

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 ≤ 17 MeqO₂/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.



Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Fiano di Avellino» consolidato con la predetta «modifica ordinaria» è pubblicato sul sito internet ufficiale del Ministero all'apposita Sezione «Qualità - Vini DOP e IGP - Disciplinari di produzione», ovvero al seguente link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>

21A01521

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

Si rende noto che nella G.U.U.E. n. 2021/C64/06 del 24 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 «Taurasi», 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 24 febbraio 2021 nella G.U.U.E. la «modifica ordinaria» in questione è applicabile sul territorio dell'Unione europea.

Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Taurasi» consolidato con la predetta «modifica ordinaria» è pubblicato sul sito internet ufficiale del Ministero all'apposita Sezione «Qualità - Vini DOP e IGP - Disciplinari di produzione», ovvero al seguente link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>

21A01522

Comunicazione della Commissione europea relativa all'approvazione della modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Greco di Tufo».

Si rende noto che nella G.U.U.E. n. 2021/C61/08 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 «Greco di Tufo», 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.

Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Greco di Tufo» consolidato con la predetta «modifica ordinaria» è pubblicato sul sito internet ufficiale del Ministero all'apposita Sezione «Qualità - Vini DOP e IGP - Disciplinari di produzione», ovvero al seguente link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>

21A01523

MARIO DI IORIO, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-GU1-067) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

