

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Brisighella»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996.

Richiedente

Consorzio olio DOP Brisighella
Via Strada, 2 – 48013 – Brisighella (RA)
Tel 0546/81103 – Fax 0546/81497
info@brisighelladop.it

Sintesi del disciplinare

Tipo di prodotto

Olio extra vergine di oliva
Classe 1.5 — Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

Caratteristiche del prodotto

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%.

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;

Le parole

« 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; »

Sono sostituite dalle parole

« Odore: fruttato di oliva da medio ad intenso (mediana >3) che si integra con la sensazione di carciofo e note di erba e pomodoro;

Sapore: fruttato di oliva da medio ad intenso (mediana >3) che si integra con sensazioni medio-intense (mediana >3) sia di amaro che di piccante;

Acidità Massima totale espressa in Acido oleico, in peso, minore o eguale a 0,3g/100g di olio; »

N° di Perossidi: ≤ 13 Meq O_{2v}/Kg

K232: ≤ 2,20;

Le parole

«K270: ≤ 1,60; »

Sono sostituite dalle parole

«K270: ≤ 0,20; »

Acido Linoleico: ≤ 8 %

Le parole

« Acido Oleico: ≥ 75 %; »

Sono sostituite dalle parole

« Acido Oleico: ≥ 73 %; »

Le parole

« Intervallo valori rapporto Oleico/Linoleico: 10/20
Intervallo valori Campesterolo/Stigmasterolo: 1,7/14
Intervallo valori Campesterolo/Delta-5 Avenasterolo: 0,25/0,60. »

Sono eliminate

Si aggiungono le parole

« Limite minimo contenuto in polifenoli: ≥ 200 ppm (mg tirosolo kg⁻¹ olio) con determinazione analitica in accordo con il metodo ufficiale "Determinazioni dei biofenoli nell'olio di oliva mediante HPLC" recepito dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI/T. 20/Doc. n. 29) »

Le parole

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

Sono eliminate

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.

Le parole

« È 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. »

Sono eliminate

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.

Zona geografica 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.

Metodo di ottenimento del prodotto

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 sistemi 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 sesti di impianto di m 6 x 8, e un massimo di 550 piante per gli oliveti con sesti di impianto di m 6 x 3.
La produzione massima di olive/ha non può superare i Kg 5.000.

Le parole

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

Sono sostituite dalle parole

« La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio di invaiatura e non deve protrarsi oltre il 20 dicembre di ogni campagna olivicola. »

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.

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.

Legame con la zona geografica

L'area geografica incide in modo determinante nella produzione di olive per la DOP Brisighella. Due sono i fattori fondamentali che consentono la vita agli ulivi in questa area:

1. L'ingresso nelle valli di correnti di aria calda dal quadrante sud (essendo il crinale appenninico più basso rispetto allo stesso nelle zone esterne all'area della DOP) spingono le nebbie generate nelle valli verso le zone di pianura esterne all'area DOP
2. L'area della DOP è attraversata da una catena gessosa "La Vena dei Gessi Romagnola" che per conformazione geopedologica esercita un'azione di accumulo di calore in estate che cede lentamente nel periodo freddo.

Questi fattori consentono la vita dell'ulivo ed in particolare delle cultivar autoctone come la Nostrana di Brisighella che produce l'olio che compone la DOP Brisighella per almeno il 90% del totale.

Questa varietà conferisce al prodotto delle caratteristiche uniche essendo una varietà autoctona che entra nella composizione finale dell'olio DOP Brisighella per almeno il 90%.

Gli olivicoltori dell'areale Brisighellese hanno trovato in tale varietà di olive quelle caratterizzazione che gli consente di presentare al consumatore un prodotto esclusivo.

Quindi la DOP Brisighella esiste con quelle caratteristiche grazie al forte legame fra il territorio di produzione e la cultivar di ulivo autoctona dominante (Nostrana di Brisighella) che nei secoli ha adattato i propri caratteri fenologici per la sopravvivenza in una zona olivicola ai limiti per la coltura dell'olivo.

Struttura di Controllo

Nome: Kiwa Cermet Italia SpA

Indirizzo: Via Cadriano n. 23 I-40057 Cadriano di Granarolo (BO)

Tel.: +39/051459311 Fax: +39/051763382

e-mail: infobologna@cermet.it

Designazione e presentazione

È vietata l'aggiunta alla denominazione di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

È 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.

È 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.

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.

Le parole

« 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. »

Sono sostituite dalle parole

« I recipienti in cui è confezionato l'Olio ExtraVergine "Brisighella" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro scuro o in metallo di capacità non superiore a litri 5. »

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

Si aggiungono le parole

« È possibile indicare in etichetta la dicitura relativa al claim salutistico "i polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo" – "l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva" (per oli che contengono almeno 5 mg di idrossitirosole e suoi derivati per 20 grammi di olio).oltre 28 mm. »