

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “BRISIGHELLA”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Publicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 228 del 29/9/95 (Pag.38)

Articolo 1

Denominazione

La denominazione di origine controllata olio extra vergine di oliva “Brisighella” è riservata all'olio extra vergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Varietà di olivo

La denominazione di origine controllata “Brisighella” deve essere ottenuta dalla varietà di olivo "Nostrana di Brisighella" presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%.

Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'Olio di Oliva della denominazione di origine controllata “Brisighella” devono essere prodotte nel territorio delle province di Ravenna e Forlì idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata “Brisighella” è così delimitata in cartografia 1:25.000:

da una linea che, partendo sul limite nord-est della zona delimitata, in località Ca' Fontana Vezzola, segue in direzione nord-ovest fino ad incrociare la strada di Toranello, da dove continua in direzione sud verso Galisterna per poi prendere, in direzione nord-est, la strada vicinale per Ca' Rosso, prosegue sempre nella medesima direzione fino ad incrociare la strada per Mazzolano da casa Anderlina.

Da qui la linea prosegue in direzione sud-est fino alla località Ca' Raggio da dove continua verso nord-est fino ad incrociare la strada Ossano-Campiano da dove segue in direzione sud-est fino ad incrociare la Statale Casolana, che percorre verso Riolo Terme per immettersi sulla strada di Cuffiano fino ad incrociare, in direzione sud-est,

la strada provinciale Villa Vezzaro-Tebano, che percorre in direzione nord fino ai pressi di Tebano da dove riprende la strada Provinciale, sempre in direzione nord, fino a Casale. Da qui prosegue in direzione sud lungo la strada provinciale fino ad incrociare la Statale Brisighellese che percorre in direzione sud verso Brisighella fino alla frazione di Errano, dove prosegue sulla strada provinciale Canaletta-Sarna in direzione sud-est fino ai pressi di Villa Gessi, da dove prosegue in direzione nord-est verso Borgo Tuliero fino ad incrociare la strada provinciale per Modigliana che percorre in direzione sud-est fino ai pressi di Ca' Spalancona, dove prosegue lungo la strada comunale per Santa Lucia, frazione che raggiunge e oltrepassa fino a toccare la località Ca' Campazzo da dove prosegue prima in direzione ovest e poi sud lungo la strada per S. Mamante, che segue fino ai pressi di Ca' Monducci per proseguire lungo la strada vicinale fino a Ca' Fontana; prosegue fino ad incrociare il confine di provincia tra Ravenna e Forlì, segue lungo tale confine fino ad incrociare il confine tra i comuni di Castrocaro e Dovadola. Da qui attraversa il torrente Samoggia e segue in direzione nord-est la strada vicinale il Raggio fino ad incrociare la strada San Savino - Urbiano, che segue in direzione sud verso San Savino, che oltrepassa fino ad incrociare la strada provinciale del Monte Trebbio, che percorre in direzione sud fino ad incrociare la strada comunale per Castagnara, che segue in direzione est e poi in direzione nord fino ad incrociare la strada comunale Modigliana - Lago di Azzano, che segue in direzione nord fino ai pressi del Podere La Villa da dove prosegue in direzione sud lungo la strada consorziale la Ca' Bene di Sopra. Da la Ca' Bene di Sopra prosegue in direzione sud-est lungo la strada vicinale di Pianello di Sopra per giungere a Pianello e proseguire fino ad incrociare la strada provinciale per Tredozio nei pressi del cimitero di Fregiolo. Da qui, attraversata la strada provinciale, prosegue, sempre in direzione sud-est lungo la strada vicinale che porta a Valvarana fino ad incrociare, oltre la suddetta località, la strada consorziale di San Bartolo. Percorre per un breve tratto la strada di San Bartolo in direzione sud, prosegue poi lungo la strada vicinale in direzione nord-est fino a Fiumane, attraversa quindi la strada di Modigliana-Lutirano e prosegue sempre in direzione nord-est lungo la strada consorziale per S. Caterina. Da qui prosegue nella medesima direzione lungo la strada vicinale Vettarano - Canova Navorsa fino ad incrociare la strada consorziale di Lago. Prosegue, quindi, in direzione est, oltrepassa Valpiana fino ad incrociare la strada statale Brisighellese nei pressi di S. Eufemia; segue la strada suddetta, in direzione nord verso Brisighella, attraversa il fiume Lamone prima del passaggio a livello e continua, in direzione nord-est, lungo la strada consorziale per S. Maria in Purocielo. Oltrepassata S. Maria in Purocielo, prosegue in direzione nord-est lungo la strada forestale delle lagune fino alla Casa delle Lagune dove riprende a proseguire in direzione nord-ovest, attraversa Ca' Braghetto, il Tre, Donegaglia e dopo aver attraversato il torrente Sintria prosegue in direzione sud-ovest lungo la strada consorziale Zattaglia - Monte Romano fino alla località Casetto dove continua in direzione nord-ovest sulla strada di S. Andrea e dopo aver attraversato Casone della Casa, Albergo, Pagnano, Soglia ed il fiume Senio si immette sulla Statale Casolana, che percorre in direzione nord verso Riolo Terme fino ad immettersi sulla strada provinciale per Fontanelice; da qui prosegue in

direzione nord-est fino a oltre il cimitero di Prugno per proseguire lungo la strada vicinale in direzione nord-ovest verso Ca' Bosco fino ad incrociare il confine di provincia tra Bologna e Ravenna; segue, quindi in direzione nord-est il confine predetto fino alla località Ca' Fontana Vezzola, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

Le forme di allevamento devono essere a vaso Policonico e a Monocono.

La densità di impianto può variare tra un massimo di 200 piante per ettaro per gli oliveti con sestri di impianto di m 6 x 8, e un massimo di 550 piante per gli oliveti con sestri di impianto di m 6 x 3.

La produzione massima di olive/ha non può superare i Kg 5.000.

La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 5 novembre ed il 20 dicembre di ogni anno.

La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.

La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal Decreto Ministeriale n. 573 del 4/11/1993 relativo alle norme di attuazione della Legge 5/2/1992 n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta in un'unica soluzione.

Articolo 5

Modalità di oleificazione

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

La resa massima di olive in olio non può superare il 18 %.

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.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura non superiore a 27°C; ogni altro trattamento è vietato.

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i 4 giorni successivi alla raccolta.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

Colore: verde smeraldo con riflessi dorati;

Odore: di fruttato medio o forte con sensazione netta di erbe e/o ortaggi;

Sapore: di fruttato con leggera sensazione di amaro e leggera o media sensazione di piccante;

Acidità Massima totale espressa in Acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

Punteggio al Panel-test: ≥ 7 ;

N° di Perossidi: ≤ 13 Meq O_{2v}/Kg

K232: $\leq 2,00$;

K270: $\leq 1,60$;

Acido Linoleico: ≤ 8 %

Acido Oleico: ≥ 75 %

Intervallo valori rapporto Oleico/Linoleico: 10/20

Intervallo valori Campesterolo/Stigmasterolo: 1,7/14

Intervallo valori Campesterolo/Delta-5 Avenasterolo: 0,25/0,60.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

In ogni campagna oleicola il Consorzio di Tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata "Brisighella" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

E' in facoltà del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrizzazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

La designazione dell'olio alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal Decreto Ministeriale n. 573 del 4/11/1993 in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione 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, genuino.

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.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè 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.

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

Il nome della denominazione di origine controllata “Brisighella” 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.

I recipienti in cui è confezionato l'Olio ExtraVergine “Brisighella” ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro scuro delle seguenti quantità espresse in grammi o millilitri: 100, 250, 500, 750, 1000, 1500, 2000, 5000.

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