

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO DOP COLLINA DI BRINDISI

Art. 1.

Denominazione La denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi", e' riservata all'olio di olivo extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo: La denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi", deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti negli oliveti: "Ogliarola" per almeno il 70%, "Cellina di Nardò", "Coratina", "Frantoio", "Leccino", "Picholine" e altre varietà diffuse sul territorio presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura fino al 30%.

Art. 3.

Zona di produzione: comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, S. Michele Salentino, S. Vito dei Normanni, Villa Castelli.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Colline di Brindisi", riportata in cartografia 1 : 25.000, e' cosi' delimitata:

ad Est dalla costa Adriatica;

ad Ovest dalla provincia di Taranto;

a Nord dalla provincia di Bari;

a Sud dalla restante parte della provincia di Brindisi.

Art. 4.

(Caratteristiche di coltivazione)

- A Sono, pertanto da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, posti entro un limite altimetrico fino a 413 m.l.m., sono classificati come calcarei, bianchi cristallini, del Cretaceo (Terre Rosse), ad eccezione della fascia costiera, caratterizzata da tufo calcareo con argille intercalate, del Pleistocene.
- B In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento con sestri di impianto compresi tra mt 5 times 5 e mt 14 times 14, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 450 piante per ettaro.
- C La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata.
- D La produzione massima di olive/Ha non può' superare Kg 15.000 negli oliveti specializzati.
- E La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo relativo alla fase fenologica di invaiatura delle drupe e comunque entro e non oltre il 30 gennaio.
- F La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.

Art. 5.

(Modalità di oleificazione)

- A Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente Art. 3.
- B La resa massima di olive in olio non può superare il 25%.
- C Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.
- D Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento e' vietato.
- E Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 48 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

Art. 6.

(Caratteristiche al consumo)

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- A colore: dal verde al giallo;
- B odore: fruttato medio;
- C sapore: di fruttato con leggera percezione di amaro e piccante;
- D punteggio al Panel test: maggiore o uguale a 6,5
- E acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
- F numero di perossidi: minore uguale a 14 meqO₂/Kg
- G K232 minore uguale a 2,40
- H K270 minore uguale a 0,160
- I acido linolenico minore uguale a 0,80%
- J acido linoleico minore uguale a 11%

- K La designazione dell'olio alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimicofisici ed organolettici.
- L Altri parametri chimicofisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa. U.E.

Art. 7.

(Designazione e presentazione)

- A Alla denominazione di cui all'Art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.
- B E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'Art. 3.
- C E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolare modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.
- D L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie, ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.
- E Il nome della denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.
- F I recipienti in cui e' confezionato l'olio extravergine di oliva "Collina di Brindisi" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in lamina metallica stagnata di capacita' non superiore a litri 5.
- G E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive di cui l'olio e' ottenuto.
- H E obbligatorio riportare sulle confezioni "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 510/2006.
- I E obbligatorio l'inserimento di una numerazione progressiva sui singoli recipienti utilizzati per il confezionamento e la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi.

