



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 24 dicembre 2019

Iscrizione della denominazione «Olio di Puglia» I.G.P. nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (20A00198)

(GU n.9 del 13-1-2020)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

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

Considerato che, con regolamento (UE) n. 2019/2202 della Commissione del 16 dicembre 2019, la denominazione «Olio di Puglia» riferita alla categoria «Oli e grassi» e' iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) come previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Riso del Delta del Po», affinche' le

disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Olio di Puglia», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 2019/2202 della Commissione del 16 dicembre 2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea Serie L 332 del 23 dicembre 2019.

I produttori che intendono porre in commercio la indicazione geografica protetta «Olio di Puglia», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 24 dicembre 2019

Il dirigente: Polizzi

Allegato

Associazione per la tutela e la valorizzazione
dell'Olio extravergine di oliva di Puglia

Disciplinare di produzione della
Indicazione geografica protetta
«Olio di Puglia»

Parte di provvedimento in formato grafico

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Olio di Puglia» e' riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'«Olio di Puglia» ad indicazione geografica protetta si contraddistingue per la grande varieta' di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarita' dell'ambiente geografico e pedo-climatico e dalle tecniche culturali ed estrattive tipiche del

territorio di origine.

All'olfatto si caratterizza per un netto fruttato di oliva di intensita' 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 intensita' 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 «Olio di Puglia» deve rispondere ai parametri specifici per come di seguito indicati:

colore: dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo;

caratteristiche organolettiche:

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

caratteristiche chimiche:

acidita' (%): $\leq 0,40$;

numero perossidi (meq O_2 /kg): ≤ 10 meq O_2 /kg;

esteri etilici: ≤ 20 ;

biofenoli totali: ≥ 300 mg/kg, di cui fenoli bioattivi ≥ 250 mg/kg *.

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.

Per i valori della acidita' e numero di perossidi sono consentite tolleranze del 20%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad indicazione geografica protetta «Olio di Puglia» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

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 gestiti dalla struttura di controllo, degli olivicoltori, dei frantoiani e dei confezionatori, e' garantita la rintracciabilita' 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.

Metodo di ottenimento

Cultivar di olivo

L'indicazione geografica protetta «Olio di Puglia» e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive provenienti delle seguenti cultivar nazionali a prevalente diffusione regionale: Cellina di Nardo', Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio, Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Favolosa (o Fs-17), Leccino, Peranzana, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 70%. Possono, inoltre, concorrere altre varieta' nazionali, fino ad un massimo del 30%.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione caratterizzanti la produzione dell'olio extravergine di oliva ad indicazione geografica protetta, di cui all'art. 1, sono atte a conferire alle olive ed agli oli, le caratteristiche qualitative tipiche, di cui all'art. 2.

La potatura negli impianti di tipo tradizionale (con densita' di impianto massime di n. 150 alberi per ettaro) deve essere effettuata con periodicit  almeno biennale, mentre negli impianti con oltre 150 alberi per ettaro deve essere effettuata con periodicit  annuale. La fertilizzazione, l'irrigazione, la gestione del suolo 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 e' 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 «Olio di Puglia» deve essere effettuata nel periodo compreso tra l'inizio

dell'invasatura (Indice di pigmentazione pari a 2) ed il 31 gennaio della campagna di produzione (Indice di pigmentazione pari a 5).

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

La produzione massima di olive ad ettaro non potra' essere superiore a 12 tonnellate, mentre la resa massima in olio e' fissata al 20%.

Modalita' di stoccaggio delle olive, estrazione e conservazione dell'olio

La zona d'estrazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva ad indicazione geografica protetta «Olio di Puglia» comprende l'intero territorio amministrativo dalla Regione Puglia.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva ad indicazione geografica protetta «Olio di Puglia» di cui all'art. 1 devono essere conservate in frantoio fino alla fase di molitura in recipienti rigidi, areati e riempiti non oltre i 4/5 della loro capienza e devono essere molite entro e non oltre le 36 ore successive alla raccolta, pertanto lo stazionamento in frantoio non puo' protrarsi oltre tale termine.

Prima della molitura le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva ad indicazione geografica protetta «Olio di 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 e fisico. La temperatura massima della pasta di olive in lavorazione consentita in frantoio e' 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 od in silos refrigerati ed e' consentito l'uso di gas inerte sullo spazio di testa (azoto od 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).

Al fine di garantire la qualita' e la reputazione dell'olio extravergine di oliva I.G.P. Olio di Puglia tutte le fasi della produzione e trasformazione si devono svolgere all'interno della zona delimitata indicata all'art. 3 del presente disciplinare.

Lo stoccaggio, l'imbottigliamento ed il confezionamento devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata (zona di produzione) entro e non oltre il 31 ottobre successivo all'annata

olearia di produzione.

Lo stoccaggio e' una fase del processo produttivo finalizzata a proteggere il prodotto dalle modificazioni delle caratteristiche chimiche, organolettiche e salutistiche, indicate all'art. 5 del presente disciplinare.

L'imbottigliamento e confezionamento nella zona geografica delimitata sono necessari sia per salvaguardare i requisiti qualitativi ed in particolare la caratteristica tipizzante l'I.G.P. «Olio di Puglia», identificabile nella concentrazione di biofenoli, sia e soprattutto per garantire il vero autentico olio extravergine di Puglia, la tracciabilita' del prodotto e assicurare il controllo. Le motivazioni risiedono nelle seguenti e distinte ragioni:

il tempo di permanenza del prodotto in autocisterna durante il trasporto, lo espone a temperature superiori a quelle delle sale di stoccaggio ed e' tanto piu' grande quanto maggiore e' il tempo di trasporto e di sollecitazioni meccaniche indotte (vibrazioni). Per contenere i rischi di precoce decadimento delle caratteristiche chimiche ed organolettiche del prodotto e' necessario, per le lunghe percorrenze, confinare il prodotto in confezioni definitive di piu' piccola taglia, mediante l'imbottigliamento;

la Puglia e' afflitta dal problema delle innumerevoli sofisticazioni e truffe, il rapporto Frantoio Italia 2018 della Repressione frodi, organo di controllo del Mipaaf, mette in evidenza che il 50% delle stesse avverrebbe a danno dell'Olio di Puglia, famoso non solo per la sua eccellente qualita', ma purtroppo anche per le numerose inchieste giudiziarie su falso olio pugliese (nel solo 2012 la Guardia di finanza di Siena ha sequestrato 7.722 tonnellate di falso olio sfuso di Puglia).

Art. 6.

Legame con la zona geografica

La domanda di riconoscimento si basa sia sulle caratteristiche di qualita' che sulla reputazione dell'Olio di Puglia.

La Puglia e' la regione piu' orientale d'Italia bagnata dalla porzione meridionale del Mar Adriatico e dal Mar Ionio ed e' caratterizzata da clima spiccatamente mediterraneo, di tipo semi-arido.

Le piogge ammontano in media sui 600 mm l'anno, sono irregolari e si concentrano, per due terzi circa, nel periodo invernale, anche con qualche precipitazione nevosa a quote basse, per irruzioni di aria fredda da nord o nord-est.

I venti che soffiano piu' 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. Le temperature sono molto miti complessivamente specie nelle pianure

costiere per gran parte dell'anno.

La natura carsica di gran parte del territorio pugliese e la scarsita' di precipitazioni rendono la regione particolarmente povera di corsi d'acqua superficiali. La Puglia non ha barriere orografiche. La meta' del territorio pugliese e' pianeggiante, con quote che non superano i 100 metri di altezza. La fascia collinare raggiunge poco piu' di 680 metri di altitudine. Le caratteristiche distintive dell'olivicoltura pugliese sono ascrivibili a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, che rendono eccezionale la vocazionalita' agronomica dell'olivo. Il particolare andamento climatico che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, prima descritto, durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti rappresenta il primo fattore ambientale importante, essenziale nella determinazione di alcuni indici di qualita' del prodotto, quali il contenuto fenolico e quello volatile. Gli stress termici ed idrici che si verificano durante la fase di inolizione delle olive (agosto-settembre) inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno dei frutti stessi. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi, quali stress idrico e/o termico e vengono utilizzati dall'albero stesso per contrastare la produzione di radicali liberi. Le piogge autunnali (ottobre-novembre), invece, favoriscono la sintesi dei composti volatili. Questa particolare successione temporale delle condizioni climatiche pugliesi, cioe' calde ed asciutte durante l'inolizione e piu' fresche ed umide nel corso della maturazione dei frutti, determina prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili. I polifenoli conferiscono l'amaro ed il piccante e determinano quel valore salutistico che rappresenta una caratteristica qualitativa tipizzante e distintiva dell'I.G.P. «Olio di Puglia» rispetto allo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. I secondi conferiscono, invece, quei sentori vegetali tipici dell'I.G.P. «Olio di Puglia» descritti all'art. 2.

L'interazione 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 e' ampia e le testimonianze partono fin dai primi anni '60.

Le cultivar prevalenti sono le piu' antiche varietta' coltivate regionali e sono diffuse su tutto il territorio regionale, sia pure con aree piu' specializzate. Tali cultivar favoriscono l'ottenimento di olio con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore.

La Puglia, proprio grazie a questa variabilita' di condizioni sopra descritte, genera una produzione di oli extravergini di oliva con intervalli ampi delle caratteristiche di colore, fruttato, amaro e piccante che sommati al contenuto in biofenoli (>250 mg/kg all'atto della certificazione) prodotti dagli stress termici ed idrici,

rappresentano caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento.

E' dunque questo l'aspetto che accomuna gli oli pugliesi, i cui valori di amaro e piccante compresi tra 2 e 7 possono essere identificate quali caratteristiche qualitative in grado di differenziare l'olio extra vergine di oliva I.G.P. «Olio di Puglia» dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione.

Il gusto amaro e piccante dovuto alle molecole polifenoliche, e' oggi un elemento incluso nelle caratteristiche positive del prodotto, ed e' un elemento utile ad identificarne la freschezza. Infatti tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico e le proprieta' salutistiche che conferiscono al prodotto. Il disciplinare I.G.P. «Olio di Puglia», pensato per veicolare anche il concetto di «freschezza» del prodotto, come elemento distintivo, prevede che sia indicato in etichetta obbligatoriamente sia l'anno di raccolta delle olive, sia la campagna di commercializzazione.

Le specifiche condizioni pedoclimatiche e geografiche determinano anche la composizione sterolica, terpenica e volatile, come confermato da diversi lavori scientifici. In particolare gli oli provenienti dall'areale tipico pugliese sono particolarmente ricchi di esanale, il quale conferisce agli oli il sentore di erba tagliata.

Le tecniche di coltivazione contribuiscono a fissare ed esaltare tali tipicita', in particolare l'epoca di raccolta e la gestione irrigua.

L'epoca di raccolta e' una tecnica culturale che viene eseguita nella zona di produzione ordinariamente in corrispondenza dell'indice di pigmentazione compreso tra 2 (piu' del 50% dell'epicarpo pigmentato) e 5 (100% del mesocarpo pigmentato), cioe' prima che il contenuto di polifenoli decresca significativamente e contribuisce a stabilire i contenuti di polifenoli ed il valore salutistico del prodotto. La gestione irrigua, d'altra parte, e' prevalentemente in aridocoltura e l'irrigazione ove praticata e' gestita di norma in deficit in modo da preservare contemporaneamente il contenuto di polifenoli e quello di composti volatili, stabilendone i sentori vegetali tipici. In ogni caso, giova evidenziare che le due tecniche culturali interagiscono con la particolare successione temporale delle condizioni climatiche pugliesi, nel corso della maturazione dei frutti, determinando prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili con valori corrispondenti alle caratteristiche previste nel presente disciplinare. Infine, e' l'interazione di queste caratteristiche culturali e climatiche, combinata con i genotipi di olivo coltivati in regione, a determinare una espressione fenotipica unica.

Anche le tecniche estrattive contribuiscono alla tipicita' dell'«Olio di Puglia». Infatti sul territorio pugliese si contano piu' di mille frantoi con un buon livello di dotazione tecnologica degli impianti, e provvisti di personale che ha accesso ad una

adeguata formazione tecnica per continuo aggiornamento utile a garantire la migliore qualita' dell'olio estratto e l'esaltazione delle caratteristiche di tipicita' legate alla presenza di molecole polifenoliche e di composti volatili responsabili delle caratteristiche descritte all'art. 2.

Al periodo del Neolitico (5000 a.C.) risalgono le prime scoperte relative alla coltivazione dell'olivo in terra di Puglia. Documentazione relativa allo scambio commerciale di olio pugliese, attestante la qualita' riconosciuta del prodotto, si puo' desumere da documentazione storica risalente al 1792 e per tutto il XIX e XX secolo. Tale attestazione di valore e tale reputazione, in epoca piu' recente, e' poi dimostrata da diverse fatture negli anni '50 - '60 - '80 e seguenti del '900 e da documenti di scambi commerciali in cui e' riportata l'indicazione «Olio di Puglia».

Inoltre va evidenziata la presenza storica di tale prodotto nel commercio indicato nel linguaggio comune come «Olio di Puglia». Numerose manifestazioni pubbliche, quali concorsi, corsi di degustazione, eventi enogastronomici, istituzione di percorsi elaiologici, organizzate a livello nazionale e regionali, fanno esplicito riferimento alla dicitura «Olio di Puglia». Tra questi si evidenzia:

«Guida agli oli extravergini di Puglia» che suggella lo storico connubio tra la gastronomia pugliese e l'Olio di Puglia, quale prodotto di punta del paniere agroalimentare della regione. La pubblicazione registra il continuo miglioramento qualitativo della produzione pugliese, con il riconoscimento del «Premio Extra Top» ai migliori oli di Puglia;

«Guida Gambero Rosso 2018» che nell'ambito dell'assegnazione delle «tre foglie» premia 17 imprese pugliesi che producono Olio di Puglia;

il concorso «Oro di Puglia» nato nel 2009 ed oggi alla 10^a edizione con la partecipazione di numerose aziende produttrici dei migliori oli di Puglia;

l'«Olio di Puglia» e' inoltre presente nelle piu' importanti Fiere in Italia come il Gourmet Food Festival di Torino e SOL di Verona ed in Fiere internazionali come il Fancy Foof e NYI00C di New York;

numerossime, infine, le iniziative, gli eventi e convegni sul territorio [dicembre/2013 «sensazioni del sud» a Conversano; novembre/2014 «Pane e Olio» a Cassano delle Murge (BA); giugno/2017 «Archeolio ciclotur» ad Avetrana (TA); novembre/2017 «Il Filo d'Olio» ad Ostuni (BR); maggio/2018 «Puglia e Olio legame indissolubile...» ad Acaya (LE); ottobre/2016 «Olio di Puglia dialoghi fluidi» Ostuni (BR)] che attestano la reputazione acclarata del prodotto «Olio di Puglia» quale principale testimone non solo della qualita' intrinseca di un prodotto oleario, ma anche della sua capacita' di rappresentare un intero territorio geografico, la Puglia, con la sua storia, tradizione, paesaggio e cultura.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (CE) n. 1151/2012. L'Autorita' pubblica designata al controllo e' la Camera di commercio industria e artigianato di Bari, con sede a Bari in c.so Cavour n. 2, tel. 080/2174111, fax 080/2174228, e-mail segretario.generale@ba.camcom.it Pec cciaa@ba.legalmail.camcom.it

Art. 8.

Etichettatura

All'indicazione geografica protetta «Olio di Puglia» e' 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», «denocciolato», ecc., ovvero evidenziando una rilevante caratteristica organolettica «fruttato», 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 situate nell'area di produzione e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto in una percentuale almeno uguale o superiore al 51%, con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima.

Il nome dell'indicazione geografica protetta «Olio di 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 art. 8 ed il simbolo europeo della I.G.P..

L'etichetta dovrà riportare il simbolo europeo della I.G.P. e il logo della I.G.P. «Olio di PUGLIA», di seguito riportato:

Parte di provvedimento in formato grafico

Il logo dell'olio extravergine di oliva I.G.P. «Olio di Puglia»

si sviluppa all'interno di un area circolare con uno sfondo di colore amaranto (Pantone 1815). Apre la composizione la riproduzione tridimensionale di una moneta d'oro con foglie e rami di ulivo ed una ruota con una fanciulla adagiata reggente un ramo di olivo ad indicare l'Apulia; nella moneta inoltre compare nella parte superiore la dicitura in tridimensionale S•P•Q•R• OPTIMO PRINCIPI e nella parte inferiore la dicitura in tridimensionale VIA TRAIANA. La moneta e' circondata superiormente dalla dicitura in bianco OLIO DI PUGLIA ed inferiormente dalla dicitura in bianco I.G.P. Le due diciture sono separate da due foglioline di colore giallo zafferano (pantone 130). Il font utilizzato e' Acquamax (medium). Il logo puo' essere usato anche nella versione bianco e nero.

I recipienti in cui e' confezionato l'olio extravergine d'oliva ad Indicazione geografica protetta «Olio di Puglia» ai fini dell'immissione al consumo devono essere idonei per la buona conservazione del prodotto e di capacita' non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta; nel caso di vendita al canale Horeca, l'olio extravergine d'oliva ad Indicazione geografica protetta «Olio di Puglia» potra' essere confezionato con recipienti di maggiore capacita'.

In etichetta e' obbligatorio la campagna di raccolta, sotto forma del mese ed anno della raccolta con mese corrispondente a quello dell'estrazione dell'olio dalle olive, il lotto e la data di confezionamento. Inoltre e' obbligatorio indicare il termine massimo di conservazione un periodo non superiore ai 20 mesi dalla data di confezionamento.

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

Banca dati Disciplinare.it

