

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA " TERRA DI BARI"**

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Castel del Monte", "Bitonto", "Murgia dei Trulli e delle Grotte", è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Varietà di olivo

1. La denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Castel del Monte", è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Coratina presente negli oliveti in misura non inferiore all'80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti, in misura non superiore al 20%.

2. La denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bitonto", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti; Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina per almeno l'80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà, presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 20%.

3. La denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Murgia dei Trulli e delle Grotte", è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Cima di Mola presente negli oliveti per almeno il 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non

superiore al 50%.

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 situati nel territorio amministrativo della provincia di Bari. Tale zona è riportata in apposita cartografia.
2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Castel del Monte", comprende, in provincia di Bari, l'intero territorio di amministrativo dei seguenti comuni:
Canosa, Minervino, Barletta, Andria, Corato, Trani, Bisceglie, Altamura, Poggiorsini, Gravina, Spinazzola.
3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bitonto" comprende, nella provincia di Bari, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bitonto, Palo del Colle, Modugno, Giovinazzo, Molfetta, Ruvo, Terlizzi, Grumo, Bitetto, Bitritto, Bari, Binetto , Triggiano, Capurso, Santeramo, Toritto, Acquaviva, Cassano, Cellamare, Valenzano, Adelfia, Noicittaro, Sannicandro, Sammichele, Gioia del Colle.
4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Murgia dei Trulli e delle Grotte", comprende, in provincia di Bari, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alberobello, Noci, Putignano, Castellana, Rutigliano, Turi, Conversano, Mola, Monopoli, Polignano, Locorotondo, Casamassima.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione

dell'olio extravergine 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.

2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

3. Sono pertanto idonei gli oliveti, generalmente coltivati in forma specializzata con allevamento a vaso tronco-conico con sestri compresi tra 13x13 per le coltivazioni più antiche e 7x7 per quelle recenti, i cui terreni sono caratterizzati in maniera maggiormente diffusa da terra rossa poggiante sulla roccia calcarea.

4. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Castel del Monte" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art.3.

5. Per la produzione dell'olio extravergine a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bitonto", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3, dell'art.3.

6. Per la produzione dell'olio extravergine a denominazione di origine controllata "Terra di Bari", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Murgia dei Trulli e delle Grotte", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4, dell'art.3.

7. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere effettuata entro il 30 Gennaio di ogni anno.

8. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. non può superare kg.10.000 per ettaro. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%:

9. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

10. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal D.M. 4 Novembre 1993, n.573, in unica soluzione.

11. La presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi

dell'art.5, punto 2 , lettera a, della legge 5 Febbraio 1992, n.169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art.5

Modalità di oleificazione

1. La zona oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari" accompagnata dalla menzione geografica "Castel del Monte", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art.3.
2. La zona oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari" accompagnata dalla menzione geografica "Bitonto", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art.3.
3. La zona oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari" accompagnata dalla menzione geografica "Murgia dei Trulli e delle Grotte", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art.3.
4. 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 a mano o con mezzi meccanici.
5. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui l'art.1, sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di olio senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.
6. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro due giorni dalla raccolta delle olive.

Art.6

Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari" accompagnata dalla menzione geografica "Castel del Monte", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde con riflessi gialli; odore: di fruttato intenso;
sapore: fruttato con sensazione media di amaro e ~i~cante;

acidità massima totale espressa in acido Oleico; in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
punteggio al Panel Test: $\geq 7,00$; numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/Kg; K 232: $\leq 2,20$ %; K270: $\leq 0,180$ %;
valore percentuale della trilinoleina I trigliceridi totali $\leq 0,20$.

2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari" accompagnata dalla menzione geografica "Bitonto", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: verde - giallo; odore: di fruttato medio;
sapore.: fruttato con sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
punteggio al Panel Test: $\geq 7,00$; numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/Kg; K 232: $\leq 2,40$ %;
K270: $\leq 0,180$ %;
valore percentuale della trilinoleina I trigliceridi totali $\leq 0,20$.
3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Terra di Bari" accompagnata dalla menzione geografica "Murgia dei Trulli e delle Grotte", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo oro con riflessi verdi; odore: di fruttato leggero;
sapore.: fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
punteggio al Panel Test: $\geq 7,00$; numero perossidi: ≤ 15 MeqO₂/Kg; K232: $\leq 2,40$ %;
K270: $\leq 0,180$ %;
valore percentuale della trilinoleina I trigliceridi totali $\leq 0,20$.
4. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa dell'Unione Europea.
5. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizione ideale un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'arti da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.
6. E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopra riportati su richiesta del consorzio di tutela.

7. La designazione degli oli alla fase di conferimento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal D.M. 4 Novembre 1993, n.573, in ordine agli esami chimico- fisici ed organolettici.

Art.7

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata di cui all'arti è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente "Disciplinare di produzione" ivi compresi gli aggettivi: "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Superiore".
2. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragione sociale, marchi privati, purchè 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 nella azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'aria 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.
4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine a denominazione di origine controllata di cui l'arti devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata dal punto i dell'art.3.
5. Le menzione geografiche aggiuntive, autorizzate all' art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate in etichetta con dimensione non inferiore alla metà e non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Terra di Bari".
6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai seni dell'art. 1, punto 2, del D.M. 4 Novembre 1993, n.573, riferite 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.
7. Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con còiorinnetria 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 prevista dalla vigente legislazione.

8. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a 5 litri.
9. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.