Ministero per le Politiche Agricole

DISCIPLINARE PER LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA – OLIO ESSENZIALE"

Art.1

La denominazione di origine protetta "Bergamotto di Reggio Calabria – olio essenziale" è riservata all'olio essenziale di bergamotto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

La denominazione di origine protetta " Bergamotto di Reggio Calabria – olio essenziale" è riservata esclusivamente all'olio essenziale estratto con il metodo cold pressed dal frutto Citrus Bergamia Risso nelle varietà Femminello, Castagnaro e Fantastico, prodotti negli impianti iscritti nel corrispondente albo dei bergamotteti che sarà tenuto presso l'organismo di controllo.

Art.3

La zona di produzione della denominazione di origine protetta "Bergamotto di Reggio Calabria – olio essenziale", comprende l'area vocata della provincia di Regione Calabria, comprendente i seguenti comuni: Scilla, Villa San Giovanni, Campo Calabro, Fiumara, Calanna, Reggio Calabria, Motta San Giovanni, Montebello, Melito Porto Salvo, Condofuri, Roghudi, San Lorenzo, Bova, Bova Marina, Palizzi, Brancaleone, Staiti, Bruzzano, Ferruzzano, Africo, Casignana, Bianco, Sant'Agata del Bianco, Caraffa del Bianco, San Luca, Careri, Bovalino, Platì, Benestare, Ardore, Portigliola, Grotteria, Sant'Ilario dello Ionio, Locri, Gerace, Siderno, Marina di Gioiosa Ionica, Gioiosa Ionica, Roccella Ionica, Caulonia, Stignano, Riace, Camini, Stilo, Monasterace.

Art.4

Le condizioni ambientali e di coltura del "Bergamotto di Reggio Calabria – olio essenziale" destinato alla produzione dell'olio essenziale devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche di qualità.
La densità di impianto non può superare le 450 piante per ettaro.
Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato, atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo delle piante, oltre ad una normale aerazione e soleggiamento delle stesse.
Il portainnesto adoperato è il Melangolo o arancio amaro.

Centro di Riproduzione e Stampa

Ministero per le Politiche Agricole

La raccolta dei frutti è manuale o meccanizzata su frutti che presentano una colorazione virante dal verde al giallo e deve comunque essere effettuata con modalità atte a non ledere l'integrità della buccia. I frutti raccolti debbono essere posti in recipienti idonei per il trasporto alle industrie di trasformazione.
La lavorazione deve rispettare la maturità tecnologica dei frutti.
L'estrazione dell'olio essenziale deve essere effettuata a freddo con macchine pelatrici utilizzando unicamente acqua in pressione e nebulizzata. La separazione dell'emulsione acqua - olio deve essere effettuata mediante centrifugazione.
La resa in olio essenziale deve essere compresa tra 350 e 750 grammi per quintale di frutti.
La produzione unitaria massima consentita di Bergamotto per le varietà indicate nel presente disciplinare è di q.li 400 per ettaro.

Art.5

All'atto dell'immissione al consumo il "Bergamotto di Reggio Calabria – olio essenziale" deve rispondere alle seguenti caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche definite dalle norme I.S.O.:
aspetto: liquido, mobile, limpido talvolta con deposito solido;
colore: da verde a giallo verdastro;
odore: caratteristico, gradevole, fresco, richiamante quello del pericarpo del Bergamotto;
densità relativa a 20°C: 0,876 - 0,884;
indice di refrazione: 1,4640 - 1,4680;
potere rotatorio a 20 °C: +8 / +30°;
residuo all'evaporazione %: 4,5 - 6,5;
indice di acidità: 2;
indice di esteri: 86 - 129;
CD (100 mg/100 ml di etanolo 95% v/v.): 0,76 – 1,00;
punto B: circa 278 mm;
punto D: circa 312 mm;
punto A: circa 365 mm;
solubilità: non deve essere necessario utilizzare più di un volume di etanolo 85% (v/v) a 20 °C per ottenere una soluzione limpida con un volume di olio essenziale;
analisi strumentali: gas-cromatografia (GC), High Performance Liquid Chromatography (H P L C).

Art.6

Il " Bergamotto di Reggio Calabria – olio essenziale" è commercializzato con il logo della denominazione di origine protetta (All. A).
Esso viene raccolto in contenitori di acciaio inox della capacità di 1-2-3-4 tons e successivamente messo in commercio in fusti, con all'interno una speciale patina atossica e antiacida, di Kg 25-50-100-180.
Inoltre può essere commercializzato in contenitori di vetro.

Centro di Riproduzione e Stampa

Ministero per le Politiche Agricole

Sui contenitori deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta la denominazione "Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale".
E' consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, a ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, peso lordo all'origine.

Nel logo simbolo visivo sono stati utilizzati i riferimenti colorimetrici:

1) logo di forma rotondeggiante raffigurante il Bergamotto con alla sommità due foglie con picciolo stilizzate con scritta concentrica lungo la sua circonferenza in italiano: "Bergamotto di Reggio Calabria Olio Essenziale". Nella parte centrale del logo viene raffigurata la forma geografica della Regione Calabria, con la zona di produzione della provincia di Reggio Calabria in evidenza e la città di Reggio Calabria indicata con un puntino rosso e scritta in bianco. All'interno della Regione Calabria in alto trovasi la scritta D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta).
2) Il logo frutto di Bergamotto è una immagine in quadricromia composta da: 1% di Cyan – 29% di Magenta – 80% di giallo. Le foglie sono composte da picciolo, contorno e lina centrale in nero 100%, l'interno delle foglie stesse da 100% cyan e 100% giallo. La regione Calabria è delimitata da una linea in nero 100% con all'interno dello sfondo di 19% di magenta e 100% giallo. Il puntino rosso raffigurante l'indicazione della città di Reggio Calabria è in rosso composto da 100% magenta e 100% giallo. La scritta concentrica "BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA OLIO ESSENZIALE" è composta in verde 100% cyan e 100% giallo. La scritta D.O.P. è in nero 100%. La scritta Reggio Calabria è in bianco.

Centro di Riproduzione e Stampa

Allegato A

