

Disciplinare di Produzione Denominazione di Origine Protetta

“Oliva Alta Daunia”

Art. 1 – Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta “Oliva Alta Daunia” è riservata esclusivamente alle olive da mensa, a drupa intera in salamoia acido - salina derivanti dalla varietà di olivo Peranzana, del tipo cangiante (con grado di maturazione/colore indicato nell’art. 2) che rispondono alle condizioni ad ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Descrizione del prodotto

All’atto dell’immissione al consumo l’“Oliva Alta Daunia” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- forma: ovoidale con apice e base arrotondati;
- calibro: minimo 16 mm;
- N° di frutti/Kg: non maggiore di 400;
- colore: “cangiante” con tonalità variabile dal violaceo al marrone;
- rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3;
- resa in polpa: min. 75 %;
- distacco della polpa dal nocciolo netto e completo: “spiccagnolo” con polpa coesa al nocciolo e consistenza morbida;
- analisi sensoriale: profumo netto di oliva ed erbaceo, sapore fresco di erbaceo, lievemente amaro con sentori di tostato, acidulo/lattico, carciofo e pomodoro acerbo in un perfetto equilibrio;
- contenuto in polifenoli totali: valore min 300 mg/ 100 gr di parte edibile.

Eventuali difetti delle drupe, epicarpo con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogramme e/o insetti, sono tollerati nella misura massima dell’1% di prodotto finito.

Presenza di olive di altre varietà in fase di immissione al consumo sono tollerati nella misura massima dell’1% di prodotto finito.

Art. 3 - Delimitazione geografica della zona di produzione

La zona di coltivazione e produzione della Denominazione di Origine Protetta “Oliva Alta Daunia” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di San Paolo di Civitate, Apricena, Torremaggiore, San Severo e Lucera in provincia di Foggia.

Art. 4 - Prova dell’origine

Dalla raccolta in campo e in ogni fase del processo produttivo viene eseguito un monitoraggio costante in *input* (entrata) e *output* (uscita). Attraverso l’iscrizione in specifici elenchi degli olivicoltori con l’indicazione dei dati catastali di coltivazione, dei trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno 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 produzione

Il metodo di produzione dell’“Oliva Alta Daunia” si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio di cui all’art 3. Esso consta delle seguenti fasi:

5.1 Materia prima

L’ “Oliva Alta Daunia” è ottenuta esclusivamente dalle drupe della varietà autoctona Peranzana. Non è ammessa l’utilizzazione di piante di Peranzana geneticamente modificate.

5.2 Tecniche colturali

La forma di allevamento delle piante è quella in volume riconducibile al “Vaso Sanseverese”, con due - tre branche produttive inclinate. È ammesso il rinfittimento degli oliveti già esistenti, a condizione che i soggetti di nuovo impianto siano allevati con la medesima forma delle piante preesistenti.

La gestione agronomica degli oliveti, dalla lavorazione ai terreni, fertilizzazione, diserbo, difesa fitosanitaria ecc., deve essere improntata al principio generale della buona e razionale tecnica agraria e della sostenibilità ambientale, nel rispetto della normativa vigente. La protezione fitosanitaria dell’oliveto si basa sull’applicazione dei principi della “difesa integrata”, secondo le indicazioni delle “linee guida nazionali per la produzione integrata delle colture: difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti”, redatte e aggiornate dal Bollettino Ufficiale Fitossanitario Regionale. Nel caso di azienda agricole in coltivazione biologica si rimanda a quanto previsto dal Reg. CE 848/2018 e smi.

La pratica irrigua, sia ordinaria sia straordinaria, deve terminare 15 giorni prima della raccolta per non danneggiare, con possibili ammaccature, le drupe che potrebbero risultare troppo turgide e delicate.

Le drupe da destinare alla produzione dell’“Oliva Alta Daunia” devono essere raccolte in fase di maturazione al grado di invaiatura ottimale che corrisponde ad un epicarpo di colorazione violacea/marrone (cangiante), al fine di ottenere un prodotto finito con una colorazione uniforme.

È vietato l’impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione, nonché l’uso di ormoni di origine sintetica. La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l’impiego di macchine e/o attrezature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante. Dopo la raccolta le drupe devono essere conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell’aria; in ogni caso lo strato del prodotto ivi contenuto non può superare l’altezza di 25 cm. È vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta. La quantità di olive da destinare alla lavorazione dell’“Oliva Alta Daunia” non può superare i 7,0 t per ettaro di oliveto. Il prodotto, una volta raccolto, viene sottoposto alla calibratura, allo scopo di eliminare drupe troppo piccole (inferiore al calibro 16 mm), ed alla cernita manuale, per allontanare le olive non sufficientemente mature, attaccate dai parassiti, danneggiate dal gelo o durante il trasporto.

5.3 Metodo di lavorazione dell’“Oliva Alta Daunia”

La varietà Peranzana concorre in modo esclusivo alla Denominazione di Origine Protetta “Oliva Alta Daunia”; in tal senso è vietato utilizzare partite di olive che presentino drupe immature, molli, con epicarpo e polpa di colore non uniforme.

Dopo la raccolta in campo le olive devono essere avviate al processo di lavorazione che prevede l’arrivo delle stesse al centro di trasformazione dove viene eseguito il controllo di qualità per la rispondenza delle caratteristiche merceologiche (art. 2).

La fase seguente prevede la cernita, la pulitura, la calibratura e il lavaggio delle partite rispondenti ai parametri previsti dal presente Disciplinare.

Le partite di olive destinate alla Denominazione di Origine Protetta “Oliva Alta Daunia” entro 48 ore dalla raccolta in campo devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il tradizionale sistema in salamoia al naturale o “metodo greco”.

Le drupe vengono poste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle stesse, mentre l’aggiunta di sale, per la realizzazione della salamoia, deve avvenire al massimo entro 3 giorni dalla sommersione in acqua potabile al fine

di ottimizzare i processi fermentativi, in coerenza al sistema in salamoia al naturale o “metodo greco”. La salamoia per la fermentazione deve avere una concentrazione in cloruro di sodio (sale alimentare) tra il 6 ed il 10%.

La salamoia deve presentare le seguenti caratteristiche: colore violaceo vinoso brillante, odore lattico e leggermente acetico, stato liquido limpido.

È vietata in ogni fase del processo di trasformazione l’aggiunta di acidificanti di sintesi per favorire o provocare la riduzione del pH, il cui andamento deve essere conseguente solo alla fermentazione lattica. Il periodo di immersione in salamoia è caratterizzato da un processo di fermentazione naturale al sale che può raggiungere al massimo i 12 mesi. Le drupe dovranno essere mantenute in tale stato al fine di permettere l’avvio e lo sviluppo del processo di fermentazione, al termine del quale il pH raggiunge un valore inferiore e/o uguale a 4,5, indispensabile per evitare processi anomali.

Dopo almeno 6 mesi di immersione in salamoia, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta “Oliva Alta Daunia”. All’atto del confezionamento, è consentito l’impiego di sostanze acidificanti e/o antiossidanti (anche in miscela tra loro), quali acido lattico, acido ascorbico, acetico e citrico

Nella fase di confezionamento la salamoia deve avere un valore di ph inferiore o uguale a 4,3. È ammessa la pastorizzazione del prodotto confezionato.

5.4 Fase di stoccaggio dell’“Oliva Alta Daunia”

I locali di stoccaggio delle olive confezionate in fase di pre-distribuzione dovranno assicurare condizioni di bassa luminosità e temperature non superiori a 22 °C. Questi dovranno essere conformi alla normativa vigente in termini di condizioni igienico - sanitarie.

Art.6 - Legame con l’ambiente

L’area di produzione dell’“Oliva Alta Daunia” è vocata ad un’olivicoltura da mensa basata esclusivamente sulla coltivazione della varietà Peranzana storicamente e profondamente legata al tessuto sociale locale che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e la vita delle popolazioni, incidendo notevolmente sull’economia dell’area.

A determinare le numerose “specificità” che l’oliva Alta Daunia presenta ci sono, in primis, i fattori climatici - ambientali. Il clima temperato (di tipo semiarido) del territorio interessato alla Denominazione di Origine Protetta “Oliva Alta Daunia” risponde in modo ottimale alle esigenze agronomiche della cultivar in quanto caratterizzato da estati calde ed asciutte, inverni poco freddi

in generale privi di gelate, e piovosi, da una temperatura media annuale storica di 15,6 °C (da 15,5 a 15,9 °C), precipitazioni totali annue medie di 548,4 mm (da 511,2 a 604,6 mm), un'evapotraspirazione totale annua di 1053,0 mm (da 1018,8 a 1103,9 mm), un Deficit Idrico Climatico o DIC pari a 619,9 mm (da 588,5 a 678,6). Il mese più freddo è gennaio con una temperatura media storica di 7,4 °C (da 7,0 a 7,7 °C) ed una minima media storica di 4,1 °C (da 3,9 a 4,3 °C) mentre il mese più caldo è luglio con una temperatura media storica di 24,9 °C (da 24,5 a 25,3 °C) ed una massima media storica di 30,6 °C (da 30,2 a 31,0 °C). I terreni dell'area sono del tipo vertisuoli e di tipo alluvionale ben profondi e fertili, originatisi in netta componente da rocce prevalentemente arenitiche (arenarie e sabbie) e da depositi sciolti a prevalente componente pelitica e/o sabbiosa ed in minima parte da rocce prevalentemente ruditiche (ghiaie e conglomerati), risultano franco-sabbiosi, non particolarmente ricchi di sostanza organica e con elevate percentuali di sabbia. Tali caratteristiche del terreno permettono consistenti capacità d'invaso dei terreni, evitando al contempo i ristagni idrici, estremamente dannosi per l'olivo che teme l'asfissia radicale. La secolare forma di allevamento a "vaso sanseverese", non adottato in nessun altro areale olivicolo al mondo, determina un'assoluta specificità dell'area interessata dall'"Oliva Alta Daunia". Sotto il profilo pedologico e climatico, infatti, costituisce nell'insieme un *unicum* imprescindibile legato ai Comuni dell'Alta Daunia ove la Peranzana è destinata ad oliva da mensa e dove si adatta perfettamente alle condizioni dell'area di coltivazione, al di fuori della quale non presenta nessuna diffusione.

Anche le caratteristiche genetiche della cultivar, combinate con le condizioni ambientali - "ambiente/genotipo" - favoriscono una espressione fenotipica unica: oltre ai caratteri morfologici della drupa, la "complessità sensoriale" (art. 2) relativa alla evidente componente di polifenoli, come verbascoside, idrossitirosole e tirosolo, i cui valori sono stati certificati dalla ricerca scientifica dell'Università di Foggia e Perugia è, infatti, favorita dalle condizioni agronomiche di profondità dei terreni e dal microclima fresco e stabile che determina una progressiva e graduale invaiatura delle olive soprattutto nei mesi di novembre e dicembre.

Altro nesso di causalità è la tecnica di coltivazione, attraverso il periodo di raccolta, che determina il grado di invaiatura delle drupe e contribuisce ad esaltare tali caratteri di tipicità come il profilo sensoriale e quello merceologico.

Le caratteristiche merceologiche/organolettiche della Denominazione di Origine Protetta "Oliva Alta Daunia" si identificano con perfetto equilibrio sensoriale, caratterizzato da profumo netto di oliva ed erbaceo, un sapore fresco di erbaceo, lievemente amaro con sentori di tostato, acidulo/lattico, di carciofo e pomodoro acerbo, grazie alla presenza di polifenoli e tocoferoli. La polpa è morbida e succosa, con distacco dal nocciolo netto e completo (spiccagnolo).

Il tradizionale metodo di trasformazione “Greco al naturale” - per la lavorazione dell’oliva cangiante - concorre in maniera netta, pertanto, alla tipicità dell’“Oliva Alta Daunia”, caratterizzato da un processo di fermentazione naturale al sale che può raggiungere anche i 12 mesi, in relazione alle variabili agro-ambientali. Tale metodo, tramandato da generazioni tra gli operatori locali, viene praticato esclusivamente nell’areale delimitato e prevede l’avvio naturale della fermentazione lattica con lo sviluppo di microrganismi e lieviti che, grazie ad una concentrazione salina tra il 6 ed il 10%, favoriscono reazioni chimico-fisiche ed enzimatiche responsabili della produzione di un complesso bouquet aromatico con composti volatili di varia natura (acidi organici, esteri ed eteri ecc.).

E’ evidente che la specificità commerciale dell’“Oliva Alta Daunia” è la sua immissione al consumo con il colore “cangiante” (grado di invaiatura) caratterizzato da sfumature dal violaceo al marrone, che non costituiscono un difetto merceologico, ma una peculiarità frutto di un processo di lavorazione in salamoia al naturale senza l’aggiunta di coloranti e additivi artificiali, condizione che assicura un prodotto tipico salubre e genuino.

I fattori naturali e ambientali della zona geografica, che esprimono in pieno la vocazionalità agronomica del territorio e il metodo di produzione condizionano profondamente gli aspetti qualitativi dell’oliva da mensa che presenta specificità esclusive rispetto ad altre varietà e caratteri distintivi irriproducibili.

La ricerca scientifica e le fonti bibliografiche (cfr. relazioni fase agricola e fase agroindustriale) attestano come i “fattori umani” siano determinanti nella scelta della tecnica di coltivazione, nei processi di trasformazione e valorizzazione dell’oliva, tutti esclusivi nel determinare le citate caratteristiche distintive dell’oliva non riscontrabili in altre aree produttive regionali e nazionali.

In questa area la coltivazione dell’olivo risale al periodo del Medioevo, ad opera degli Ordini Monastici dei Benedettini che si insediarono, tra l’altro, nel territorio di Torremaggiore con la fondazione del Monastero ‘*Terrae Maioris*’. Infatti, è stata attestata da due scritture rispettivamente del 7 giugno 1141 in cui l’Abate del monastero di *Terrae Maioris*, Giovanni, conferma il testamento del Diacono Roberto, con il quale la chiesa di Santa Maria ed il suo clero erano stati istituiti eredi di..... *Unam domus..... duos quadragenales vinee.....unum ortum et olivetum et duas buttes.....* (Pergamena appartenente al Capitolo Cattedrale di San Severo) e del giugno 1196 in cui l’Abate di *Terrae Maioris*, Mauro, vende un oliveto nel territorio di San Severo (Archivio di Stato di Napoli, mon. Sopp. Vol. V n.). Il prof. Pier Leopoldo Borrelli De Andreis in una sua nota scritta depositata presso il Comune di Torremaggiore afferma che è probabile che la denominazione dell’oliva “Peranzana” è una modifica dialettale del nome “Provenzana o meglio Provenzale”, in quanto portata nelle nostre contrade direttamente dalla Provenza dalla famiglia dei Di Sangro, Duchi di Torremaggiore e Principi di San Severo, discendenti diretti dei Duchi di Borgogna, Signori

della Provenza e che sia stato lo stesso Raimondo Di Sangro a mettere a dimora nei possedimenti familiari la ‘Peranzana’ portandola dalle regioni Provenzali del meridione della Francia. Il che si spiega anche con la circostanza che la varietà di olive ‘Provenzale’ modificata nel dialetto locale “Peranzana” sia stata coltivata e circoscritta in un’area molto ristretta del territorio della Puglia e coincidente con i vasti possedimenti della famiglia Di Sangro, posseduti principalmente negli agri di Torremaggiore e San Severo.

Dal punto di vista storico, il legame tra il prodotto ed il territorio è comprovato da numerose testimonianze documentali; molti sono anche i riferimenti storici relativi al metodo di elaborazione delle olive cangianti da tavola.

La secolare tecnica di coltivazione, il sistema di trasformazione in salamoia delle olive cangianti, nonché la tradizione alimentare confermano il legame storico - culturale con il territorio. Lo svolgimento di sagre popolari nei paesi dell’area a DOP, nonché le ricette gastronomiche tradizionali a base di Oliva Alta Daunia confermano le abitudini alimentari delle popolazioni locali con diverse pietanze.

La denominazione d’origine protetta “Oliva Alta Daunia” è ormai consolidata nel tempo da diversi decenni, come dimostrato dall’attestazione di documenti commerciali (fatture, ddt, bolle ecc.) e inerente l’organizzazione di eventi pubblici, relazioni tecniche, articoli della stampa, pubblicazioni scientifiche a cura dell’Università degli Studi di Foggia, Bari e Perugia, del CREA, CRA-Oli e altri enti di ricerca accreditati.

Art. 7- Confezionamento - etichettatura

Le olive a Denominazione di Origine Protetta “oliva Alta Daunia” che presentano i requisiti merceologici di maturazione possono essere confezionate sostituendo la salamoia di fermentazione con una di condizionamento ad una concentrazione salina massima del 5% (NaCl), pH inferiore o uguale a 4,3, acidità totale, espressa come grammi di acido lattico su 100 ml, compresa tra lo 0.3 e l’1%, assenza di zuccheri riducenti, assenza di funghi unicellulari e pluricellulari, di clostridi solfito-riduttori e di microrganismi indicatori fecali.

Alle olive in salamoia possono essere aggiunti acidificanti naturali (acido lattico e acetico) e antiossidanti (acido ascorbico e citrico).

La Denominazione di Origine Protetta “Oliva Alta Daunia”, ai fini dell’immissione al consumo diretto, dovrà essere confezionata in contenitori a norma a cui può seguire un eventuale processo di pastorizzazione/sterilizzazione.

I contenitori autorizzati al confezionamento e alla vendita dovranno essere:

- in vetro, con peso sgocciolato min. di 100 g;

- in secchiello di plastica, con peso sgocciolato min. da 100 g;
- in latta, con peso sgocciolato min. di 180 g;
- in plastica (polietilene HD, atossico e idoneo al contatto alimentare) con fusti da min. 20 kg in peso sgocciolato (per il trasporto delle olive dai trasformatori ai confezionatori e non destinati al consumo finale) I suddetti non devono alterare la qualità e non trasmettere odori o sostanze nocive/tossiche alle produzioni.

I contenitori devono essere sigillati in modo tale da impedire manomissioni a garanzia del consumatore.

Le “Olive Alta Daunia” da utilizzare per successive trasformazioni o preparazioni possono essere confezionate senza limite di peso netto del prodotto in contenitori conformi alla normativa vigente. Il prodotto con tali confezioni non può essere destinato al consumatore finale e, pertanto, deve essere identificato con la dicitura “Denominazione d’Origine Protetta “Oliva Alta Daunia“ prodotto destinato a successive trasformazioni o preparazioni”.

I locali utilizzati per tali processi dovranno presentare i requisiti igienico-sanitari in conformità alle disposizioni dall’ente sanitario preposto.

La specificazione merceologica e la tipologia di prodotto certificabile a Denominazione d’Origine Protetta “Oliva Alta Daunia” riguarda l’oliva a drupa intera in salamoia acido – salina.

Al fine di salvaguardare la qualità, assicurare la rintracciabilità e garantire il controllo del prodotto immesso in commercio, la lavorazione ed il confezionamento dell’"Oliva Alta Daunia" a DOP deve essere effettuato nell’area di produzione per i seguenti motivi: a) garantire l’origine e la tracciabilità del prodotto, evitando il rischio di commistioni con olive di diversa provenienza; b) salvaguardarne la qualità e le caratteristiche tipiche, considerato che il confezionamento riguarda un prodotto delicato e deperibile e che la fase di confezionamento prevede la sostituzione della salamoia di fermentazione con una di condizionamento con caratteristiche definite; c) mantenere la tradizione, dal momento che il prodotto deve la sua reputazione anche a pratiche tradizionali di preparazione consolidate nel tempo e legate all’ambiente di origine; d) garantire la massima trasparenza nei confronti del consumatore, il quale nella DOP è portato con fiducia a collegare identità e reputazione del prodotto alla sua origine e provenienza dal territorio.

In etichetta saranno riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

- "Oliva Alta Daunia" a Denominazione di Origine Protetta;
- categoria commerciale e origine del prodotto (varietà - calibro ecc.);
- descrizione ingredienti;
- peso netto e peso sgocciolato contenuto nella confezione;

- nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- numero del lotto, data di confezionamento e di scadenza del prodotto;
- simbolo grafico dell'U.E. identificativo delle produzioni a D.O.P.;
- logo della "Oliva Alta Daunia" a Denominazione di Origine Protetta;
- è consentito l'utilizzo, in maniera facoltativa, dell'indicazione della cv o varietà **"Peranzana"** nella posizione sottostante al logo DOP.

Qualsiasi riferimento non contemplato nel suddetto elenco deve essere conforme alla normativa vigente in termini di etichettatura.

Il logo identificativo dell'"Oliva Alta Daunia" a DOP è caratterizzato da un simbolismo che esprime una forte emanazione delle peculiarità del territorio: dalla storia al paesaggio agrario, dalla cultura contadina alle sue tradizioni, quali elementi distintivi di un'area ad alta vocazione agricola e con una un'identità territoriale che coniuga tradizione e innovazione.

Graficamente è rappresentato da tre elementi figurativi e distintivi:

- a) Oliva con colorazione violacea e verde, separata in maniera equidistante da una linea obliqua ondulata che divide a metà la drupa a rappresentare il viraggio delle olive destinate al consumo;
- b) una Corona nobiliare, di colore verde oro, che rappresenta la famiglia dei Principi de Sangro, signori feudatari che governarono dal sec XV gran parte del territorio dell'alta Daunia e che importarono, nel sec. XVIII, la varietà di oliva dalla Provenza (Francia);
- c) indicazione circolare con la scritta: "Oliva Alta Daunia" DOP, racchiusa in una doppia circonferenza perimetrale (in colore violaceo o scuro).

Il logo identificativo da apporre sulle confezioni sarà il seguente:



Nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dell'"Oliva Alta Daunia":

- è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione del prodotto non espressamente prevista;
- è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore o evidenzino caratteristiche che il prodotto deve in ogni caso possedere in quanto prescritte dal disciplinare;

- è ammesso l'uso di altri riferimenti veritieri e documentabili, ivi compresa l'illustrazione della storia del prodotto e/o aziendale, che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare;
- l'uso contestuale di nomi di aziende agricole e la loro localizzazione territoriale sono consentiti solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti coltivati dell'azienda agricola interessata;
- è consentito l'uso di marchi collettivi o di certificazione adottati o autorizzati da enti istituzionali non in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare;
- la designazione “Oliva Alta Daunia” è intraducibile, ma ad essa potranno essere aggiunte le traduzioni nelle lingue dei paesi nei quali il prodotto viene commercializzato.