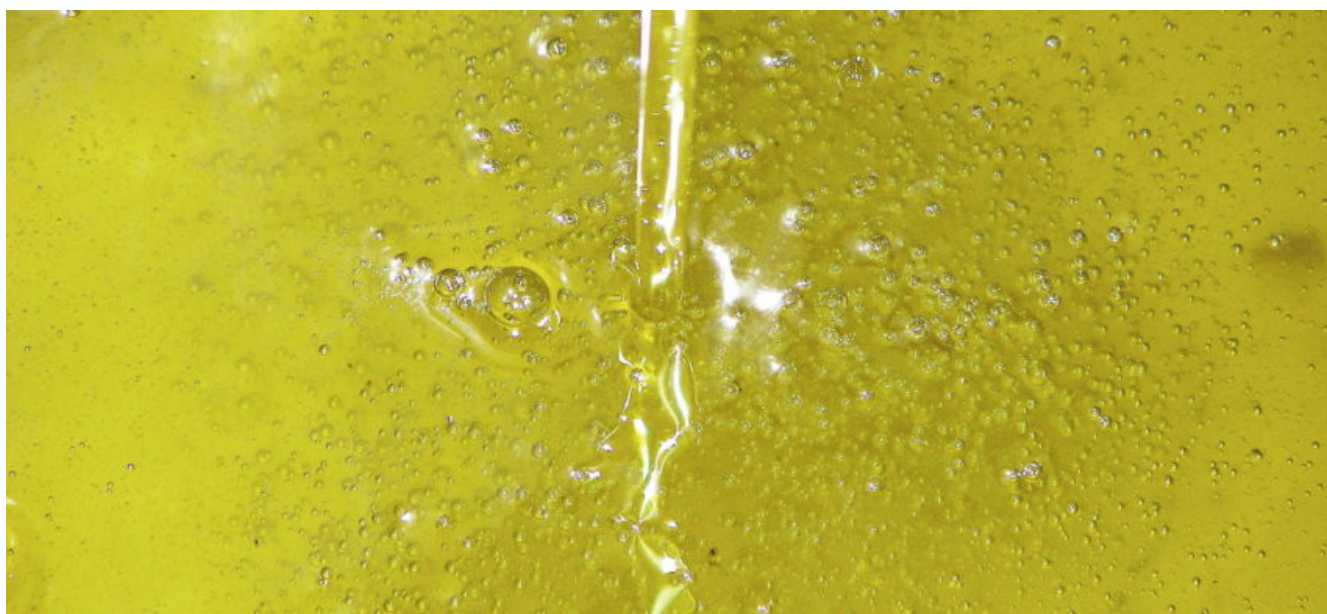


# Olio Campania, in Gazzetta la richiesta di igp



Approda in *Gazzetta Ufficiale*, la numero 71 del 23 marzo 2021, la richiesta di riconoscimento dell'igp dell'Olio Campania. Con la pubblicazione **parte il conto alla rovescia di 60 giorni per eventuali opposizioni alla domanda** di registrazione da parte di persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, saranno vagliate dal Ministero delle politiche agricole prima della trasmissione della richiesta di riconoscimento alla Commissione europea.

Il disciplinare di produzione dell'igp Olio Campania prevede **l'uso delle seguenti varietà**: Asprinia, Caiazzana, Carpellesse, Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Marinese, Minucciola, Nostrale, Ogliarola campana, Ortice, Ortolana, Pisciotana, Racioppella, Ravece, Rotondella, Salella, Sessana, Tonda. Possono altresì concorrere altre varietà fino a un massimo del 15%.

La Campania con oltre **75.365 ettari olivetati rappresenta circa il 6% nazionale**, con una media produttiva che si aggira sulle 12.000 tonnellate e 356 frantoi attivi.

«Un risultato importante – afferma il deputato campano Pasquale Maglione, componente 5 Stelle della Commissione agricoltura della Camera – frutto del lavoro corale portato avanti con il **presidente del Comitato promotore Raffaele Amore** con cui, grazie anche al sostegno dell'ex sottosegretario Giuseppe L'Abbate, abbiamo superato le difficoltà sul percorso che ci ha condotto oggi a festeggiare questo traguardo».

«Si tratta, però – aggiunge Maglione – di un primo passo verso la valorizzazione delle produzioni olivicole campane. Manterremo alta l'attenzione sino alla comunicazione definitiva in Ue».