

Art. 4.

1. L'incarico conferito con il presente decreto ha durata di tre anni a decorrere dal giorno successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del decreto stesso.

2. L'incarico di cui all'art. 1 del presente decreto comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospeso con provvedimento motivato ovvero revocato in caso di perdita dei requisiti previsti dalla legge n. 238/2016 e dal decreto ministeriale 18 luglio 2018.

3. L'incarico di cui al citato art. 1 del presente decreto è automaticamente revocato qualora la Commissione europea decida la cancellazione della protezione, ai sensi dell'art. 25 del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 12 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

24A06144

PROVVEDIMENTO 11 novembre 2024.

Proposta di modifica dell'Unione al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 6 secondo il quale le modifiche dell'Unione di un disciplinare sono approvate dalla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012, successivamente abrogato dal sopra citato regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP «Terra d'Otranto», che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1, del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Terra d'Otranto», registrata con regolamento (CE) n. 644/1998 del 20 marzo 1998, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee L 87 del 21 marzo 1998;

Considerato che le modifiche richieste possono essere considerate modifiche dell'Unione ai sensi dell'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143;

Acquisito il parere positivo delle Regione Puglia competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della D.O.P. «Terra d'Otranto» così come modificato;

Provvede:

Ai sensi dell'art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto».

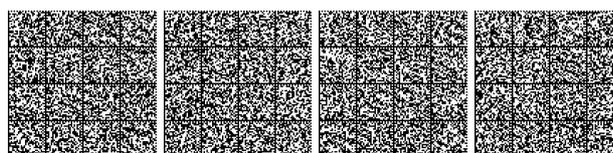
Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta di modifica, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA I, via XX Settembre n. 20 - 00187 - Roma, indirizzo PEC aoo.pqa@pec.masaf.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la modifica dell'Unione al disciplinare di produzione della D.O.P. «Terra d'Otranto» sarà trasmessa alla Commissione europea.

Il presente provvedimento annulla e sostituisce il provvedimento 23 ottobre 2024 recante «Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto»», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 258 del 4 novembre 2024.

Roma, 11 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI



ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«TERRA D'OTRANTO/OLIO DEL SALENTO»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto/olio del Salento» è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto/olio del Salento» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cellina di Nardò, Ogliarola (localmente denominata Ogliarola leccese o salentina), Leccino, FS17 (denominata Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno per almeno il 60%.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine 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 della Provincia di Lecce; nel territorio della Provincia di Taranto, con l'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; nonché nei seguenti Comuni della Provincia di Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarello 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 confluenza dei due mari.

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 degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani, dei confezionatori e degli intermediari gestiti dalla struttura di controllo, 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.

Caratteristiche di coltivazione

1) Ai fini del presente disciplinare di produzione:

il corpo fondiario olivetato è costituito da una o più particelle catastali olivetate contigue;

l'oliveto è costituito da uno o più corpi fondiari olivetati.

2) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 sono quelle atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

La potatura delle piante deve essere fatta almeno una volta l'anno. Lo sfalcio, l'aratura superficiale, l'epicutatura devono essere fatte almeno due volte l'anno.

Le piante devono essere distribuite uniformemente sull'intera superficie del corpo fondiario olivetato.

L'oliveto deve avere una dimensione minima di un ettaro.

Le piante non devono presentare danni rilevanti da fitopatie tali da comprometterne la produttività in misura superiore al 30%, ad eccezione delle piante capitozzate e, congiuntamente, innestate con varietà consentite dal presente disciplinare.

3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta, di cui all'art. 1, deve essere effettuata entro il 15 novembre di ogni anno.

4) La produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 non può superare 15.000 kg per ettaro.

5) Prima della raccolta, l'organismo di controllo procede alla stima della produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine per la campagna olearia di riferimento, con una tolleranza del 15%.

La stima della produzione massima viene effettuata in contraddittorio con l'olivicoltore, secondo tempi e modalità stabiliti nel piano dei controlli.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

Art. 6.

Modalità di oleificazione

1) La zona di oleificazione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto/olio del Salento» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati all'art. 3.

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

3) Per l'estrazione dell'olio extra vergine 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 ventiquattrore dalla raccolta delle olive.

5) Le operazioni di confezionamento dovranno concludersi entro e non oltre il 15 novembre dell'anno successivo alla campagna di produzione; l'olio D.O.P. sfuso in giacenza alla data del 16 novembre dell'anno successivo alla campagna di produzione dovrà essere declassato.

6) Il quantitativo minimo di ciascun lotto di molitura di olive atte a divenire D.O.P. non potrà essere inferiore a 15 quintali, affinché l'olio ottenuto sia classificabile come «atto a divenire D.O.P.».

Art. 7.

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto/olio del Salento» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

valutazione organolettica:

colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;

fruttato: mediana ≥ 1 ;

piccante: mediana ≥ 1 ;

amaro: mediana ≥ 1 ;

inoltre, a seconda dell'epoca di raccolta e della prevalenza varietale, il fruttato si integra con le sensazioni di foglia di olivo, erba appena sfalciata, cardo, carciofo, cicoria, pomodoro, frutta di bosco.

valutazione chimica:

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,35 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi: ≤ 12 Meq O₂.



Art. 8.

Designazione e presentazione

1) Le operazioni di confezionamento dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata all'art. 3.

2) Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compreso gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

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

4) L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni e frazioni da cui derivano le olive, deve essere riportato in caratteri diversi e non superiori di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

5) Il nome della denominazione di origine protetta 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.

6) L'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, ceramica, acciaio, alluminio, banda stagnata, poliaccoppiato tipo *bag in box*, di capacità non superiore a litri 3.

I recipienti utilizzati devono comunque consentire la protezione dell'olio dai raggi ultravioletti.

7) È obbligatorio indicare in etichetta la campagna di raccolta.

Art. 9.

Legame con il territorio

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio attribuiscono, infatti, un carattere distintivo all'olio «Terra d'Otranto/olio del Salento».

I terreni presentano su vasta scala una notevole uniformità; essi sono originati dai calcari del cretaceo sui quali si adagiano lembi di calcari del terziario con sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del piocene e del pleistocene; appartengono alle terre brune o rosse e spesso sono presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

Orograficamente la zona è caratterizzata da estese pianure delimitate e interrotte da basse e dolci colline. L'area è priva di corsi d'acqua superficiali, ma è ricca di una potente rete idrica sotterranea che conferisce all'intera regione un carattere decisamente carsico. Per il carattere litoraneo e per le scarse latitudini, l'area possiede un clima dolce e tendente al caldo.

Il patrimonio olivicolo dell'area geografica è stato originariamente caratterizzato dalla preponderante presenza delle varietà autoctone Cellina di Nardò ed Ogliarola leccese, che hanno determinato qualitativamente per decenni l'olio prodotto.

Le mutate condizioni fitopatologiche dell'area salentina, con la diffusione del batterio *Xylella fastidiosa* subspecie *pauca*, che è risultata particolarmente invadente sulle due varietà tradizionali della zona (Cellina di Nardò e Ogliarola salentina), dopo un momento di grande difficoltà da parte degli operatori, non ha depresso la volontà della filiera di verificare la presenza di soluzioni interne all'area stessa.

Già da anni gli operatori erano alla ricerca di un'innovazione dei riferimenti valoriali del disciplinare di produzione della D.O.P. «Terra d'Otranto/olio del Salento» e questo, oggi, ha come risultato la possibilità della prosecuzione dell'attività produttiva nel settore olivicolo-oleario attraverso prima due, e adesso quattro varietà tolleranti/resistenti, che consentiranno un'elevazione qualitativa e produttiva, insieme ad una maggiore sostenibilità ambientale dell'olio D.O.P., rappresentate dal Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno.

In tal senso, è apprezzabile la volontà e la lungimiranza degli operatori riuniti nel Consorzio olio D.O.P. «Terra d'Otranto» di ricercare soluzioni in grado di rilanciare l'olivicoltura certificata del Salento che, nel pieno rispetto della propria storia, dei propri valori e del territorio,

guarda con fiducia alla prospettiva di sviluppo che vede, in maniera imprescindibile, la graduale integrazione delle varietà tradizionali con le cultivar che sono risultate tolleranti/resistenti alla *Xylella*.

E tutto questo, senza che vi sia alcuna mutazione del quadro storico e della tradizione geografica della zona interessata: il Salento e la D.O.P. «Terra d'Otranto/olio del Salento» in particolare, era e resta un'area produttiva caratterizzata da uno specifico olio extra vergine di oliva e, soprattutto, da una filiera di produttori, trasformatori e imbottiglieri che esprimono le medesime capacità agro-industriali e il medesimo rapporto con il territorio di riferimento.

Del resto è noto che la qualità di un olio extra vergine di oliva è solo parzialmente influenzata dal genotipo, in quanto risulta fortemente correlata alla sua interazione con l'ambiente e gli *input* produttivi degli operatori della zona, sia nella fase di produzione sia nella fase della trasformazione del prodotto.

Le quattro varietà coltivate nell'areale delimitato dalla D.O.P., per l'azione combinata di fattori naturali, costituiti dalle peculiari condizioni pedoclimatiche e umane, costituite dal *know-how* di pratiche agronomiche e tecnologiche adattate alle condizioni specifiche del territorio, determinano l'ottenimento di un prodotto con caratteristiche merceologiche, chimiche e sensoriali specifiche, omogenee e ben individuabili, comparabili a quanto già descritto nel disciplinare.

Infatti, è ampiamente dimostrato dalla letteratura scientifica che le condizioni ambientali sono in grado di influenzare la composizione acida e numerosi composti della frazione insaponificabile, in particolare il contenuto di polifenoli e di composti volatili dell'olio, fortemente influenzati dalla temperatura media e dal regime di precipitazioni.

L'inserimento delle quattro nuove varietà, dunque, non muta le caratteristiche di base della D.O.P. «Terra d'Otranto/olio del Salento», che restano quelle già verificate in sede di riconoscimento iniziale atteso che restano immutate le condizioni geografiche, i fattori naturali e umani; tali varietà integrano le precedenti e consentono al prodotto di esprimere valori di maggiore interesse ed estremamente utili per un ulteriore sviluppo qualitativo dell'EVO prodotto, con l'introduzione di alcune specifiche condizioni tecniche, agronomiche e qualitative del prodotto stesso, anche in riferimento ad una maggiore esigenza di perseguire produzioni sostenibili sul piano ambientale.

A riprova del fatto che la pressione ambientale esercitata dalle condizioni pedoclimatiche sulla componente genetica determina l'espressione fenotipica delle piante, nel decennio appena trascorso è stato rilevato che:

dal punto di vista organolettico, le quattro varietà presentano caratteristiche molto simili a quelle delle cultivar tradizionali, ottenendo oli molto armonici e complessi;

le condizioni pedoclimatiche dell'areale D.O.P. «Terra d'Otranto/olio del Salento» incidono notevolmente sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli prodotti;

le quattro varietà hanno una elevata adattabilità sui terreni marginali, come sono buona parte dei terreni salentini, ossia terreni poco profondi, ricchi di scheletro e con basso franco di coltivazione;

le quattro varietà hanno una buona resistenza alla siccità; in modo particolare, Leccino e Lecciana si prestano anche a coltivazione in arido-coltura;

il contenuto di acido oleico degli oli ottenuti dalle quattro nuove varietà è simile a quello ottenuto da Cellina di Nardò e Ogliarola salentina;

l'epoca di raccolta delle olive delle quattro varietà è in linea con quanto previsto dal disciplinare, per ottenere il top qualitativo dell'olio.

Art. 10.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del regolamento (UE) 2024/1143. L'autorità pubblica designata al controllo è la Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Lecce, con sede a Lecce in viale Gallipoli n. 39, e-mail: cameradicommercio@le.camcom.it - pec: cciaa@le.legalmail.camcom.it - tel.0832/684111.

24A06103

