



Consorzio dell'Olio Extravergine d'Oliva "Colline di Cosenza"

Produced in Italy



RELAZIONE TECNICA-DESCRITTIVA–Olio–Consorzio dell'Olio Extravergine d'Oliva Colline di Cosenza-

Dati di Sintesi del Consorzio

Data di costituzione:	22/01/2013
Partita IVA	03240690788
Numero REA	CS-221070
N° Soci Consorzio	21
Durata	31/12/2050
Forma amministrativa	Consiglio Direttivo
Membri del C.d.A	4
Soci fondatori	15
Soci non fondatori	6

Relazione Tecnica-Descrittiva

Prodotto prevalente: Olio Biologico, Olio Extravergine e condimento a base di olio extravergine d'oliva al limone

Processo produttivo: Processo biologico ed estrazione a freddo.

Oggetto sociale:

Il Consorzio non ha scopo di lucro, eventuali plus-valenze costituiscono minor costo di gestione. Tutti i costi e le spese di gestione sono a carico dei consorziati. Secondo quanto previsto dall'art. 2602 del C.C., scopo del Consorzio è tutelare e promuovere la produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei suoi prodotti attraverso la predisposizione di una disciplina comune ai consorziati - secondo le norme Comunitarie, nazionali e le disposizioni da Regolamento interno- ; garantire i prodotti mediante l'apposizione di marchi depositati; esercitare attività di vigilanza sul processo produttivo, su quello di trasformazione e sulla commercializzazione; svolgere ogni attività promozionale per favorire la vendita dei prodotti; stipulare contratti secondo le forme previste dalla normativa vigente. Il Consorzio produce e lavora solo ed esclusivamente il prodotto proveniente dalla base produttiva della propria compagine sociale senza ricorrere all'acquisto di materia prima o lavorata da produttori esterni al Consorzio stesso. Il messaggio chiave del Consorzio è di creare un cambiamento nella consapevolezza e nella cultura alimentare di valore.



Riconoscimento

O.P.:

Con Decreto della Regione Calabria n° 489 del 29 gennaio 2015, il Consorzio Colline di Cosenza ha ottenuto il riconoscimento di Organizzazione di Produttori secondo il Regolamento UE 1308/2013, Regolamenti 611 e 615/2014 e DM n° 86483/2014 – Protocollo DIPQPI 57/2015; allo stato attuale, l'Organizzazione conta 1048 aziende agricole che ne fanno parte. Il riconoscimento come OP è stato rinnovato Dalla Regione Calabria nel Febbraio 2018.

Descrizione:

Il Consorzio Colline di Cosenza nasce dalla volontà comune di alcune aziende, della Provincia di Cosenza, di fare rete per promuovere e valorizzare l'Olio Extravergine d'Oliva, il Vino della cultura, le tradizioni produttive e la qualità dei prodotti del territorio.

Unite dall'obiettivo di vendere il prodotto in Italia ed all'estero, la produzione prevalente è quella dell'Olio Extravergine d'Oliva, realizzata attraverso la costituzione di una filiera unica che include anche tre impianti di trasformazione e due di confezionamento di alta avanguardia tecnologica, per ottenere e mantenere elevati standard qualitativi nel prodotto finale.

Il processo produttivo dell'olio segue varie fasi: le olive vengono raccolte seguendo un rigido disciplinare che obbliga i produttori a conferire il frutto raccolto nello stesso giorno in modo che gli impianti di trasformazione possano lavorare lo stesso entro le sei ore successive lasciando inalterata la qualità del prodotto ed estraendo dalle olive un elevato numero di polifenoli ad una bassissima acidità oleica. Il processo di estrazione dell'olio avviene a freddo, questo metodo è di fondamentale importanza se si vuole ottenere un Olio Extravergine d'Oliva di alta qualità ed evitare l'ossidazione del prodotto. Le olive sono raccolte in modo misto, con mezzi meccanici ed a mano (sui declivi) e portate a molitura entro le 6 ore successive alla raccolta. La molitura delle olive avviene mediante l'impiego di due impianti: il primo è un impianto moderno a ciclo continuo -Impianto Pieralisi-, il secondo è a Macine di Granito; con l'aumentare della produzione l'Azienda ha sentito l'esigenza di ampliare la capacità produttiva attivandosi per la costruzione di un nuovo impianto di estrazione, viene così installato un ulteriore impianto di marca WestFaila con capacità di 25 q.li/ora di oliva molite. Tale impianto, a differenza del primo, utilizza un sistema di frangitura differente: a macina di granito di tipo spagnola.

Il processo parte a seguito di un controllo visivo dell'operatore esterno, il quale avvia una delle operazioni più importanti della trasformazione che consiste nella pulizia dalle foglie e dai rami dalle olive. Le olive vengono lavate all'interno di una lavatrice pneumatica e risciacquate all'uscita in modo da garantire un'estrema pulizia da tutti i pulviscoli presenti sul frutto.

La fase successiva è la frangitura durante la quale il frutto frantumato non deve subire stress o riscaldamento tali da far diminuire i polifenoli presenti. La pasta di frangitura viene depositata all'interno delle gramole completamente chiuse, dove si avvia la fase di pre-estrazione. A conclusione del processo di frangitura, inizia la fase di separazione tra le sanse (si separa l'olio dall'acqua vegetale). Questo procedimento viene effettuato da un decanter che elimina le impurità: acqua e sedimenti dal prodotto; il risultato viene fatto passare attraverso un separatore che effettua la pulizia finale del prodotto che fuoriesce ad una temperatura massima di 24°C.



Consorzio dell'Olio Extravergine d'Oliva "Colline di Cosenza"

Produced in Italy



A prodotto finito si procede con la fase di stoccaggio che avviene in silos in acciaio inox mantenuti a temperatura costante tra 20°- 22°C. I vari silos vengono tenuti sotto controllo fino al riempimento totale e successivamente sigillati fino alla fase di pre-analisi, prima dell'imbottigliamento. Tale fase avviene dopo una naturale decantazione dell'olio contestualmente ad una maturazione in silos. L'olio viene imbottigliato senza manipolazioni, trattamenti o filtrazioni.

Processo produttivo olio a limone: A seguito della frangitura simultanea di olive e di limoni interi biologici di provenienza dal Consorzio dell'IGP "Limone di Rocca Imperiale", si ottiene – per separazione centrifuga – a seguito di un'accurata fase di gramolatura a freddo, l'estrazione dell'olio essenziale del limone dalla buccia del frutto che si miscela, per peso specifico, con l'olio extravergine d'oliva. Entrambi depurati dalle acque di vegetazione e dal succo di limone, contrariamente agli altri prodotti in commercio che usano l'estratto aromatico artificiale.

Al Consorzio hanno, inoltre, aderito: aziende produttrici di vino, un'azienda di apicoltura, un caseificio, un'azienda certificata per la produzione di fichi D.O.P. Dottato di Cosenza, un ristorante ed un agriturismo.

Di seguito si accenna al processo produttivo degli altri principali prodotti a marchio Consorzio Colline di Cosenza:

Vino: Quando le uve hanno raggiunto la loro maturazione ottimale, previo valutazione dell'enologo aziendale, si procede alla raccolta selezionando accuratamente i grappoli, per poi passare alla pigiatura singolarmente per ogni tipo di vitigno sia bianco che nero lasciando nei fermentini le uve per il tempo necessario per poi passare alla pressatura che, per i rossi è più energica, mentre per i bianchi è soffice, utilizzando macchinari di ultima generazione e sistemi a temperatura controllata. I mosti ottenuti vengono messi nei silos e lasciati fermentare fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool, naturalmente tutto il ciclo di trasformazione è seguito in cantina da un enologo e da un responsabile di stabilimento che garantiscono e controllano che tutti i passaggi vengano eseguiti nei tempi e alle giuste temperature. Così finite tutte le operazioni necessarie si lascia che il tempo e la natura facciano il proprio corso fino alle fasi di travaso ed affinamento per poi finire il ciclo in bottiglia per la gioia di tutti coloro che avranno la fortuna di degustare questo straordinario vino ottenuto dalle colline calabresi -da vitigni autoctoni antichi come il Magliocco dolce, il Greco nero, la Malvasia. Per ottenere un'alta qualità viene limitata la produzione dei vitigni che non devono superare i 2.5 kg di uva, lavorando in vigna con varie fasi di potatura verde e limitando gli ombreggiamenti in modo da avere una maturazione uniforme senza subire danneggiamenti dai raggi solari.

Miele: L'Azienda produce varie qualità di miele, data la pratica del cosiddetto nomadismo nei diversi periodi dell'anno. Nel periodo di aprile/maggio avviene la sciamatura ed inizia la raccolta del nettare da parte delle api, viene prodotto il miele millefiori ed il miele d'arancio.

A fine maggio le api subiscono uno spostamento venendo portate in aree alberate soprattutto da eucalipti ed in aree alberate da castagni; la raccolta di questi due diversi tipi di miele viene eseguita tra la fine di giugno e l'inizio di luglio.

I melari, una volta pieni, vengono portati nel laboratorio aziendale dove inizia la prima fase di lavorazione che consiste nella disopercolatura dei favi.

Produced in Italy



La seconda fase di lavorazione riguarda lo svuotamento dei favi nello smielatore (centrifuga). Dalla centrifuga, il miele, viene convogliato nella vasca di pescaggio e da qui nei "maturatori", dove inizia la decantazione del prodotto che solo in seguito viene invasettato.

Formaggio: La mungitura viene fatta due volte al giorno con mungitrici meccaniche, gli aspiratori della macchina vengono applicati sui capezzoli, dopodiché, alternando il vuoto alla normale pressione dell'aria, raccolgono il latte. Il latte estratto, tramite tubi in gomma ed acciaio, viene convogliato in un recipiente denominato collettore (vasca frigo) e portato alla temperatura di 3°C. Successivamente, viene trasferito nel recipiente di raccolta, dove sarà possibile portarlo a temperatura di pastorizzazione ed a pressione atmosferica.

Segue la cagliata che dopo essere stata frantumata viene separata dal siero e disposta nelle apposite "stampiere". Estratti dalle "stampiere", i formaggi vengono salati e disposti in appositi scaffali affinché si asciughino a temperatura controllata.

Fichi: I fichi vengono raccolti a mano fra la fine di agosto e gli inizi di settembre. Dopo la raccolta, vengono disposti su appositi espositori (realizzati in canne), per l'essiccazione in un tunnel in serra.

Conclusa la fase di essiccazione, i frutti, vengono stoccati in cassette per poi essere consegnate al trasformatore.

Politica

Aziendale:

Il nostro metodo di lavoro è interamente proiettato al raggiungimento del massimo livello qualitativo dei nostri prodotti nel rispetto della legislazione in materia di ambiente, igiene, salute e sicurezza .

Il nostro impegno è la costante attenzione alla qualità che si concretizza in prodotti di altissima qualità tali da superare le aspettative del cliente.

Obiettivi:

Grazie ai risultati fin'ora raggiunti, il nostro obiettivo è quello di collocare i nostri prodotti in ambito nazionale ed internazionale stringendo con i possibili partner esteri una fitta rete di collaborazione commerciale oltre che di promozione.

Certificazioni:

Certificazione Biologica,

Certificazione - D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta (Regolamento CEE 2081/92).

Attestati:

Attestato HCCP sul rispetto delle norme igienico sanitarie;
Guida Slow Food 2013;
Guida DOP Bruzio 2013;
Guida "l'Oro dei Bruzi" – terzo classificato tra i fruttati medi



*Attestazioni
e Premi delle aziende
aderenti:*

Premio Nuovi Fattori di Successo

Premio per le buone pratiche nello sviluppo rurale realizzate da giovani agricoltori che hanno beneficiato di finanziamenti nell'ambito delle politiche europee di sviluppo rurale. - Il suddetto Premio è stato organizzato e promosso dal MIPAF -..

SIRENAd'ORO DI SORRENTO

Decima edizione del Premio Sirena d'oro di Sorrento. Menzione di merito per l'Olio
DOP Bruzio

VII Edizione Premio Nazionale

Sirenad'OroDiSorrento Premio per l'Olio
Extravergine di oliva DOP Secondo Classificato -
fruttato medio

Premio CRA

Premio Giornalistico riservato ai migliori Oli Extra-vergini della REGIONE CALABRIA.

SIRENAd'ORO DISORRENTO

Premio Miglior Olio Extra-vergine a Denominazione di Origine Controllata Bruzio

SIRENAd'ORO DI SORRENTO

Menzione di merito 2014;

GAMBERO ROSSO

Conferimento di TRE FOGLIE nella Guida Oli d'Italia 2014

Nel 2017 l'Olio extravergine e Bio Colline di Cosenza è inserito nella Guida Terre D'olio 2017- Una guida che racconta e premia il lavoro di oltre 150 produttori che, attraverso il rispetto della Natura e delle materie prime, offrono un prodotto di altissimo livello.- Fausto Borrella-

*Partecipazione
a Fiere
o*

Eventi:

Vinitaly – Verona -Tuttofood – Milano; Pa.Bo.Gel – Roma; Olio Capitale – Trieste ; Salone Internazionale del Gusto ; Eventi di degustazione dell'extravergine in Germania presso la G.d.S tedesca di qualità –Edeka-

Esportazioni: Germania, Svizzera, Inghilterra, Canada e Stati Uniti.

Future esportazioni Romania, Albania, Macedonia, Polonia

Consorzio dell'Olio Extravergine d'Oliva "Colline di Cosenza"

Produced in Italy



Caratteristiche Prodotto

Giallo verde con riflessi dorati. Il primo ascolto olfattivo è tutto incentrato su sensazioni di verdura fresca e camomilla. In bocca si ritrova il ravanello e la spaziatura di noce moscata e pepe verde. Olio ben equilibrato e armonico che si abbinerà perfettamente con una fettunta di cavolo nero e aglio e per esaltare un San Pietro al forno con cipolline. – esalterà una maionese senza aggiunta di sale.

*Sede Legale: Via degli Ulivi, 2 —87048— Santa Sofia d'Epiro (CS) Tel. 0984 302472– Cell. 3891511245
Mail: collinedicosenza@gmail.com Pec: consorziocollinedicosenza@legalmail.it*



Piante: secolari

Varietà coltivate : Carolea 80%- Roggianella - Dolce di Rossano– Frantoio – Leccino –Nocellara messinese 20%

Altitudine (metri slm) : 550

Sesto d'impianto : 6x6 – 10x10-12 x 12

Raccolta : mista

Periodo di raccolta: 25 ottobre -31 gennaio

Metodo di estrazione: Ciclo continuo

Filtrazione: no

Produzione totale: 200.000 litri

Condizioni generali di vendita e riepilogo prezzi e pagamenti

(General conditions of sale and list prices and payments)

Prezzo unitario franco nostro deposito Santa Sofia D' Epiro (CS) Italia

Ex-warehouse unit price Santa Sofia D' Epiro (CS) Italy

Prezzo unitario comprensivo di trasporto: da concordare

(Unit price including transport: to be agreed)

Tempi di consegna: entro 30 giorni dall' ordine

(Delivery time: within 30 days from order)

Modalità di pagamento Paesi EU ed extra EU: I pagamenti verranno effettuati, salvo diverso accordo, (i) mediante: 100 % con bonifico anticipato alla presentazione della fattura proforma; credito documentario irrevocabile confermato da primaria banca italiana almeno 30 giorni prima del termine di consegna concordato e pagabile contro presentazione dei documenti di spedizione, oppure (ii) con pagamento posticipato, previa messa a disposizione di adeguate garanzie bancarie a copertura dell'intero debito del Distributore.

Produced in Italy



(Delivery time: Payment will be made, unless otherwise agreed, (i) by means of: 100% with early transfer at presentation of pro-forma invoice; an irrevocable letter of credit confirmed by a leading Italian bank at least thirty days before the agreed term of delivery and cashable against shipping documents, or (ii) by delayed payment, provided adequate bank guarantees, covering the entire debt of the Distributor, are made available in advance)

In alternativa , possono essere previste forme di pagamento da concordare ad insindacabile giudizio del Consorzio.

(Alternatively, forms of payment may be provided for to be agreed upon at the unquestionable judgment of the Consortium)

IVA: I prodotti si intendono oltre IVA

IVA: per Paese europeo ed extra UE , come da normativa

Altre modalità: da concordare

Other ways: to agree

In riferimento a quanto previsto dal Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, il sottoscritto dichiarante autorizza espressamente l'utilizzo dei dati aziendali forniti.

S. Sofia d'Epiro, lì 02.11.2018

Il Presidente
Consorzio Colline di Cosenza
Gianfranco Sulfaro