

presi gli ettari ammissibili a disposizione del beneficiario nel fascicolo aziendale, non sono considerate domande presentate tardivamente purché presentate entro il 25 luglio 2023.

4. Le domande e le modifiche presentate oltre il 25 luglio 2023 sono irricevibili.

Roma, 9 giugno 2023

Il Ministro: LOLLOBRIGIDA

Registrato alla Corte dei conti il 7 luglio 2023

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, reg. n. 1043

ALLEGATO

MODELLO ELENCHI ONERI INFORMATIVI AI SENSI DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 14 NOVEMBRE 2012, n. 252

Ulteriore proroga dei termini di presentazione delle domande di aiuto della Politica agricola comune per l'anno 2023.

ONERI ELIMINATI.

Il presente decreto non elimina oneri informativi.

ONERI INTRODOTTI.

Il presente decreto non introduce oneri informativi.

23A04027

DECRETO 6 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Garda».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, e (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli

dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) 2325 del 24 novembre 1997, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee L 322 del 25 novembre 1997, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Garda» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

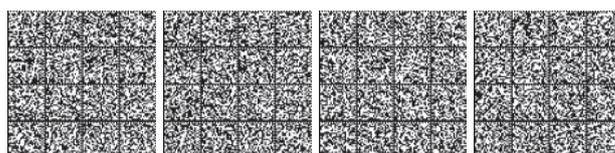
Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – Serie generale n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata da Consorzio di tutela olio extravergine di oliva Garda DOP, ai sensi dell'art. 13, comma 1 del decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

Visto il parere favorevole espresso dalle Regioni Lombardia e Veneto e dalla Provincia autonoma di Trento competenti per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui il documento unico pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea C 131 del 14 aprile 2016 è stato modificato;



Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 131 del 7 giugno 2023 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Garda» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Garda»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Garda» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana Serie generale n. 131 del 7 giugno 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Garda», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della denominazione di origine protetta «Garda» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 luglio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «GARDA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Garda», facoltativamente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Bresciano», «Orientale», «Trentino», è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» presenta le seguenti caratteristiche:

colore dal verde al giallo più o meno intensi;

odore fruttato medio o leggero;

sapore fruttato note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

valutazione organolettica (metodo *COI*):

intervallo di mediana

	Min	Max
Fruttato Verde / maturo	> 0	≤ 6
Mandorla	> 0	≤ 5
Amaro	> 0	≤ 5
Piccante	> 0	≤ 6

Nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere uguale a zero.

Valutazione chimica:

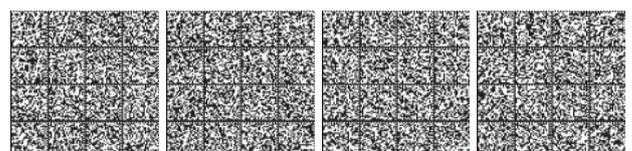
acidità massima totale espressa in acido oleico: max 0,5%;

numero perossidi: ≤ 14 Meq O₂/kg.

Art. 3.

Zona di produzione

a) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» comprende i territori olivati, atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, situati nei territori amministrativi delle Province di Brescia, Verona, Mantova e Trento corrispondenti alle successive zone b), c) e d).



b) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Bresciano» comprende, in Provincia di Brescia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serle, Sirmione, Sogiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno. Tale zona riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati.

c) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Orientale» comprende: in Provincia di Verona, l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valleggio sul Mincio; in Provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati.

d) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Trentino» comprende, in Provincia di Trento, l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati, ad esclusione dei Comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano, i cui territori interessati riguardano esclusivamente le parti rivierasche in località S. Massenza, Sarche e Toblino limitrofe al lago di Toblino-S. Massenza.

Art. 4.

Prova dell'origine

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 e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. 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 dei controlli.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1. Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta «Garda» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%.

La denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano» o «Orientale», è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto con la stessa composizione varietale della denominazione «Garda».

La denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Trentino» è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva e Frantoio per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

5.2. Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti, le tecniche di gestione del suolo, i sistemi 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 «Garda». Sono pertanto idonei gli oliveti collinari e pedo-collinari dell'anfiteatro morenico del Garda.

5.3. Raccolta e rese

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» deve essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» non può superare i kg 7.500 per ettaro coltivato a oliveto.

Nelle annate di carica si accetta una tolleranza del 20% di produzione in più.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», eventualmente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

5.4. Modalità di oleificazione

La zona di oleificazione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» comprende tutti i territori amministrativi elencati all'art. 3 lettera a).

La zona di oleificazione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», accompagnata da una delle tre menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Orientale» o «Trentino», deve essere effettuata all'interno delle rispettive zone b) c) e d) dell'art. 3.

Per l'estrazione dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta «Garda» sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto.

Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro cinque giorni dalla raccolta delle olive.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

6.1 Fattori ambientali

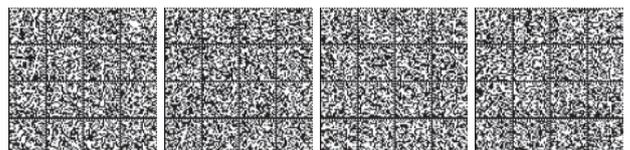
L'olivo del Garda è coltivato in un anfiteatro di colline moreniche di origine glaciale che circondano, in forma concentrica, il lago di Garda e delimitano sul lato nord, la catena delle Alpi. I terreni esposti verso il lago o verso sud ospitano quasi esclusivamente oliveti e vigneti. La vicinanza alle montagne permette una buona distribuzione delle piogge durante tutto l'anno e particolarmente in primavera e autunno.

In linea generale, il clima della zona, che risente fortemente sia della presenza della gran massa d'acqua del lago, sia della protezione data dalla catena montuosa, è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni solo relativamente freddi; esso è così mite da essere definito «mediterraneo-mitigato» con la presenza di alcuni microclimi locali. La zona di produzione delle olive del Garda infatti è la zona più a nord al mondo per quanto riguarda la coltivazione dell'olivo. La presenza del lago mitiga l'escursione termica notte-giorno.

6.2 Fattori umani e storici

Testimonianze del *savoir faire* dell'uomo sugli oliveti del Garda, risalgono già dal Rinascimento quando l'opera dell'uomo ha contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e generale del lago di Garda. In questa epoca si inizia a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divengono vere e proprie costruzioni «a terrazze» affacciate sul lago di Garda, adatte alla coltivazione degli oliveti.

La tradizione olivicola nel comprensorio del Garda fa parte della vita della gente, nei costumi gastronomici e nel reddito aziendale, come viene descritto in numerosi documenti.



Gli oliveti sono ubicati nelle zone pedecollinari e collinari, anche su terrazzamenti, sia già esistenti che creati dall'uomo, che permettono di individuare in un modo molto originale il paesaggio, contribuendo così alla valorizzazione dell'ambiente, anche dal punto di vista turistico. È infatti grazie alla presenza degli uliveti che la zona è divenuta molto interessante per il turismo e viene chiamata, già dal 1968 «Riviera degli Ulivi», mentre il prestigio e la tradizione della buona qualità dell'olio prodotto ha ugualmente attribuito il titolo di «Champagne dell'olio di oliva».

Il lago di Garda si trova alla confluenza di tre regioni che hanno una posizione specifica, sia storicamente che in termini di tradizioni umane; per questo, in base all'area di produzione, è consuetudine sia nei consumatori che fra i produttori, l'uso tradizionale di tre menzioni geografiche aggiuntive, ovvero Bresciano, Trentino, Orientale, aventi il fine di meglio identificare certi territori molto importanti a livello della tradizione umana e amministrativa.

Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo inizia a svolgere un ruolo chiave nel VII sec. d.C. come testimonia un editto del 643 che applica sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al Garda.

Già nel medioevo l'olio del Garda si distingueva per l'alta qualità e per l'alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze ed era utilizzato, con risultati eccellenti sia nell'alimentazione che in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, dato che nell'alto medioevo «4-6 Kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande». L'alto prezzo che l'olio del Garda riusciva a spuntare, rispetto agli altri oli, fece sentire la necessità di un controllo, di una protezione dalle frodi.

Già nel 1200 esistevano infatti i bollini/contrassegni chiamati *Sigillum Communis Veronae* che dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni ed esistevano gli incaricati dal «Podestà» e dal capitano del popolo, una specie di organismo di controllo, che dovevano controllare e registrare per iscritto ogni anno i quantitativi di olive e di olio posseduti da ogni persona e da ogni comunità gardesana. La vendita inoltre, era controllata da un funzionario appositamente designato, il *Superstes oley*, il sovrintendente dell'olio.

In virtù delle sue qualità per le quali è da lungo tempo apprezzato, riconosciuto e utilizzato, l'olio extra vergine di oliva «Garda» è tutelato dalla denominazione di origine protetta fin dal 1997 (regolamento CE n. 2325 del 24 novembre 1997) e rientra oggi fra le prime 6 realtà olivicole italiane DOP.

Art. 7.

Etichettatura e confezionamento

1. Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura «Garda».

2. È permesso riportare in etichetta, l'indicazione di una delle tradizionali menzioni geografiche aggiuntive Bresciano, Orientale e Trentino qualora siano rispettati i requisiti previsti all'art. 5 e siano riportate con caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione di origine protetta «Garda».

3. Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

È ammessa l'indicazione «monovarietale» o «monocultivar» seguita dal nome della varietà utilizzata.

4. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

5. È possibile indicare in etichetta la localizzazione territoriale degli oliveti solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti citati e se in etichetta viene riportata la menzione geografica aggiuntiva. La localizzazione territoriale degli oliveti deve essere inserita con caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la menzione geografica aggiuntiva.

6. Le operazioni di confezionamento dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata all'art. 3, lettera a). In caso di utilizzo delle menzioni geografiche aggiuntive, le operazioni di confezionamento devono avvenire nell'ambito della rispettiva zona geografica delimitata all'art. 3, lettere b), c), d).

7. L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», eventualmente accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

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

9. Il logo della denominazione di origine protetta «Garda» è costituito da un quadrato nero all'interno del quale campeggia in bianco la scritta «olio Garda D.O.P.» (famiglia font: Helvetica Neue, sottotipi: Roman, Medium e Light). Sopra al quadrato nero e alle scritte è posizionata la *silhouette* in giallo/verde del lago di Garda, che sborda leggermente nella parte inferiore sinistra del quadrato.

La *silhouette* è in giallo/verde, il codice Pantone è: 103U mentre le forze della quadricromia sono:

Cyan 28%, Magenta 29%, Yellow 94% e Black 11%.

10. Il logo della denominazione è obbligatorio.



Art. 8.

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'organismo di controllo incaricato è CSQA Certificazioni Srl – via S. Gaetano n. 74 – 36016 Thiene (VI) - tel: +39 0445 313011, fax +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it

«GARDA»

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

]DOP (X) IGP ()

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

«Garda»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

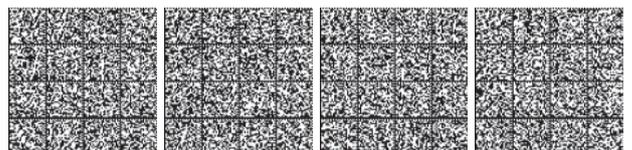
Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1 Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.5 – Oli e Grassi

3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1



La denominazione di origine protetta «Garda», facoltativamente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Orientale» o «Trentino», è riservata all'olio extra vergine di oliva avente le seguenti caratteristiche:

- un colore dal verde al giallo più o meno intenso;
- un odore fruttato medio o leggero;
- un sapore fruttato;
- note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla.

Valutazione chimica:

- acidità (espressa in acido oleico): max 0,5%;
- numero di perossidi max: $\leq 14 \text{ Meq O}_2/\text{kg}$.

Valutazione organolettica (metodo COI):

- intervallo di mediana

	Min	Max
Fruttato Verde / Maturo	> 0	≤ 6
Mandorla	> 0	≤ 5
Amaro	> 0	≤ 5
Piccante	> 0	≤ 6

Nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere uguale a zero.

3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'olio extra vergine di oliva della denominazione «Garda», eventualmente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Orientale», «Trentino», è ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti, con le seguenti specifiche:

Casaliva, Frantoio, Leccino per almeno il 55 % e altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45 % per la denominazione «Garda», «Garda Bresciano» e «Garda Orientale»;

Casaliva e Frantoio per almeno l'80 % e altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20 % per il «Garda Trentino».

3.4 Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo produttivo (coltivazione e raccolta delle olive e oleificazione) devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Al fine di mantenere le caratteristiche specifiche del prodotto in tutte le fasi e garantire il rispetto della filiera qualitativa, il confezionamento dell'olio «Garda» deve da sempre essere effettuato all'interno della zona prevista all'art. 4.

I produttori della zona, infatti, conoscono esattamente il comportamento dell'olio nella fase di confezionamento e confezionamento, come, ad esempio, i tempi e le modalità di filtratura e decantazione e la temperatura di condizionamento; tale confezionamento nella zona alla fine del processo di produzione permette inoltre di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche che altrimenti, a contatto con l'ossigeno, verrebbero rapidamente alterate.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura: «Garda».

Tale dicitura può eventualmente essere accompagnata in etichetta da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Trentino», «Orientale», solo qualora l'olio sia prodotto interamente con olive provenienti dalla zona stessa e le operazioni di molitura e confezionamento, siano attuate nella zona relativa alla menzione stessa.

È possibile indicare in etichetta la localizzazione territoriale degli oliveti qualora il prodotto sia ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti citati e se in etichetta viene riportata la menzione geografica aggiuntiva.

È ammessa, l'indicazione «monovarietale» o «monocultivar» seguita dal nome della varietà utilizzata.

Alla denominazione di origine protetta «Garda» è vietata l'aggiunta degli aggettivi qualificanti come «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

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

Il logo della denominazione è obbligatorio.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione dell'olio DOP Garda è situata nelle Province di Brescia, Verona, Mantova e Trento e comprende i territori prospicienti al bacino del lago di Garda.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Specificità della zona geografica

Fattori ambientali

L'olivo del Garda è coltivato in un anfiteatro di colline moreniche di origine glaciale che circondano, in forma concentrica, il lago di Garda e delimitano sul lato nord la catena delle Alpi.

I terreni esposti verso il lago o verso sud ospitano quasi esclusivamente oliveti e vigneti. La vicinanza alle montagne permette una buona distribuzione delle piogge durante tutto l'anno e particolarmente in primavera e autunno.

In linea generale, il clima della zona, che risente fortemente sia della presenza della gran massa d'acqua del lago, sia della protezione data dalla catena montuosa, è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni solo relativamente freddi; esso è così mite da essere definito «mediterraneo-mitigato» con la presenza di alcuni microclimi locali. La zona di produzione delle olive del Garda, infatti, è la zona più a nord al mondo per quanto riguarda la coltivazione dell'olivo. La presenza del lago mitiga l'escursione termica notte-giorno.

Fattori umani e storici

La tradizione olivicola nel comprensorio del Garda fa parte della vita della gente, nei costumi gastronomici e nel reddito aziendale, come viene descritto in numerosi documenti.

Testimonianze del *savoir faire* dell'uomo sugli oliveti del Garda risalgono già dal Rinascimento quando l'opera dell'uomo ha contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e generale del lago di Garda. In questa epoca si inizia a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divengono vere e proprie costruzioni «a terrazze» affacciate sul lago di Garda, adatte alla coltivazione degli oliveti e così tipiche da rendere la zona famosa e chiamata, già dal 1968, «Riviera degli ulivi».

In termini di tradizioni umane, è consuetudine sia nei consumatori che fra i produttori l'uso tradizionale di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Trentino», «Orientale», aventi il fine di meglio identificare «certi territori molto importanti a livello della tradizione umana e amministrativa», come riportato nei documenti originari.

Specificità del prodotto

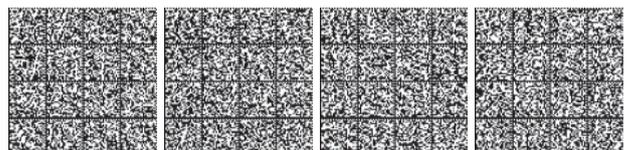
L'olio del Garda e le olive da cui è prodotto sono caratterizzati da sapori e profumi meno intensi e più delicati di quelli degli oli ottenuti in altre zone più meridionali e più calde tipiche dell'olivo.

In particolare è apprezzato dai consumatori per il gusto delicato, equilibrato e armonico e per un leggero e tipico retrogusto di mandorla che lo rendono unico nel suo genere e facilmente riconoscibile tra altri oli d'Italia DOP.

Per queste sue caratteristiche uniche è utilizzato in molte ricette in quanto il suo sapore delicato non invade il gusto delle pietanze, ma le esalta. Ottimo per piatti a base di pesce, carni bianche, verdure crude e cotte, legumi, formaggi freschi o semi-stagionati, carne in carpaccio, «carne salada» e ottimo per la preparazione anche di dolci.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La presenza della catena montuosa a nord e del maggiore lago italiano, rendono il clima simile a quello mediterraneo e mitigano gli effetti dell'ambiente che, alla latitudine della zona del Garda, sarebbero ostili allo sviluppo degli ulivi. Le piogge, ben distribuite durante tutto l'anno, salvaguardano gli ulivi da stress idrici ed evitano il formarsi di ristagni



che sarebbero dannosi sia alla pianta, sia alla qualità dell'olio. I terreni collinari verso il lago e verso sud si riscaldano facilmente a fine inverno, permettendo la rapida ripresa dello stato vegetativo degli olivi; tali terreni, insieme alle condizioni meteo-climatiche della zona del Garda di tipo «mediterraneo-mitigato», permettono di ottenere, nelle olive e nell'olio del Garda, sapori e profumi meno intensi e più delicati di quelli ottenuti in condizioni ambientali tipiche delle zone calde più meridionali.

Tali caratteristiche climatiche e ambientali contribuiscono a conferire all'olio la peculiarità di un fruttato medio o leggero con un retrogusto di mandorla che lo rende unico nel suo genere e facilmente riconoscibile ai consumatori tra altri oli d'Italia DOP.

Inoltre, nelle diverse zone attorno al Garda, che vanno dalla pianura fino alle pendici dei monti, esistono particolari microclimi che, pur mantenendo l'uniformità delle caratteristiche peculiari dell'olio per tutta la denominazione Garda, permettono l'espressione di «differenze organolettiche che solo degli esperti possono percepire».

Il *savoir faire* dei produttori nell'ambito dell'intera filiera, dalla preparazione dei terreni anche nei tradizionali terrazzamenti, alla coltivazione, al confezionamento, permette di mantenere e salvaguardare le specificità del prodotto, quali la sua dolcezza e il tipico retrogusto di mandorla.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare (art. 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento).

23A03980

PROVVEDIMENTO 6 luglio 2023.

Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Riviera Ligure» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 160 del 26 giugno 2023 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1224 della Commissione del 19 giugno 2023, recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Riviera Ligure»;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Riviera Ligure» nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 160 del 26 giugno 2023 del regolamento di esecuzione (UE) 2023/1224 della Commissione del 19 giugno 2023.

I produttori che intendono porre in commercio la DOP «Riviera Ligure» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 6 luglio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «RIVIERA LIGURE» DOP

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» 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, Negra, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Premesa (o Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (o Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino, Toso.

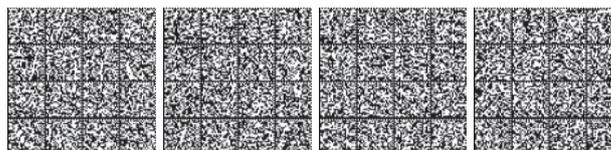
Art. 3.

Zona di produzione

1. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure» comprende i territori olivati di tutti i comuni citati ai successivi punti 2, 3, 4 del presente articolo.

2. La zona di produzione delle olive e di oleificazione 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 Tecco, 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 e di oleificazione 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, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spi-



rito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano, Osiglia.

4. La zona di produzione delle olive e di oleificazione 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, Cogoletto, 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, Levanto, 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 ≤ 17 MeqO₂/Kg;

K232 $\leq 2,30$;

K270 $\leq 0,16$.

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

Art. 8.

Legame con l'ambiente

Il «Riviera Ligure» deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio.

La Liguria si presenta con una forma ad arco aperto verso mezzogiorno, stretta tra una dorsale montuosa che la ripara dai venti e dalle temperature rigide del Nord e un mare apertore di condizioni atmosferiche favorevoli, soprattutto in termini di temperatura e umidità. Il clima di tipo mediterraneo, unitamente alla situazione pedologica caratterizzata in gran parte da terreni in pendenza di medio impasto, ha creato le condizioni ottimali per la crescita dell'ulivo, la cui distribuzione è avvenuta su quasi tutto il territorio fino ad una altitudine di circa 800 m s.l.m. anche se in prevalenza lungo la fascia della Riviera di Ponente.

L'uomo ha contribuito in maniera importante allo sviluppo delle condizioni favorevoli all'olivicultura ligure attraverso una intensa attività manuale di costruzione di terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco, che impediscono l'erosione del terreno, lo arieggiano e ne gestiscono i carichi idrici. Si tratta di un'opera secolare, che ha dato un'impronta specifica al suolo coltivato e ha contribuito a rendere unico il paesaggio ligure nel panorama internazionale. Anche le pratiche culturali olivicole liguri sono il frutto di secoli di esperienze. Esse vanno dalla forma di allevamento delle piante, che tradizionalmente asseconda lo sviluppo naturale dell'albero verso l'alto e può anche presentarsi con sestri di impianto molto stretti perché legati alla carenza di terreno, alla pratica della raccolta scalare, che sconta un periodo prolungato di operazioni a vantaggio della giusta maturazione dell'oliva.

