

verifica di cui trattasi è stata eseguita sulla base delle dichiarazioni presentate dal Consorzio richiedente e delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo privato Suolo e Salute srl, autorizzato a svolgere le attività di controllo sulla indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro»;

Ritenuto pertanto necessario procedere al riconoscimento del Consorzio per la tutela della indicazione geografica protetta Fungo di Borgotaro al fine di consentirgli l'esercizio delle attività sopra richiamate e specificatamente indicate all'art. 14, comma 15 della legge n. 526/1999;

Decreta:

Art. 1.

1. Lo statuto del Consorzio per la tutela della indicazione geografica protetta Fungo di Borgotaro, con sede legale in via Nazionale n. 54 - 43043 Borgo Val di Taro (Parma), è conforme alle prescrizioni di cui all'art. 3 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protetta (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

Art. 2.

1. Il Consorzio di cui all'art. 1 è riconosciuto ai sensi dell'art. 14, comma 15 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dal medesimo comma, sulla IGP «Fungo di Borgotaro» registrata con regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Comunità Europea L 148 del 21 giugno 1996.

2. Gli atti del Consorzio di cui al comma precedente, dotati di rilevanza esterna, contengono gli estremi del presente decreto di riconoscimento sia al fine di distinguere da altri enti, anche non consortili, aventi quale scopo sociale la tutela dei propri associati, sia per rendere evidente che lo stesso è l'unico soggetto incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali allo svolgimento delle funzioni di cui al comma 1 per la IGP «Fungo di Borgotaro».

Art. 3.

1. Il Consorzio di cui all'art. 1 non può modificare il proprio statuto e gli eventuali regolamenti interni senza il preventivo assenso del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 4.

1. Il Consorzio di cui all'art. 1 può coadiuvare, nell'ambito dell'incarico conferitogli con l'art. 2 del presente decreto, l'attività di autocontrollo svolta dai propri associati e, ove richiesto, dai soggetti interessati all'utilizzazione della IGP «Fungo di Borgotaro» non associati, a condizione che siano immessi nel sistema di controllo dell'organismo autorizzato.

Art. 5.

1. I costi conseguenti alle attività per le quali è incaricato il Consorzio di cui all'art. 1 sono ripartiti in conformità del decreto 12 settembre 2000, n. 410, di adozione del regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. I soggetti immessi nel sistema di controllo della IGP «Fungo di Borgotaro» appartenenti alla categoria «produttori agricoli» nella filiera «ortofrutticoli e cereali non trasformati», individuata dall'art. 4, lettera b) del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP), sono tenuti a sostenere i costi di cui al comma precedente, anche in caso di mancata appartenenza al Consorzio di tutela.

Art. 6.

1. L'incarico conferito con il presente decreto ha durata di tre anni a decorrere dalla data di emanazione del decreto stesso.

2. L'incarico di cui all'art. 2 del presente decreto, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel presente decreto, può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000 recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

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

Roma, 26 luglio 2011

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

11A10748

PROVVEDIMENTO 26 luglio 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Riviera Ligure» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento CE n. 123 del 23 gennaio 1997.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 123 del 23 gennaio 1997 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Riviera Ligure»;



Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 718 della Commissione del 20 luglio 2011, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. «Riviera Ligure», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 718 del 20 luglio 2011.

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

Roma, 26 luglio 2011

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «RIVIERA LIGURE» RIFERITA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» 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 oliva

1. La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori», è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 90%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

2. La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese», è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%.

3. La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Lavagnina, Razzola, Pignola e le cultivar locali autoctone per almeno il 65%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%.

Art. 3.
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva 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 della regione Liguria. Tale zona è riportata in apposita cartografia.

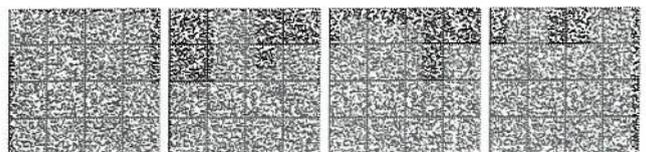
2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori» comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, 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 Ligure, CastelVittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, S. Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S. Michele, Rocchetta Nervina, Carpasio, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica.

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, Alasio, 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, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgo Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Porzio, Stella, Zuccarello.

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. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo.

Art. 4.
Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata attraverso la documentazione dei prodotti in entrata ed in uscita. È infatti obbligatorio da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, compilare appositi documenti che accompagnano gli spostamenti di ogni partita di olive e/o olio indicandone tutte le informazioni utili a garantire l'origine del prodotto. Questi documenti devono essere trasmessi all'organismo di controllo che nel corso delle verifiche ispettive li controllerà unita-



mente alle registrazioni delle operazioni atte a garantire la tracciabilità del prodotto. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. L'olivicoltore avente gli oliveti inseriti nel sistema di controllo identifica e tiene separate le olive destinate alla denominazione di origine protetta Riviera Ligure e trasmette all'autorità l'informazione sulla movimentazione del prodotto e la produzione realizzata nella campagna. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi saranno assoggettati 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. Sono pertanto idonei gli oliveti collinari di media o forte pendenza con disposizione prevalente a terrazze, situati nella zona indicata al precedente art. 3, i cui terreni derivano dalla disgregazione della roccia madre di origine calcarea.

4. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza più o meno accentuata con disposizione a terrazze, derivano dalla disgregazione meccanica della roccia madre di origine calcarea (Eocene) con la formazione di stratificazioni che nel tempo hanno dato origine a terreni di medio impasto con tendenza allo sciolto nelle quote più elevate.

5. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza con disposizione a terrazze, ad esclusione della piana di Albenga, derivano dalla roccia madre di origine calcarea che sotto l'azione degli agenti meteorici e dei corsi d'acqua, ha dato origine a terreni di medio impasto e generalmente profondi, resi più sciolti e di maggiore permeabilità nelle quote più elevate a causa della presenza di scisti.

6. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza, disposti a terrazze sostenute nella parte costiera da muretti a secco, originatisi nel Miocene ed Eocene, derivano dalla roccia madre a prevalenza calcarea nella zona interna, e scistosa-arenacea in quella costiera. I terreni della zona interna sono di medio impasto con buona presenza di argilla, quelli costieri sono sciolti a prevalenza sabbiosa.

7. 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.

8. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non può superare kg 7000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.

9. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

Art. 6.

Modalità di oleificazione

1. 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.

2. 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.

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

4. 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.

5. 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», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera dei Fiori», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da giallo a giallo-verde;

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22): nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0; fruttato: mediana \geq 3; piccante: mediana \leq 2; amaro: mediana \leq 2; dolce: mediana \geq 4;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso: non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: \leq 17 MeqO₂/Kg;

K 232: \leq 2,30;

K 270: \geq 0,160.

2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera del Ponente Savonese», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da giallo-verde a giallo;

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22): nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0; fruttato: mediana \geq 3; piccante: mediana \leq 2,5; amaro: mediana \leq 2,5; dolce: mediana \geq 4;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso: non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: \leq 17 MeqO₂/Kg;

K 232: \leq 2,30;

K 270: \leq 0,160.

3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera di Levante», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da giallo a verde-giallo;

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22): nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0; fruttato: mediana \geq 3; piccante: mediana \leq 4; amaro: mediana \leq 4; dolce: mediana \geq 4;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso: non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: \leq 18 MeqO₂/Kg;

K 232: \leq 2,30;

K 270: \leq 0,160.

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



5. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

6. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal piano dei controlli, approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

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 dolci e fruttate leggere.

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: del 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 Savoia 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 purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. L'uso di nomi di aziende, 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 e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti all'interno delle zone delimitate dagli articoli 3 e 5, comma 1.

4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3 e di quanto disposto dall'art. 5.

5. Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate con dimensione non supe-

riore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata «Riviera Ligure».

6. 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 controllata di cui all'art. 1.

7. 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.

8. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 5.

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine «Riviera Ligure»

N. CE: 123/97

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare:

1. Servizio competente dello stato membro.

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma
Tel.: 06-46655104
Fax: 06-46655306
e-mail: saq7@politicheagricole.gov.it

2. Associazione.

Nome: Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta Riviera Ligure
Indirizzo: via T. Schiva n. 29 - 18100 Imperia
Tel.: 0039 0183/767924
Fax: 0039 0183/769039
e-mail: info@consorziodoprivieraligure.it
Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto.

Classe 1.5 - Oli e grassi

4. Descrizione del disciplinare (sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, par. 2).

4.1. Nome: «Riviera Ligure»

4.2. Descrizione

La «Riviera Ligure» è un olio extra vergine di oliva che presenta le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche:

acidità massima di 0,80%;
perossidi <= 18 MeqO₂/kg;
colore da giallo a verde-giallo;



descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/doc.22):
nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0;

fruttato: mediana ≥ 3 ;

piccante: la mediana massima ≤ 4 ;

amaro: la mediana massima ≤ 4 ;

dolce: mediana ≥ 4 .

4.3. Zona geografica

La zona di produzione della DOP «Riviera Ligure» comprende il territorio amministrativo della Liguria.

4.4. Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata ed in uscita. A tal fine è obbligatoria da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, la compilazione di appositi documenti di trasporto previsti dal piano di controllo. I documenti di trasporto devono accompagnare gli spostamenti di ogni partita di olive e/o di olio, devono indicare tutte le informazioni necessarie a garantire l'origine del prodotto di cui al punto 4.3 e devono essere consultabili dall'organismo di controllo nell'ambito delle verifiche ispettive. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli oliveti, dei produttori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento

L'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure» è prodotto con olive sane raccolte, direttamente dall'albero prima del 31 marzo di ogni anno, negli oliveti compresi nella specifica zona di produzione. La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici. La produzione di olive non può superare i 7000 kg per ettaro negli oliveti specializzati e il rendimento in olio non può superare il 25%. Per l'estrazione, possono essere utilizzati unicamente procedimenti meccanici o fisici che permettono di ottenere un olio che presenti le caratteristiche qualitative specifiche e originali del frutto.

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 Riviera Ligure. Sono pertanto idonei gli oliveti collinari di media o forte pendenza con disposizione prevalente a terrazze, situati nella zona indicate dal disciplinare di produzione, i cui terreni derivano dalla disgregazione della roccia madre di origine calcarea.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta dal disciplinare i cui terreni, di giacitura in pendenza più o meno accentuata con disposizione a terrazze, derivano dalla disgregazione meccanica della roccia madre di origine calcarea (Eocene) con la formazione di stratificazioni che nel tempo hanno dato origine a terreni di medio impasto con tendenza allo sciolto nelle quote più elevate.

Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta dal disciplinare, i cui terreni, di giacitura in pendenza a terrazze, ad esclusione della piana di Albenga, derivano dalla roccia madre di origine calcarea che sotto l'azione degli agenti meteorici e dei corsi d'acqua, ha dato origine a terreni di medio impasto e generalmente profondi, resi più sciolti e di maggiore permeabilità nelle quote più elevate a causa della presenza di scisti. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta dal disciplinare, i cui terreni, di giacitura in pendenza, disposti a terrazze sostenute nella parte costiera da muretti a secco, originatisi nel Miocene ed Eocene, derivano dalla roccia madre a prevalenza calcarea nella zona interna, e scistosa-arenacea in quella costiera. I terreni della zona interna sono di medio impasto con buona presenza di argilla, quelli costieri sono sciolti a prevalenza sabbiosa.

4.6. Legame

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 maturazione scalare delle olive delle cultivar specifiche liguri, concorrono al profilo dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta Riviera Ligure, realizzato dall'equilibrio tra le noti 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 vetovagliamento della città: del 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 Savoia 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.

4.7. Organismo di controllo

Nome: Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia coordinate da Unioncamere Liguria

Indirizzo: via San Lorenzo n. 15/1 - 16123 Genova

Tel.: 0039 010/248521

Fax: 0039 010/2471522

e-mail: unione.liguria@lig.camcom.it

4.8. Etichettatura

La denominazione «Riviera Ligure» deve essere riportata in etichetta con caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

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

11A10750

