

*Associazione per la tutela e la valorizzazione
dell'Olio Extravergine di Oliva di Puglia*

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

“OLIO DI PUGLIA”



Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

L'"Olio di Puglia" a Indicazione Geografica Protetta si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone dalle particolarità dell'ambiente geografico e pedo-climatico e dalle tecniche colturali ed estrattive tipiche del territorio di origine.

All'olfatto si caratterizza per un netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo.

Al gusto si esprime con sentori vegetali, note di amaro e piccante di intensità variabile a cui possono associarsi note di mandorla verde e/o cardo, con un retrogusto di erba, carciofo, altri ortaggi e leggeri sentori di mandorla fresca.

All'atto della certificazione l'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" deve rispondere ai parametri specifici per come di seguito indicati.

- **Colore:** dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo.

- **Caratteristiche organolettiche:**

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	2 - 8
Amaro	2 - 7
Piccante	2 - 7

- **Caratteristiche chimiche:**

Acidità (%): ≤ 0,40;

Numero perossidi (meq O₂/kg): ≤ 10 meq O₂/kg;

Esteri etilici: ≤ 20

Biofenoli totali: ≥ 300 mg/kg, di cui fenoli bioattivi ≥ 250 mg/kg *

*= concentrazione all'imbottigliamento compatibile con il claim salutistico dei polifenoli dell'olio approvato dall'EFSA e inserito nel Reg. UE 432/2012.

I parametri qualitativi di cui sopra e quelli non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa U. E. per gli oli extravergine di oliva.

Per i valori della acidità e numero di perossidi sono consentite tolleranze del 20%.

Art. 3

Zona di Produzione

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli olivicoltori, dei frantoiani e dei confezionatori, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di Ottenimento

Cultivar di olivo

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" è riservata 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%. Possono, inoltre, concorrere altre varietà nazionali, fino ad un massimo del 30%.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione caratterizzanti la produzione dell'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta, di cui all'Art. 1, sono atte a conferire alle olive e agli oli, le caratteristiche qualitative tipiche, di cui all'Art.2.

La potatura negli impianti di tipo tradizionale (con densità di impianto massime di n. 150 alberi per ettaro) deve essere effettuata con periodicità almeno biennale, mentre negli impianti con oltre 150 alberi per ettaro deve essere effettuata con periodicità annuale. La fertilizzazione, l'irrigazione, la gestione del suolo e la difesa fitosanitaria debbono effettuarsi nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati della Regione Puglia.

È d'obbligo la raccolta delle olive direttamente dall'albero, sia essa manuale, agevolata o meccanica, mentre non è consentita la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" deve essere effettuata nel periodo compreso tra l'inizio dell'invasatura - (Indice di Pigmentazione pari a 2) e il 31 gennaio della campagna di produzione (Indice di Pigmentazione pari a 5).

Il trasporto delle olive deve avvenire in bins/o cassette di plastica, bassi e fenestrati, onde evitare danni al frutto. È ammesso l'utilizzo di cassoni trainati e solo per il trasporto delle olive dal campo al luogo di trasformazione. È vietato l'uso di sacchi o balle.

La produzione massima di olive ad ettaro non potrà essere superiore a 12 tonnellate, mentre la resa massima in olio è fissata al 20%.

Modalità di stoccaggio delle olive, estrazione e conservazione dell'olio

La zona d'estrazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" di cui all'Art.1 devono essere conservate in frantoio fino alla fase di molitura in recipienti rigidi, areati e riempiti non oltre i 4/5 della loro capienza e devono essere molite entro e non oltre le 36 ore successive alla raccolta, pertanto lo stazionamento in frantoio non può protrarsi oltre tale termine.

Prima della molitura le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" di cui all'Art.1 devono essere sottoposte a defogliazione.

I processi di trasformazione consentiti per la produzione dell'olio extravergine d'oliva di cui all'Art. 1 sono esclusivamente di tipo meccanico e fisico. La temperatura massima della pasta di olive in lavorazione consentita in frantoio è di 27° C.

Dopo l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, perfettamente puliti, ubicati in locali freschi ed asciutti con valori di temperatura compresi tra i 12° C ed i 27°C o in silos

refrigerati ed è consentito l'uso di gas inerte sullo spazio di testa (azoto o argon) per la conservazione ottimale dell'olio extravergine di oliva, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche ed organolettiche tipiche del prodotto. Prima del confezionamento l'olio deve essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione, o altro mezzo di tipo fisico idoneo ad allontanare eventuali residui di lavorazione (morchie, acque di vegetazione).

Al fine di garantire la qualità e la reputazione dell'olio extravergine di oliva IGP Olio di Puglia tutte le fasi della produzione, trasformazione e stoccaggio si devono svolgere all'interno della zona delimitata indicata all'Art. 3 del presente disciplinare.

L'imbottigliamento e il confezionamento devono avvenire entro e non oltre il 31 ottobre successivo alla data di molitura e in un areale compreso in un raggio massimo di 125 Km intorno al sito stesso o che sia raggiungibile con tempi di percorrenza non superiori ai 120 minuti, ciò per minimizzare il decadimento delle caratteristiche chimiche ed organolettiche che caratterizzano la tipicità del prodotto dovuto alle temperature di trasporto che, per lunghi periodi dell'anno, risultano al di fuori dell'intervallo compreso tra i 12° C ed i 27°C . È importante altresì che il trasporto avvenga in condizioni controllate (luce, contatto con l'ossigeno e temperatura) tali da limitare i fattori di rischio in grado di alterare la qualità dell'olio estratto e modificare gli attributi di tipicità legate alla presenza delle sostanze fenoliche e dei composti volatili responsabili delle caratteristiche descritte all'articolo 2.

Art. 6

Legame con la zona geografica

La Puglia è la regione più orientale d'Italia ed è caratterizzata da clima spiccatamente mediterraneo, di tipo semi-arido bagnata dal Mar Ionio e dalla porzione meridionale del Mar Adriatico. Le piogge sulla Puglia ammontano in media sui 600 mm l'anno. La stagione estiva è decisamente secca; le piogge possono mancare per più di due o tre mesi consecutivi anche se talvolta si verificano dei acquazzoni che dall'Appennino si propagano al Tavoliere ed al litorale. La limitata pluviometria è anche conseguenza dell'effetto barriera che l'Appennino Meridionale esercita nei confronti delle depressioni atlantiche; la piovosità è pertanto condizionata dalla risalita di perturbazioni mediterranee o da irruzioni di aria fredda da Nord o Nord-Est, circostanza questa in grado di dar luogo a precipitazioni nevose anche a quote basse. Per queste ragioni le precipitazioni sono oltre che limitate anche irregolari, cambiando da un anno all'altro in modo vistoso. L'inverno, invece, è la stagione nella quale si concentrano i due terzi delle piogge annue. I

venti che soffiano più frequentemente in Puglia provengono in prevalenza dai quadranti meridionali; in estate le risalite dello Scirocco o del Libeccio accompagnano invasioni di aria molto calda africana che causano rapide e marcate impennate dei termometri. Le temperature sono molto miti complessivamente specie nelle pianure costiere per gran parte dell'anno.

La natura carsica di gran parte del territorio pugliese e la scarsità di precipitazioni rendono la regione particolarmente povera di corsi d'acqua superficiali. Con l'eccezione dell'Ofanto e del Fortore, che hanno in Puglia solo parte del loro percorso, i fiumi pugliesi sono caratterizzati per lo più da corsi brevi e a carattere torrentizio, come accade al Candelaro, al Cervaro e al Carapelle. La Puglia non ha barriere orografiche, può estendersi per circa 500 km. La metà del territorio pugliese è pianeggiante, con quote che non superano i 100 metri di altezza. La fascia collinare raggiunge poco più di 680 metri di altitudine mentre la montagna è limitata alle diramazioni dei monti della Daunia e del Gargano.

Le caratteristiche distintive dell'olivicoltura pugliese sono ascrivibili a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, che rendono eccezionale la vocazionalità agronomica dell'olivo. Il particolare andamento climatico che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, prima descritto, durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti rappresenta il primo fattore ambientale importante, essenziale nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico e quello volatile. Gli stress termici ed idrici che si verificano durante la fase di inolizione delle olive (agosto-settembre) inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno dei frutti stessi. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi, quali stress idrico e/o termico e vengono utilizzati dall'albero stesso per contrastare la produzione di radicali liberi. Le piogge autunnali (ottobre-novembre), invece, favoriscono la sintesi dei composti volatili. Questa particolare successione temporale delle condizioni climatiche pugliesi, cioè calde e asciutte durante l'inolizione e più fresche ed umide nel corso della maturazione dei frutti, determina prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili. I polifenoli conferiscono l'amaro ed il piccante e determinano quel valore salutistico che rappresenta una caratteristica qualitativa tipizzante e distintiva dell'IGP "Olio di Puglia" rispetto allo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. I secondi conferiscono, invece, quei sentori vegetali tipici dell'IGP "Olio di Puglia" descritti all'articolo 2.

L'interazione di queste caratteristiche combinata con i genotipi di olive determina una espressione fenotipica unica. La letteratura scientifica a conferma del binomio genotipo/ambiente sulle caratteristiche qualitative del prodotto è ampia e le testimonianze partono fin dai primi anni '60.

Le cultivar prevalenti sono le più antiche varietà coltivate regionali e sono diffuse su tutto il territorio regionale, sia pure con aree più specializzate. Tali cultivar favoriscono l'ottenimento di olio con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, omogenee di cui all'Art.2, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore.

Le caratteristiche genetiche di alcune cultivar, come la Coratina, caratterizzata dalla più alta consistenza in termini di superficie occupata, 90.000 ettari (pari all'80% del totale nazionale), combinate con le condizioni ambientali, si traducono in caratteristiche organolettiche identificabili con l'amaro ed il piccante, nel disciplinare indicati con valori compresi tra 2 e 7, che possono essere identificate quali caratteristiche qualitative in grado di differenziare l'olio extra vergine di oliva IGP "Olio di Puglia" dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione.

Il gusto amaro e piccante dovuto alle molecole polifenoliche, è oggi un elemento incluso nelle caratteristiche positive del prodotto, ed è un elemento utile ad identificarne la freschezza. Infatti tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico e le proprietà salutistiche che conferiscono al prodotto. Il disciplinare IGP "Olio di Puglia", pensato per veicolare anche il concetto di "freschezza" del prodotto, come elemento distintivo, prevede che sia indicato in etichetta obbligatoriamente la campagna di produzione delle olive.

Per offrire un quadro puntuale delle relazioni tra le caratteristiche del prodotto IGP "Olio di Puglia" e l'ambiente geografico sono state selezionate le fonti bibliografiche che più efficacemente chiariscono le ragioni per cui solo all'interno dei confini indicati si ottengono e si mantengono in un preciso rapporto causale e per effetto di ben identificati fattori naturali ed umani e la qualità e le caratteristiche del prodotto associato alla denominazione oggetto di domanda di registrazione. Per le cultivar Coratina, Frantoio, Leccino e Peranzana (incluse nel disciplinare) è stato dimostrato che l'area geografica determina profondamente la composizione acidica degli oli estratti in Puglia. Per tutte le cultivar indicate, infatti, si evince un incremento del 20% dell'acido palmitico (C16:0) quando le piante sono allevate fuori dell'areale tipico. Il trend è opposto nel caso dell'acido oleico che risulta più abbondante, di circa il 10%, negli oli di Coratina, Frantoio, Leccino e Peranzana.

Le specifiche condizioni pedoclimatiche e geografiche determinano anche la composizione sterolica, terpenica e volatile, come confermato da altri lavori scientifici. In particolare gli oli

provenienti dall'areare tipico pugliese sono particolarmente ricchi di esanale, il quale conferisce agli oli il sentore di erba tagliata di cui all'Art. 2.

Le tecniche di coltivazione contribuiscono a fissare ed esaltare tali tipicità. In particolare l'epoca di raccolta è ordinariamente effettuata in corrispondenza dell'indice di pigmentazione compreso tra 2 (più del 50% dell'epicarpo pigmentato) e 5 (100% del mesocarpo pigmentato). È stato dimostrato che in tali situazione colturale il contenuto di polifenoli e di composti volatili negli oli estratti dalle varietà coltivate in Puglia è ottimale, corrispondenti alle caratteristiche previste nel presente disciplinare.

Anche le tecniche estrattive contribuiscono alla tipicità dell'"Olio di Puglia". Infatti sul territorio pugliese si contano più di mille frantoi con un buon livello di dotazione tecnologica degli impianti, e provvisti di personale che ha accesso ad una adeguata formazione tecnica per continuo aggiornamento utile a garantire la migliore qualità dell'olio estratto e l'esaltazione delle caratteristiche di tipicità legate alla presenza di molecole polifenoliche e di composti volatili responsabili delle caratteristiche descritte all'articolo 2.

Al periodo del Neolitico (5000 a.C.) risalgono le prime scoperte relative alla coltivazione dell'olivo in terra di Puglia grazie ai ritrovamenti nella località di Torre a Mare di Bari e di Fasano a nord di Brindisi. Queste scoperte attestano come, già da allora, le olive avessero un ruolo primario per l'alimentazione della popolazione. Altri reperti riportante scene della raccolta, produzione e vendita delle olive, nonché le monete coniate a Taranto con foglie e rami di ulivo e una ruota con una fanciulla adagiata reggente un ramo di olivo ad indicare l'Apulia. Proprio tale moneta e raffigurazione sono state scelte come logo identificativo dell'olio extravergine di oliva IGP "Olio di Puglia" come riportato nel successivo art. 8

Documentazione relativa allo scambio commerciale di olio pugliese, attestante la qualità riconosciuta del prodotto, si può desumere da documentazione storica risalente al 1792 e citata da Giovanni Presta nel suo trattato : "Degli olivi delle ulive e della maniera di cavar l'olio" , dalla quale si evince come alcune aree geografiche della Puglia, erano il crocevia per i flussi commerciali degli oli che alimentavano mercati nazionali ed esteri.

La reputazione dell'olio extra vergine di oliva "Olio di Puglia" è anche dimostrata dalle fatture risalenti al periodo compreso tra il 1953 e 1985 in cui è riportata l'indicazione "Puglia". Inoltre numerosi sono le manifestazioni pubbliche (concorsi, degustazione, eventi enogastronomici) organizzate a livello nazionale e regionali in cui è esplicito il riferimento alla dicitura "Olio di Puglia".

Art. 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 1151/2012. L'Autorità pubblica designata al controllo è la Camera di Commercio Industria e Artigianato di Bari, con sede a Bari in C.so Cavour, 2, Tel. 0802174111 – Fax 0802174228, e.mail: segretario.generale@ba.camcom.it; **PEC:** cciaa@ba.legalmail.camcom.it.

Art. 8

Etichettatura

All'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore". Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori o le tecniche di produzione, quali: "monovarietale", "raccolto a mano", "da ulivi monumentali", "denoccolato", ecc., ovvero evidenziando una rilevante caratteristica organolettica "fruttato", ecc., preventivamente autorizzati dall'Organismo di controllo.

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati e/o pubblici purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di nomi d'aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione d'aziende olivicole situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto in prevalenza con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima.

Il nome dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" deve figurare in etichetta con caratteri chiari e indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. Sull'etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo descritto nel presente articolo 8 ed il simbolo europeo della IGP.

L'etichetta dovrà riportare il logo della I.G.P. "Olio di PUGLIA" come di seguito descritto e riportato in allegato: il logo dell'olio extravergine di oliva IGP "Olio di Puglia" si sviluppa all'interno di un area circolare con uno sfondo di colore amaranto (Pantone 1815). Apre la composizione la riproduzione tridimensionale di una moneta d'oro coniata a Taranto con foglie e rami di ulivo e

una ruota con una fanciulla adagiata reggente un ramo di olivo ad indicare l'Apulia; nella moneta inoltre compare nella parte superiore la dicitura in tridimensionale S•P•Q•R• OPTIMO PRINCIPI e nella parte inferiore la dicitura in tridimensionale VIA TRAIANA. La moneta è circondata superiormente dalla dicitura in bianco OLIO DI PUGLIA e inferiormente dalla dicitura in bianco I.G.P. Le due diciture sono separate da due foglioline di colore giallo zafferano (pantone 130). Il font utilizzato è ACQUAMAX (medium). Il logo può essere usato anche nella versione bianco e nero.



La designazione deve altresì rispettare le norme d'etichettatura previste dalla vigente legislazione. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine d'oliva a Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" ai fini dell'immissione al consumo devono essere idonei per la buona conservazione del prodotto e di capacità non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta; nel caso di vendita al canale HORECA, l'olio extravergine d'oliva a Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" potrà essere confezionato con recipienti di maggiore capacità e comunque nei limiti e nelle indicazioni di legge.

In etichetta è obbligatorio indicare la campagna di produzione delle olive ed il lotto e la data di confezionamento dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione IGP "Olio di Puglia" Inoltre dovrà indicare obbligatoriamente quale termine massimo di conservazione un periodo non superiore ai 20 mesi dalla data di confezionamento.

E' consentito il riferimento all'olio ottenuto col metodo della produzione biologica.