

## 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 meqO<sub>2</sub>/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.

