CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
"OLIO 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 02/kg): ≤ 10 meq 02/kg;

  Esteri etilici: ≤ 20

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

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 delle 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'invaiatura - (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 dalla 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 e trasformazione si devono svolgere all'interno della zona delimitata indicata all'Art. 3 del presente disciplinare.

Lo stoccaggio, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata (zona di produzione) entro e non oltre il 31 ottobre successivo all'annata olearia di produzione.

Lo stoccaggio è una fase del processo produttivo finalizzata a proteggere il prodotto dalle modificazioni delle caratteristiche chimiche, organolettiche e salutistiche, indicate all'art. 5 del presente disciplinare.

L'imbottigliamento e confezionamento nella zona geografica delimitata sono necessari sia per salvaguardare i requisiti qualitativi e in particolare la caratteristica tipizzante l'IGP "Olio di Puglia", identificabile nella concentrazione di biofenoli, sia e soprattutto per garantire il vero autentico olio extravergine di Puglia, la tracciabilità del prodotto e assicurare il controllo. Le motivazioni risiedono nelle seguenti e distinte ragioni:

- Il tempo di permanenza del prodotto in autocisterna durante il trasporto, lo espone a temperature superiori a quelle delle sale di stoccaggio ed è tanto più grande quanto maggiore è il tempo di trasporto e di sollecitazioni meccaniche indotte (vibrazioni). Per contenere i rischi di precoce decadimento delle caratteristiche chimiche e organolettiche del prodotto è necessario, per le lunghe percorrenze, confinare il prodotto in confezioni definitive di più piccola taglia, mediante l'imbottigliamento.
- La Puglia è afflitta dal problema delle innumerevoli sofisticazioni e truffe, il rapporto Frantoio Italia 2018 della Repressione Frodi, Organo di controllo del Mipaaft, mette in evidenza che il 50% delle stesse avverrebbe a danno dell'olio di Puglia, famoso non solo per la sua eccellente qualità, ma purtroppo anche per le numerose inchieste giudiziarie su falso olio pugliese (nel solo 2012 la Guardia di Finanza di Siena ha sequestrato 7.722 tonnellate di falso olio sfuso di Puglia).

Art. 6

Legame con la zona geografica

La domanda di riconoscimento si basa sia sulle caratteristiche di qualità che sulla reputazione dell'Olio di Puglia.

La Puglia è la regione più orientale d'Italia bagnata dalla porzione meridionale del Mar Adriatico e dal Mar Ionio e ed è caratterizzata da clima spiccatamente mediterraneo, di tipo semi-arido.

Le piogge ammontano in media sui 600 mm l'anno, sono irregolari e si concentrano, per due terzi circa, nel periodo invernale, anche con qualche precipitazione nevosa a quote basse, per irruzioni di aria fredda da Nord o Nord-Est.

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. La Puglia non ha barriere orografiche. 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. 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, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore.

La Puglia, proprio grazie a questa variabilità di condizioni sopra descritte, genera una produzione di oli extravergini di oliva con intervalli ampi delle caratteristiche di colore, fruttato, amaro e piccante che sommati al contenuto in biofenoli (>250 mg/kg all'atto della certificazione) prodotti dagli stress termici e idrici, rappresentano caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento.

È dunque questo l'aspetto che accomuna gli oli pugliesi, i cui valori di amaro e piccante compresi tra 2 e 7 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 sia l'anno di raccolta delle olive, sia la campagna di commercializzazione.

Le specifiche condizioni pedoclimatiche e geografiche determinano anche la composizione sterolica, terpenica e volatile, come confermato da diversi lavori scientifici. In particolare gli oli provenienti dall'areale tipico pugliese sono particolarmente ricchi di esanale, il quale conferisce agli oli il sentore di erba tagliata.

Le tecniche di coltivazione contribuiscono a fissare ed esaltare tali tipicità, in particolare l'epoca di raccolta e la gestione irrigua.

L'epoca di raccolta è una tecnica colturale che viene eseguita nella zona di produzione ordinariamente in corrispondenza dell'indice di pigmentazione compreso tra 2 (più del 50% dell'epicarpo pigmentato) e 5 (100% del mesocarpo pigmentato), cioè prima che il contenuto di polifenoli decresca significativamente e contribuisce a stabilire i contenuti di polifenoli e il valore salutistico del prodotto. La gestione irrigua, d'altra parte, è prevalentemente in aridocoltura e l'irrigazione ove praticata è gestita di norma in deficit in modo da preservare contemporaneamente il contenuto di polifenoli e quello di composti volatili, stabilendone i sentori vegetali tipici. In ogni caso, giova evidenziare che le due tecniche colturali interagiscono con la particolare successione temporale delle condizioni climatiche pugliesi, nel corso della maturazione dei frutti, determinando prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili con valori corrispondenti alle caratteristiche previste nel presente disciplinare. Infine, è l'interazione di queste caratteristiche colturali e climatiche, combinata con i genotipi di olivo coltivati in regione, a determinare una espressione fenotipica unica.

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. Documentazione relativa allo scambio commerciale di olio pugliese, attestante la qualità riconosciuta del prodotto, si può desumere da documentazione storica risalente al 1792 e per tutto il XIX e XX secolo. Tale attestazione di valore e tale reputazione, in epoca più recente,è poi dimostrata da diverse fatture negli anni '50 –'60 –'80 e seguenti del '900 e da documenti di scambi commerciali in cui è riportata l'indicazione "Olio di Puglia".

Inoltre va evidenziata la presenza storica di tale prodotto nel commercio indicato nel linguaggio comune come "*Olio di Puglia*". Numerose manifestazioni pubbliche, quali concorsi, corsi di degustazione, eventi enogastronomici, istituzione di percorsi elaiologici, organizzate a livello nazionale e regionali, fanno esplicito riferimento alla dicitura "Olio di Puglia". Tra questi si evidenzia:

- "Guida agli Oli Extravergini di Puglia" che suggella lo storico connubio tra la gastronomia pugliese e l'olio di Puglia, quale prodotto di punta del paniere agroalimentare della regione. La

pubblicazione registra il continuo miglioramento qualitativo della produzione pugliese, con il riconoscimento del “Premio Extra Top” ai migliori oli di Puglia:

- “Guida Gambero Rosso 2018” che nell’ambito dell’assegnazione delle “tre foglie” premia 17 imprese pugliesi che producono olio di Puglia.
- Il Concorso ”Oro di Puglia” nato nel 2009 ed oggi alla 10^ edizione con la partecipazione di numerose aziende produttrici dei migliori oli di Puglia.
- L’Olio di Puglia è inoltre presente nelle più importanti Fiere in Italia come il Gourmet Food Festival di Torino e SOL di Verona e in Fiere Internazionali come il Fancy Foof e NYIOOC di New York.
- Numerosissime, infine, le iniziative, gli eventi e convegni sul territorio [dicembre 2013 “sensazioni del Sud” a Conversano; novembre/2014 “Pane e Olio” a Cassano delle Murge (BA); giugno/2017 “Archeolio ciclotur” a Avetrana (TA); novembre/2017 “Il Filo d’Olio” a Ostuni (BR); maggio/2018 “Puglia e Olio legame indissolubile…” ad Acaya (LE); ottobre/2016 “Olio di Puglia dialoghi fluidi” Ostuni (BR)] che attestano la reputazione acclarata del prodotto “Olio di Puglia” quale principale testimone non solo della qualità intrinseca di un prodotto oleario, ma anche della sua capacità di rappresentare un intero territorio geografico, la Puglia, con la sua storia, tradizione, paesaggio e cultura.

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”, “denocciolato”, ecc., ovvero evidenziando una rilevante caratteristica organolettica “fruttato”, ecc., preventivamente autorizzati dall’Organismo di controllo.

È 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 una percentuale almeno uguale o superiore al 51%, 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 simbolo europeo della IGP e il logo della I.G.P. “Olio di PUGLIA”, di seguito riportato:



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 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.

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.

In etichetta è obbligatorio la campagna di raccolta, sotto forma del mese e anno della raccolta con mese corrispondente a quello dell'estrazione dell'olio dalle olive, il lotto e la data di confezionamento. Inoltre è obbligatorio indicare il termine massimo di conservazione un periodo non superiore ai 20 mesi dalla data di confezionamento.

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