

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, Negrèa, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Premesa (o Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (o Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino, Toso.

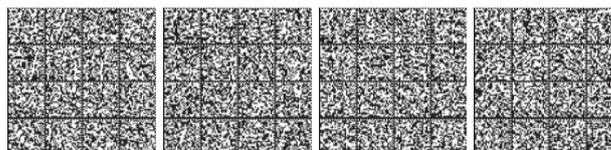
Art. 3.

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 Tecò, 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'Arroscia, 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'Arroscia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroscia, 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, 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 ≤ 17 MeqO₂/Kg;

K232 $\leq 2,30$;

K270 $\leq 0,16$.

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

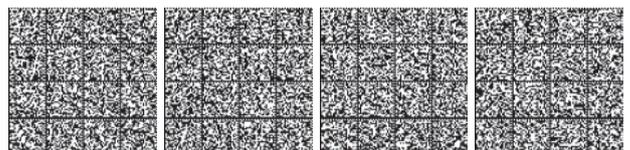
Art. 8.

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.



Storicamente si ritiene che furono i monaci benedettini (IX secolo) a introdurre l'ulivo in Liguria. Il ceppo iniziale prese il nome di «taggiasca» da Taggia, località mercantile dalla quale le olive venivano spedite e commercializzate.

La derivazione dell'olivicoltura ligure da un ceppo comune è testimoniata fin dai primi anni dell'Ottocento dal più grande botanico italiano, Giorgio Gallesio, il quale verificò l'esistenza di un'unica tipologia di pianta di ulivo, che ha progressivamente caratterizzato tutto il territorio assumendo nomi diversi a seconda delle località interessate (Pomona italiana, 1817). Questa situazione è stata rilevata anche in tempi recenti da studi e ricerche specialistiche, che hanno confermato come l'olivicoltura ligure sia rappresentata prevalentemente dalla varietà storica «taggiasca», tuttora presente con tale nome nelle Provincie di Imperia e Savona, e da varietà da esse derivate, conosciute con i nomi Lavagnina nella Provincia di Genova e Razzola nella Provincia di La Spezia. È accaduto infatti che con gli anni i cloni antichi nel loro complesso si sono perfettamente adattati agli ambienti nei quali si sono insediati, dando vita a differenze di minore importanza percepibili solo a livello locale (Regione Liguria. R. Barichello Le varietà di ulivo liguri, 2017).

L'olio «Riviera Ligure» è molto apprezzato dal consumatore per il suo equilibrio, gli alti valori di acido oleico e la sensazione particolare di dolce che offre all'assaggio. Queste caratteristiche distintive dipendono tutte dai fattori naturali e umani dell'ambiente di origine. L'ottenimento di un prodotto «equilibrato», in particolare fra le sensazioni gustative di amaro e/o piccante da una parte e quella di fruttato dall'altra, è infatti il risultato delle condizioni pedoclimatiche favorevoli come pure della scelta del giusto momento di maturazione delle olive attraverso la pratica della raccolta scalare. Sul livello elevato di acido oleico incide principalmente la presenza preponderante della «taggiasca» e delle altre varietà aventi con questa una stretta vicinanza genetica. La sensazione specifica di «dolce», ricercata da un segmento importante di consumatori, è influenzata dalla tendenza, non riscontrabile nelle altre regioni italiane, di prolungare la raccolta fino a stagione inoltrata. Infine, non va dimenticato che le caratteristiche del «Riviera Ligure» sono da ascrivere anche alla secolare dedizione regionale alla produzione e al commercio dell'olio d'oliva, che fa leva sia sulla cura dedicata ai terreni e sia su quel «saper fare» riscontrabile tanto nella gestione degli oliveti quanto negli impianti di trasformazione, il cui numero elevato appare un segno inequivocabile di una professionalità ampiamente diffusa.

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». L'attributo «dolce» si può inserire in etichetta solo nel caso in cui la mediana dell'attributo «amaro» e quella dell'attributo «piccante» sono inferiori o uguali a 2,0.

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. La denominazione «Riviera Ligure» può essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Riviera dei Fiori», «Riviera del Ponente Savonese», «Riviera di Levante», così come delimitate all'art. 3. Tali menzioni geografiche aggiuntive, se utilizzate, devono essere riportate con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta «Riviera Ligure».

6. 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.

23A03981

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 11 luglio 2023.

Emissione dei buoni ordinari del Tesoro a 364 giorni, prima e seconda tranche.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visto il regio decreto n. 2440 del 18 novembre 1923, concernente disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato, e in particolare l'art. 71;

Visto l'art. 548 del «Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato» (di seguito «regolamento»), approvato con il regio decreto n. 827 del 23 maggio 1924, così come modificato dall'art. 1 del decreto del Presidente della Repubblica del 21 aprile 1961, n. 470;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398 e successive modifiche, con il quale è stato approvato il «Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di debito pubblico», (di seguito «Testo unico») e in particolare l'art. 3, ove si prevede che il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato, in ogni anno finanziario, ad emanare decreti cornice che consentano, fra l'altro, al Tesoro di effettuare operazioni di indebitamento sul mercato interno o estero nelle forme di prodotti e strumenti finanziari a breve, medio e lungo termine, indicandone l'ammontare nominale, il tasso di interesse o i criteri per la sua determinazione, la durata, l'importo minimo sottoscrivibile, il sistema di collocamento ed ogni altra caratteristica e modalità;

Visto il decreto ministeriale n. 4632642 del 29 dicembre 2022, emanato in attuazione dell'art. 3 del «testo unico» (di seguito «decreto cornice»), ove si definiscono per l'anno finanziario 2023 gli obiettivi, i limiti e le modalità cui il Dipartimento del Tesoro dovrà attenersi nell'effettuare le operazioni finanziarie di cui al medesimo articolo prevedendo che le operazioni stesse vengano disposte dal

