

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 17 marzo 2017, n. 75

Richiesta di riconoscimento I.G.P. "Puglia" (Olio extravergine d'oliva) ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 e del D.M. 14/10/2013. Parere.

Il dirigente del Servizio Associazionismo, Alimentazione Tutela della Qualità, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa "Tutela qualità", riferisce:

VISTO il Regolamento Reg. (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni dei prodotti agricoli e alimentari;

VISTO il Decreto Ministeriale 14 ottobre 2013 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";

VISTO l'art. 7 "Valutazione delle domande di riconoscimento", del D.M. 14 ottobre 2013;

VISTA la domanda presentata in data 17/01/2017 dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di oliva di Puglia, acquisita agli atti del Servizio con prot. A00155 17/01/2017 n. 375, con la quale è stata chiesta la registrazione del prodotto olio extravergine d'oliva "Puglia" come indicazione geografica protetta (IGP) ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;

PRESO ATTO che con nota integrativa dell'8/03/2017, acquisita agli atti della Sezione con prot. A00155 08/03/2017 n.1508, l'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva di Puglia", ha presentato il nuovo documento di Disciplinare di Produzione che annulla e sostituisce il disciplinare allegato alla domanda presentata in data 17/01/2017;

CONSIDERATO che l'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva di Puglia ha allegato alla suddetta istanza di registrazione, la documentazione prevista ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del Decreto Ministeriale del 14/10/2013;

DATO ATTO che il Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela qualità ha provveduto all'esame della documentazione trasmessa dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva di Puglia" verificandone la completezza al fine della registrazione 'dell'IGP "Puglia" (Olio Extravergine di oliva);

CONSIDERATO che la Regione Puglia tra gli obiettivi strategici mira a valorizzare le filiere produttive con le relative produzioni del territorio e le loro tipicità;

VISTO il verbale istruttorio del 10/03/2017 inerente la domanda presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di oliva di Puglia, con il quale è stato proposto l'espressione di parere favorevole alla registrazione dell'IGP "Puglia" (Olio Extravergine di oliva), in considerazione:

- della regolare costituzione dell'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva di Puglia;
- della valutazione della documentazione presentata dalla quale si evince la reputazione del prodotto nel territorio considerato, le caratteristiche organolettiche, tecnologiche e qualitative che lo differenziano da prodotti similari;

PROPONE

- di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione IGP "Puglia" Olio Extravergine di oliva presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione Extravergine di oliva di Puglia ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre;
- di esprimere parere favorevole alla domanda di registrazione IGP. Olio Extravergine di oliva "Puglia" presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di oliva di Puglia" ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 e del D.M. 14/10/2013;
- di trasmettere il presente provvedimento con l'allegato Disciplinare, parte integrante del presente provvedi-

mento, (allegato 1) al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI.

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs 196/03 - Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI (ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i.)

Di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico di Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione Puglia e che dallo stesso non scaturiranno oneri di natura finanziaria per la Regione Puglia, pertanto non va trasmesso alla Sezione Bilancio e Ragioneria;

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente provvedimento predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte del Dirigente della Sezione è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile P. O. Tutela qualità
Agrot. Angelo Lillo Raffaele

Il Dirigente del Servizio
Dr. Nicola Laricchia

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

VISTA la proposta del dirigente del Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità e la relativa sottoscrizione;

VISTA la legge regionale n. 7/97 e le relative "Direttive" approvate con Deliberazioni di Giunta Regionale n. 3261/1998 e n. 1493/2005 che dettano disposizioni in materia di separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise di emanare il presente provvedimento.

DETERMINA

- di prendere atto e far proprio quanto riportato nelle premesse e di condividere la proposta formulata dal dirigente del Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità;
- di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione della IGP "Puglia" (Olio Extravergine di oliva) presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di oliva di Puglia ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

- di esprimere parere favorevole alla domanda di registrazione IGP "Puglia" [Olio Extravergine di oliva] presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva di Puglia ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 novembre 2012 del D.M. 14/10/2013;
- di incaricare il Servizio Associazionismo, Alimentazione Tutela di Qualità di trasmettere il presente provvedimento con l'allegato Disciplinare, parte integrante del presente provvedimento, allegato 1) al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica — PQAI;
- di incaricare il Servizio Associazionismo, Alimentazione Tutela di Qualità di trasmettere il presente provvedimento all'Ufficio del Bollettino per la pubblicazione nel BURP ai sensi dell'art. 6 - lettera e) della L.R. 13/94;
- di dare atto che il presente provvedimento è immediatamente esecutivo.

Il presente atto composto di n. 4 (quattro) facciate, timbrate e vidimate, dall'Allegato 1, composto da 10 fogli, è redatto in un unico originale che rimarrà agli atti della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari. Copia conforme sarà inviata alla Segretariato della Giunta regionale, copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari, copia alla Sezione proponente. Non sarà trasmesso alla Sezione Bilancio e Ragioneria in quanto non vi sono adempimenti contabili.

Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito presso la Sezione Competitività delle filiere agroalimentari.

Il Dirigente della Sezione Competitività delle filiere agroalimentari
Dott. Luigi Trotta

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

IL PRESENTE ALLEGATO E' COMPOSTO

DA N. 10 FOGLI

Il Dirigente di Sezione



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

"PUGLIA"

(OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA)



Art. 1**Denominazione.**

L'Indicazione Geografica Protetta "Puglia" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive prodotte solo da oliveti impiantati nel territorio regionale ed ottenuto da impianti di trasformazione, stoccaggio e confezionamento ricadenti all'interno del territorio della regione Puglia, rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2**Caratteristiche del prodotto**

L'olio IGP Puglia si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali variegata che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarità dell'ambiente pedo-climatico e 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 "Puglia" deve rispondere ai parametri specifici per come di seguito indicati.

- **Colore:** dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo.
- **Caratteristiche olfatto/gustative:**

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

- **Caratteristiche chimico-fisiche:**

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.

In ogni campagna olearia l'Organismo di controllo, per salvaguardare la qualità e garantire la tradizionalità delle produzioni, 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 delle analisi chimico-fisiche ed organolettiche.

Art. 3

Zona di Produzione.

La zona geografica destinata alla produzione dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Puglia" comprende le superfici olivate ricadenti in tutta la regione Puglia.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output, tracciabilità e rintracciabilità del prodotto attraverso l'iscrizione delle superfici olivate, dei produttori, dei frantoiani e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dalla tenuta dei registri di produzione e di confezionamento nonché dalla dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura 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 "Puglia" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive provenienti dalle seguenti cultivar a prevalente diffusione sul territorio regionale: Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica, o Frantoio), Cima di Melfi, Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Leccino, Peranzana, presenti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 70%. Possono, inoltre, concorrere altre varietà, appartenenti alla piattaforma olivicola nazionale, 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 tradizionali caratteristiche qualitative.

I sesti d'impianto, le forme d'allevamento, i criteri di potatura e l'irrigazione degli oliveti destinati alla produzione degli oli della IGP di cui all'Art. 1 devono essere quelli tradizionalmente usati o, in ogni modo, atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio.

I sesti di impianto consentiti sono quelli usualmente adottati nel territorio della regione Puglia.

La potatura, negli impianti di tipo tradizionale (con investimento massimo di n. 150 piante per ettaro), deve essere effettuata con periodicità almeno biennale, mentre negli impianti con oltre 150 piante per ettaro deve essere effettuata con periodicità annuale.

La fertilizzazione, l'irrigazione e la difesa fitosanitaria debbono effettuarsi nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata approvati della regione Puglia.

E' 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 "Puglia" deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 1° ottobre e il 31 gennaio dell'annata di produzione olearia.

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

Al fine di garantire la reale consistenza produttiva, 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, oleificazione e conservazione dell'olio

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

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Puglia" di cui all'Art.1 devono essere conservate in frantoio fino alla fase di molitura in recipienti rigidi, areati e in strati sottili 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 "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, realizzati in impianti con sistema di estrazione in continuo per centrifugazione o pressione, dove non si registra alcun trattamento diverso dal lavaggio, dal condizionamento termico delle paste e gramolatura, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. 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).

Il confezionamento dovrà avvenire entro e non oltre il 30 settembre successivo alla data di molitura.

Art. 6

Legame con la zona geografica

La Puglia è una regione d'Italia caratterizzata da clima spiccatamente Mediterraneo, bagnata dal Mar Ionio e dalla porzione meridionale del Mar Adriatico. Le piogge sulla Puglia sono scarse su tutta la regione, ammontando in media sui 500 mm su gran parte del territorio. La stagione estiva è decisamente secca con caratteristiche semidesertiche; le piogge possono mancare per più di due o tre mesi consecutivi anche se talvolta si verificano dei pesanti acquazzoni che dall'Appennino si propagano al Tavoliere ed al litorale. L'inverno è la stagione delle piogge che comunque risultano scarse per l'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 scarse anche irregolari, cambiando da un anno all'altro in modo vistoso. 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 e spesso trasportano con se sabbia dal deserto del Sahara, offuscando il Sole e colorando di rosso il cielo. Le temperature sono molto miti complessivamente specie nelle pianure costiere per gran parte dell'anno.

L'ambiente bioclimatico corrispondente è quello della vegetazione Mediterranea; lecci, lauri, ginestre, pini marittimi ed erbe aromatiche mescolate a piante grasse caratterizzano il paesaggio, alternato ad ampi tratti di territorio dalle caratteristiche steppiche a causa dell'aridità del clima. Il terreno della Puglia è principalmente argilloso-calcareo. La metà del territorio pugliese è da considerarsi 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 al valore culturale, storico ed antropologico del sistema "territorio - ulivo" e alla particolare vocazionalità pedoclimatica. Le alte temperature, ed i prolungati periodi di siccità estiva, rappresentano un fattore ambientale importante nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico. La somma 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.

Il valore salutistico rappresenta una caratteristica qualitativa che differenzia l'IGP Puglia dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. La presenza nel frutto di polifenoli, antiossidanti naturali, ha un ruolo di protezione dei tessuti e la prevenzione dei processi di ossidazione e di danno dovuto ai radicali liberi. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi, quali stress idrico e/o termico e vengono utilizzati dalla pianta per contrastare la produzione di radicali liberi.

Le caratteristiche genetiche di alcune cultivar, come la coratina, caratterizzata da una maggiore consistenza in termini di superficie occupata, 90.000 ettari (pari all'8% 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 "Puglia" dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione.

Queste stesse caratteristiche sono parte integrante di una "reputazione", che identifica gli oli pugliesi. Tale reputazione, nel passato era riconducibile ad una accezione non positiva: il prodotto



infatti era indicato, anche nei mass media, come "pesante". L'espressione, entrata nel gergo popolare, diventando un luogo comune, impiegava l'aggettivo "pesante", parola generica e non pertinente al vocabolario impiegato per la descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva, come idioma popolare per indicare un gusto intenso, riconducibile appunto alla presenza di antiossidanti di natura fenolica, in opposizione ad un gusto delicato, tipico degli oli poveri in molecole fenoliche. Ciò che in passato è stato percepito come un difetto oggi rappresenta l'elemento di differenziazione positiva, in grado di distinguere il prodotto dagli analoghi standard. 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 "Puglia", pensato per veicolare anche il concetto di "freschezza" del prodotto, come elemento distintivo, prevede che sia indicato in etichetta obbligatoriamente nella parte frontale della bottiglia la campagna di produzione delle olive.

Le cultivar prevalenti sono le più antiche varietà regionali ed il loro areale di coltivazione ricade nelle aree in cui ebbe inizio la colonizzazione magno-greca. La coltivazione delle cultivar prevalenti è diffusa 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 ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore.

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 sud 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.

Si attribuisce, tuttavia, ai navigatori fenici l'arrivo dell'olivicoltura in Terra di Puglia anche se furono i greci prima e i romani dopo a dare un impulso decisivo alla sua diffusione. Nel rinascimento l'olio pugliese veniva esportato nelle repubbliche marinare, in Terra Santa e nell'Impero Ottomano. Le piante plurimillinarie che incontriamo ancora oggi in Puglia, di cui un classico esempio è la "pianta madre" dell'oliva Coratina con i suoi 10 mt di circonferenza, ne sono una diretta testimonianza e rappresentano la più viva connotazione paesaggistica del territorio.



L'importanza del settore era tale che nel secolo XVIII, il Moschettini (Martano, 1747 – 1820) scrisse: "Questa bella Japigia... è in Italia il paese che coltiva i più vasti oliveti, e che fa in conseguenza il più ricco commercio di olii".

Documentazione relativa allo scambio commerciale di olio pugliese, attestante la qualità riconosciuta del prodotto, si può desumere da ulteriore 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.

Numerosi documenti attestano che già partire dall'XIII secolo, a Venezia e in gran parte del nord Italia, l'olio proveniente dalla Puglia era così apprezzato da essere scambiato a 3 ducati per 1.000 libbre, e già si parlava di olio di "Puglia".

Nel Medioevo diverse furono le colonie mercantili istituite, tra queste ricordiamo la Colonia di Galata fondata dai Genovesi, situata in Riva al Bosforo a Costantinopoli (sul Mar Nero in Turchia); in un documento di fine 1700 di Lodovico Sauli relativo ai commerci della colonia in Galata si evince il riferimento all'olio di "Puglia" e al suo pregio.

In altri documento del diciottesimo secolo "Della Decima e delle altre gravezze" scritti da Antonio Da Uzzano nel 1442 e da Francesco Balducci Pegolotti per dare informazioni utili ai mercanti di diversi parti del mondo sui prodotti pregevoli maggiormente commercializzati si parla diffusamente di Olio di "Puglia".

Ancora nel documento "Delle Opere del signor commendatore Don Gianrinaldo Conte Carli" è diffuso il riferimento all'olio di "Puglia".

I numerosi documenti storici ritrovati provano che l'olio di "Puglia" era un prodotto oggetto di esportazione dalla Puglia verso il nord Italia e addirittura al di fuori dei confini nazionali, quali le Fiandre, l'Inghilterra, l'Oriente ed altri Stati. Per favorire l'esportazione dell'olio di Puglia si stabiliva l'esenzione dei dazi sul prodotto come si evince dal documento di Giuseppe Coniglio "Il Vicereame di Napoli nel secolo XVII" relativo alle notizie sulla vita commerciale e finanziaria durante il Regno di Napoli. Sul Giornale Letterario Economico "La Dalmazia" del 1 maggio 1845 n.1 si fa esplicitamente riferimento al commercio di olio di "Puglia". Ancora nel documento "Sulla Marina Mercantile Austriaca", che tratta delle statistiche sui dati commerciali del Regno delle Due Sicilie e dell'Impero Austriaco di fine 800, si parla di olio di "Puglia".

La reputazione dell'olio extra vergine di oliva "Puglia" è anche dimostrata dalle fatture risalenti al periodo compreso tra il 1953 e 1985 in cui è riportata l'indicazione "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.

Art. 8**Etichettatura**

All'Indicazione Geografica Protetta "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., 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 o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima.

Il nome dell'Indicazione Geografica Protetta "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 logo comunitario IGP.

L'etichetta dovrà riportare il logo della I.G.P. "PUGLIA" come di seguito descritto:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



LOGO

(....)

Il produttore imbottigliatore deve presentare all'Organismo di Controllo la bozza dell'etichetta per essere sottoposta ad approvazione. L'Organismo di Controllo deve comunicare entro 30 giorni le eventuali variazioni da apportare.

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 "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 a ristoranti e/o mense, l'olio extravergine d'oliva a Indicazione Geografica Protetta "Puglia" potrà essere confezionato con recipienti di maggiore capacità e comunque nei limiti e nelle indicazioni di legge.

In etichetta è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle olive ed il lotto e la data di confezionamento dell'olio extravergine di oliva ad Indicazione IGP "Puglia" generato. Inoltre dovrà indicare obbligatoriamente quale termine minimo di conservazione un periodo non superiore ai 18 mesi dalla data di confezionamento.

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

