Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI
DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di produzione "Terre Tarentine"

Art.1
Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "Terre Tarentine" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Regolamento (CEE) n.2081/92 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art.2
Varietà di olivo

La Denominazione di Origine Protetta "Terre Tarentine" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente negli oliveti: Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio, in misura non inferiore all'80%, in percentuali variabili tra loro; il restante 20% è costituito da altre varietà minori presenti negli oliveti della zona di produzione indicata nel successivo art.3.

Art.3
Zona di produzione

La zona di produzione, trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva "Terre Tarentine" e di imbottigliamento comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della Provincia di Taranto: territorio del Comune di Taranto censito al Catasto con la lettera "A", Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi, Montemesola.

Art. 4
Caratteristiche di coltivazione

Le olive utilizzate per la produzione dell'olio extravergine "Terre Tarentine" devono provenire da oliveti le cui caratteristiche colturali sono quelle tipiche e tradizionali della zona e atte a contribuire, insieme alle caratteristiche pedoclimatiche, al conferimento di quelle doti qualitative tipiche e irriproducibili.

Sono 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 e rosse, spesso presenti in lembi alternati poggiati su rocce calcaree.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

I nuovi impianti devono essere realizzati su terreni idoneo allo sviluppo vegetativo ottimale della coltura.

numero di piante per ettaro può variare a seconda della potenzialità produttiva del terreno, e comunque non può essere superiore a 500 nei sesti di impianto intensivo.

Sono vietate tutte le forme di forzatura e tutte quelle pratiche agronomiche volte all'incremento della produzione a sfavore della qualità e della salubrità del prodotto.

Art.5
Produzioni e rese

La produzione massima di olive per pianta può essere di Kg 60 negli oliveti con sesto di impianto intensivo e di Kg 120 in quelli con sesto tradizionale.

La produzione massima per ettaro non deve superare i 120 quintali.

Le olive utilizzate per la produzione dell'olio extravergine "Terre Tarentine" devono essere sane.

Art.6
Raccolta

Sono ammesse tutte le procedure di raccolta che effettuano il distacco delle drupe direttamente dalla pianta. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate a partire dal mese di ottobre e non possono protrarsi oltre gennaio.

Il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata in cui sono state raccolte ed utilizzando contenitori atti a garantire l'integrità delle drupe.

Le olive possono soggiornare nel frantoio al massimo per 72 ore prima della molitura ed essere stoccate in recipienti rigidi ed areati collocati in locali freschi ventilati in cui la temperatura non deve subire escursioni tali da compromettere la qualità delle drupe.

Art. 7
Modalità di oleificazione

L'oleificazione deve avvenire in frantoi autorizzati, ricadenti nella zona di produzione indicata all'art.3.

27 MAG. 2003
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Per l'estrazione dell'olio extravergine "Terre Tarentine" sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici, tradizionali e continui, atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche. E' ammesso il solo impiego di acqua potabile a temperature non superiori ai 30 °C.

La resa massima delle olive in olio non deve superare il valore del 22%.

Art. 8
Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo, l'olio oggetto del presente disciplinare può essere filtrato o non filtrato e deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colore: giallo verde;
Fluidità: media;
Sapore: fruttato con media sensazione di amaro e leggera sensazione di piccante;
Valore minimo del Panel Test: 6,5;
Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso: non superiore a grammi 0.6 per 100 grammi di olio;

Numero perossidi:	<= 12 Meq 02/Kg;
K232:	<= 1.7;
K270:	<= 0.150;
cido linoleico:	<= 10%;
Acido linolenico:	<= 0.6%;
Acido oleico:	>= 70%;
Valore campesterolo:	<= 3.3%;
Trilinoleina:	<= 0.2%.

Per tutti gli altri parametri chimico-fisici, non espressamente riportati si fa riferimento a quanto previsto nel Reg. CEE n.2568/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 9
Designazione e presentazione

Alla Denominazione di Origine Protetta di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "fine, scelto, selezionato, superiore" o di quant'altro possa trarre in inganno il consumatore.

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione ed il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva "Terre Tarentine" devono avvenire nell'ambito della zona geografica di produzione prevista all'art.3.

Il nome della denominazione di origine protetta 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.

L'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti a norma di legge di capacità non superiore a litri 5.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto, nonché l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il mese di.....dell'anno ....." per un periodo di non oltre 15 mesi dalla data di pubblicazione.