DOSSIER N. 74

ELENCO DOCUMENTI

1- SCHEDA RIEPILOGATIVA;

2- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE;

3- RELAZIONE TECNICA E STORICA;

4- CARTOGRAFIA.

MODULARIO
R.A.A.F. 93

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "BRUZIO".

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "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 controllata "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 controllata "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 controllata "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 controllata "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 sottoelencati 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 dui oliva a denominazione di origine controllata " 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 controllata " 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 controllata " 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 controllata " Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Sibaritide" comprende, in provincia di Cosenza, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cassano allo Jonio, Cerchiara 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 esssere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed 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 sesti 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 controllata "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 effettua secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

2a) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "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 effettua secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

2b) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "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 effettua secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

2c) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "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 effettua 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'invaiatura 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 controllata "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'invaiatura 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 controllata "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'invaiatura 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 controllata "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'invaiatura 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 controllata "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 purchè 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 denominazionme di origine controllata "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 controllata "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 controllata "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 controllata "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 controllata.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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: >= 6,5
- numero perossidi: <= 10
- K232 <= 2,0
- K270 <= 0,20
- acido linoleico <= 8%
- polifenoli totali >= 200ppm

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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: >= 6,5
- numero perossidi: <= 12
- K232 <= 2,0
- K270 <= 0,20
- acido linoleico <= 9%
- polifenoli totali >=200ppm

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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: >= 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 controllata "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 U.E..

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 Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopraripportati.

8) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimicofisici ed organolettici.

Art.7 (designazione e presentazione)

1) Alla denominazione di origine controllata 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 purchè 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, nonchè 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 controllata 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 controllata "Bruzio".

6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del SM 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 controllata di cui all'art.1.

7) Il nome della denominazione di origine controllata 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.

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

RELAZIONE TECNICA E STORICA DELLA DENOMINNAZIONE DI ORIGINE CONTROLLA "BRUZIO".

La coltivazione dell'olivo nella provincia di Cosenza risale a 1000 anni avanti Cristo. La pianta è stata introdotta per la prima volta dai Greci.

Tale coltura ha subito nel corso dei secoli una notevole espansione fino a diventare una coltura di rilevante importanza per l'economia della provincia. Questa pianta per le sue caratteristiche di adattamento ha consentito di valorizzare vaste aree poco adatte ad ospitare altre colture.

Il crescente consumo di olio di oliva a scopo alimentare da parte delle popolazioni del Nord Italia ha consentito nell'ultimo secolo un incremento della coltivazione.

L'areale olivicolo della provincia di Cosenza rappresenta per le sue peculiari caratteristiche uno dei comparti produttivi di maggiore importanza dal punto di vista sia economico che sociale.

La superficie olivicola si estende su 56.000 Ha interessando circa 23.000 aziende occupando stagionalmente circa 40.000 unità. La produzione di olive si aggira intorno ai 2.000.000 di q.li, che vengono trasformate dai 420 frantoi presenti nella provincia. Tale coltura rappresenta oltre il 30% della Plv.

L'esigenza di promuovere il miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni oleicole di questa area nasce dall'esigenza di dare il giusto risalto commerciale alle produzioni di pregio di queste zone.

Geograficamente le aree comprese nella denominazione di origine controllata "Bruzio" riguardano quattro areali della provincia di Cosenza ognuno dei quali si presenta omogenea per condizioni ecopedologiche e varietali.

1- L'area indicata con la menzione geografica "Fascia Prepollinica" è compresa nei confini amministrativi del comuni di:

Frascineto, Castrovillari, S. Basile, Saracena, Lungro, Firmo, Acquaformosa, Altomonte, Spezzano Albanese, S. Lorenzo del Vallo, Terranova da Sibari, Roggiano Gravina,

Tarsia, S. Marco Argentano.

L'area si estende dai piedi della catena Pollinica verso Sud, ed è delimitata ad Ovest dalla catena Appenninica, a Sud dal fiume Crati, ad Est dalla Piana di Sibari.

L'orografia dell'intero comprensorio in esame comprende una serie di colline con pendenze lievi e buoni tratti di pianura.

Per la sua particolare configurazione l'areale può essere distinto in un sistema di altopiani e in una fascia longitudinale più acclive.

L'areale di diffusione di questa coltura varia dalle quote più basse di 100 m. a quelle più alte di 600 m. s.l.m.

I terreni del comprensorio sono in genere di medio impasto, profondi e freschi, nei quali sono ampiamente rappresentati i conglomerati di sabbia del quaternario e del pliocene.

Dal punto di vista geologico la zona pianeggiante è formata prevalentemente da terreni alloctoni, con prevalenza di argille miste ad arenarie, limo, ghiaia e conglomerati di varia natura; alle altimetrie più elevate si riscontrano graniti e dioriti.

Nell'insieme è possibile affermare, che i terreni del comprensorio si caratterizzano per la tessitura tendenzialmente sciolta, per il pH più o meno acido, per la scarsa dotazione in azoto e fosforo, mentre si presentano ben dotati di potassio.

Il clima del territorio è tipico dell'area Mediterranea con periodi di aridità nella stagione estiva, sia nella zona valliva che nella zona collinare, e pioggie concentrate per lo più nel periodo autunno-inverno.

Nel territorio, date le caratteristiche orografiche, il clima può considerarsi uniforme per tutta l'area. Le pioggie sono maggiormente concentrate nel periodo invernale durante il quale si verifica il 70-80% degli eventi pluviometrici; mediamente ogni anno si registrano 850 mm. di pioggia.

L'olivicoltura rappresenta il principale comparto produttivo dell'area, difatti, essa riveste un ruolo preminente nell'economia della zona.

In mancanza di possibilità alternative di guadagno l'olivicoltura rappresenta un comparto che sostiene buona parte della popolazione residente della zona.

La dislocazione dell'area olivetata interessa quasi tutta la zona collinare e una piccola parte della pianura.

In linea generale, la ripartizione della superficie olivicola si delinea con l'ambiente climatico e con le condizioni del terreno nonchè con la morfologia del terreno stesso.

Riguardo alle varietà di olivo coltivale, le cultivars più diffuse sono la Roggianese, la Carolea e la Grossa di Cassano o Cassanese.

Sul territorio in esame operano circa 70 frantoi, dei quali alcuni a livello aziendale. Per lo piú questi frantoi sono del tipo tradizionale. negli ultimi anni c'è stata l'introduzione di nuovi impianti con attrezzature che lavorano a ciclo continuo.

2- L'area indicata con la menzione geografica "Valle Crati" è compresa nei confini amministrativi dei comuni:

S.Sofia d'Epiro, Cervicati, Mongrassano, Castello, Cerzeto, S. Martino di Finita, Rota Greca, Lattarico, Montalto Uffugo, S. Vincenzo la Costa, Rende.

L'area si estende sulla sponda destra e sinistra del fiume Crati, è delimitata ad Ovest dalla catena Appenninica del Monte Luta, a Est dal promontorio dell'altopiano Silano.

L'intero comprensorio in esame comprende una superficie territoriale di oltre 8.000 Ha, la sua orografia comprende una serie di colline con pendenze più o meno accentuate e qualche tratto di pianura in prossimità delle sponde del Fiume Crati.

Per la sua particolare configurazione l'areale può essere distinto in una serie di appezzamenti a pendenza variabile con la maggiore acclività nella fascia più in alto.

Le quote medie di altezza s.l.m. variano dalle quote più basse di 250 m. a quelle pedemontane più alte di 700 m.

I terreni del comprensorio sono in genere di medio impasto, profondi e freschi, quelli vallivi, mentre più

argillosi e a volte poco profondi quelli di media collina. Sono presenti conglomerati di sabbia del quaternario e del pliocene.

Dal punto di vista geologico la zona pianeggiante è formata prevalentemente da terreni alloctoni, con prevalenza di argille miste ad arenarie, limo, ghiaia e conglomerati di varia natura; alle altimetrie più elevate si riscontrano graniti e dioriti.

Nell'insieme è possibile affermare che i terreni del comprensorio si caratterizzano per la tessitura tendenzialmente sciolta, per il pH più o meno acido, per la scarsa dotazione in azoto e fosforo, mentre si presentano ben dotati di potassio; tutti gli altri parametri rientrano nella norma.

Il clima del territorio è tipico dell'area Mediterranea con periodi di siccità nella stagione estiva, molto più accentuata nella zona valliva rispetto alla zona collinare, e pioggie concentrate per lo più nel periodo autunno-inverno.

Nel territorio, date le caratteristiche orografiche, il clima può considerarsi uniforme per tutta l'area. Le piogge sono maggiormente concentrate nel
periodo invernale durante il quale si verifica il 70-80% degli eventi pluviometrici; mediamente ogni anno si registrano dagli 700 al 1300 mm. di pioggia.

L'olivicoltura rappresenta uno dei principali comparti produttivi dell'area, difatti, essa riveste un ruolo preminente nell'economia della zona.

Per le poche possibilità alternative di guadagno l'olivicoltura rappresenta un comparto che sostiene in gran parte la popolazione residente.

Gli oliveti, costituiti per lo più da piante secolari, ad esclusione dei nuovi impianti che si sono sviluppati negli ultimi tempi, sono per lo più situati in altipiani o in aree collinari dove sono coltivati in coltura specializzata.

Riguardo alle varietà di olivo coltivate le cultivars tradizionali più diffuse sono la Carolea la Tondina e la Dolce di Rossano.

Sul territorio in esame operano circa 50 frantoi, dei quali alcuni a livello aziendale. Per lo più questi frantoi

sono del tipo tradizionale. Negli ultimi tempi c'è stata l'introduzione di nuovi impiantì con attrezzature che lavorano a ciclo continuo.

3- L'area indicata con la menzione geografica "Colline Presilane" è compresa nel confini amministralivi dei comuni di:

Corigliano Calabro, S. Zametrio Corone, Vaccarizzo Albanese, S. Cosmo Albanese, S. Giorgio Albanese, Rossano, Paludi, Crosia, Mirto, Calopezzati, Cropalati, Caloveto, Pietrapaola, Mandatoriccio, Scala Coeli, Cariati, Terravecchia.

L'area si estende dalla foce del fiume Crati a Nord, è delimitata ad Ovest dalla catena dell'Altopiano Silano, ad Est dal litorale ionico, a Sud dal fiume Neto.

L'intero comprensorio in esame comprende una superficie territoriale di oltre 13.000 Ha, la sua orografia comprende una serie di colline con pendenze più o meno accentuate nell'area interna, ed una parte pianeggiante lungo il litorale Jonico.

Le quote medie di altezza s.l.0. variano dalle quote più basse di 50 m. a quelle pedemontane più alte di 600 m.

I terreni del comprensorio sono in genere di medio impasto, profondi e freschi nelle zone più basse mentre sono tendenzialmente argillosi in quelle collinari.

Dal punto di vista geologico la zona pianeggiante è formata prevalentemente da terreni alloctoni, con prevalenza di argilla mista ad arenarie, limo, ghiaia e conglomerati di varia natura; alle altimetrie più elevate si riscontrano graniti e díoriti.

Il clima del territorio è tipico dell'area Mediterranea con periodi di aridità nella stagione estiva, sia nella zona valliva che nella zona collinare, e pioggie concentrate per lo più nel periodo autunno-inverno.

Nel territorio, date le caratteristiche orografiche, il clima può considerarsi mite nella fascia litoranea e leggermente più freddo nella fascia interna. Le pioggie come detto in precedenza sono maggiormente concentrate nel periodo invernale ; mediamenee ogni anno si registrano dal 600 ai 1000 mm. di pioggia.

L'olivicoltura rappresenta il principale comparto

produttivo dell'area, difatti, essa riveste un ruolo preminente nell'economia della zona.

4- L'area indicata con la menzione geografica "Sibaritide" i compresa nei confini amministrativi dei comuni di:

Plataci, Cerchiara di Calabria, Villapiana, Civita, Francavilla Marittima, Cassano allo Jonio.

L'area si estende dai piedi della catena Pollinica verso Nord-Est ed è delimitata ad Est dal litorale jonico ad Ovest dalla catena Pollinica, a Nord dall'Alto Jonio, a Sud dal fiume Crati.

L'orografia del comprensorio in esame comprende una serie di colline nella parte interna situata ai piedi del Pollino, fino ad arrivare alla parte pianeggiante tipica della Sibaritide.

L'areale di diffusione dell'olivo varia dalle quote più basse di 100 m. a quelle più alte di 600 m. s.l.m..

I terreni del comprensorio sono generalrnerite di medio impasto, profondi e freschi, soltanto verso le quote più basse si trovano terreni tendenti all'argilloso.

La varietà più diffusa nell'area è la Cassanese o Grossa di Cassano, anche se in alcuni microareali si riscontrano diverse varietà come Tondina, Mafra, Santomauro, S. Agostino, Nostrana.

COMPLEMENTI DI INFORMAZIONE SULLE CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E LEGAME GEOGRAFICO DELLE D.O.P. CONTIGUE "LACONIA" e "BRUZIO"B.

1-D.O.P. "LACONIA".

La D.O.P. "Laconia" interessa il territorio olivicolo ricadente nei comuni della Piana di Lametia che si affacciano sul mar Tirreno che anticamente facevano parte della Calabria ulteriore (Calabria Ultra) e che oggi sono compresi nella provincia di Catanzaro e solo due di essi ricadono nella nuova provincia di Vibo Valentia. La zona geografica della D.O.P. "Laconia" (Piana di Lametia) è un'area ben caratterizzata sia sotto il profilo geologico che pedoclimatico, ove nel corso dei secoli si è connatuarta una olivicoltura basata sulla selezione naturale di una cultivar autoctona, la "Carolea" o "Nicastrese" (dalla città di Nicastro, oggi frazione di Lametia Terme) che attualmente rappresenta il 90% delle cultivar coltivate in zona e che, solo in quest'ambiente estrinseca in pieno le sue eccellenti caratteristiche qualitative ed organolettiche. L'origine dei terreni della zona in questione si ascrive al periodo Pliocenico, anche se non mancano depositi sabbiosi conglomerati del Pleistocene medio e superiore che si sono sedimentati sulla roccia madre. I terreni affioranti sono costituiti quasi esclusivamente da depositi continentali di origine alluvionale, favorita dalla orografia della zona, ed eolica. La tessitura dei terreni è di tipo sabbioso o di medio impasto con scheletro scarso e rappresentato da minuti frammenti di quarzo, feldspato, di anfibolo, ecc.. Tali suoli sono assai permeabili sciolti e ben lavorati. Il clima è quello tipico delle coste meridionali della Calabria: mite d'inverno e temperato. La tradizione sulla produzione e sulla commercializzazione dell'olio "Laconia" nella zona in questione è documentata dal materiale contenuto nella relazione allegata al dossier.

2-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 Crotone. 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'accidentata 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 coni 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-alcalina 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 Crotone 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.

Principali caratteristiche differenziali

	Bruzio	Laconia
territorio	territorio in provincia di Cosenza compreso nelle aree nord-est della Calabria rivolte al mar Ionio	zona relativa ai comuni della Piana di Lametia che si affaccia sul mar Tirreno.
clima	mediterraneo	temperato
giacitura	prevalentemente collinare	pianeggiante e pedo collinare
varietà	cassanese, dolce di Rossano, tondina	carolea
tradizione	assai diffusa e oggetto di rilevanti studi ed affermazioni commerciali	rinomata per l'ampiezza e qualità della produzione riconosciuta anche da studi di Istituti scientifici


Novara
Milano
Vercelli
LOMBARDIA
Torino
Pavia
Brescia
Verona
Padova
Trieste
Asti
Alessandria
Cremona
Mantova
Rovigo
Piacenza
PIEMONTE
Parma
Reggio nell'Emilia
Ferrara
EMILIA-ROMAGNA
Modena
Bologna
Ravenna
Cuneo
Genova
Savona
Forlì
La Spezia
Massa
Imperia
SAN MARINO
Pesaro
MONACO
Lucca
Pistoia
Pisa
Firenze
Livorno
Ancona
Arezzo
Siena
Macerata
TOSCANA
Perugia
MARCHE
Grosseto
UMBRIA
Ascoli Piceno
Teramo
Terni
Viterbo
Rieti
Pescara
L'Aquila
Chieti
Corsica
(Francia)
ABRUZZI
CITTÀ DEL VATICANO
ROMA
LAZIO
MOLISE
Frosinone
Isernia
Campobasso
Latina
Foggia
MAR
Caserta
Benevento
Bari
Napoli
Avellino
Salerno
Potenza
Matera
Brindisi
Taranto
Lecce
BASILICATA
Sassari
Nuoro
SARDEGNA
TIRRENO
Oristano
Cagliari
Cosenza
Catanzaro
Trapani
Palermo
Messina
Reggio di Calabria
SICILIA
Caltanissetta
Enna
Catania
Agrigento
Siracusa
Ragusa
MAR MEDITERRANEO
MAR IONIO
MAR LIGURE
MARE ADRIATICO
IUGOSLAVIA
FRANCIA
ALGERIA

" BRUZIO "