Ministero per le Politiche Agricole

DISCIPLINARE PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRA D'OTRANTO"

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Terra D'Otranto" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (varietà di olivo)

1) La denominazione di origine controllata "Terra D'Otranto" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cellina di Nardò e Ogliarola (localmente denominata Ogliarola Leccese o Salentina) per almeno il 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

Art.3 (zona di produzione)

1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva, di cui all'art. 1, comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, compresi nell'intero territorio amministrativo delle province di Lecce e nel territorio della provincia di Taranto con esclusione dei seguenti Comuni: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte e la porzione del Comune di Taranto censita al catasto con la lettera A nonchè, nei seguenti Comuni della provincia di Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Torre S. Susanna.

La zona geografica sopracitata si estende ad arco insinuandosi fra i mari Jonio ed Adriatico, dalle Murge tarantine e dalle estreme pendici brindisine delle Murge di Sud-Est, per il tavoliere di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenze dei due mari.

Ministero per le Politiche Agricole

Art 4 (caratteristiche di coltivazione)

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1, devono esssere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

Sono pertanto idonei gli oliveti situati entro un limite altimetrico di 517 metri s.l.m., i cui terreni, di origine calcarea del Cretaceo, con lembi di calcari del Terziario inferiore e medio ed estesi sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene, appartengono alle terre brune o rosse, spesso presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. E' consentita una densità massima di 400 piante per ettaro.

2) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine, di cui all'art. 1, deve essere effettuata entro il 31 gennaio di ogni anno.

3) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non può superare Kg. 12.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

4) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

5) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

Ministero per le Politiche Agricole

6) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art. 5 (modalità di oleificazione)

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 1 dell'art. 3.

2) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1 deve avvenire direttamente dalla pianta.

3) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

4) Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro due giorni dalla raccolta delle olive

Art.6 (caratteristiche al consumo)

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;
- odore: di fruttato medio con leggera sensazione di foglia;
- sapore: fruttato con leggera sensazione di piccante e di amaro;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: >= 6,5

Ministero per le Politiche Agricole

- numero perossidi:	<= 14 Meq02/Kg
- K232	<= 2,10
- K270	<= 0,170
- acido linoleico	<= 13%
- acido linolenico	<= 0,70
- acido oleico	>= 70%
- valore del campesterolo	<= 3,50
- trilinoleina	<= 0,30

2) Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

3) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

4) E' in facoltà del Ministro per le Politiche Agricole di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati.

5) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

Art.7 (designazione e presentazione)

1) Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonchè il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è

Ministero per le Politiche Agricole

stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3.

5) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

6) Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

7) L'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

8) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

C:Otranto.Doc