



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "COLLINA DI BRINDISI" A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.

### Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi" è riservata all'olio di oliva 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)

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi" devono essere prodotte nel territorio della provincia di Brindisi idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende, in provincia di Brindisi, 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 "Collina di Brindisi", riportata in cartografia 1:25.000, è così 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.



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

## Art. 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.

L'areale di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva "Collina di Brindisi" corrisponde all'ultimo tratto orientale dell'altopiano calcareo delle Murge, che degrada rapidamente a Nord-Est verso la fascia costiera, ed a Sud discende gradatamente verso la pianura Messapica, fra le province di Brindisi e Lecce.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, posti entro un limite altimetrico fino a 413 m.l.m., sono classificabili come calcarei, bianchi cristallini, del Cretaceo (Terre Rosse), ad eccezione della fascia costiera, caratterizzata da tufo calcareo con argille intercalate, del Pleistocene.

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

In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento con sesti di impianto compresi tra mt 5x5 e mt 14x14, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 450 piante per ettaro.

La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata.

La produzione massima di olive/Ha non può superare i Kg 15.000 negli oliveti specializzati.

La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo relativo alla fase fenologica di invaiatura delle drupe e comunque entro il termine stabilito al punto 2 dell'art. 9 del D.M. 4 novembre 1993, n. 573, relativo alle norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169.



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.

La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal D.M. del 4 novembre 1993, n. 573, entro il termine massimo previsto per la raccolta in unica soluzione.

## Art.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 25%.

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 ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

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:

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio;
- sapore: di fruttato leggera percezione di amaro e piccante;
- punteggio al Panel test  $\geq 6,5$
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,8 per 100 grammi di olio.
- numero di perossidi  $\leq 14$  MeqO<sub>2</sub>/Kg.;
- K 232:  $\leq 2,40$
- K 270  $\leq 0,160$
- acido linolenico  $\leq 0,80\%$
- acido linoleico  $\leq 11\%$



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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 extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

E' in facoltà del Ministro 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 D.M. 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

## Art.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 particolar 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



# Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

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.

I recipienti in cui è 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 capacità non superiore a litri 5.

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

## RELAZIONE TECNICA E STORICA SULLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLINA DI BRINDISI"

La Denominazione "Collina di Brindisi", comprende gli oli ottenuti dalle olive coltivate e trasformate negli 8 Comuni Nord della Provincia di Brindisi, laddove la Pianura cede il passo al sassosi terreni dell'Altopiano.

Tali olii hanno una lunga tradizione negli usi dei consumatori sia locali che nazionali. D'altro canto, la coltivazione dell'olivo, in queste zone, si perde nella notte dei tempi.

I primi documenti, a tal proposito, ci pervengono da Atti Notarili, risalenti al secolo 12', intercorrenti nelle compravendite di olio d'oliva, ma è palese che la costituzione degli oliveti risale ad epoca precedente.

Come ci testimoniano infatti, Dino Ciccarese ed i suoi collaboratori del C.R.S.E.C. di Ostuni, ne « "L'ulivo ed il trappeto" - Riscatto di una civiltà nella lezione della Storia », ("Una coltura contrastata. Sviluppo e contraddizioni dell'olivicoltura medioevale" Raffaele Licinio, pag. 14-15; Schena Editore), il ruolo che assunse l'olio d'oliva sin dal Medioevo, fu quello di pregiata forma alternativa di valuta di scambio: era talmente prezioso disporre di tale dorata prelibatezza, che veniva utilizzata per l'acquisto di capi di bestiame od altri rari generi occorrenti alle famiglie del tempo.

La varietà predominante in questi territori fu già da Plinio denominata Olea Iapygia, oggi più comunemente chiamata "Ogliarola" o "Chiarita" per l'alta resa in olio da essa estraibile: già in età Normanna, nel Medioevo, da 100 Kg. di olive era possibile otteneme 17-20 di olio.

La grande diffusione di questa varietà si deve alla sua elevata rusticità: è la più incline ad adattarsi sia al suoli dell'altopiano calcareo della fascia interna che a quelli della fascia costiera, contraddistinti da terreni tufacei intercalati da zone argillose.

Il clima, caratterizzato da estati caldo-aride ed inverni miti e piovosi, con temperatura media annuale di 16° C, e scarsa idrografia superficiale, con 589 mm di pioggia annui, ha operato un'ulteriore naturale selezione a favore della varietà di Plinio, ed ancora oggi è possibile scorgere, soprattutto in Fasano ed Ostuni, quelli oliveti

cresciuti nel cuore dei secoli precedenti.

Tali oliveti secolari, s'alternano, nel paesaggio, con quelli più "giovani", ma sono ben lungi dall'essere solo un piacevole orpello paesaggistico: sono in grado, infatti, di produrre un olio dal gusto raffinato e delicato, tipico della "collina di Brindisi".

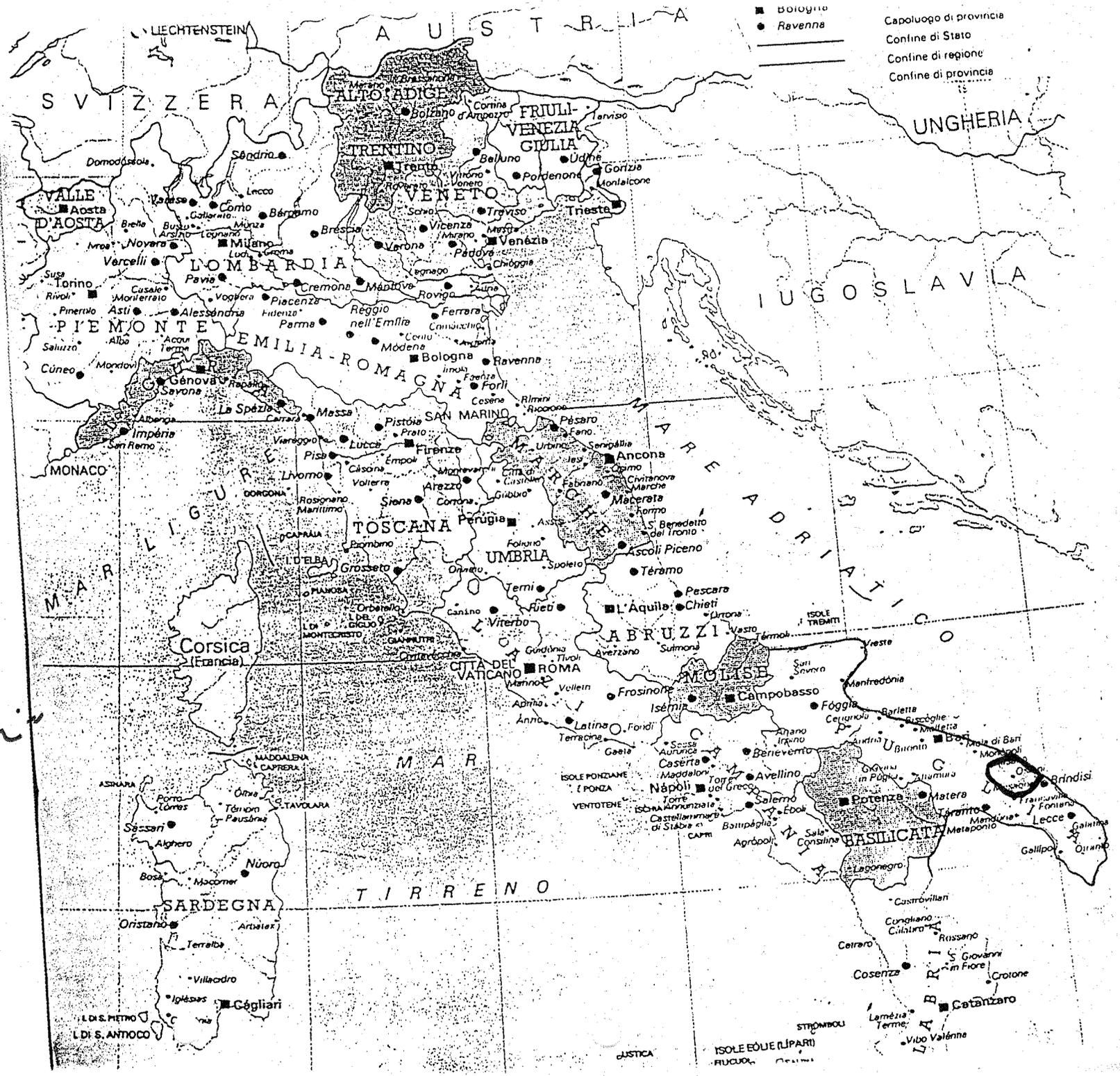
I giovani oliveti, ricalcano l'impronta dei tradizionali predecessori: piante di notevole altezza e con ampio diametro della chioma, allevate "a vaso" con branche che si elevano al cielo e si diramano sino ai rametti annuali fruttiferi.

Le piccole drupe della varietà Ogliarola (1,80 gr./l'una), portate da lunghi peduncoli penduli, sono a maturazione scalare, cosicché l'invasatura può avere inizio da ottobre e protrarsi fino a tutto dicembre condizionando la seguente raccolta.

L'olio ottenuto da tali olive è ricco di oleina, dolce, resistente all'irrancidimento. Sono proprio queste caratteristiche (il notevole contenuto in oleina, e la sua dolcezza) che inducono taluni a qualificare come "denso", il suo gusto preminente: esso infatti ben si presta ad essere ulteriormente caratterizzato da altre varietà presenti in misura minore nel territorio, senza che ne vengano stravolte le peculiarità organolettiche.

La denominazione "Collina di Brindisi" è il nome che indica un olio conosciuto dai consumatori locali e nazionali da secoli, il cui gusto è una parsimoniosa unione di varie caratteristiche organolettiche: una spiccata intensità di fruttato, in cui si distinguono una leggera sensazione di amaro, una, altrettanto delicata, di foglia erba e simili, una punta di dolce ed una di piccante.

Le caratteristiche chimico-fisico, oltre quelle organolettiche, dell'olio della varietà Ogliarola, permettono, a tavola, di condire in modo sano e completo i pasti.



COVINA DI BRINDISI