

**Avvisi**

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

**Avviso inerente alla proposta di modifica del disciplinare della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "Terra d'Otranto".**

Secondo quanto previsto dalla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 49 del 11/02/2021 *"Procedura regionale per l'espressione del parere in applicazione delle disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n.1151/2012 in materia di Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG) di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade nel territorio della Regione Puglia."*

**si rende noto**

che è stata presentata dai soggetti immessi nel sistema di controllo della denominazione in oggetto, la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Protetta D.O.P. "Terra d'Otranto".

Al fine di valutare eventuali interessi coinvolti e/o contrapposti e provvedere così alla raccolta di osservazioni utili all'emanazione del parere regionale, ai sensi dell'articolo 7 del DM 14 ottobre 2013, ogni soggetto che abbia un interesse legittimo può prendere visione della domanda di modifica rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, e far pervenire eventuali osservazioni alla richiesta in oggetto, all'indirizzo di PEC [assoqualita@pec.rupar.puglia.it](mailto:assoqualita@pec.rupar.puglia.it), entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La pubblicazione della richiesta di modifica del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 9 del DM 14 ottobre 2013.

In allegato al presente avviso si riporta il disciplinare di produzione con le modifiche proposte, pubblicato altresì nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura - "Produzioni di Qualità".

La responsabile P.O.  
*Dott.ssa Luana Meleleo*

Il Dirigente del Servizio  
*Dott. Nicola Laricchia*

Il Dirigente della Sezione  
*Dott. Luigi Trotta*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	PROPOSTA DI MODIFICA	NOTE
<p><b>ART. 1 (Denominazione)</b></p> <p>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.</p>	<p><b>ART. 1 (Denominazione)</b></p> <p>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.</p>	<p><i>Nessuna modifica all'art. 1 (Denominazione)</i></p>
<p><b>ART. 2 (Varietà di olivo)</b></p> <p>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%.</p>	<p><b>ART. 2 (Varietà di olivo)</b></p> <p>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, Ogliarola (localmente denominata Ogliarola Leccese o Salentina), <b>Leccino e FS-17 (denominata Favolosa)</b> per almeno il 60%. Possono, altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.</p>	<p><i>All' art. 2 (Varietà di olivo) vengono inserite le varietà resistenti/tolleranti alla Xylella fastidiosa, la cui coltivazione è consentita in area infetta.</i></p> <p>→ <i>Al momento sono due le cv. resistenti/tolleranti alla batteriosi: leccino e FS17 (Determinazione del Dirigente dell'Osservatorio Fitosanitario n. 274 del 4 maggio 2018, in applicazione delle disposizioni del comma 2, art. 5 della decisione di Esecuzione della Commissione Europea 2015/789/UE del 18/05/2015)</i></p>
<p><b>ART. 3 (Zona di produzione)</b></p> <p>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 provincie di Lecce e nel territorio della provincia di Taranto con</p>	<p><b>ART. 3 (Zona di produzione)</b></p> <p>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 provincie di Lecce e nel territorio della provincia di Taranto con</p>	<p><i>Nessuna modifica all'art. 3 (Zona di produzione)</i></p>

<p>l'esclusione dei seguenti Comuni: Ginosà, 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, 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 brindisini delle Murge di Sud-Est, per il tavoliere di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenza dei due mari.</p>	<p>l'esclusione dei seguenti Comuni: Ginosà, 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, 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 brindisini delle Murge di Sud-Est, per il tavoliere di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenza dei due mari.</p>	
<p><b>ART. 4 (Caratteristiche di coltivazione)</b></p> <p><b>1)</b> Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1, <del>devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona</del> 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</p>	<p><b>ART. 4 (Caratteristiche di coltivazione)</b></p> <p><b>1)</b> Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 <b>sono quelle tipiche dell'areale di coltivazione</b> 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</p>	<p><i>All' art. 4 (Caratteristiche di coltivazione) vengono introdotte quelle modifiche necessarie che corrispondono alle specifiche tecniche ed agronomiche di merito delle nuove varietà introdotte.</i></p> <p>➔ <i>si elimina la fuorviante indicazione "tradizionale" non più corrispondente da anni alle modalità di gestione degli impianti olivicoli a DOP, oggi anche in relazione all'introduzione delle nuove varietà.</i></p>

<p>sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati, <del>comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. E' consentita una densità massima di 400 piante per ettaro.</del></p> <p><b>2)</b> 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 <del>31 gennaio</del> di ogni anno.</p> <p><b>3)</b> La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di</p>	<p>sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati <b>e quelli adatti alla coltivazione intensiva e ad alta densità prevista per la varietà Leccino e FS-17.</b></p> <p><b>È consentita una densità minima media di 40 piante per ettaro e massima media di 2.700 piante per ettaro per ciascun corpo fondiario olivetato, inteso come particella o insieme di particelle catastali olivetate contigue, avente una dimensione minima di 1 ettaro</b></p> <p><b>Le piante devono essere distribuite uniformemente sull'intera superficie del corpo fondiario olivetato.</b></p> <p><b>Le piante non devono presentare danni rilevanti da fitopatie tali da compromettere la produttività in misura superiore al 30%, ad eccezione delle piante capitozzate e, congiuntamente, innestate con varietà consentite dal presente disciplinare.</b></p> <p><b>Presso ogni corpo fondiario olivetato deve essere collocato un cartello con il simbolo dell'Unione previsto dall'art.12, paragrafo 2, del Regolamento (UE) N.1151/2012, e con la seguente frase "Corpo fondiario olivetato idoneo a produrre olio extra vergine di oliva DOP 'Terra d'Otranto'".</b></p> <p><b>2)</b> 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 <b>15 novembre</b> di ogni anno.</p> <p><b>3)</b> La produzione massima di olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine</p>	<p>→ <i>Si introducono le modalità ordinarie di coltivazione delle nuove varietà</i></p> <p>→ <i>E si specifica la densità minima e massima d'impianto relativa; la definizione del "corpo fondiario" idoneo e la dimensione minima dello stesso pari ad un ettaro.</i></p> <p>→ <i>Un'ulteriore indicazione circa la tipologia d'impianto ammessa; oltre che sullo stato fitosanitario degli oliveti.</i></p> <p>→ <i>Si introduce una cartellonistica a indicare l'inserimento di quel corpo fondiario</i></p> <p>→ <i>Si anticipa il periodo massimo di raccolta delle olive per la produzione di olio a DOP, sia perché le moderne tecniche di produzione di EVO di qualità consigliano una più precoce raccolta delle olive sia perché è questa una peculiarità caratteristica delle varietà introdotte.</i></p>
--	--	---

<p>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%.</p> <p><del>4) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.</del></p>	<p><b>protetta</b> di cui all'art.1 non può superare <b>i seguenti limiti:</b>  <b>9.000 kg per ettaro per densità da 40 a 150 piante per ettaro;</b>  <b>11.000 kg per ettaro per densità da 151 a 400 piante per ettaro;</b>  <b>13.000 kg per ettaro per densità da 401 a 2.700 piante per ettaro.</b>  <b>I predetti limiti di produzione massima si applicano ai singoli corpi fondiari olivetati costituenti l'oliveto.</b>      La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.</p>	<p>→ Grande attenzione ai limiti produttivi delle diverse tipologie d'impianto per un maggiore controllo delle produzioni, evitando così la possibilità sovrastime.</p> <p>→ Si elimina il punto 4 presente sul disciplinare originale, in quanto inutile e pleonastico.</p>
<p><b>ART. 5 (Modalità di oleificazione)</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p><b>ART. 5 (Modalità di oleificazione)</b></p> <p><b>1)</b> 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.</p> <p><b>2)</b> 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.</p> <p><b>3)</b> 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.</p>	<p><i>L'articolo sulle modalità di oleificazione viene migliorato ed arricchito di elementi di miglioramento della qualità del processo produttivo</i></p>

<p>4) Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro <del>due giorni</del> dalla raccolta delle olive.</p>	<p>4) Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro <b>24 ore</b> dalla raccolta delle olive.</p> <p><b>5) Il quantitativo minimo di ciascun lotto di molitura di olive atte a divenire DOP non potrà essere inferiore a 15 quintali, affinché l'olio ottenuto sia registrabile come atto a divenire DOP.</b></p>	<p>→ <i>Si pone un termine al tempo per il confezionamento del prodotto per garantire la permanenza delle qualità di "partenza" dell'olio DOP</i></p> <p>→ <i>Anche la fase di trasformazione viene regolamentata per partite molite idonee a garantire un prodotto finito di qualità su impianti tecnologicamente avanzati.</i></p>
<p>5) Ogni fase del processo produttivo deve essere <del>monitorata documentando, per ognuna i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita. A tal fine è obbligatorio da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, la compilazione di appositi documenti di trasferimento. Detti documenti devono accompagnare gli spostamenti di ogni partita di olive e/oppure di olio, devono indicare tutte le informazioni necessarie a garantire l'origine del prodotto così come previsto dal relativo piano dei controlli. La documentazione deve risultare consultabile dall'organismo di controllo nell'ambito delle verifiche ispettive. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori con specificati gli oliveti, dei frantoiani e degli imbottigliatori, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione è garantita la tracciabilità del prodotto.</del></p>	<p>6) Ogni fase del processo produttivo deve essere <b>tracciata attraverso appositi documenti di trasporto in entrata e in uscita. I documenti di trasporto che accompagneranno gli spostamenti di ogni partita di olive e/o olio atto a divenire DOP o DOP</b> devono indicare tutte le informazioni necessarie a garantire l'origine del prodotto così come previsto dal relativo piano di controllo. La documentazione <b>dovrà essere messa a disposizione dell'Organismo di Controllo nell'ambito delle verifiche ispettive e conservata per n.5 anni.</b></p> <p><b>7) Le operazioni di confezionamento dovranno concludersi entro e non oltre il 15 novembre successivo alla campagna di produzione; l'olio DOP sfuso in giacenza alla data del 16 novembre successivo alla campagna di produzione dovrà</b></p>	<p>→ <i>Si declinano con più chiarezza le modalità di monitoraggio e controllo dell'olio DOP.</i></p> <p>→ <i>Si indica un termine preciso per il confezionamento del prodotto riduce a metà il tempo di permanenza delle olive nell'olivaio, per garantire un processo produttivo più qualificato.</i></p>

	<b>essere declassato.</b>	
<p><b>ART. 6 (Caratteristiche al consumo)</b></p> <p>1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine <del>controllata</del> "Terra d'Otranto" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  <del>colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi; odore: di fruttato medio (mediana dell'attributo compresa fra i valori di 3 e 6) di oliva al giusto grado di maturazione con leggera sensazione di foglia; sapore: fruttato medio (mediana dell'attributo compresa fra i valori di 3 e 6) con sensazione di oliva al giusto grado di maturazione. Media o leggera sensazione di piccante e di amaro a seconda dell'epoca di raccolta (mediana degli attributi con valori superiori allo 0 e fino a 6). 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 per l'Ogliarola, oppure pomodoro/frutta di bosco per la Cellina.</del></p> <p>Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi <del>0,65</del> per 100 grammi di olio;  numero di perossidi: &lt;= <del>14</del> Meq O<sub>2</sub>  K<sub>232</sub>: &lt;= <del>2,20</del>  K<sub>270</sub>: &lt;= <del>0,170</del>  Acido linoleico: &lt;= <del>13%</del></p>	<p><b>ART. 6 (Caratteristiche al consumo)</b></p> <p>All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine <b>protetta</b> "Terra d'Otranto" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  - <b>valutazione organolettica:</b>  colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;  <b>fruttato: mediana ≥ 2;</b>  <b>piccante: mediana ≥ 2;</b>  <b>amaro: mediana ≥ 2.</b></p> <p>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 per l'Ogliarola, pomodoro/frutta di bosco per la Cellina, <b>mandorla ed erba appena sfalciata per il Leccino, erba appena sfalciata e pomodoro per l'FS17;</b>  - <b>valutazione chimica</b>  acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi <b>0,40</b> per 100 grammi di olio;  numero di perossidi: &lt;= <b>12</b> Meq O<sub>2</sub></p>	<p><b>Nell'art.6 (Caratteristiche al consumo), si aggiungono alcune precipue caratteristiche organolettiche legate alle due varietà introdotte; si migliorano i alcuni parametri chimici</b></p> <p>→ <i>si espongono con più chiarezza le caratteristiche qualitative organolettiche e, al di sotto, chimiche e i valori di controllo dell'olio DOP.</i></p> <p>→ <i>viene abbassato il valore andando a significare un punto di alta qualità dell'EVO DOP</i></p> <p>→ <i>Stessa cosa per il numero di perossidi, che viene portato a 10</i></p> <p>→ <i>Si eliminano tutti gli altri parametri chimico-fisici, semplificando il disciplinare, che terrà di conseguenza in conto dei valori previsti dalle norme comunitarie</i></p>

<p>Acido linolenico: &lt;= 0,8 –          Acido oleico :&gt;= 70% –          Valore del campesterolo: &lt;= 3,50 –          –          Trinoleina: &lt;= 0,30</p>		
<p><b>ART. 7 (Designazione e presentazione)</b></p> <p>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.</p> <p>2) 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 compreso gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".</p> <p>2) 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.</p> <p>3) <del>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 situate 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 e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.</del></p>	<p><b>ART. 7 (Designazione e presentazione)</b></p> <p>1) 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.</p> <p>2) 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 compreso gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".</p> <p>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.</p>	<p><i>Due variazioni sono previste per l'ART. 7 (Designazione e presentazione)</i></p> <p>→ <i>Viene eliminato il terzo paragrafo, che può indurre, come ha indotto nel passato, confusioni e poca chiarezza nell'uso dei nomi consentiti e non consentiti</i></p>

<p>5) L'uso di altre indicazioni geografiche riferiti 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 <del>controllata</del> di cui all'art.1.</p> <p>6) Il nome della denominazione di origine <del>controllata</del> 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.</p> <p>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</p> <p>8) È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.</p>	<p>4) L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni e frazioni da cui <b>derivano le olive, compreso il termine 'Salento'</b>, deve essere riportato in caratteri diversi e non superiori di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine <b>protetta</b> di cui all'art.1.</p> <p>5) Il nome della denominazione di origine <b>protetta</b> 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.</p> <p>6) L'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, <b>ceramica, acciaio, alluminio</b>, banda stagnata, <b>poliaccoppiato tipo bag in box</b>, di capacità non superiore a litri <b>3</b>. <b>I recipienti utilizzati devono comunque consentire la protezione dell'olio dai raggi ultravioletti.</b></p> <p>7) È obbligatorio indicare in etichetta la <b>campagna di raccolta</b>.</p>	<p>→ <i>Si introduce il termine "Salento" tra le indicazioni geografiche consentite</i></p> <p>→ <i>Viene aggiornato il paragrafo sui recipienti di confezionamento ampliandolo ad altre tipologie consentite dalle norme di riferimento e riducendo a 3 litri la capacità massima del contenitore</i></p> <p>→ <i>Si riscrive il paragrafo sulla campagna di raccolta</i></p>
---	---	--