



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

**Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta  
dell'olio extravergine di oliva  
"BRUZIO"**

**Art.1 (denominazione)**

La denominazione di origine protetta "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 protetta "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 protetta "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 protetta "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 protetta "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti 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 della provincia 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, Cerchiaria 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, S. Martino di Finita, S. 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 protetta "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 protetta "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 protetta "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 protetta "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide" comprende, in provincia di Cosenza, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cassano allo Jonio, Cerchiaria 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 e 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. E' consentita una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro.

2. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "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 d'oliva a denominazione di origine protetta "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 d'oliva a denominazione di origine protetta "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 d'oliva a denominazione di origine protetta "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 "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 protetta "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 "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 protetta "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 "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 protetta "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 "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 protetta "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide" non può superare Kg 10.000 per ettaro per 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 purché 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 DM 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 protetta "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 protetta "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Valle Crati" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art.3.
- 1b) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Colline Joniche Presilane" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art.3.
- 1c) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 5 dell'art.3.
2. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva 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 protetta.

#### **Art. 6 (caratteristiche al consumo)**

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "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:  $\leq 10$
  - K232  $\leq 2,0$
  - K270  $\leq 0,20$
  - acido linoleico  $\leq 8\%$
  - polifenoli totali  $\geq 200$  ppm
2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "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:  $\leq 12$
  - K232  $\leq 2,0$
  - K270  $\leq 0,20$
  - acido linoleico  $\leq 9\%$
  - polifenoli totali  $\geq 200$  ppm
3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "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: < = 14
  - K232 < = 2,2
  - K270 < = 0,20
  - acido linoleico < = 11%
  - polifenoli totali > = 150 ppm
4. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "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: > = 6,5
  - numero perossidi: < = 10
  - K232 < = 2,2
  - K270 < = 0,20
  - acido linoleico < = 13 %
  - polifenoli totali > =150 ppm
5. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa UE
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. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopra riportati.
8. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dai DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

#### **Art.7 (designazione e presentazione)**

1. Alla denominazione di origine protetta 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 purché 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 protetta 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 dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta "Bruzio".
6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 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 protetta di cui all'art.1.
7. Il nome della denominazione di origine protetta 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. Le monodosi fino a 50 ml potranno essere immesse al consumo anche in bottigliette prodotte in qualsiasi altro materiale ad uso alimentare.
9. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

#### COMPLEMENTI DI INFORMAZIONE SULLE CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E LEGAME GEOGRAFICO DELLA D.O.P "BRUZIO"

La D.O.P. "Bruzio" interessa il territorio olivicolo compreso nella provincia di Cosenza ed identificato con le aree nord- est della Calabria che si affacciano sul mar Ionio, che anticamente facevano parte della Calabria citeriore (Calabria Citra) e oggi sono comprese nella provincia di Cosenza e nella nuova provincia di Crotona. Tale zona dista più di 200 km. dalla zona interessata alla D.O.P. "Laconia" e differisce sia per aspetti agronomici che pedologici. Nella zona della D.O.P. "Bruzio" le varietà predominanti sono: "Cassanese" o "Grossa di Cassano", "Dolce di Rossano" e, nella fascia - prepollinica, la "Tondina". Le differenti cultivar e le differenti condizioni pedoclimatiche determinano differenti caratteristiche qualitative ed organolettiche nelle produzioni oleicole delle due zone, come testimoniano anche gli studi condotti dall'Istituto sperimentale per l'olivicoltura di Cosenza e dall'Università di Bari. Inoltre a causa della conformazione geografica della Calabria, l'accentuata orografia percorsa da colline e montagne nella direzione nord-sud e l'assenza di idonee strade carrabili sono sempre esistiti debolissimi legami tra le popolazioni delle due zone, che si differenziano anche per culture e tradizioni diverse tra loro. I terreni della D.O.P. "Bruzio" sono originari del Miocene medio, ed inferiore; al quaternario più recente si riferiscono gli enormi conoidi di deiezione formati dai materiali che i vari corsi d'acqua hanno depositato presso la costa. Un esempio del materiale trasportato dai corsi d'acqua verso la costa è rappresentato dai depositi della Piana di Sibari, confermati dagli scavi condotti per rintracciare i resti dell'antica Sibari, che si troverebbe sepolta sotto circa dodici metri di alluvione recata dal torrente Coscile. Gli oliveti più rappresentativi della zona si trovano nella fascia collinare prospiciente il mare Ionio. Qui i suoli presentano una reazione sub-alcina e sono poveri di anidride fosforica assimilabile, discretamente ricchi di potassio scambiabile e poveri di azoto. I terreni sono in genere di medio impasto, profondi e freschi nelle zone più basse mentre sono tendenzialmente argillosi in quelle collinari. Il clima è quello mediterraneo, mite nella fascia costiera e leggermente più freddo nella zona interna. Nel corso dei secoli si sono selezionate cultivar autoctone legate strettamente alla esposizione dei terreni e all'ambiente pedoclimatico: nella fascia prepollinica si è diffusa la "Tondina" o "Roggianese", mentre intorno a Rossano e nella zona della provincia di Crotona si è consolidata la "Dolce di Rossano", mentre nella zona di Cassano Ionio si è affermata la cultivar "Cassanese" o "Dolce di Cassano". L'olio prodotto da queste cultivar ha evidenziato delle caratteristiche qualitative ed organolettiche eccellenti, sostanzialmente omogenee nelle varie zone.