

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2018, recante disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche dei vini;

Visto il decreto dipartimentale 12 maggio 2010, n. 7422 recante disposizioni generali in materia di verifica delle attività attribuite ai consorzi di tutela ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 e dell'art. 17 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto ministeriale 5 novembre 2012, n. 2801, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – Serie generale - n. 269 del 17 novembre 2012, successivamente confermato, con il quale è stato riconosciuto il Consorzio di tutela dei vini di Valtellina ed attribuito per un triennio al citato Consorzio di tutela l'incarico a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alle DOCG «Sforzato di Valtellina» e «Valtellina Superiore», alla DOC «Valtellina Rosso» ed alla IGT «Alpi Retiche»;

Visto l'art. 3 del citato decreto dipartimentale 12 maggio 2010, n. 7422 che individua le modalità per la verifica della sussistenza del requisito della rappresentatività, effettuata con cadenza triennale, dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Considerato inoltre che lo statuto del Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, deve ottemperare alle disposizioni di cui alla legge n. 238 del 2016 ed al decreto ministeriale 18 luglio 2018;

Considerato che nel citato statuto il Consorzio di tutela dei vini di Valtellina richiede il conferimento dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 41, commi 1 e 4 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 per le DOCG «Sforzato di Valtellina» e «Valtellina Superiore», per la DOC «Valtellina Rosso» e per la IGT «Alpi Retiche»;

Considerato che il Consorzio di tutela dei vini di Valtellina ha dimostrato la rappresentatività di cui ai commi 1 e 4 dell'art. 41 della legge n. 238 del 2016 per le DOCG «Sforzato di Valtellina» e «Valtellina Superiore», per la DOC «Valtellina Rosso» e per la IGT «Alpi Retiche». Tale verifica è stata eseguita sulla base delle attestazioni rilasciate con la nota protocollo n. 2149992 del 3 marzo 2025 (prot. Masaf n. 100658/2025) dall'organismo di controllo, Valoritalia S.r.l., autorizzato a svolgere l'attività di controllo sulle citate denominazioni;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico al Consorzio di tutela dei vini di Valtellina a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'art. 41, commi 1 e 4, della legge n. 238 del 2016, per le denominazioni «Sforzato di Valtellina», «Valtellina Superiore», «Valtellina Rosso» e «Alpi Retiche»;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio, a decorrere dalla data di pubblicazione del presente decreto, l'incarico concesso con il decreto ministeriale 5 novembre 2012, n. 2801, al Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, con sede legale in Sondrio, Via Piazzini, n. 32, a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'art. 41, commi 1 e 4, della legge n. 238 del 2016, sulle DOCG «Sforzato di Valtellina» e «Valtellina Superiore», sulla DOC «Valtellina Rosso» e sulla IGT «Alpi Retiche».

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo di rispettare le prescrizioni previste nel presente decreto e nel decreto ministeriale 5 novembre 2012, n. 2801, può essere sospeso con provvedimento motivato ovvero revocato in caso di perdita dei requisiti previsti dalla legge n. 238 del 2016 e dal decreto ministeriale 18 luglio 2018.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 23 aprile 2025

Il dirigente: GASPARRI

25A02693

DECRETO 30 aprile 2025.

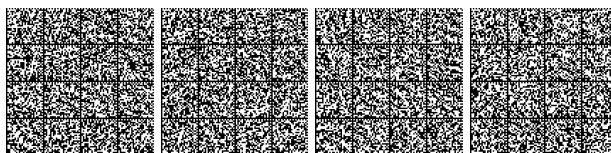
Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);



Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 04 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025, n. 112479, registrata all'Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonché dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di Direttore dell'Ufficio

PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, 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;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Terra d'Otranto, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Terra d'Otranto», registrata con regolamento (CE) n. 644/98 della Commissione del 20.03.1998, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee L 87 del 21 marzo 1998;

Visto il parere positivo della Regione Puglia competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 272 del 20 novembre 2024, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Terra d'Otranto» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Terra d'Otranto»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

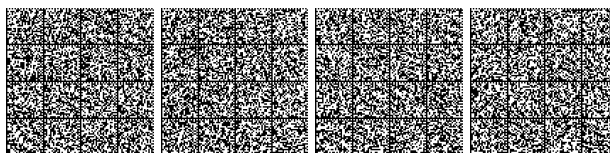
Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP «Terra d'Otranto».
2. Il disciplinare di produzione consolidato e il documento unico della DOP «Terra d'Otranto», figurano rispettivamente nell'allegato 1 e 2.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.
2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.



3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Terra d'Otranto» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 30 aprile 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«TERRA D'OTRANTO»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di oliva

La denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di oliva presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cellina di Nardò, Ogliarola (localmente denominata Ogliarola leccese o salentina), Leccino, FS17 (denominata Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno per almeno il 60%.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine 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 della Provincia di Lecce; nel territorio della Provincia di Taranto, con l'esclusione dei seguenti Comuni: Ginosa, 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, Torchiarello 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 brindisine delle Murge di Sud-Est, per il tavoliere di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenza dei due mari.

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 degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani, dei confezionatori e degli intermediari gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità 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.

Caratteristiche di coltivazione

1) Ai fini del presente disciplinare di produzione:
il corpo fondiario olivetato è costituito da una o più particelle catastali olivetate contigue;

l'oliveto è costituito da uno o più corpi fondiari olivetati.

2) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 sono quelle atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

La potatura delle piante deve essere fatta almeno una volta l'anno. Lo sfalcio, l'aratura superficiale, l'epicatura devono essere fatte almeno 2 volte l'anno.

Le piante devono essere distribuite uniformemente sull'intera superficie del corpo fondiario olivetato.

L'oliveto deve avere una dimensione minima di un ettaro.

Le piante non devono presentare danni rilevanti da fitopatie tali da comprometterne la produttività in misura superiore al 30%, ad eccezione delle piante capitozzate e, congiuntamente, innestate con varietà consentite dal presente disciplinare.

3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta, di cui all'art. 1, deve essere effettuata entro il 15 novembre di ogni anno.

4) La produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 non può superare 15.000 kg per ettaro.

5) Prima della raccolta, l'organismo di controllo procede alla stima della produzione massima di olive dei corpi fondiari destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine per la campagna olearia di riferimento, con una tolleranza del 15%.

La stima della produzione massima viene effettuata in contraddittorio con l'olivicoltore, secondo tempi e modalità stabiliti nel Piano dei controlli.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

Art. 6.

Modalità di oleificazione

1) La zona di oleificazione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati all'art. 3.

2) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve avvenire direttamente dalla pianta.

3) Per l'estrazione dell'olio extra vergine 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 24 ore dalla raccolta delle olive.

5) Le operazioni di confezionamento dovranno concludersi entro e non oltre il 15 novembre dell'anno successivo alla campagna di produzione; l'olio D.O.P. sfuso in giacenza alla data del 16 novembre dell'anno successivo alla campagna di produzione dovrà essere declassato.

6) Il quantitativo minimo di ciascun lotto di molitura di olive atte a divenire D.O.P. non potrà essere inferiore a 15 quintali, affinché l'olio ottenuto sia classificabile come «atto a divenire D.O.P.».

Art. 7.

Caratteristiche al consumo

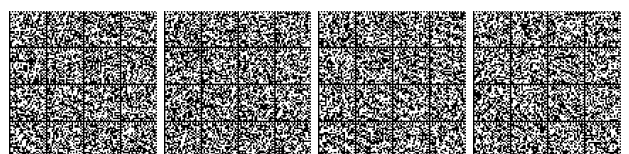
All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione organolettica:

colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;

fruttato: mediana ≥ 1

piccante: mediana ≥ 1



amaro: mediana ≥ 1

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, pomodoro, frutta di bosco.

Valutazione chimica

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,35 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi: ≤ 12 Meq O₂.

Art. 8.

Designazione e presentazione

1) Le operazioni di confezionamento dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata all'art. 3.

2) Alla denominazione di origine protetta 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».

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.

4) L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni e frazioni da cui derivano le olive, deve essere riportato in caratteri diversi e non superiori di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

5) Il nome della denominazione di origine protetta 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.

6) L'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, ceramica, acciaio, alluminio, banda stagnata, poliaccoppiato tipo *bag in box*, di capacità non superiore a litri 3.

I recipienti utilizzati devono comunque consentire la protezione dell'olio dai raggi ultravioletti.

7) È obbligatorio indicare in etichetta la campagna di raccolta.

Art. 9.

Legame con il territorio

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio attribuiscono, infatti, un carattere distintivo all'olio «Terra d'Otranto».

I terreni presentano su vasta scala una notevole uniformità; essi sono originati dai calcari del Cretaceo sui quali si adagiano lembi di calcari del terziario con sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene; appartengono alle terre brune o rosse e spesso sono presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

Orograficamente la zona è caratterizzata da estese pianure delimitate e interrotte da basse e dolci colline. L'area è priva di corsi d'acqua superficiali, ma è ricca di una potente rete idrica sotterranea che conferisce all'intera regione un carattere decisamente carsico. Per il carattere litoraneo e per le scarse latitudini, l'area possiede un clima dolce e tendente al caldo.

Il patrimonio olivicolo dell'area geografica è stato originariamente caratterizzato dalla preponderante presenza delle varietà autoctone Cellina di Nardò ed Ogliarola leccese, che hanno determinato qualitativamente per decenni l'olio prodotto.

Le mutate condizioni fitopatologiche dell'area salentina, con la diffusione del batterio *Xylella fastidiosa subsp. pauca*, che è risultata particolarmente invadente sulle due varietà tradizionali della zona (Cellina di Nardò e Ogliarola salentina), dopo un momento di grande difficoltà da parte degli operatori, non ha depresso la volontà della filiera di verificare la presenza di soluzioni interne all'area stessa.

Già da anni gli operatori erano alla ricerca di un'innovazione dei riferimenti valoriali del disciplinare di produzione della D.O.P. «Terra d'Otranto» e questo, oggi, ha come risultato la possibilità della pro-

duzione dell'attività produttiva nel settore olivicolo-oleario attraverso prima due, e adesso quattro varietà tolleranti/resistenti, che consentiranno un'elevazione qualitativa e produttiva, insieme ad una maggiore sostenibilità ambientale dell'olio D.O.P., rappresentate dal Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno.

In tal senso, è apprezzabile la volontà e la lungimiranza degli operatori riuniti nel Consorzio olio D.O.P. «Terra d'Otranto» di ricercare soluzioni in grado di rilanciare l'olivicultura certificata del Salento che, nel pieno rispetto della propria storia, dei propri valori e del Territorio, guarda con fiducia alla prospettiva di sviluppo che vede, in maniera imprescindibile, la graduale integrazione delle varietà tradizionali con le cultivar che sono risultate tolleranti/resistenti alla *Xylella*.

E tutto questo, senza che vi sia alcuna mutazione del quadro storico e della tradizione geografica della zona interessata: il Salento e la D.O.P. «Terra d'Otranto» in particolare, era e resta un'area produttiva caratterizzata da uno specifico olio extra vergine di oliva e, soprattutto, da una filiera di produttori, trasformatori e imbottiglieri che esprimono le medesime capacità agro-industriali e il medesimo rapporto con il territorio di riferimento.

Del resto è noto che la qualità di un olio extra vergine di oliva è solo parzialmente influenzata dal genotipo, in quanto risulta fortemente correlata alla sua interazione con l'ambiente e gli input produttivi degli operatori della zona, sia nella fase di produzione sia nella fase della trasformazione del prodotto.

Le quattro varietà coltivate nell'areale delimitato dalla D.O.P., per l'azione combinata di fattori naturali, costituiti dalle peculiari condizioni pedoclimatiche e umane, costituite dal *know-how* di pratiche agronomiche e tecnologiche adattate alle condizioni specifiche del territorio, determinano l'ottenimento di un prodotto con caratteristiche merceologiche, chimiche e sensoriali specifiche, omogenee e ben individuabili, comparabili a quanto già descritto nel disciplinare.

Infatti, è ampiamente dimostrato dalla letteratura scientifica che le condizioni ambientali sono in grado di influenzare la composizione acidica e numerosi composti della frazione insaponificabile, in particolare il contenuto di polifenoli e di composti volatili dell'olio, fortemente influenzati dalla temperatura media e dal regime di precipitazioni.

L'inserimento delle quattro nuove varietà, dunque, non muta le caratteristiche di base della D.O.P. «Terra d'Otranto», che restano quelle già verificate in sede di riconoscimento iniziale atteso che restano immutate le condizioni geografiche, i fattori naturali e umani; tali varietà integrano le precedenti e consentono al prodotto di esprimere valori di maggiore interesse ed estremamente utili per un ulteriore sviluppo qualitativo dell'EVO prodotto, con l'introduzione di alcune specifiche condizioni tecniche, agronomiche e qualitative del prodotto stesso, anche in riferimento ad una maggiore esigenza di perseguire produzioni sostenibili sul piano ambientale.

A riprova del fatto che la pressione ambientale esercitata dalle condizioni pedoclimatiche sulla componente genetica determina l'espressione fenotipica delle piante, nel decennio appena trascorso è stato rilevato che:

dal punto di vista organolettico, le 4 varietà presentano caratteristiche molto simili a quelle delle cultivar tradizionali, ottenendo oli molto armonici e complessi;

le condizioni pedoclimatiche dell'areale D.O.P. «Terra d'Otranto» incidono notevolmente sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli prodotti;

le 4 varietà hanno una elevata adattabilità sui terreni marginali, come sono buona parte dei terreni salentini, ossia terreni poco profondi, ricchi di scheletro e con basso franco di coltivazione;

le 4 varietà hanno una buona resistenza alla siccità; in modo particolare, Leccino e Lecciana si prestano anche a coltivazione in arido-cultura;

il contenuto di acido oleico degli oli ottenuti dalle 4 nuove varietà è simile a quello ottenuto da Cellina di Nardò e Ogliarola salentina;

l'epoca di raccolta delle olive delle 4 varietà è in linea con quanto previsto nel metodo di produzione, per ottenere il *top* qualitativo dell'olio.

Art. 9.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del regolamento (UE) 2024/1143.



ALLEGATO 2

Documento unico

«Terra d'Otranto»
N. UE: PDO-IT-1519
DOP (X) IGP ()

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

«Terra d'Otranto»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Codice della nomenclatura combinata

15 - Grassi e oli animali, vegetali o di origine microbica e prodotti della loro scissione; grassi alimentari lavorati; cere di origine animale o vegetale

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione organolettica:

colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;

fruttato: mediana ≥ 1 piccante: mediana ≥ 1 amaro: mediana ≥ 1

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, pomodoro, frutta di bosco.

Valutazione chimica

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,35 per 100 grammi di olio;

numero di perossidi: ≤ 12 Meq O₂.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» è riservata all'olio extra vergine 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), Leccino, FS17 (denominata Favolosa), Lecciana, Leccio del Corno per almeno il 60%.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni di coltivazione, produzione e molitura dell'olio extra vergine di oliva «Terra d'Otranto» devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione di cui al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'olio extra vergine di oliva «Terra d'Otranto» deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, ceramica, acciaio, alluminio, banda stagnata, poliaccoppiato tipo bag in box, di capacità non superiore a litri 3.

I recipienti utilizzati devono comunque consentire la protezione dell'olio dai raggi ultravioletti.

Il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva «Terra d'Otranto» deve avvenire all'interno dell'area geografica di produzione per meglio garantire il controllo dell'origine del prodotto nonché per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso al di fuori di tale area geografica possa causare il deterioramento e le perdite delle sue peculiari caratteristiche definite al precedente punto 3.2., in particolare le tipiche note di cardo/carciofo/cicoria dell'olio «Terra d'Otranto». Il quadro compositivo, caratterizzato da un significativo livello di acidi grassi polinsaturi, predispone l'olio a perdere la sua qualità organolettica e tipicità per l'azione dell'ossigeno dell'aria durante la fase di travaso, pompaggio, trasporto e scarico, operazioni che si ripetono con maggiore frequenza nell'eventualità dell'imbottigliamento fuori zona.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Alla denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, ivi compreso gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

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.

L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni e frazioni da cui derivano le olive, deve essere riportato in caratteri diversi e non superiori di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto».

Il nome della denominazione di origine protetta «Terra d'Otranto» 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.

È obbligatorio indicare in etichetta la campagna di raccolta.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione della DOP «Terra d'Otranto» comprende l'intera Provincia di Lecce, parte della Provincia di Taranto e parte della Provincia di Brindisi. Tale zona si estende ad arco insinuandosi fra i mari Jonio ed Adriatico, dalle Murge tarantine e dalle estreme pendici brindisine delle Murge di sud-est, per il tavoliere (pianura) di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenza dei due mari.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

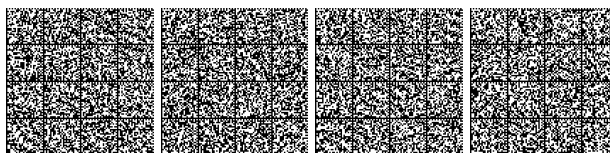
Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio attribuiscono, infatti, un carattere distintivo all'olio «Terra d'Otranto».

I terreni presentano su vasta scala una notevole uniformità; essi sono originati dai calcari del Cretaceo sui quali si adagiano lembi di calcari del terziario con sedimenti calcareo-sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene; appartengono alle terre brune o rosse e spesso sono presenti in lembi alternati, poggianti su rocce calcaree.

Orograficamente la zona è caratterizzata da estese pianure delimitate e interrotte da basse e dolci colline. L'area è priva di corsi d'acqua superficiali, ma è ricca di una potente rete idrica sotterranea che conferisce all'intera regione un carattere decisamente carsico. Per il carattere litoraneo e per le scarse latitudini, l'area possiede un clima dolce e tendente al caldo.

Il patrimonio olivicolo dell'area geografica è stato originariamente caratterizzato dalla preponderante presenza delle varietà autoctone Cellina di Nardò ed Ogliarola leccese, che hanno determinato qualitativamente per decenni l'olio prodotto.

Le mutate condizioni fitopatologiche dell'area salentina, con la diffusione del batterio *Xylella fastidiosa subspecie Pauca*, che è risultata particolarmente invadente sulle due varietà tradizionali della zona (Cellina di Nardò e Ogliarola salentina), dopo un momento di grande difficoltà da parte degli operatori, non ha depresso la volontà della filiera di verificare la presenza di soluzioni interne all'area stessa.



Già da anni gli operatori erano alla ricerca di un'innovazione dei riferimenti valoriali del disciplinare di produzione della D.O.P. «Terra d'Otranto» e questo, oggi, ha come risultato la possibilità della prosecuzione dell'attività produttiva nel settore olivicolo-oleario attraverso prima due, e adesso quattro varietà tolleranti/resistenti, che consentiranno un'elevazione qualitativa e produttiva, insieme ad una maggiore sostenibilità ambientale dell'olio D.O.P., rappresentate dal Leccino, FS17, Lecciana, Leccio del Corno.

In tal senso, è apprezzabile la volontà e la lungimiranza degli operatori riuniti nel Consorzio olio D.O.P. «Terra d'Otranto» di ricercare soluzioni in grado di rilanciare l'olivicoltura certificata del Salento che, nel pieno rispetto della propria storia, dei propri valori e del Territorio, guarda con fiducia alla prospettiva di sviluppo che vede, in maniera imprescindibile, la graduale integrazione delle varietà tradizionali con le cultivar che sono risultate tolleranti/resistenti alla *Xylella*.

E tutto questo, senza che vi sia alcuna mutazione del quadro storico e della tradizione geografica della zona interessata: il Salento e la D.O.P. «Terra d'Otranto» in particolare, era e resta un'area produttiva caratterizzata da uno specifico olio extra vergine di oliva e, soprattutto, da una filiera di produttori, trasformatori e imbottiglieri che esprimono le medesime capacità agro-industriali e il medesimo rapporto con il territorio di riferimento.

Del resto è noto che la qualità di un olio extra vergine di oliva è solo parzialmente influenzata dal genotipo, in quanto risulta fortemente correlata alla sua interazione con l'ambiente e gli input produttivi degli operatori della zona, sia nella fase di produzione sia nella fase della trasformazione del prodotto.

Le quattro varietà coltivate nell'areale delimitato dalla D.O.P., per l'azione combinata di fattori naturali, costituiti dalle peculiari condizioni pedoclimatiche e umane, costituite dal *know-how* di pratiche agronomiche e tecnologiche adattate alle condizioni specifiche del territorio, determinano l'ottenimento di un prodotto con caratteristiche merceologiche, chimiche e sensoriali specifiche, omogenee e ben individuabili, comparabili a quanto già descritto nel disciplinare.

Infatti, è ampiamente dimostrato dalla letteratura scientifica che le condizioni ambientali sono in grado di influenzare la composizione acidica e numerosi composti della frazione insaponificabile, in particolare il contenuto di polifenoli e di composti volatili dell'olio, fortemente influenzati dalla temperatura media e dal regime di precipitazioni.

L'inserimento delle quattro nuove varietà, dunque, non muta le caratteristiche di base della

D.O.P. «Terra d'Otranto», che restano quelle già verificate in sede di riconoscimento iniziale atteso che restano immutate le condizioni geografiche, i fattori naturali e umani; tali varietà integrano le precedenti e consentono al prodotto di esprimere valori di maggiore interesse ed estremamente utili per un ulteriore sviluppo qualitativo dell'EVO prodotto, con l'introduzione di alcune specifiche condizioni tecniche, agronomiche e qualitative del prodotto stesso, anche in riferimento ad una maggiore esigenza di perseguire produzioni sostenibili sul piano ambientale.

A riprova del fatto che la pressione ambientale esercitata dalle condizioni pedoclimatiche sulla componente genetica determina l'espressione fenotipica delle piante, nel decennio appena trascorso è stato rilevato che:

dal punto di vista organolettico, le 4 varietà presentano caratteristiche molto simili a quelle delle cultivar tradizionali, ottenendo oli molto armonici e complessi;

le condizioni pedoclimatiche dell'areale D.O.P. «Terra d'Otranto» incidono notevolmente sulle caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli prodotti;

le 4 varietà hanno una elevata adattabilità sui terreni marginali, come sono buona parte dei terreni salentini, ossia terreni poco profondi, ricchi di scheletro e con basso franco di coltivazione;

le 4 varietà hanno una buona resistenza alla siccità; in modo particolare, Leccino e Lecciana si prestano anche a coltivazione in arido-cultura;

il contenuto di acido oleico degli oli ottenuti dalle 4 nuove varietà è simile a quello ottenuto da Cellina di Nardò e Ogliarola salentina;

l'epoca di raccolta delle olive delle 4 varietà è in linea con quanto previsto nel metodo di produzione, per ottenere il top qualitativo dell'olio.

25A02757

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

DECRETO 23 aprile 2025.

Approvazione del Piano di sviluppo della rete elettrica di trasmissione nazionale 2023 predisposto dalla società Terna S.p.a.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto legislativo 16 marzo 1999, n. 79, di attuazione della direttiva 96/92/CE, recante norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica;

Visto il decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato 25 giugno 1999, recante determinazione dell'ambito della rete elettrica di trasmissione nazionale e successive integrazioni;

Visto il decreto-legge 29 agosto 2003, n. 239, convertito, con modificazioni, dalla legge 27 ottobre 2003, n. 290, recante disposizioni urgenti per la sicurezza del sistema elettrico nazionale e per il recupero di potenza di energia elettrica e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 maggio 2004, recante criteri, modalità e condizioni per l'unificazione della proprietà e della gestione della rete elettrica nazionale di trasmissione;

Vista la legge 23 agosto 2004, n. 239, recante riordino del settore energetico, nonché delega al Governo per il riassetto delle disposizioni vigenti in materia di energia;

Visto il decreto del Ministro delle attività produttive 20 aprile 2005, recante concessione alla società Gestore della rete di trasmissione nazionale S.p.a. delle attività di trasmissione e dispacciamento dell'energia elettrica nel territorio nazionale;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 15 dicembre 2010, recante modifica e aggiornamento della convenzione annessa alla concessione rilasciata alla società Terna per le attività di trasmissione e dispacciamento;

Visto il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 3 marzo 2011, n. 28, recante attuazione della direttiva 2009/28/CE sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili, relativa alla modifica e successiva abrogazione delle direttive 2001/77/CE e 2003/30/CE;

Visto il decreto legislativo 1° giugno 2011, n. 93, recante attuazione delle direttive 2009/72/CE, 2009/73/CE e 2008/92/CE relative a norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica, del gas naturale e ad una procedura comunitaria sulla trasparenza dei prezzi al consumatore finale industriale di gas e di energia elettrica, nonché abrogazione delle direttive 2003/54/CE e 2003/55/CE;

