

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "BRUZIO"

## Art.1

### *Denominazione*

La denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: "Fascia Prepollinica", "Valle Crati", "Colline Joniche Presilane", "Sibaritide" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art.2

### *Varietà di olivo*

1. La denominazione di Origine controllata "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: "Tondina" in misura non inferiore al 50%, "Carolea" in misura non superiore al 30%, "Grossa di Cassano" in misura non superiore al 20%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 25%.
2. La denominazione di Origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Valle Crati", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: "Carolea" in misura non inferiore al 50%, "Tondina" in misura non superiore al 30%, "Rossanese o Dolce di Rossano" in misura non superiore al 20%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 20%.
3. La denominazione di Origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Colline Joniche Presilane", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: "Rossanese o Dolce di Rossano" in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%.
4. La denominazione di Origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo: "Grossa di Cassano" in misura non inferiore al 70%, "Tondina" in misura non superiore al 30%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%.

## Art.3

### *Zona di produzione*

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo delle province di Cosenza, i territori olivati dei sotto elencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione:

Acquaformosa, Altomonte, Bisignano, Cariati, Caloveto, Calopezzati, Cassano allo Jonio, Castrovillari, Cerchiara di Calabria, Cervicati, Cerzeto, Civita, Corigliano Calabro, Cropalati, Firmo, Francavilla Marittima, Frascineto, Lattarico, Lungro, Mandatoriccio, Mirto Crosia, Mongrassano, Montalto Uffugo, Paludi, Pietrapaola, Plataci, Rende, Rossano, Roggiano Gravina, Rota Greca, Scala Coeli, S. Basile, S. Cosmo Albanese, S. Demetrio Corone, S. Giorgio Albanese, S. Lorenzo del Vallo, S. Marco Argentano, San Martino di Finita, Santa Sofia d'Epiro, S. Vincenzo La Costa, Saracena, Spezzano Albanese, Tarsia, Terranova da Sibari, Terravecchia, Torano Castello, Vaccarizzo Albanese, Villapiana.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica", comprende, in provincia di Cosenza, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Acquaformosa, Altomonte, Castrovillari, Frascineto, Firmo, Lungro, Roggiano Gravina, S. Basile, S.

Marco Argentano, S. Lorenzo del Vallo, Saracena, Spezzano Albanese, Tarsia, Terranova da Sibari.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Valle Crati", comprende, in provincia di Cosenza, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Bisignano, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Mongrassano, Montalto Uffugo, Rende, Rota Greca, S. Martino di Finita, S. Sofia d'Epiro, S. Vincenzo la Costa, Torano Castello.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Colline Joniche Presilane" comprende, in provincia di Cosenza, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Cariati, Calopezzati, Caloveto, Corigliano Calabro, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Paludi, Pietrapaola, Rossano, S. Cosmo Albanese, S. Demetrio Corone, S. Giorgio Albanese, Scala Coeli, Terravecchia, Vaccarizzo Albanese.

5. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide", comprende, in provincia di Cosenza, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Cassano allo Jonio, Cerchiara di Calabria, Civita, Francavilla Marittima, Plataci, Villapiana.

#### Art.4

##### *Caratteristiche di coltivazione*

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative. Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni sono sciolti o di medio impasto e permeabili.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. È consentita una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro.

2. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art.3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm.850 con valori massimi in autunno-inverno e una temperatura media annua compresa tra 14 +/- 3°C. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

2a. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Valle Crati", sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art.3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm.900 con valori massimi in autunno-inverno e una temperatura media annua compresa tra 15 +/- 3°C. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

2b. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Colline Joniche Presilane", sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art.3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm.600 con valori massimi in autunno-inverno e una temperatura media annua compresa tra 16 +/- 3°C. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

2c. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide", sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona di produzione descritta al punto 5 dell'art.3 posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm.600 con valori massimi in autunno-inverno e una temperatura media annua compresa tra 16 +/- 3°C. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite

dai programmi di lotta guidata.

3. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica", deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura fino al 31 dicembre di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica" non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 18%.

3a. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Valle Crati", deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura fino al 31 dicembre di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Valle Crati", non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

3b. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Colline Joniche Presilane", deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura fino al 15 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Colline Joniche Presilane", non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

3c. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide", deve essere effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura fino al 15 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide", non può superare Kg. 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

4. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

5. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n.573, in unica soluzione.

5a. Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art.5, punto 2, lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n.169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

## Art.5

### *Modalità di oleificazione*

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art.3.

1a. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Valle Crati", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 3 dell'art.3.

1b. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Colline Joniche Presilane", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 4 dell'art.3.

- 1c. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide", comprende il territorio amministrativo dei comuni delimitato al punto 5 dell'art.3.
2. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di olive a denominazione di origine di cui all'art.1, può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura. La molitura deve avvenire entro due giorni dalla raccolta.
3. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.
4. Gli impianti di molitura delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 devono essere iscritti nell'apposito elenco tenuto presso la Camera di commercio I.A.A. di Cosenza, quali frantoi abilitati alla trasformazione di olive destinate alla produzione di olio a denominazione di origine controllata.

## Art.6

### *Caratteristiche al consumo*

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - Colore: verde con riflessi gialli;
  - Odore: di fruttato medio;
  - Sapore: fruttato;
  - Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,7 per 100 grammi di olio;
  - Punteggio al Panel test:  $\geq 6.5$ ;
  - Numero perossidi:  $\leq 10$ ;
  - K 232:  $\leq 2.0$ ;
  - K 270:  $\leq 0.20$ ;
  - Acido linoleico:  $\leq 8 \%$ ;
  - Polifenoli totali:  $\geq 200$  p.p.m.
2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Valle Crati", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - Colore: dal verde al giallo;
  - Odore: di fruttato medio;
  - Sapore: fruttato;
  - Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,7 per 100 grammi di olio;
  - Punteggio al Panel test:  $\geq 6.5$ ;
  - Numero perossidi:  $\leq 12$ ;
  - K 232:  $\leq 2.0$ ;
  - K 270:  $\leq 0.20$ ;
  - Acido linoleico:  $\leq 9 \%$ ;
  - Polifenoli totali:  $\geq 200$  p.p.m.
3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Colline Joniche Presilane", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
  - Colore: giallo oro con riflessi verdi;
  - Odore: di fruttato delicato;
  - Sapore: fruttato con sensazione di mandorla dolce;
  - Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
  - Punteggio al Panel test:  $\geq 6.5$ ;
  - Numero perossidi:  $\leq 14$ ;

K 232:  $\leq 2.2$ ;

K 270:  $\leq 0.20$ ;

Acido linoleico:  $\leq 11 \%$ ;

Polifenoli totali:  $\geq 150$  p.p.m.

4. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Bruzio", accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colore: giallo con qualche riflesso verde;

Odore: di fruttato leggero;

Sapore: fruttato leggero con lieve sensazione di amaro;

Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,7 per 100 grammi di olio;

Punteggio al Panel test:  $\geq 6.5$ ;

Numero perossidi:  $\leq 10$ ;

K 232:  $\leq 2.2$ ;

K 270:  $\leq 0.20$ ;

Acido linoleico:  $\leq 13 \%$ ;

Polifenoli totali:  $\geq 150$  p.p.m.

5. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa U.E.

6. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art.1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

7. È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati.

8. La designazione degli oli 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 chimico – fisici ed organolettici.

## Art.7

### *Designazione e presentazione*

1. Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

2. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. 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 olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono avvenire nell'ambito della provincia di Cosenza.

5. Ogni menzione geografica, autorizzata all'art.1 del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensioni non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Bruzio".

6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art.1, punto 2, del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n.573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

7. Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art.1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì

rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

8. L'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

9. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio ottenuto.