

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «RIVIERA LIGURE»

Art. 1.  
*Denominazione*

La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», facoltativamente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive «Riviera dei Fiori», «Riviera del Ponente Savonese», «Riviera di Levante», è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.  
*Varietà di olivo*

L'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure», facoltativamente accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve essere ottenuto dalle seguenti varietà locali e relativi sinonimi (dei quali tra parentesi vengono indicati a titolo non esaustivo i più comuni) di olive presenti da sole o congiuntamente negli oliveti del territorio indicato all'art. 3: Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (o Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (o Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (o Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (o Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino, Toso.

Art. 3.  
*Zona di produzione*

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure» priva di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive di cui all'art. 1 comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, situati nel territorio amministrativo dei comuni facenti parte dell'area di produzione definita dall'insieme delle tre menzioni geografiche aggiuntive sotto-specificate.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori» comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica, Triora.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese», comprende nella provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laignueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Ca-

stelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano, Osiglia.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese, Davagna. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure, Zignago.

Art. 4.  
*Origine del prodotto*

1. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori, degli intermediari e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

2. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.  
*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 ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

2. 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 degli oli destinati alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

3. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta ai punti 2, 3 e 4 dell'art. 3, i cui terreni, situati prevalentemente in pendenza con disposizione a terrazze, derivano da disgregazione di roccia madre di origine calcarea o scistosa-arenacea, che ha dato origine nel tempo a suoli di medio impasto tendenzialmente più sciolti alle quote più elevate o nelle parti prossime alle zone costiere.

4. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve essere effettuata entro il 31 marzo di ogni anno.

5. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 non può superare Kg. 9000 per ettaro. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.

Art. 6.  
*Modalità di oleificazione*

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», priva di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive, comprende l'intero territorio amministrativo di tutti i comuni facenti parte dell'area di produzione definita dall'insieme delle tre menzioni geografiche aggiuntive.

2. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera dei Fiori», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.



3. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera del Ponente Savonese», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.

4. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera di Levante», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.

5. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

6. 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.

#### Art. 7.

##### *Caratteristiche al consumo*

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22);

nella valutazione organolettica la mediana del difetto deve essere = 0;

fruttato: mediana  $\geq$  3,0;

piccante: mediana  $\leq$  5,0;

amaro: mediana  $\leq$  4,5;

dolce: mediana  $\geq$  2,0;

acidità massima totale espressa in acido oleico in peso non superiore a grammi 0,50 per 100 grammi di olio;

numero perossidi  $\leq$  17 MeqO<sub>2</sub>/Kg;

K232  $\leq$  2,30;

K270  $\leq$  0,16.

2. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla normativa U.E.

#### Art. 8.

##### *Legame con l'ambiente*

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio danno infatti un carattere distintivo all'olio ligure.

Questi elementi, cultivar specifiche della Liguria ed ambiente inteso come clima e territorio oltre che la stessa scalarità di maturazione delle olive delle specifiche cultivar liguri, concorrono al profilo dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», caratterizzato dall'equilibrio tra le note dolce e fruttato leggero.

Altri elementi che comprovano il legame prodotto/territorio sono le varietà di olivo esclusive della Liguria, i valori di acido oleico tra i più elevati di tutta Italia strettamente correlati alla varietà e al clima e le modalità colturali (in particolare raccolta) coinfluenzati dalla orografia territoriale.

L'introduzione e la diffusione dell'ulivo è storicamente attribuita ai monaci benedettini che selezionarono nell'alto medioevo le cultivar locali e migliorarono le tecniche di coltivazione insegnando l'utilizzo dei terrazzamenti con la costruzione dei muretti a secco. Il commercio dell'olio della riviera ligure è certificato dai documenti relativi alla Repubblica di Genova in merito all'amministrazione ed al vettovagliamento della città: dal 1593 viene istituita la Magistratura dei provvisori dell'olio che garantiva l'imparzialità dell'amministrazione di questo importante bene, introducendo l'obbligo per i produttori della riviera ligure di consegnare una quota di produzione ad un prezzo fissato.

Documenti del XVII secolo confermano forniture di olio di oliva della riviera ligure per esempio al Ducato di Milano, al Principe di Savoia.

La vocazione olearia ligure si consolida poi nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio dell'olio locale soprattutto a ponente. Alla fine dell'ottocento la fama e le caratteristiche dell'olio ligure sono ben note anche all'estero, come emerge da manuali di produzioni alimentari. È a questo periodo che risale la denominazione «Riviera Ligure», epoca in cui la Liguria è passata sotto la dominazione della casa Sa-

voia ed in cui la riviera di Genova è divenuta Riviera Ligure, acquisendo le menzioni «ponente» e «levante» che ricordano la posizione centrale occupata da Genova. È subito dopo l'unificazione d'Italia, quando la Liguria ha acquisito l'estensione geografica che ha attualmente, senza la zona di Nizza, che il termine «Riviera» si è imposto quale denominazione corrente della produzione olivicola della regione.

#### Art. 9.

##### *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. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati tali da non trarre in inganno il consumatore.

3. L'uso contestuale di nomi di aziende agricole, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda, della tenuta o della fattoria interessata.

4. La zona di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni facenti parte dell'area di produzione definita all'art. 3, comma 1.

5. Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta «Riviera Ligure».

6. Oltre alle menzioni geografiche aggiuntive di cui all'art. 1, è consentita l'indicazione in etichetta delle varietà utilizzate per l'ottenimento dell'olio a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» purché la corrispondenza varietale sia tracciata. È inoltre consentita l'indicazione monovarietale con il nome della cultivar utilizzata, purché anche in questo caso la corrispondenza varietale sia tracciata. L'indicazione delle varietà utilizzate o l'indicazione monovarietale devono essere riportate in etichetta con caratteri di dimensione non superiore a quella dei caratteri con i quali viene indicata la denominazione di origine protetta «Riviera Ligure».

7. L'uso di altre indicazioni geografiche 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 di cui all'art. 1.

8. 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.

9. I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva «Riviera Ligure» ai fini dell'immissione al consumo possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente di capacità non superiore a 5 litri.

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

#### 21A01481

### **Comunicazione della Commissione europea relativa all'approvazione della modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Fiano di Avellino».**

Si rende noto che nella G.U.U.E. n. 2021/C61/09 del 22 febbraio 2021 è stata pubblicata la comunicazione della Commissione UE relativa all'approvazione della «modifica ordinaria», che modifica il documento unico, del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Fiano di Avellino», avvenuta con il decreto 13 ottobre 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 266 del 26 ottobre 2020.

Pertanto, ai sensi dell'art. 17, paragrafo 7, del regolamento (UE) n. 33/2019, a decorrere dalla citata data di pubblicazione del 22 febbraio 2021 nella G.U.U.E. la «modifica ordinaria» in questione è applicabile sul territorio dell'Unione europea.

