



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

**Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine protetta  
«Terra d'Otranto»**

**ART. 1**  
(denominazione)

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.

**ART. 2**  
(varietà di olivo)

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%.

**ART. 3**  
(zona di produzione)

- 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 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.

#### **ART. 4**

(caratteristiche di coltivazione)

- 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, 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 sestri 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.
- 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.
- 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%.
- 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.

#### **ART. 5**

(modalità di oleificazione)

- 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.
- 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.
- 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.
- 4) Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro due giorni dalla raccolta delle olive.
- 5) Ogni fase del processo produttivo deve essere 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.

#### **ART. 6**

(caratteristiche al consumo)

- 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 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.

Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi:  $\leq 14$  Meq O<sub>2</sub>

K232 :  $\leq 2,20$

K270:  $\leq 0,170$

Acido linoleico:  $\leq 13\%$

Acido linolenico:  $\leq 0,8$

Acido oleico :  $\geq 70\%$

Valore del campesterolo:  $\leq 3,50$

Trinoleina:  $\leq 0,30$

## **ART.7**

(designazione e presentazione)

- 1) 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".
- 2) E' 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.
- 3) 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'aienda medesima.
- 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.
- 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 controllata di cui all'art.1.
- 6) Il nome della denominazione di origine controllata 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.
- 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
- 8) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.