

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Oliva dolce di Bitetto"

Art. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" è riservata alle olive da mensa rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta "*Oliva dolce di Bitetto*" designa le olive da mensa conciate, ottenute esclusivamente da olive della cultivar autoctona Termite di Bitetto prodotte nell'area delimitata di cui all'articolo 3.

L' "*Oliva dolce di Bitetto*" potrà essere immessa al consumo come oliva intera, denocciolata o affettata.

All'atto dell'immissione al consumo l'"*Oliva dolce di Bitetto*" Denominazione di Origine Protetta deve rispondere ai parametri specifici per come di seguito indicati.

a. Caratteristiche chimiche:

- Contenuto in grassi: 14-18 %;
- Zuccheri riduttori: 1,2-1,7%;
- Biofenoli totali: >300 mg/kg.

b. Caratteristiche organolettiche:

- calibro minimo 17 mm;
- resa in polpa tra 75 - 80 %
- peso medio della drupa \geq 5,0 g calcolato su un campione di un chilogrammo di prodotto.

Caratteristiche visive:

- forma sferoidale, leggermente asimmetrica con base arrotondata se oliva intera,
- forma sferoidale, leggermente asimmetrica, con fori alla base ed alla testa se denocciolata,
- forma cilindrica irregolare se affettata
- colore verde-rosato.

d. Caratteristiche cinestetiche:

- la polpa deve presentare distacco dal nocciolo netto e completo;

- consistenza soda;
- croccantezza medio-alta;
- fibrosità bassa;
- eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, danneggiamenti sono tollerati in ragione del 6% di prodotto finito.

e. Caratteristiche olfattive:

- odore fragrante tipico della cultivar e della lavorazione con sentori acetici.

f. Caratteristiche gustative:

- gusto sapido, leggermente acido ed amaro.

Art. 3

Zona di Produzione

La zona di produzione dell"*"Oliva dolce di Bitetto"* Denominazione di Origine Protetta comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Bitetto, Binetto, Bitritto, Grumo Appula, Modugno, Palo del Colle, Sannicandro di Bari e Toritto.

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 conciatori e dei confezionatori, 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

Metodo di ottenimento

La raccolta delle olive della cultivar autoctona Termite di Bitetto prodotte nell'area delimitata di cui all'articolo 3 destinate alla produzione dell"*"Oliva dolce di Bitetto"* Denominazione di Origine Protetta deve essere effettuata all'inizio della invaiatura, con Indice di Pigmentazione compreso tra 1 e 2.

La raccolta delle olive deve essere esclusivamente effettuata direttamente dall'albero. Il distacco della drupa viene fatto in modo da evitare lesioni e compressioni della polpa,

Le drupe vengono depositate in contenitori fenestrati della capacità massima di 200 kg ed avviate ai centri di trasformazione.

La produzione massima di olive ad ettaro non potrà essere superiore a 10 tonnellate.

La potatura degli oliveti deve essere effettuata almeno due volte l'anno, di cui almeno una tra febbraio e maggio ed almeno una tra luglio e settembre.

L'irrigazione dei terreni deve essere effettuata almeno due volte nell'arco del mese nel periodo che va dall'allegagione fino a quello di indurimento del nocciolo (da inizio giugno a fine luglio di ogni anno), laddove le precipitazioni atmosferiche del periodo considerato siano nella media o sotto la media

5.2 Modalità di concia e conservazione delle olive conciate

La zona di concia dell"*Oliva dolce di Bitetto* Denominazione di Origine Protetta comprende i territori amministrativi dei Comuni di cui all'art.3.

Le olive destinate alla produzione dell"*Oliva dolce di Bitetto*" Denominazione di Origine Protetta di cui all'Art.1 devono essere sottoposte all'arrivo presso i centri di trasformazione a defogliazione, calibratura e lavaggio.

La calibratura è la prima operazione eseguita sulle olive non appena arrivano agli stabilimenti ai centri di trasformazione, essa avviene per mezzo di linee calibratrici le quali, con movimento oscillatorio, separano le olive secondo la pezzatura.

Le olive vengono distinte nelle seguenti classi:

- olive di calibro 17/18 mm (tipo I), indicate commercialmente come **MEDIA**;
- olive di calibro 19/20 mm (tipo 0), indicate commercialmente come **GRANDE**;
- olive di calibro uguale e maggiore a 21 mm (tipo 00), indicate commercialmente come **EXTRA**.

I processi di concia consentiti, per la produzione delle olive di cui all'Art.1, riguardano esclusivamente la procedura di lavorazione delle olive al naturale in cui le olive, dopo lavaggio energico ed estensivo con acqua potabile, sono poste in salamoia con una concentrazione $\geq 8\%$ (peso/volume) di sale. Le olive devono essere mantenute in un luogo asciutto e lontano dalla luce solare.

Per evitare lo sviluppo di microrganismi indesiderati che possono alterare la qualità e la sicurezza del prodotto sono necessarie le seguenti condizioni: la concentrazione di sale deve essere mantenuta $\geq 8\%$ (peso/volume) di sale e un pH $\leq 4,3$, per le stesse finalità è ammessa la pastorizzazione.

La correzione del livello di acidità può avvenire anche tramite l'uso acidi alimentari (acido citrico, L-ascorbico o lattico).

Al termine del processo, della durata minima di giorni 30, il pH dovrà necessariamente aver raggiunto un valore pH $\leq 4,3$.

E' consentita la successiva elaborazione ad oliva intera, denocciolata, affettata.

Al fine di garantire la qualità e la reputazione dell’*“Oliva dolce di Bitetto”* DOP tutte le fasi di produzione e trasformazione si devono svolgere all’interno della zona delimitata all’art. 3 del presente disciplinare.

Il confezionamento potrà realizzarsi anche al di fuori dell’areale di produzione e dovrà avvenire entro e non oltre il 15 ottobre dell’anno successivo alla data di concia.

Art. 6

Legame con la zona geografica

La Denominazione di Origine Protetta *“Oliva dolce di Bitetto”* si contraddistingue per le caratteristiche sensoriali che traggono origine dallo specifico areale geografico, dalle particolarità dell’ambiente geografico e pedo-climatico, dal genotipo della cultivar autoctona *Tèrmite di Bitetto* e dalle tecniche colturali e di concia tipiche del territorio di origine.

La cultivar *Tèrmite di Bitetto* è presente nell’elenco delle varietà italiane di olivo, ufficialmente iscritta nello Schedario Olivicolo Italiano al n.329 con codice 531 (D.M. 04/11/1993 n.573 – G.U. n.3 del 05/01/1994 S.O. n.2)

Lo specifico areale geografico, le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione, il metodo al naturale di deamarizzazione, caratterizzanti la produzione dell’Oliva dolce di Bitetto Denominazione di Origine Protetta di cui all’Art. 1, sono atte a conferire le caratteristiche qualitative tipiche di cui all’Art. 2, infatti, le olive provenienti dall’areale tipico sono particolarmente ricche di idrossitirosole, verbascoside, tirosolo, luteolina e in concentrazione minore acido vanillico, i quali conferiscono alle olive il lieve sentore amaro conferendo al prodotto una univoca identità.

La zona geografica delimitata dall’art.3 per la produzione della DOP *“Oliva dolce di Bitetto”* è collocata nella Puglia centrale, individuata dall’art.3 del presente Disciplinare. Essa è caratterizzata da clima spiccatamente mediterraneo, di tipo semi-arido a pochi chilometri dal Mare Adriatico. Le piogge ammontano in media a 600 mm l’anno. La stagione estiva è decisamente secca; le piogge possono mancare per più di due o tre mesi consecutivi anche se talvolta si verificano degli acquazzoni. La limitata pluviometria è anche conseguenza dell’effetto barriera che l’Appennino Meridionale esercita nei confronti delle depressioni atlantiche; la piovosità è pertanto condizionata dalla risalita di perturbazioni mediterranee o da irruzioni di aria fredda da Nord o Nord-Est, circostanza questa in grado di dar luogo a precipitazioni nevose anche a quote basse. Per queste ragioni le precipitazioni sono oltre che limitate anche irregolari, cambiando da un anno all’altro in modo vistoso. L’inverno, invece, è la stagione nella quale si concentrano i due terzi delle piogge annue. I venti che soffiano più frequentemente in Puglia provengono in prevalenza dai quadranti meridionali; in estate, le risalite dello Scirocco o del Libeccio accompagnano arrivi 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 del territorio e la scarsità di precipitazioni rendono l'areale tipico particolarmente povero di corsi d'acqua superficiali. Il territorio è pianeggiante, con quote che non superano i 300 metri di altezza.

Le caratteristiche distintive dell'Oliva dolce di Bitetto sono ascrivibili a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, ed al fattore umano nella gestione dei terreni che amplificano le specifiche fisico, chimiche, organolettiche della cultivar Termite di Bitetto, unica cultivar ammessa per la produzione dell'oliva dolce di Bitetto. Il particolare andamento climatico che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, prima descritto, durante le fasi di maturazione dei frutti rappresenta il primo fattore ambientale importante, essenziale nella determinazione degli indici di qualità del prodotto. Gli stress termici ed idrici che si verificano durante la fase di ingrossamento 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.

Le particolari tecniche culturali, in particolare l'irrigazione, effettuata almeno due volte nell'arco del mese nei periodi di allegagione e di indurimento del nocciolo e cioè tra giugno e luglio di ogni anno (laddove le precipitazioni atmosferiche del periodo considerato siano nella media o sotto la media), che favorisce la sintesi dei composti volatili, oltre alla potatura di produzione annuale, determinano il raggiungimento dei parametri di pezzatura (calibro, peso), della resa in polpa nell'intervallo delle caratteristiche pomologiche, cinestetiche, olfattive e gustative tipiche del prodotto, di cui all'art.2.

L'interazione di queste caratteristiche combinata con la cultivar Termite di Bitetto 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.

La cultivar Termite di Bitetto è tra le più antiche varietà coltivate regionali ed è diffusa in impianti specializzati solo sul territorio limitato dall'art.3. Questa cultivar determina l'ottenimento di olive con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, omogenee di cui all'Art.2, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore.

Per l'Oliva dolce di Bitetto l'area geografica determina le caratteristiche specifiche definite all'art. 2, le quali non vengono mantenute quando gli alberi sono coltivati fuori dall'areale tipico, così come dimostrato dagli studi del DiSSPA-UNIBA (Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università di Bari) i cui risultati sono riportati nella Tabella di seguito:

Caratteristiche del prodotto conciato ottenuto nella zona tipica di produzione (art. 3 del Disciplinare) a confronto con quelle ottenute in due zone di produzione esterne a quella

tipica, impiegando lo stesso processo industriale di deamarizzazione.

Caratteristiche del prodotto conciato	Zona di produzione tipica (art. 3 Disciplinare)	Zone di produzione esterne a quella tipica	
	Andria (BT)	Castellaneta (TA)	
peso medio drupa (g)	5,5 - 6,0	5,2	5,7
resa in polpa minima (%)	75 - 80	82,5	80,5
Grassi (%)	14-18	19,8	19,5
Zuccheri riduttori (%)	1,2-1,7	1,4	1,1
Biofenoli totali (mg kg ⁻¹)	> 500	1.110	899

Considerato che l'attitudine alla trasformazione delle olive alla trasformazione in olive da mensa risulta direttamente proporzionale a:

- Minore contenuto in grassi: un basso tenore lipidico riduce l'interesse delle drupe per la trasformazione olearia, ma al contempo migliora il profilo organolettico del prodotto conciato, in quanto meno soggetto alla formazione di off-flavour derivanti dai processi ossidativi degli acidi grassi insaturi. In altri termini minore è il contenuto in grassi della drupa, maggiore sarà la stabilità ossidativa del prodotto finito.
- Minore contenuto in sostanze fenoliche: poiché la concia è un processo di deamarizzazione, essa risulta tanto più efficace quanto più bassa è la concentrazione di molecole amare (fenoli) che devono andare incontro ai processi di ossidazione e diffusione nel liquido di governo.

Da queste osservazioni si evince che la zona tipica di produzione, indicata all'art. 3 del presente Disciplinare, risulta maggiormente vocata alla produzione della DOP Oliva dolce di Bitetto, rispetto alle due esterne (Andria e Castellaneta) poiché areale storicamente designato quale zona delle "olive dolci" (meno ricche in polifenoli) che ha visto fiorire la produzione artigianale di olive da mensa poiché la scarsa concentrazione di grassi rendeva il prodotto poco appetibile per l'industria olearia.

Oliveti specializzati con la varietà autoctona, sia per la produzione di olio che per la raccolta di olive dolci da mensa sono stati perfezionati nella metà del XX secolo. Tuttavia, risalgono già ai secoli XVII e XVIII le iniziative ed i primi esperimenti di specializzazione, allorquando si inizia a favorire la produzione per il mercato, a porre attenzione alle tecniche di trasformazione industriale, a incentivare la libera iniziativa, ad ampliarsi la fama degli oli dei territori italiani all'estero. Tutto questo è valido ancora oggi: mentre il lavoro è mutato e le tecniche sono state sviluppate, il sistema produttivo è rimasto inalterato.

Attualmente, la coltura di questa importante tipicità è promossa a livello regionale e nazionale attraverso la sagra di settembre/ottobre dell'Oliva dolce di Bitetto, giunta alla

sua 26° edizione, e i numerosi convegni scientifici e gastronomici organizzati durante il corso dell'anno, in cui è esplicito il riferimento alla *oliva dolce di Bitetto*.

Art. 7

Etichettatura e Confezionamento

Etichettatura

La Denominazione di Origine Protetta «Oliva dolce di Bitetto» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; essa deve essere immediatamente seguita dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta» e/o dall'acronimo «DOP o D.O.P.».

E' possibile inserire in aggiunta le diciture relative alla metodologia di elaborazione così come previste dal presente disciplinare esclusivamente con i seguenti termini:

oliva intera;

denocciolata;

affettata;

Alla Denominazione di Origine Protetta " *Oliva dolce di Bitetto* " è vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

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 di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima.

Sull'etichetta deve inoltre essere riportato il logotipo descritto nel presente articolo 7 ed il simbolo europeo della DOP.

Il Logo

La sagoma dell'oliva, che contiene la cupola della cattedrale di San Michele Arcangelo, con la sagoma di una luna che forma la cavità peduncolare.

Il carattere che con le sue rotondità richiama la sagoma dell'oliva e con le sue punte quella della luna.

La combinazione del simbolo e stile del nome costituisce il logotipo.

Il font scelto per accompagnare l'immagine coordinata è il FONTIN che presenta le medesime grazie del Logotipo scelto.

La riduzione consentita, sia a colori che in bianco e nero, e di 1,6 cm di altezza per 2 cm di larghezza.

Qui di seguito viene mostrato il logo definitivo:



Indici colorimetrici

Pantone 221b41 Colore testo OLIVA DOLCE DI BITETTO, colore elemento grafico a simboleggiare la sagoma di una luna che forma la cavità peduncolare, la foglia di ulivo esterna

Pantone A4BC72 Colore di riempimento dell'elemento grafico a simboleggiare la sagoma inferiore dell'oliva, che contiene la cupola della cattedrale di San Michele Arcangelo.

In etichetta è obbligatorio indicare l'annata di produzione, il lotto e la data di confezionamento dell'"*Oliva dolce di Bitetto*" DOP. Inoltre, dovrà indicare obbligatoriamente quale termine massimo di conservazione un periodo non superiore a 18 mesi dalla data di confezionamento.

Confezionamento

Il confezionamento potrà realizzarsi anche al di fuori dell'areale di produzione e dovrà avvenire entro e non oltre il 15 ottobre dell'anno successivo alla data di concia.

I recipienti in cui sono confezionate le olive a **Denominazione di Origine Protetta** " *Oliva dolce di Bitetto*" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, latta, in sacchetti di materiale plastico con pellicola termo saldante con capacità di 350 g, 500 g, 1000 g, idonei per la buona conservazione del prodotto, sigillati e provvisti di etichetta.

Nel caso di vendita al canale HORECA, le olive a Denominazione di Origine Protetta " *Oliva dolce di Bitetto*" potranno essere confezionate con recipienti di latta, plastica, o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti consentito dalle norme vigenti, di capacità di 3

kg, 5 kg, 10 kg, idonei per la buona conservazione del prodotto, sigillati e provvisti di etichetta e, comunque, sempre nei limiti e nelle indicazioni di legge.
