

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 a denominazione di origine controllata «Valli Trapanesi» da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

È 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.

#### 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.

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 di cui all'art. 3.

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 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 oleicola 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.

Il nome della denominazione di origine controllata «Valli Trapanesi» 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 di oliva extravergine «Valli Trapanesi» ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

98A9233

DECRETO 29 settembre 1998.

**Approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Collina di Brindisi».**

#### IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169, relativa alla disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della citata legge;

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio concernente la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Collina di Brindisi», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92, in quanto denominazione consacrata dall'uso e preesistente l'entrata in vigore della normativa comunitaria di settore;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, sopracitata prevede che il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste anche per dare adeguata informazione agli interessati;

Vista la proposta del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Collina di Brindisi», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 133 del 9 giugno 1995;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143 che istituisce il Ministero per le politiche agricole in qualità di centro di riferimento degli interessi nazionali in materia di politiche agricole, forestali e agroalimentari con particolare riguardo alla attribuzione di compiti di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari;

Considerato che la denominazione di origine protetta «Collina di Brindisi» per l'olio extravergine di oliva è stata registrata ai sensi del richiamato regolamento della Commissione n. 1263 del 1° luglio 1996, nel quadro della procedura semplificata dell'art. 17, Reg. (CEE) 2081/92, e che tale procedura non prevede la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea;

Ritenuto che, in considerazione di quanto esposto, sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata per l'olio extravergine di oliva «Collina di Brindisi» affinché le disposizioni, contenute nel disciplinare di produzione approvato in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione *erga-omnes*, sul territorio italiano;

Decreta:

*Articolo unico*

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Collina di Brindisi», registrata in sede comunitaria, nell'ambito delle «Denominazioni di origine protetta» dell'Unione europea, riservata all'olio extravergine di oliva, con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione dell'Unione europea, è riportato in allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante.

I produttori che intendano porre in commercio l'olio extravergine di oliva con la denominazione di origine controllata «Collina di Brindisi» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, anche la menzione «Denominazione di origine

protetta» in conformità dell'art. 8 del regolamento (CEE) 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 settembre 1998

*Il Ministro:* PINTO

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «COLLINA DI BRINDISI» A DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA.**

**Art. 1.**

*Denominazione*

La denominazione di origine controllata «Collina di Brindisi», è riservata all'olio di olivo 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.

**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 provincie 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 classifi-

cati come calcarei, bianchi cristallini, del Cretaceo (Terre Rosse), ad eccezione della fascia costiera, caratterizzata da tufo calcareo con argille intercalate, del Pleistocene.

I sestri 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 sestri di impianto compresi tra mt 5 x 5 e mt 14 x 14, 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 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 decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, relativo alle norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169.

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 decreto ministeriale 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: al 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:  $\leq 14\text{meqO}_2/\text{Kg}$
- K232  $\leq 2,40$
- K270  $\leq 0,160$
- acido linolenico  $\leq 0,80\%$
- acido linoleico  $\leq 11\%$

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.

È 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 decreto ministeriale 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.

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 di cui all'art. 3.

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 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 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.

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

98A9234

DECRETO 21 ottobre 1998.

**Autorizzazione dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia, campagna 1998/1999, per la regione Campania limitatamente alle province di Caserta e Salerno.**

IL MINISTRO  
PER LE POLITICHE AGRICOLE

Visto l'art. 18 del regolamento CEE del Consiglio n. 822/87 del 16 marzo 1987, il quale prevede che quando le condizioni climatiche in talune zone viticole lo rendano necessario gli Stati membri interessati possono autorizzare l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale (effettivo o potenziale) delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione ottenuti dai vitigni di cui all'art. 69 del regolamento medesimo, del vino atto a dare vino da tavola;

Visto l'art. 8 paragrafo 2, del regolamento CEE del Consiglio n. 823/87 del 16 marzo 1987, il quale prevede che, qualora le condizioni climatiche lo richiedano, in una delle zone viticole di cui all'art. 7 del regolamento medesimo, gli Stati membri interessati possono autorizzare l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale (effettivo o potenziale) dell'uva fresca, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato, del vino atto a dare un V.Q.P.R.D.;

Visto l'art. 4 del regolamento CEE del Consiglio n. 2332/92 del 13 luglio 1992 il quale prevede che ogni Stato membro può autorizzare, quando le condizioni climatiche nel suo territorio lo abbiano reso necessario, l'arricchimento delle partite destinate all'elaborazione dei vini spumanti definiti al punto 15 dell'allegato 1° del regolamento CEE n. 822/87;

Visto il decreto ministeriale 8 giugno 1995, il quale disciplina il procedimento relativo all'autorizzazione dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia;

Visto gli attestati dell'Assessorato regionale all'agricoltura della regione Campania con il quale l'organo medesimo ha certificato che nei territori delle province di Salerno e Caserta si sono verificate, per la vendemmia 1998, condizioni climatiche sfavorevoli ed ha chiesto l'emanazione del provvedimento che autorizza le operazioni di arricchimento anzidette;

Considerato che le suddette operazioni di arricchimento debbono essere effettuate in conformità della normativa comunitaria indicata e nel rispetto delle modalità di controllo previste dai regolamenti CEE n. 2240/89, n. 2640/88, n. 2238/93 nonché delle disposizioni impartite dall'Ispettorato centrale repressione frodi e dall'A.I.M.A. in materia.

Decreta:

*Articolo unico*

1. Nella campagna vitivinicola 1998/1999 è consentito aumentare il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti citati in premessa, ottenuti da uve raccolte nelle aree viticole della regione Campania limitatamente alle province di Salerno e Caserta.

2. Le operazioni di arricchimento debbono essere effettuate secondo le modalità previste dai regolamenti comunitari sopracitati e nel limite massimo di due gradi.

3. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno della sua pubblicazione.

Roma, 21 ottobre 1998

*Il Ministro: PINTO*

98A9306