



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione “Terra d’Otranto” registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 644/1998 della Commissione del 20 marzo 1998, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee – Serie L 87 del 21 marzo 1998.

IL DIRETTORE DELL’UFFICIO

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

Visto l’art. 53, par. 2 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio così come modificato dal Regolamento (UE) 2021/2117 che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell’imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;

Visto il Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l’art. 6 così come modificato dal regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1 aprile 2022 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all’imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni metereologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il Regolamento (CE) n. 644/1998 della Commissione del 20 marzo 1998, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee – Serie L 87 del 21 marzo 1998 - con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta “Terra d’Otranto”;

Visto il Regolamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 ottobre 2016 relativo alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante, che modifica i regolamenti (UE) n. 228/2013, (UE) n. 652/2014 e (UE) n. 1143/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio e che ha abrogato le direttive 69/464/ CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE e 2007/33/CE del Consiglio;

Visto il Reg. (UE) 2020/1201 della Commissione del 14 agosto 2020 relativo alle misure per prevenire l’introduzione e la diffusione nell’Unione della Xylella fastidiosa (Wells et al.) e in particolare l’allegato III del Regolamento che definisce le aree della zona infetta;

Vista la Determinazione del Dirigente della Sezione Osservatorio Fitosanitario n. 69 del 27/07/2021 di aggiornamento delle aree delimitate alla Xylella fastidiosa sottospecie Pauca ST53 ai sensi del Reg. (UE) 2020/1201 e della D.G.R. 538/2021;

VISTA la Determinazione del Dirigente della Sezione Osservatorio Fitosanitario n° 71 del 03/08/2021 recante “Reg. (UE) 2020/1201. Disposizioni per l'applicazione dell'art. 18 del Reg. UE 2020/1201 “Autorizzazione dell'impianto di piante specificate in zone infette” con la quale si autorizza, ai sensi della lettera b) dell'art. 18 del Reg. UE 2020/1201, l'impianto di piante specificate risultate immuni, resistenti, tolleranti o a bassa suscettibilità alla Xylella fastidiosa sottospecie pauca, nelle zone infette...in particolare olivo: varietà Leccino e FS17 in quanto risultate resistenti/tolleranti a Xylella fastidiosa sottospecie pauca...;

Vista la Deliberazione della Giunta della Regione Puglia n. 343 del 14/03/2022 “Approvazione Piano d'azione per contrastare la diffusione di Xylella fastidiosa (Well et al) in Puglia;

Vista l'istanza inoltrata dal Consorzio olio D.O.P. “Terra d'Otranto” in data 29/06/2022, con la quale è stata richiesta la modifica temporanea del disciplinare della D.O.P. “Terra d'Otranto”; e che la richiesta di modifica temporanea del disciplinare della D.O.P. “Terra d'Otranto” è motivata dalla diffusione del batterio della c.d. Xylella Fastidiosa che ha fortemente colpito la produzione olivicola-olearia della Puglia e del Salento in particolare;

Visto la Determinazione del Dirigente della Regione Puglia n. 180 del 31 agosto 2022, che ha ufficialmente riconosciuto la necessità di adottare la modifica temporanea del disciplinare della DOP Terre d'Otranto e la nota n. 14504 del 29/07/2022 della Sezione Osservatorio Fitosanitario della Regione Puglia, nella quale si evidenzia che la domanda inoltrata dal consorzio della DOP Terra d'Otranto, trova fondamento nell'immutato scenario che caratterizza l'epidemia causata dal batterio Xylella fastidiosa, agente fitopatogeno responsabile di alterazioni sintomatologiche importanti nelle varietà di olivo, Cellina di Nardò e Ogliarola salentina, presenti nel territorio di produzione della suddetta D.O.P. e fortemente sensibili all'azione del batterio Xylella fastidiosa, e che pertanto le modifiche introdotte nel disciplinare di produzione sono le uniche possibili allo stato attuale delle conoscenze scientifiche sulle varietà di olivo resistenti o tolleranti al batterio”;

Considerato che la zona di produzione delle olive destinate alla produzione della D.O.P. “Terra d'Otranto” ricade nella zona infetta di cui all'art. 4 co. 2 del Reg. UE 2020/1201 e all'allegato 1 alla Determinazione del Dirigente della Sezione Osservatorio Fitosanitario n. 179 del 14/12/2020 e n° 69 del 27/07/2021;

Considerato che gli studi scientifici, condotti tra gli altri dal CNR, Istituto per la protezione sostenibile delle piante, sede di Bari e dal Dipartimento di scienze del suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università di Bari Aldo Moro, in aree fortemente infette da Xylella Fastidiosa hanno evidenziato, attraverso osservazioni e rilievi di campo integrati dalle indagini diagnostiche, l'elevata suscettibilità al batterio delle cultivar Cellina di Nardò e Ogliarola salentina e confermato, al contrario, i fenomeni di resistenza al batterio delle cultivar leccino e FS-17;

Considerato che al fine di contenere la diffusione del batterio, sin dal suo manifestarsi nel 2013, sono state progressivamente messe in atto delle misure fitosanitarie e degli interventi finanziari destinati a contrastare tale patogeno;

Considerato che i gravi disseccamenti presenti negli oliveti del Salento e che interessano soprattutto l'Ogliarola salentina e la Cellina di Nardò, le due cultivar predominanti, hanno inciso profondamente sulla produzione olearia degli stessi, rendendo necessaria la sostituzione degli olivi disseccati con i nuovi impianti di leccino e di FS-17;

Considerato la necessità di ripristinare il potenziale produttivo delle aree colpite da Xylella fastidiosa attraverso operazioni di espianco degli olivi in zona infetta e di reimpianto di varietà di olivo tolleranti al batterio, leccino e FS-17;

Considerato che la modifica temporanea al disciplinare risulta necessaria al fine di procedere alla rivendicazione dell'olio extravergine di oliva D.O.P. "Terra d'Otranto" a partire dalla campagna olearia 2022/2023 e che il mantenimento dell'attuale disciplinare comporterebbe un grave danno economico ai produttori;

Ritenuto che sussistano i presupposti per ritenere ammissibile la domanda di modifica temporanea del disciplinare della D.O.P. "Terra d'Otranto";

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione della DOP "Terra d'Otranto" ai sensi del citato art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e dall'articolo 6 del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 così come modificato dal regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1 aprile 2022;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP "Terra d'Otranto" attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale.

PROVVEDE

Alla pubblicazione della modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Terra d'Otranto" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 644/1998 della Commissione del 20 marzo 1998.

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP "Terra d'Otranto" è temporanea e riguarda esclusivamente l'annata olivicola 2022 a decorrere dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali.

Roma,

Il Dirigente
Roberta Cafiero
Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.



Ministero delle politiche agricole

Alimentari, forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Terra d’Otranto” ai sensi dell’art. 53 punto 4 del Reg. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Terra d’Otranto” pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana serie generale n. 37 del 14 marzo 2014 è modificato negli articoli 2,4,6 come di seguito riportato:

Testo in vigore	Testo modificato
<p>ART. 2 (Varietà di olivo)</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>ART. 2 (Varietà di olivo)</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), <i>Leccino e FS-17 (denominata Favolosa)</i> per almeno il 60%. Possono, altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.</p>
<p>ART. 4 (Caratteristiche di coltivazione)</p> <p>1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione dell’olio extra vergine di oliva di cui all’art. 1, devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona, e</p>	<p>ART. 4 (Caratteristiche di coltivazione)</p> <p>1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione dell’olio extra vergine di oliva di cui all’art. 1, devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona, e</p>

<p>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, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. E' consentita una densità massima di 400 piante per ettaro.</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 essere effettuata entro il 31 gennaio di ogni anno.</p> <p>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%.</p> <p>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.</p>	<p>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 <i>e quelli adatti alla coltivazione intensiva e alta intensità prevista per la varietà Leccino e FS-17</i>, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. E' consentita una densità massima <i>per gli oliveti tradizionali</i> di 400 piante per ettaro <i>e per gli oliveti intensivi e ad alta intensità</i> di 1200 piante per ettaro.</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 essere effettuata entro il 31 gennaio di ogni anno.</p> <p>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%.</p> <p>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.</p>
<p>ART. 6 (Caratteristiche al consumo)</p> <p>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 (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 gradi di maturazione. Media o leggera sensazione di</p>	<p>ART. 6 (Caratteristiche al consumo)</p> <p>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 (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 gradi di maturazione. Media o leggera sensazione di</p>

<p>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.</p> <p>Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;</p> <p>numero di perossidi: ≤ 14 Meq O₂</p> <p>K232 : $\leq 2,20$</p> <p>K270: $\leq 0,170$</p> <p>Acido linoleico: $\leq 13\%$</p> <p>Acido linolenico: $\leq 0,8$</p> <p>Acido oleico :$\geq 70\%$</p> <p>Valore del campesterolo: $\leq 3,50$</p> <p>Trinoleina: $\leq 0,30$</p>	<p>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 per l'Ogliarola, pomodoro/frutta di bosco per la Cellina, <i>mandorla ed erba appena sfalciata per il Leccino e mandorla/erba e sentori floreali per l'FS17.</i></p> <p>Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;</p> <p>numero di perossidi: ≤ 14 Meq O₂</p> <p>K232 : $\leq 2,20$</p> <p>K270: $\leq 0,170$</p> <p>Acido linoleico: $\leq 13\%$</p> <p>Acido linolenico: $\leq 0,8$</p> <p>Acido oleico :$\geq 70\%$</p> <p>Valore del campesterolo: $\leq 3,50$</p> <p>Trinoleina: $\leq 0,30$</p>
---	--

Le disposizioni di cui al punto precedente si applicano esclusivamente per l'annata olivicola 2022.