



## L'Italia raggiunge quota 300 denominazioni registrate in ambito comunitario

L'Olio di Puglia IGP è la trecentesima denominazione italiana registrata in ambito comunitario. “Un risultato importantissimo”, commenta la Ministra delle Politiche Agricole, alimentari e forestali Teresa Bellanova, che testimonia l'impegno dei produttori pugliesi nella ricerca della qualità e nella attenzione particolare alla cura degli oliveti, nonostante le numerose criticità che hanno dovuto affrontare nel corso dell'ultima annata. La situazione, infatti, continua ad essere critica sia per il continuo calo del prezzo dell'olio, dovuto, tra l'altro, alla concorrenza del prodotto estero, che per il forte calo della produzione, dovuto al venir meno di moltissime piante causa la presenza della xylella. Proprio per questo, l'iscrizione da parte di Bruxelles della IGP “Olio di Puglia” rappresenta un grande passo in avanti verso la valorizzazione di un territorio ricco di risorse ed un viatico, oltre che un rilevante riconoscimento, per l'agricoltura dell'intera regione. L'Olio di Puglia IGP si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone dalle particolarità dell'ambiente geografico e pedo-climatico e dalle tecniche colturali ed estrattive tipiche del territorio di origine. Si tratta di un olio extravergine di oliva di alta qualità, con elevato tenore di polifenoli e di certa provenienza regionale. L'IGP si caratterizza all'olfatto per un netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo. Al gusto si esprime con sentori vegetali, note di amaro e piccante di intensità variabile a cui possono associarsi note di mandorla verde e/o cardo, con un retrogusto di erba, carciofo, altri ortaggi e leggeri sentori di mandorla fresca.

Tutto il disciplinare è volto ad una produzione di alta qualità: la coltivazione degli oliveti, la molitura, la conservazione e l'imbottigliamento, e quindi tutta la filiera è impegnata e coinvolta in questa produzione olearia. La zona di produzione della IGP comprende l'intero territorio regionale pugliese. Diverse le imprese che hanno aderito al sistema di controllo dell'IGP nell'anno 2019. Al momento risultano 348 produttori, 54 frantoi e 44 tra confezionatori e intermediari. In via approssimativa si può stimare per la campagna in corso una potenzialità di 324.000 circa tonnellate di olive, 5.200 circa tonnellate di “Olio di Puglia” IGP. Il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/2202 della Commissione del 16 dicembre 2019 recante iscrizione della IGP nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette è pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea - Serie L 332 del 23 dicembre 2019.