



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Imperia, 11/6/2020
Prot. 150

Ai Consorziati
Ai membri del Collegio Sindacale
Ai membri del Consiglio di Amministrazione
Loro Sedi

Oggetto: Convocazione Assemblea ordinaria 2020

Egregio Consorziato,

stante il perdurare dell'impossibilità di riunire fisicamente l'Assemblea dei Consorziati e come riportato all'art. 106 del D.L. del 17/3/20 (recante misure di potenziamento del Servizio sanitario nazionale e di sostegno economico per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19) il quale dispone che

"comma 2. Con l'avviso di convocazione delle assemblee ordinarie o straordinarie le società per azioni, le società in accomandita per azioni, le società a responsabilità limitata, e le società cooperative e le mutue assicuratrici possono prevedere, anche in deroga alle diverse disposizioni statutarie, l'espressione del voto in via elettronica o per corrispondenza e l'intervento all'assemblea mediante mezzi di telecomunicazione; le predette società possono altresì prevedere che l'assemblea si svolga, anche esclusivamente, mediante mezzi di telecomunicazione che garantiscano l'identificazione dei partecipanti, la loro partecipazione e l'esercizio del diritto di voto, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 2370, quarto comma, 2479-bis, quarta comma, e 2538, sesto comma, codice civile senza in ogni caso la necessità che si trovino nel medesimo luogo, ove previsti, il Presidente, il segretario o il Notaio", al riguardo, si evidenzia che il predetto D.L. 17/3/20 è stato convertito in Legge con modificazioni dall'art. 1, comma 1, della L. 24/04/20, n. 27,

per poter procedere all'assunzione delle delibere richieste in ossequio ai punti all'ordine del giorno qui riportati:

1. **Approvazione del bilancio di esercizio al 31/12/2019;**
2. **Relazione sull'attività svolta e presentazione delle azioni prioritarie per l'anno in corso. Delibere inerenti e conseguenti;**
3. **Modifica del disciplinare di produzione DOP Riviera Ligure. Delibere inerenti e conseguenti;**
4. **Nomina dei membri del collegio Sindacale.**

vi allegiamo modulo che dovrà essere inoltrato all'indirizzo di posta elettronica info@oliorivieraligure.it oppure di posta certificata oliorivieraligure@pec.it oppure per posta oppure a mano al Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure presso CCIAA Riviera di Liguria - Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia entro il giorno 10 luglio p.v., esprimendo il proprio voto come dà indicazioni riportate.

Inoltre vi inoltriamo:

- Bilancio di esercizio al 31 dicembre 2019;
- Relazione del Consiglio di Amministrazione;
- Relazione del Collegio Sindacale;
- Attività Consortile 2019;
- Attività per l'anno in corso;





CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

- Modifica del disciplinare di produzione: tabella riepilogativa e tabella di confronto tra i due disciplinari;
- Nomina collegio sindacale.

Si ricorda che all'assemblea:

- possono partecipare i consorziati in regola col pagamento delle quote sociali,
- ogni consorziato può farsi rappresentare da un altro consorziato (sono previste dallo Statuto al massimo due deleghe per consorziato),
- i consorziati persone fisiche potranno rilasciare delega scritta altresì, a un loro parente e a un loro affine entro il terzo grado e al loro coniuge. In questo caso il delegato non potrà essere depositario di altre deleghe.
- i consorziati persone giuridiche potranno rilasciare delega scritta altresì a un proprio amministratore e a un proprio dipendente. In questo caso il delegato non potrà essere depositario di altre deleghe.

Cordiali saluti.

Per il Consiglio di Amministrazione

Il Presidente

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

ASSEMBLEA ORDINARIA

DELEGA

e autocertificazione (ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445 del 28/12/2000)

Il Consorzio residente a

delega il parente / affine entro il terzo grado / coniuge / amministratore / dipendente / altro consorziato

Sig. / Sig.ra

dell'azienda

a rappresentarlo all'Assemblea ordinaria in seconda convocazione del 10 luglio 2020 in nome e per suo conto.

U Firma

N.B.

- Allegare copia della carta di identità del delegante

- La presente ha valore di autocertificazione per i contenuti in essa indicati.



**La presente scheda è da restituire al Consorzio di tutela dell'olio
DOP Riviera Ligure entro il 30 giugno 2020**

NOME CONSORZIATO _____

ASSEMBLEA 2020
Ordine del giorno

1. Approvazione del bilancio di esercizio al 31/12/19, relazione del Consiglio di Amministrazione e relazione del Collegio Sindacale

FAVOREVOLE CONTRARIO ASTENUTO

2. Relazione sull'attività svolta nel 2019 e presentazione dell'attività per l'anno in corso

FAVOREVOLE CONTRARIO ASTENUTO

3. Modifica del disciplinare di produzione e relativo mandato al Presidente del Consiglio di Amministrazione di accogliere eventuali modifiche da parte dei soggetti preposti alla sua approvazione (MIPAF, UE)

FAVOREVOLE CONTRARIO ASTENUTO

4. Nomina del Collegio Sindacale

FAVOREVOLE CONTRARIO ASTENUTO

Firma

**RELAZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE
AL BILANCIO CHIUSO AL 31.12.2019**

Egr. Soci,

si produce la seguente relazione al Bilancio 2019.

La responsabilità della redazione del bilancio spetta all'organo amministrativo mentre rimane a carico del Collegio la responsabilità del giudizio professionale espresso.

Il Collegio Sindacale, nello svolgimento del suo mandato, ha provveduto a tutti i controlli previsti dalle vigenti norme di legge attraverso le periodiche verifiche trimestrali e valutando, anche fornendo supporto l'applicazione della normativa civilistica e fiscale.

Durante le verifiche periodiche non sono emerse irregolarità né sono state fatte segnalazioni al Collegio.

I Sindaci danno atto che la contabilità risulta regolarmente tenuta e che c'è corrispondenza tra le scritture contabili ed i valori iscritti in bilancio nel rispetto di corretti principi contabili. I Sindaci danno ulteriormente atto dell'esistenza di una buona organizzazione amministrativa e contabile che risulta in linea con le caratteristiche operative del Consorzio.

Il bilancio presenta le seguenti risultanze (in unità di euro):

STATO PATRIMONIALE

Attività	€ 637.619
Passività	€ 190.057
Netto:	
Fondo consortile	€ 488.229
Perdita d'esercizio	€ (40.677)
Totale passività e netto	€ 637.619

CONTO ECONOMICO

Valore della produzione	€ 486.957
Costi della produzione	€ 524.514
Differenza	€ -37.557
Proventi e oneri finanziari	€ -3.120
Perdita d'esercizio	€ 40.677

Con riguardo ai criteri di valutazione seguiti nella redazione del bilancio il collegio evidenzia in particolare che:

- La valutazione delle varie voci è fatta in osservanza dei principi contabili secondo prudenza e nella prospettiva della continuazione dell'attività;
- I costi e i ricavi sono stati imputati secondo il principio di competenza economico-temporale;
- Il costo di acquisto dei beni materiali ed immateriali trova rappresentazione contabile fra le attività di stato patrimoniale al netto dei fondi ammortamento; il relativo processo di ammortamento è stato effettuato con coefficienti ritenuti congrui e rappresentativi dei relativi cespiti;
- I crediti e i debiti sono iscritti al valore nominale;
- I valori immobiliari esistenti a fine esercizio sono valutati al costo di acquisto;
- I ratei e i risconti rappresentano le quote di costi che vengono rettificata secondo il criterio della competenza economico-temporale.

La relazione degli Amministratori è stata redatta in coerenza con i dati e le risultanze del bilancio illustrando in modo esauriente l'attività svolta dal consorzio nell'esercizio nonché le problematiche gestionali che in esso si sono verificate.

La perdita di esercizio verificatasi nel 2019, per quanto trovi riscontro in una solida situazione patrimoniale e in un significativo incremento dei ricavi, non deve essere ripetuta nel tempo, per non intaccare la precitata solidità del consorzio e in tal senso si raccomanda al Consiglio di amministrazione.

Tanto premesso i Sindaci invitano i Signori Consorziati ad approvare il Bilancio così come predisposto dal Consiglio di Amministrazione con contestuale deliberazione di coprire la perdita con l'utilizzo del Fondo consortile.

Imperia, 13 marzo 2020

Il Collegio Sindacale

Dr. Domenico Abbo - Presidente

Dr.ssa Barbara Piro - Sindaco Effettivo

Dr. Glaucia Ferrara - Sindaco Effettivo

CONS. OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Bilancio di esercizio al 31-12-2019

Dati anagrafici	
Sede in	VIA SCHIVA 29 - 18100 IMPERIA (IM)
Codice Fiscale	91027920080
Numero Rea	SV 000000118792
P.I.	01363470087
Capitale Sociale Euro	0
Forma giuridica	Consorzio
Settore di attività prevalente (ATECO)	712022
Società in liquidazione	no
Società con socio unico	no
Società sottoposta ad altre attività di direzione e coordinamento	no
Appartenenza a un gruppo	no

Stato patrimoniale

	31-12-2019	31-12-2018
Stato patrimoniale		
Attivo		
B) Immobilizzazioni		
I - Immobilizzazioni immateriali	2.450	1.400
II - Immobilizzazioni materiali	279.893	307.243
Totale immobilizzazioni (B)	282.343	308.643
C) Attivo circolante		
I - Rimanenza	7.835	4.884
II - Crediti		
esigibili entro l'esercizio successivo	(89.292)	(35.114)
Totale crediti	(89.292)	(35.114)
III - Attività finanziaria che non costituiscono immobilizzazioni	10.000	10.000
IV - Disponibilità liquide	411.510	208.579
Totale attivo circolante (C)	340.053	288.329
D) Passivi e risconti	18.169	30.205
Totale attivo	637.619	625.177
Passivo		
A) Patrimonio netto		
I - Capitale	488.229	471.901
VI - Altre riserve	0	(2)
IX - Utile (perdita) dell'esercizio	(40.677)	2.327
Totale patrimonio netto	447.552	474.226
C) Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato	40.709	34.248
D) Debiti		
esigibili entro l'esercizio successivo	42.304	319
esigibili oltre l'esercizio successivo	107.154	116.388
Totale debiti	149.458	116.707
Totale passivo	637.619	625.177

Conto economico

	31-12-2019	31-12-2018
Conto economico		
A) Valore della produzione		
1) ricavi della vendita e delle prestazioni	10.042	9.562
5) altri ricavi e proventi		
contributi in conto corrente	209.648	151.325
altri	267.267	227.660
Totale altri ricavi e proventi	476.915	379.065
Totale valore della produzione	486.957	388.627
B) Costi della produzione		
6) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di terzi	19.358	8.619
7) per servizi	830.454	214.885
8) per godimento di beni di terzi	3.042	1.150
9) per il personale		
a) salari e stipendi	88.276	91.305
b) oneri sociali	25.056	26.863
c), d), e) trattamento di fine rapporto, trattamento di quiescenza, altri costi del personale	6.549	6.620
c) trattamento di fine rapporto	6.549	6.620
Totale costi per il personale	119.880	123.788
10) ammortamenti e svalutazioni		
a), b), c) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali e materiali, altre svalutazioni delle immobilizzazioni	28.311	27.740
a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	700	356
b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	27.611	27.384
Totale ammortamenti e svalutazioni	28.311	27.740
11) variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	(2.971)	(4.884)
14) oneri diversi di gestione	28.740	11.647
Totale costi della produzione	524.514	382.974
Differenza tra valore e costi della produzione (A - B)	(37.557)	5.583
C) Proventi e oneri finanziari		
16) altri proventi finanziari		
d) proventi diversi dai precedenti		
altri	4	6
Totale proventi diversi dai precedenti	4	6
Totale altri proventi finanziari	4	6
17) interessi e altri oneri finanziari		
altri	3.124	3.242
Totale interessi e altri oneri finanziari	3.124	3.242
Totale proventi e oneri finanziari (15 + 16 - 17 + - 17-bis)	(3.120)	(3.236)
Risultato prima delle imposte (A - B + - C + - D)	(40.677)	2.327
21) Utile (perdita) dell'esercizio	(40.677)	2.327

Nota integrativa al Bilancio di esercizio chiuso al 31-12-2019

Nota integrativa, parte iniziale

PREMESSA

Signori Consorziati,

il bilancio chiuso al 31.12.2019 è stato redatto in base ai principi e criteri contabili di cui agli artt. 2423 e seguenti del codice civile così come modificati dal D.Lgs. 17.01.2003 n. 6, in linea con quelli predisposti dai Principi Contabili Nazionali, aggiornati dall'Organismo Italiano di Contabilità (OIC), e con l'accordo del Collegio Sindacale, nei casi previsti dalla legge.

In particolare:

- la valutazione delle voci è stata effettuata secondo prudenza e nella prospettiva della continuazione dell'attività;
- i proventi e gli oneri sono stati considerati secondo il principio della competenza, indipendentemente dalla data dell'incasso o del pagamento;
- i rischi e le perdite di competenza dell'esercizio sono stati considerati anche se conosciuti dopo la chiusura di questo;
- gli utili sono stati inclusi soltanto se realizzati alla data di chiusura dell'esercizio secondo il principio della competenza;
- per ogni voce dello stato patrimoniale e del conto economico è stato indicato l'importo della voce corrispondente dell'esercizio precedente, nel rispetto delle disposizioni dell'art. 2423-ter, c.c.;

Si precisa inoltre che:

- ai sensi dell'art. 2435-bis, comma 1, del codice civile il bilancio è stato redatto in forma abbreviata poiché i limiti previsti dallo stesso articolo non risultano superati per due esercizi consecutivi;
- ai sensi del disposto dell'art. 2423-ter del codice civile, nella redazione del bilancio, sono stati utilizzati gli schemi previsti dall'art. 2424 del codice civile per lo Stato Patrimoniale e dall'art. 2425 del codice civile per il Conto Economico. Tali schemi sono in grado di fornire informazioni sufficienti a dare una rappresentazione veritiera e corretta della situazione patrimoniale e finanziaria del Consorzio, nonché del risultato economico;
- il consorzio ha mantenuto i medesimi criteri di valutazione utilizzati nei precedenti esercizi e i valori sono comparabili con quelli del bilancio precedente senza dover effettuare alcun adattamento. Non si sono verificati casi eccezionali che impongano di derogare alle disposizioni di legge;
- la relazione sulla gestione è stata omessa in quanto ci si è avvalsi della facoltà prevista dall'art. 2435-bis, comma 7, del codice civile.

La presente nota integrativa costituisce parte integrante del bilancio ai sensi dell'articolo 2423, comma 1, del codice civile.

I criteri di valutazione adottati sono coerenti con quelli degli esercizi precedenti e rispondono a quanto richiesto dall'art. 2426 del codice civile.

Nota integrativa abbreviata, attivo

Immobilizzazioni

Movimenti delle immobilizzazioni

Si presentano di seguito le variazioni intervenute nella consistenza delle immobilizzazioni.

	Immobilizzazioni immateriali	Immobilizzazioni materiali	Totale immobilizzazioni
Valore di inizio esercizio			
Costo	12.207	431.378	443.585
Ammortamenti (Fondo ammortamento)	10.837	124.296	135.072
Valore di bilancio	1.400	307.082	308.482
Variazioni nell'esercizio			
Incrementi (per acquisizioni)	1.780	-	1.780
Ammortamenti dell'esercizio	700	27.311	28.011
Totale variazioni	1.080	(27.311)	(26.231)
Valore di fine esercizio			
Costo	13.987	431.479	445.466
Ammortamenti (Fondo ammortamento)	11.697	164.545	182.242
Valore di bilancio	2.450	279.933	282.383

Immobilizzazioni immateriali

Le immobilizzazioni immateriali sono iscritte al costo di acquisto, comprensivo degli oneri accessori, e sono sistematicamente ammortizzate in funzione della loro residua possibilità di utilizzazione e tenendo conto delle prescrizioni contenute nel punto 5) dell'art. 2426 del codice civile.

In dettaglio:

Il costo del software e degli oneri pluriennali è ammortizzato sistematicamente in cinque esercizi. Nell'esercizio 2019 sono stati portati ad incremento delle immobilizzazioni immateriali costi di sviluppo per € 1.750,00, riferiti ad una fattura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Immobilizzazioni materiali

Le immobilizzazioni materiali sono iscritte al costo di acquisto, compresi gli oneri accessori e i costi direttamente imputabili al bene.

Nessuna immobilizzazione è mai stata oggetto di rivalutazione monetaria.

I costi di manutenzione aventi natura ordinaria sono addebitati/imputati integralmente a Conto economico. I costi di manutenzione aventi natura incrementativa sono attribuiti ai cespiti cui si riferiscono e ammortizzati con essi in relazione alla residua possibilità di utilizzo degli stessi.

Le immobilizzazioni materiali sono sistematicamente ammortizzate in ogni esercizio a quote costanti secondo tassi commisurati alla loro residua possibilità di utilizzo e tenendo conto anche dell'usura fisica del bene che coincide con le aliquote ordinarie previste dalla legislazione fiscale (tabella

allegata al D.M. 31.12.1988, aggiornato con D.M. 17.11.1992) e per il primo anno di entrata in funzione dei cespiti sono ridotte del 50 per cento in quanto rappresentativa della partecipazione effettiva al processo produttivo che si può ritenere mediamente avvenuta a metà esercizio.

Terreni e fabbricati

In data 12/12/2013 è stato acquistato un immobile in Piazza Dante n.18 (identificativi catastali sez. ON, foglio 3, mapp.236 sub 24 e sub 31) del valore di Euro 265.000,00 (incrementato delle spese notarili e delle relative imposte).

In base ad una puntuale applicazione del principio contabile n.16, riletto alla luce delle novità fiscali introdotte dal DL 223/2006, si è provveduto a scorporare la quota parte di costo relativa alle aree sottostanti e pertinenziali.

Il valore attribuito al terreno è stato individuato sulla base del criterio forfettario di ripartizione del costo, così come stabilito dal legislatore fiscale, criterio che è stato ritenuto congruo e che ha portato alla determinazione di un valore di Euro 53.000. Non si è stanziato l'ammortamento relativo al valore di suddetto terreno in quanto ritenuto bene patrimoniale non soggetto a degrado ed avente vita utile illimitata.

Nel 2014 sono stati eseguiti lavori di natura straordinaria su suddetto immobile complessivamente per Euro 114.232,14; tali costi sono stati portati a incremento dell'immobile e quindi capitalizzati; per gli stessi si è optato per un ammortamento dimezzato con aliquota del 1,5%. Non essendo ancora entrato in funzione, l'aliquota di ammortamento adottata è stata dimezzata ad una aliquota pari all' 1,5%.

A partire dall'esercizio 2015 si è proceduto ad ammortizzare l'immobile secondo l'aliquota ordinaria del 3%, avendo concesso lo stesso in comodato alla società "A. Ciassa Srl unipersonale", interamente partecipata dal Consorzio.

I beni strumentali acquistati nel 2014 destinati ad essere utilizzati per il Progetto Terragir-2 sono entrati in funzione nel processo produttivo a seguito del contratto di comodato e per tale ragione si è proceduto ad effettuare l'ammortamento con aliquota dimezzata al 7,5% trattandosi del primo esercizio di utilizzo.

Il Consorzio ha beneficiato nel corso del 2015 di Contributi in conto esercizio da parte di Enti Pubblici per Euro 100.000, destinati a contribuire in parte alle spese straordinarie sostenute sull'immobile (per euro 43.700) e in parte all'acquisizione dei Beni utilizzati per il progetto Terragir-2 (per euro 56.300). Tali somme sono state contabilmente portate in diminuzione del valore dell'immobile e del valore dei beni acquistati.

Operazioni di locazione finanziaria

Il consorzio non ha in essere operazioni di locazione finanziaria.

Attivo circolante

Crediti iscritti nell'attivo circolante

I crediti sono iscritti al valore di presumibile realizzo, ossia al valore nominale ridotto delle svalutazioni effettuate a fronte delle stime di inesigibilità.

L'importo totale dei crediti risulta essere negativo in quanto vengono trasferiti in queste voci anche l'importo consistente di note di credito da emettere per Euro 206.548,90.

Le voci di crediti possono essere così suddivise:

-Euro 120.765 di debiti verso clienti il cui dettaglio è esposto nella scrittura contabile a disposizione presso il Consorzio, formate da crediti verso clienti, debiti per note di credito da emettere e quote da incassare

-I crediti tributari sono rappresentati per € 30.164 dal credito Iva maturato durante l'anno.

-Altri crediti sono rappresentati per acconti e conguaglio Inail, e per anticipi a fornitori.

Variations e scadenza dei crediti iscritti nell'attivo circolante

	Valore di inizio esercizio	Variazioni nell'esercizio	Valore di fine esercizio	Quota scadente entro l'esercizio
Crediti verso clienti iscritti nell'attivo circolante	(39.170)	(81.595)	(120.765)	(120.765)
Credito tributari iscritti nell'attivo circolante	3.747	26.417	30.164	30.164
Crediti verso altri iscritti nell'attivo circolante	310	1.029	1.339	1.339
Totale crediti iscritti nell'attivo circolante	(35.114)	(54.149)	(89.262)	(89.262)

Attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni

Variations delle attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni

In data 20 Novembre 2014 è stata acquisita una partecipazione di controllo nella società di nuova costituzione "A Ciasa S.R.L. unipersonale" per un importo di Euro 10.000 pari al valore nominale, rappresentante il 100% del capitale sociale.

Disponibilità liquide

	Valore di inizio esercizio	Variazioni nell'esercizio	Valore di fine esercizio
Depositi bancari e postali	305.928	106.292	412.220
Denari e altri valori in cassa	854	(352)	502
Totale disponibilità liquide	306.782	105.940	412.722

Ratei e risconti attivi

I ratei e risconti sono contabilizzati nel rispetto del principio della competenza economica facendo riferimento al criterio del tempo fiscale e determinati con il consenso del Collegio Sindacale. Costituiscono quote di costi e ricavi correnti a due o più esercizi.

	Valore di inizio esercizio	Variazioni nell'esercizio	Valore di fine esercizio
Risconti attivi	30.206	(15.082)	15.124
Totale ratei e risconti attivi	30.206	(15.082)	15.124

Nota integrativa abbreviata, passivo e patrimonio netto

Patrimonio netto

Variazioni nelle voci di patrimonio netto

Si presentano le variazioni intervenute nella consistenza delle voci del Patrimonio Netto:

	Valore di inizio esercizio	Altre variazioni		Risultato d'esercizio	Valore di fine esercizio
		Aumenti	Decrementi		
Capitale	471.904	18.328	-		489.228
Altre riserve					
Totale altre riserve	(2)	-	-		0
Utile (perdite) dell'esercizio	2.327	-	2.327	(40.877)	(40.877)
Totale patrimonio netto	474.228	18.328	2.327	(40.877)	447.852

Disponibilità e utilizzo del patrimonio netto

Il Patrimonio Netto risulta così composto e soggetto ai seguenti vincoli di utilizzazione e distribuitività:

	Importo	Possibilità di utilizzazione
Capitale	489.228	B
Altre riserve		
Totale altre riserve	0	
Totale	489.228	

Legenda: A: per aumento di capitale B: per copertura perdite C: per distribuzione ai soci D: per altri vincoli statutari E: altro

Trattasi di Fondo Consortile non distribuito.

Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato

Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato	
Valore di inizio esercizio	34.246
Variazioni nell'esercizio	
Accantonamenti nell'esercizio	8.463
Totale variazioni	8.463
Valore di fine esercizio	40.709

Il debito per TFR è stato calcolato in conformità alle disposizioni vigenti che regolano il rapporto di lavoro per il personale dipendente e corrisponde all'effettivo impegno della società nei confronti dei singoli dipendenti alla data di chiusura del bilancio.

Debiti

I debiti sono iscritti al valore nominale.

Le principali voci di debito sono così suddivise:

- Euro 6.383 per debiti v/fornitori clienti il cui dettaglio è esposto nelle scritture contabili a disposizione presso il Consorzio, di cui Euro 4.847 per fatture ancora da ricevere al 31.12.2018;
- Debiti tributari composti da: debiti per imposta sostitutiva su rivalutazione TFR di euro 9, debiti V/Erario per ritenute di lavoro dipendenti di Euro 3.814, debiti v/Erario per ritenute da lavoro autonomo per € 116; al netto di crediti V/erario per acconti Irap € 518, acconti Ires € 2780 e credito Iva residuo del 2018 di € 2.263.
- Debiti previdenziali e sociali composti da: Debiti V/Inps per contributi di lavoro dipendente di Euro 5.225.
- Debiti diversi composti da: debiti v/dipendenti € 3.597, debito v/carta di credito € 2.062, debito v/note spese Presidente € 1.880; debiti v/clienti per note di credito da rimborsare per € 24.549; debiti diversi per € 34.

Il debito V/Banche è infine costituito dal Mutuo accesso presso il Banca Regionale Europea nel 2014.

Variations e scadenza dei debiti

	Valore al inizio esercizio	Variation nell'esercizio	Valore al fine esercizio	Quota scadente entro l'esercizio	Quota scadente oltre l'esercizio
Debiti verso soci per finanziamenti	100	-	100	100	-
Debiti verso banche	118.586	(8.282)	107.154	-	107.154
Debiti verso fornitori	40.202	(4.418)	35.783	3.383	-
Debiti tributari	(25.437)	25.290	(1.627)	(1.627)	-
Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	4.961	274	5.225	5.225	-
Altri debiti	11.304	20.819	32.123	32.123	-
Totale debiti	118.706	32.852	140.558	42.204	107.154

Debiti di durata superiore ai cinque anni e debiti assistiti da garanzie reali su beni sociali

Il Consorzio ha stipulato in data 01/10/2014 il mutuo ipotecario N.004/01051157 presso la Banca Regionale Europea di Euro 150.000 per l'acquisto e le relative spese di ristrutturazione dell'immobile sito in Imperia, Piazza Dante n.18.

Nota integrativa abbreviata, conto economico

Il Conto Economico fornisce una rappresentazione delle operazioni di gestione mediante una sintesi dei componenti positivi e negativi di reddito che hanno contribuito a determinare il risultato economico. I componenti positivi e negativi sono raggruppati in modo da fornire risultati intermedi significativi.

Nota integrativa, parte finale

Si ribadisce che i criteri di valutazione qui esposti sono conformi alla normativa civilistica. La presente nota integrativa, così come l'intero bilancio di cui è parte integrante, rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria del consorzio ed il risultato economico dell'esercizio.

L'esposizione dei valori richiesti dall'art. 2427 del codice civile è stata elaborata in conformità al principio di chiarezza.

Il Consorzio ha realizzato nel corso dell'esercizio alcuni progetti per la promozione e la valorizzazione dell'olio Dop della Riviera Ligure; si ritiene che tali iniziative abbiano avuto utilità interamente nell'esercizio.

Relativamente alla perdita di esercizio pari ad Euro 40.677,40, si propone di coprirla con il Fondo Consortile per l'intero importo.

Si rimane ovviamente a disposizione per fornire i chiarimenti e le informazioni che si rendessero necessarie.

Imperia, 25/02/2020

Il Presidente del C.d.A.
(Carlo Siffredi)

Dichiarazione di conformità del bilancio

Dichiarazione di conformità

Dichiarazione di conformità dell'atto:

Il documento informatico in formato XBRL contenente lo stato patrimoniale e il conto economico è conforme ai corrispondenti documenti originali depositati presso il consorzio.

Dichiarazione inerente l'imposta di bollo:

Imposta di bollo assolta in modo virtuale tramite la Camera di Commercio, Industria, artigianato e agricoltura Riviera di Liguria - Imparla La Spezia Savona. Autorizzazione uff. territoriale Savona n. 3429 del 20/01/2016.

Copia su supporto informatico conforme all'originale documento su supporto cartaceo, ai sensi degli articoli 38 e 47 del DPR 445/2000, che si trasmette ad uso Registro Imprese

Ditta n.	84	CONS. CLIO DOPPIVIERA LIGURE VIA SCHIVA 28 18100 IMPERIA R. Imprese di IMPERIA n. 04027820080	cod. att.:	712022	ESIBILA CLIO EXTRA V
			part. inv.:	01003470037	
			cod. ab.:	91027520080	
			Cap. sociale		

BILANCIO IN DATA

31/12/2018

PARTE I - STATO PATRIMONIALE

ATTIVITA'

1) IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
- COSTI DI SVILUPPO	3.500,00	
- LICENZA USO SOFTWARE TEMPO INDET.	6.410,00	
- ALTRI COSTI AD UTIL. PLUR. DA AMM.	1.077,00	13.687,00
2) IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
- TERRENI	63.000,00	
- FABBRICATI IND. U. E COMM. U.	200.300,10	
- COSTRUZIONI LEGGERE	40.000,00	
- ATTREZZAT. IND. U. E COMM. U.	800,00	
- MACCHINE ELETTRONIC. D'UFFICIO	8.750,47	
- ARREDAMENTO	7.315,42	
- BENI VETRI NA TERRAGIRZ	22.413,67	431.479,04
3) RIMANENZE		
- MERCI		7.894,67
4) CREDITI VOGLIENTI		
- CREDITI VOGLIENTI	78.807,00	
- QUOTE DA INCASSARE	7.177,00	85.984,00
5) ALTRI CREDITI		
- ERARIO C/CACCONTI IRES	2.760,10	
- REGIONI C/CACCONTI IRAP	9.18,40	
- ERARIO C/RTTINUTIF RUNITF	4,31	
- ERARIO C/CREDITO IVA	2.283,00	
- MAIL C/CONQUAGLIO	2,47	
- ALTRI CREDITI V/FORNITORI	1.476,18	
- CREDITI DIVERSI	150,00	6.904,44
6) ATT. FIN. CHE NON COSTIT. IMM.		
- PARTICIPAZ. IMPRESE CONTROLLATE		10.000,00
7) RESPONSABILITA' LIQUIDE		
- DENARO IN CASSA		304,57
8) DEPOSITI BANCARI		
- C/C POSTALE	60.620,10	
- BANCO DI SAN GIORGIO	341.379,27	411.209,37
9) RATEI E RISCONTI ATTIVI		
- RISCONTI ATTI/1		10.133,36
10) ALTRI RENTI		
- ERARIO CIVIA		30.164,36
*** TOTALE ATTIVITA'		1.317.818,80
1) Perdita di esercizio		40.677,39
*** TOTALE A PARRECIO		1.263.491,24

PASSIVITA'

1) FIANZI IMMOBILIZ. IMMATERIALI		
- FIANZI COSTI DI SVILUPPO	1.050,00	
- FIANZI LIC. D'USO SOF. A TEM. INDET.	5.410,00	
- FIANZI ALT. COS. AD UT. PLU. AMM.	1.077,00	41.637,00
2) FIANZI IMMOBILIZ. MATERIALI		
- FIANZI FABBR. IND. U. E COMM. U.	59.502,84	
- FIANZI COSTRUZIONI LEGGERE	22.000,00	
- FIANZI MACCHINAPPRIATTI VARIE	56.509,73	
- FIANZI ATTREZ. IND. U. E COMM. U.	135,00	
- FIANZI MACCH. ELETTRONIC. D'UFF.	6.049,41	
- FIANZI ARREDAMENTO	7.315,42	161.645,45
3) CREDITI VOGLIENTI		
- CREDITI VOGLIENTI		24.643,68
4) PATRIMONIO		
- FONDO CONSORTILE	488.220,01	
- RISERVA PARROT. UNITA' DI EURO	0,01	488.220,01
5) TRF LAVORO SUBORDINATO		
- DEBITI TRF. L.		40.700,08
6) DEBITI V/BANCHE		
- FINANZIAMENTO BANCA SAN GIORGIO		107.154,25
7) DEBITI V/ALTRI FINANZIARI		
- SOCI C/FINANZIAMENTI (INFRUTT.)		100,00
8) DEBITI V/FORNITORI		
- DEBITI V/FORNITORI	1.538,65	
- FATTURE DA RICEVERE	4.046,72	6.203,27

Utz. n. 54	CONS. OLIO DOP RIVIERA LIGURE VIA SCHIVA 28 18100 IMPERIA R. Impiego di IMPERIA n. 01027920080	cod. nat. - 712922 TUTELA OLIO EXTRAV part. IVA - 01383470087 cod. fis. - 01027920080 Cap. sociale
BILANCIO IN DATA 31/12/2018 PARTE I - STATO PATRIMONIALE		
9) ALTRI DEBITI - ERARIO C/IMPOSTA 805T, RIV, TFR - ERARIO CRIT. LAVORO DIPENDENTE - ERARIO CRIT. LAVORO AUTONOMO - INPS C/CONTRIBUTI SOC. LAV. DIP. - NOTE CREDITO DA EMETTERE - DIPENDENTI C/RET. RIBUZIONI - DEBITI DIVERSI - CARTA CREDITO C/DEBITO - DEBITI VINICIA SPFSF *** TOTALE PASSIVITA'	8,58 3.814,08 118,00 5.225,08 206.548,90 9.650,00 34,40 2.052,48 1.880,10	225.298,51 <hr/> 1.053.484,24

DUg n.	64	DONS. OLIO DOP RIVIERA LIGURE VIA SCITIVA 29 18100 IMPERIA R. Imprese di IMPERIA n. 01027920080	IM	cod. att.: 712922 TUTELA OLIO EXTRAV part. Iva: 01363470087 cod. fis.: 91027920080 Cap. sociale:
BILANCIO IN DATA		31/12/2019	PARTE II - CONTO ECONOMICO	
COSTI, SPESE E PERDITE				
1) COSTI PER SUBS., DI CON. E ME.				
- ACQUISTO COLLARINE DOP		14.390,25		
- MAT. PROMOZIONALE E PER CERTIF.		3.286,28		
- SPESE ACCESSORIE SU ACQUISTI		12,70		
- ACQUISTI GEN. COSTO UNIT. <516,46		300,90		
- MATERIE GANC. ATTIV. AMMINISTR.		717,89		
				19.388,02
2) COSTI PER SERVIZI				
- TRASPORTI		3.738,48		
- SPESE CONDOMINIALI "A CIASSA"		1.200,31		
- CANONE DI MANUTENZIONE PERIODICA		000,00		
- ASSICURAZ. NONI ONERI IGATORIF		1.801,79		
- SERVIZI DI PULIZIA		847,50		
- SPESE TELEFONICHE		988,80		
- SPESE CELLULARI		854,82		
- SPESE POSTALI E DI AFFRANCATURA		812,67		
- FASTI SDGGIORN - SPESE DI RAPPRES.		1.108,60		
- FASTI PER VIGILANZA		188,30		
- SERVIZIO SMALTIMENTO RIFIUTI		77,00		
- ONERI BANCARI		514,20		
- TEN. PAGHE, CONT., LICEN. DA LAV. AUT.		3.909,31		
- FRETTAZIONI DIVERSE		414,85		
- QUOTE ASSOCIATIVE		1.400,00		
- FOTOCOPIE		1.319,93		
- ASSISTENZA TRADUZIONI		664,00		
- ASSIST. GRAFICA COMUNICAZ. E WEB		4.061,80		
- ASSISTENZA ALLA DEGUSTAZIONE		243,64		
- TELEPASS		30,81		
- SPESE DI INCASSO		8,00		
- OLIVETO E OLIO RIVIERA LIGURE		7.760,84		
- STAND EVENTI		2.000,00		
- OLIVETE FRANTOI APERTI		83.607,26		
- OLIO E BASILICO		2.840,00		
- REALIZZAZIONE LABORATORI ISTAUB		87.791,74		
- REALIZZAZIONE EVENTI MORECA		93.000,00		
- REALIZZAZ. ASSAGGIO LA TIGURIA		9.628,19		
- PROGETTO TERRAGIRO		121,00		
- MATER. E DOCUMENTI PER VIGILANZA		13,00		
- SPAZI PUBBLICITARI E SPOT		2.750,00		
- SP. VIAGGIO PER PROMOZIONE		888,42		
- SPESE VIAGGIO AMMINISTRAZIONE		5.721,83		
- FASTI E SOGGIORN. PROMOZIONE		881,41		
				328.182,04
3) COSTI PER GODIM. BENI DI TERZI				
- FITTI PASSIVI (BENI IMMOBILI)		40,98		
- NOLEGGIO DEMONSTRAB.		1.887,22		
- CANONI DI LEASING BENI MOB. DED.		855,00		
- LIC. D'USO SOFTWARE DI ESERCIZIO		418,82		
				3.042,02
4) COSTI PER IL PERSONALE				
- SALARIE E STIPENDI		83.273,56		
- SP. VIAGGIO PER VIGILANZA		2.281,45		
- ONERI SOCIALI INPS		24.724,70		
- ONERI SOCIALI INAIL		200,08		
- IPR		6.518,92		
				122.171,07
5) AMM.TI IMB. IMMATERIALI				709,00
- AMM.TO COSTI DI SVILUPPO				
6) AMM.TO IMB. MAT. - ORDINARIO				
- AMM.TO ORD. FABBR. IND. I E CON.		10.202,72		
- AMM.TO ORD. COST. LEGG.		4.000,00		
- AMM.TO ORD. APPARAT. E VALIE		12.557,05		
- AMM.TO ORD. ATT. IND. I E COMM.		90,00		
- AMM.TO ORD. MAC. ELETTR. M. UF.		350,45		
- AMM.TO ORD. MAC. ELETTR. M. UF. INDED.		110,55		
				27.810,79
7) RIM. MAT. PRIM. SUBS. CONB. E MER.				4.884,16
- MERCI ESISTENZE INIZIALI				
8) ONERI DIVERSI DI GESTIONE				
- IMPOSTA D. BOLLO		224,89		
- IMU PARZ. DED. "A CIASSA"		1.064,00		
- IMPOSTA D. REGISTRO		269,00		
- TASSE DI CONCESSIONE GOVERNAT.		509,87		
- DIRITTI CAMERALI		552,70		

Descr. n.	64	CCONS. OLUO DOP IMPERIA LIGURE VIA. SCHINA 29 10100 IMPERIA R. Imprese di IMPERIA n. 91027920080	IM	cod. atk: 712022 T. TIELA OLIO EXTRA V part. ita: 31563470687 cod. fis.: 91027920000 Cap. sociale
BILANCIO IN DATA		31/12/2019	PARTE II - CONTO ECONOMICO	
- ALTRE IMPOSTE E TASSE DEDUCIBILI		17,65		
- IMPOSTE E TASSE INDEDUCIBILI		88,65		
- MULTE E AMMENDE INDEDUCIBILI		127,90		
- SOPRAVVIVENZ. PASSIVE ORD. ISO.		0.066,77		
- OMAGGI CLIENTI E ART. PROMO. DEDUC.		1.807,13		
- ABBUONIA. ARROTONDAMENTI PASSIVI		36,62		
- ERGO. LIBERALI DEDUCIBILI		2.742,00		
- ALTRI ONERI DI GEST. INDEDUCIBILI		187,30		
- VALORI SCILLATI E FRANCOBOLLI		32,00		
- OLIO PER PROMOZIONE		4.724,14		
- OLIO A CRASSA CONTO VENDITA		565,27		
- OLIO PER VIGILANZA		313,29		
0) INT. PASS. E ALTRI ONERI FINANZ.				22.771,36
- INTERESSI PASSIVI SU MUTUI		2.736,13		
- INTERESSI PASSIVI INDEDUCIBILI		385,27		3.121,40
10) ONERI STRAORDINARI				3.068,55
- IMPOSTE ESERCIZI PRECEDENTI				
TOTALE DEI COSTI				535.472,60
RICAVI				
1) RICAVI				
- MERCI DIVENDITE		497,40		
- RICAVI PER PRESTAZ. DI SERVIZI		9.604,93		10.042,36
2) ALTRI RICAVI E PROVENTI				
- FITTI ATTIVI FABB. STRUMENTALI		8.444,10		
- ABBUONIA. PROT. ATTIVI IMP.		9,02		
- SOPRAVVIVENZE ORDINARIE ATTIVE		5.283,20		
- OMAGGI DA FORNITORI		165,05		
- CONTRASSEGNI OLUO DOP		240.095,57		
- AUTORIZZ. STAMPA ETICHETTE		2.250,00		
- RIMBORSI SPESE VARIE		670,73		
- QUOTA ANNUALE OLIVIC. NON CONS.		2.609,00		
- CONTRIBUTI REGIONE LIGURIA		209.647,60		478.913,60
3) RIM. MAT. FIN. SUSG. CONS. E MER.				7.834,07
- MERCI CARUM. FINALI				
4) ALTRI PROVENTI FINANZIARI				4,28
- INT. ATT. SU DEPOSITI BANCARI				
TOTALE DEI RICAVI				484.796,21
5) Perdite di esercizio				40.677,99
TOTALE A PAREGGIO				535.472,60

Il presente bilancio è reale e corrisponde alle scritture contabili

APPROVAZIONE DEL BILANCIO DI ESERCIZIO AL 31.12.2019. DELIBERAZIONI RELATIVE

RELAZIONE DEL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE

Signori soci,

a norma dell'art. 2428 del codice civile, Vi relazioniamo brevemente sui punti di maggior interesse dell'esercizio chiuso al 31/12/2019.

Esaminando dai documenti allegati le varie poste nel bilancio dettagliato per categorie di spesa, mi permetto di sottolineare il fatto che il bilancio, prima delle imposte, presenta una perdita di esercizio pari a € 40.667,39 con un totale a pareggio di € 1.053.494,24.

Infatti, vediamo che l'esercizio si compendia nelle risultanze di seguito specificate:

STATO PATRIMONIALE

Attivo	€ 1.012.816,85
Passivo	€ 1.053.494,24
Perdita d'esercizio	€ 40.677,39

CONTO ECONOMICO

Costi	€ 535.472,60
Ricavi	€ 494.795,21
Perdita d'esercizio	€ 40.677,39

Prima di analizzare le singole voci è opportuno, in premessa, fornire qualche informazione sull'esercizio concluso.

La campagna olivicola 2018/2019 si è chiusa con un prodotto certificato pari a 5.306,05 quintali, mentre la campagna 2019/2020 vede un prodotto certificato attualmente di 2.055,67 quintali.

Per quanto concerne il Patto di filiera dell'attuale campagna 2019/2020 occorre ricordare che sono stati depositati 432 contratti e che vi sarà un'innovazione gestionale con una semplificazione amministrativa nella verifica della virtuosità delle transazioni tra operatori.

Nel corso del 2019 il consorzio ha realizzato diverse linee d'azione:

A) Promozione e Valorizzazione

o Nell'ambito del PSR

- Direttamente con i progetti promozionali:
 - "Riviera Ligure incontra gli Istituti alberghieri 2018/2019",
 - "Riviera Ligure incontra l'horeca",
 - "Oliveti Aperti",
 - "Riviera Ligure incontra gli Istituti alberghieri 2019/2020";

- In cooperazione con il Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP e con l'Enoteca Regionale della Liguria con il progetto promozionale "Assaggia la Liguria" comprensivo di partecipazione congiunta agli eventi e realizzazione del corso di formazione per giornalisti a Genova,

o Nell'ambito del Programma INTERREG Marittimo 3 - F con il progetto tuttora in corso "Terragir 3" per lo sviluppo del turismo esperienziale legato alle denominazioni di origine liguri;

o Nel quadro delle relazioni con la Regione Liguria con la partecipazione a Incontri per lo sviluppo di pacchetti turistici in Liguria (Assessorato al turismo), la collaborazione alla realizzazione delle tappe di "Viaggio in Liguria" (Primocanale) ed il supporto alla campagna promozionale "IamLiguria: terra d'olio e di vino";

B) Vigilanza

- o Attuazione del Programma dei Controlli sottoscritto con il MIPAAF ICQRF Area Nord - Ovest
 - 20 verifiche ispettive nei punti vendita e 2 prelievi di olio DOP Riviera Ligure

- o Prosecuzione della collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza nel quadro della ricerca sull'identificazione di marcatori molecolari relativi all'origine geografica dell'olio Taggiasca con la raccolta di 54 campioni di oliva e olio da oliveti geolocalizzati.
- C) Informazione sul nuovo piano di controllo in occasione del cambiamento dell'ente di certificazione e controllo
- o Organizzazione di incontri
 - o Diffusione informazioni sugli adempimenti previsti dal nuovo piano di controllo.

Per un dettaglio sugli impegni più importanti del Consorzio si rimanda all'allegato "Attività 2019".

Per quanto concerne gli elementi più importanti del bilancio ecco un quadro sintetico.

Per quanto concerne lo stato patrimoniale la voce più importante tra le attività riguarda le immobilizzazioni materiali che insieme alle attrezzature e agli arredi dell'ufficio presentano un valore pari a € 431.479,04. Vi sono poi i depositi bancari che ammontano a € 411.203,37 e i crediti verso clienti pari a € 85.784,02.

Il patrimonio netto è pari a € 486.229,01 costituito dalle quote sociali, dagli utili ed al netto delle perdite degli esercizi precedenti.

Tra le Passività la voce più importante riguarda gli altri debiti (€ 223.286,51) costituiti per la maggior parte dalle note di credito da emettere pari a € 206.548,90, ossia il rimborso da effettuare alle aziende ispettose del patto di filiera per i collarini di garanzia rilasciati. Vi è poi il fondo ammortamento immobilizzazione materiali (€ 151.546,45) e i debiti verso le banche pari a € 107.154,25 rappresentati dal mutuo ipotecario sottoscritto per far fronte all'acquisto dell'immobile di A CIASSA.

Per quanto riguarda il conto economico per rendere più agevole la comprensione delle voci abbiamo come al solito provveduto a disaggregare le diverse tipologie di costi e ricavi.

Tra i costi il cui valore totale è pari a € 535.472,60, la voce più importante è quella concernente il personale pari a € 122.171,07 in cui sono ricompresi gli stipendi (€ 88.275,96), i rimborsi viaggio per l'azione di vigilanza (€ 2.291,45) oltre che gli oneri sociali INPS, INAIL e TFR (€ 31.603,66).

I costi dei servizi sono invece pari a € 328.162,24 all'interno dei quali vi sono i costi del 4 eventi Horeca con la specifica campagna di comunicazione (€ 93.006,86), del multivento Oliveti aperti con la relativa campagna di comunicazione (€ 89.597,28), quelli del 90 laboratori presso gli Istituti alberghieri con il relativo contest e campagna social (€ 87.791,74) ed il progetto Assaggia la Liguria (€ 8.528,19). Vi è poi la voce Oliveto e olio Riviera Ligure riguardante la gestione dell'oliveto e la produzione con certificazione e imbottigliamento dell'olio DOP Riviera Ligure a marchio consortile (€ 7.759,84) utilizzato per le azioni promozionali del Consorzio.

È doveroso ricordare l'importante attività di relazioni istituzionali sfociata nelle voci spese viaggio di amministrazione, promozione e rappresentanza che hanno riguardato, oltre agli specifici progetti di promozione sopradettagliati, anche le diverse iniziative organizzate dalla Regione Liguria e dal sistema camerale che sono state supportate dal Consorzio di Tutela.

Per quanto concerne la sezione dei ricavi, il totale dei ricavi è pari a € 494.795,21.

I collarini di garanzia (€ 248.095,57) è come sempre la voce più importante dei ricavi, seguita dai contributi inerenti i progetti PSR Liguria (€ 209.647,60) ed i fitti attivi (€ 8.444,10) inerenti la locazione commerciale dell'immobile A CIASSA.

È infine pari a € 2.508,00 la quota annuale versata dagli olivicoltori non consorziati.

È utile segnalare che le somme versate dai consorziati a titolo di quote o contributi associativi non concorrono a formare il reddito complessivo, ma alimentano costantemente il Fondo consortile.

Appare doveroso continuare a ricordare, in ogni assemblea dei soci, che per quanto concerne la fiscalità il Consorzio applica l'art. 145 del DPR 917/86 (regime forfetario degli enti non commerciali)¹. Per quanto concerne la definizione di attività commerciale del consorzio di tutela, non viene considerata l'attività resa ai consorziati in conformità alle finalità istituzionali (art. 148): Ciò permette il calcolo delle imposte limitatamente all'attività resa ai non consorziati (unica attività formalmente rilevante ai fini fiscali).

¹ L'imposta del 24% è calcolata sulla base imponibile composta (con il coefficiente del 15% fino a € 15.493,71 e del 25% se oltre € 15.493,71) dai ricavi conseguiti nell'esercizio dell'attività commerciale.

Anche per i contributi si è determinata l'esclusione dalla formazione del reddito di quanto corrisposto da amministrazioni pubbliche per lo svolgimento di attività con finalità sociali esercitate dal Consorzio in conformità ai propri fini istituzionali.

Al fine IVA si informa che il regime contabile adottato è quello normale IVA da IVA.

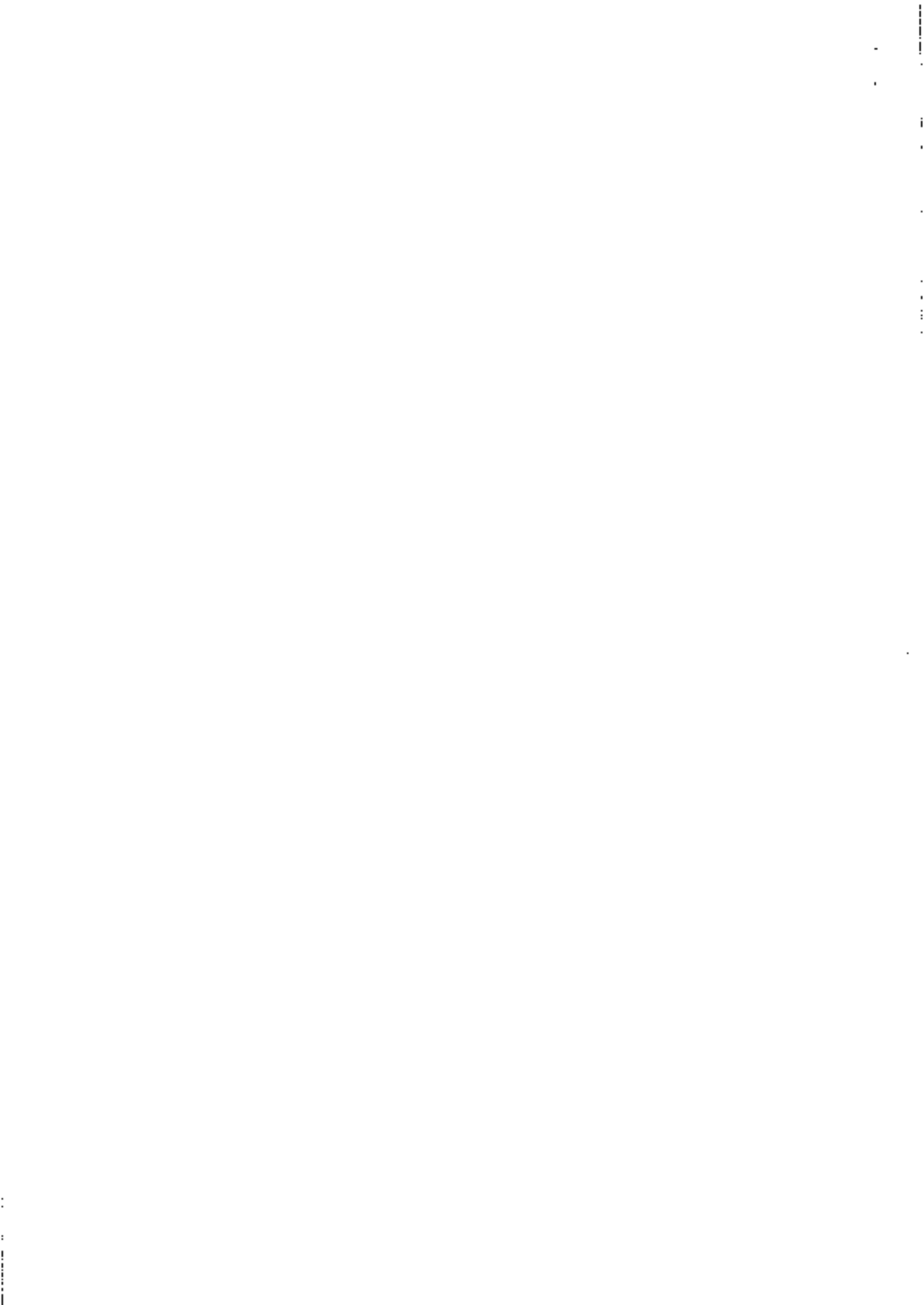
Mi auguro che l'esposizione degli elementi del presente bilancio consuntivo del Consorzio e del relativo conto economico sia stata chiara, esauriente e comprensibile e che abbiate potuto constatare la rispondenza delle attività consortili con le disposizioni legislative e con le esigenze dei consorziati.

Ringrazio per la fiducia accordata.

Imperia, 26 febbraio 2020

Per il Consiglio di Amministrazione
Il Presidente
Carlo Siffredi





RELAZIONE SULL'ATTIVITA' SVOLTA E PRESENTAZIONE DELLE AZIONI PRIORITARIE PERN L'ANNO IN CORSO. DELIBERA RELATIVA

Attività 2019

16 gennaio (Piacenza)	Consegna dei prelievi di olive e olio per la ricerca
1 e 2 febbraio (Milano)	Olofficina: Riviera Ligure DOP Experience
4 febbraio	Avvio dei laboratori dell'olio DOP Riviera Ligure (progetto Riviera Ligure incontra gli Istituti alberghieri)
8 febbraio (Sanremo)	Degustazione olio nell'aperitivo e cena della Regione Liguria (Roof di Casa Sanremo)
12 febbraio (Albenga)	Incontro con Made In Quality ed associazioni dei produttori sul piano di controllo
17 febbraio (Arenzano)	Three for Team (fornitura prodotto a marchio consortile)
19 febbraio (Genova)	Incontro con Assessore Mai e Assessore Berrino su "Enoturismo, Oleoturismo, Pacchetti turistici"
1 marzo (Arma di Taglia)	Primo incontro del Tavolo per il prodotto turistico della Regione Liguria (Villa Boselli)
5 marzo (Genova)	Intervista al Ministro Centinaio (Terrazza Colombo)
12 marzo (Genova)	incontro con il Segretario Generale della Giunta Regionale e Capo di Gabinetto Giampellegrini
12 marzo (La Spezia)	Secondo incontro del Tavolo per il prodotto turistico della Regione Liguria
14 marzo (Imperia)	Lezione sull'olio DOP Riviera Ligure al corso ONAOD
15-16-17 marzo (Finalborgo)	Salone Agroalimentare Ligure
27 marzo (Imperia)	Incontro tra Direttore Generale Rosati (Fondazione Qualivita) e aziende confezionatrici
8-9 aprile (Savona - Albenga)	Formazione ristoratori Liguria Gourmet sull'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure
15 aprile (Milano)	Ristorante Filippo Lamantia – Oste e Cuoco (primo appuntamento Riviera Ligure incontra l'Hoteca)
25 / 28 aprile (Diano Marina)	Aromatica
4 e 5 maggio (Genova)	Rolli Days -- Degustazione guidata di Olio DOP Riviera Ligure
9/12 maggio (Genova)	Slow Fish

13 maggio (Torino)	Ristorante Les Petites Madeleines (secondo appuntamento Riviera Ligure incontra l'Horeca)
19-20 maggio (Sestri Levante)	Mare & Mosto
20 maggio (Bologna)	Ristorante I Portici (terzo appuntamento Riviera Ligure incontra l'Horeca)
24/26 maggio (Genova)	Green & Food Village – Stand e laboratori Olio
2 giugno (Genova)	CIV Cornigliano
8-9 giugno (Castelnuovo Magra)	Benvenuto Vermentino
11 giugno (Albenga)	Incontro di lavoro sulla ricerca condotta dall'Università Cattolica di Piacenza
28 / 30 giugno (La Spezia)	Liguria da bere
2 giugno	Assaggia la Liguria (Genova Cornigliano)
3 giugno (Treiso - Cuneo)	Ristorante La Ciau del Tornavento (quarto appuntamento Riviera Ligure incontra l'Horeca)
8/9 giugno (Castelnuovo Magra)	Benvenuto Vermentino
10 giugno (Genova)	Conferenza Stampa Oliveti Aperti
11 giugno (Genova)	Incontro con Assessore del Comune di Genova Bordilli Incontro con Preside Trevisan (Università Cattolica di Piacenza)
14 – 22 giugno (Liguria)	Alm Trail 2019 (fornitura prodotto a marchio consortile)
15 – 16 giugno (Liguria)	Oliveti Aperti
26 giugno (Genova)	Inaugurazione secondo piano MOG e Gustincontro "DOP in MOG"
28/30 giugno (La Spezia)	Liguria da bere
5 agosto (Genova)	Incontro con Assessore Regionale Mai e presidenti dell'Enoteca Regionale e del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP
1° agosto (Genova)	Incontro con Regione ed Enoteca Regionale della Liguria Viaggio In Liguria (Primorionale – Regione Liguria)
5 agosto (Genova)	Incontro tra Assessore Regionale Mai e tre presidenti (Consorzi di tutela Olio Riviera Ligure DOP, Basilico Genovese DOP, Enoteca Regionale della Liguria)
3 settembre (Genova)	Seminario informativo Bando misura 16.2. del PSR. Incontro regionale con 3 filiere produttive per eventi (Assaggia la Liguria e PSR)

14 settembre (Genova)	Celebrazione dei dieci anni di attività del Centro Agroalimentare di Genova
19 settembre (Genova)	Apertivo Inaugurale del Salone Nautico (Terrazza Colombo)
20 settembre (Savona)	ARBORESCO – Esplorazione tra forme e colori in natura e sulla tavola (Sala Rossa, Comune di Savona)
21 settembre (Genova)	DOPinMO6 – percorso all'interno del Mercato Orientale di Genova e degustazione di oli DOP Riviera Ligure
27/29 settembre (Millesimo)	27 Festival Nazionale del Tartufo di Millesimo
1° ottobre	59esima sessione dell'Assemblea Generale della stessa Organizzazione ITALY ON STAGE: Geographical Indications, traditions...emotions
1° ottobre (Piacenza)	Incontro di lavoro sulla ricerca condotta dall'Università Cattolica di Piacenza
10 e 18 ottobre (Albenga)	Incontro di presentazione del nuovo ente e del nuovo Piano di Controllo alle aziende ed alle associazioni di categoria
15 ottobre (Genova)	Incontro con l'Amministratore Delegato della Società di Gestione del Centro Agroalimentare Genova
5 novembre	Incontro con l'Assessore Regionale all'Agricoltura, le associazioni ed il sistema camerale per il piano promozionale della Regione Liguria
7 novembre (Genova)	Presentazione della ricerca dell'Università Cattolica di Piacenza alla Regione Liguria
8/10 novembre (Imperia)	OLIOOLIVA – Animazione stand lamialiguria con Assaggia la Liguria e partecipazione al convegno Imperia: Terra dell'olio
11 novembre (Roma)	Incontro con i consorzi per la presentazione della piattaforma informatica inerente all'attività di vigilanza
18 novembre (Castelfranco Veneto)	Premio Radicchio d'Oro e presentazione del gemellaggio con l'olio DOP Riviera Ligure
22 novembre (Genova)	Genius loci – Corso per giornalisti (Assaggia la Liguria) in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP e Enoteca Regionale della Liguria
10 dicembre (Genova)	Le eccellenze della Liguria – LaMiaLiguria the best
12 dicembre (Roma)	Presentazione Atlante Qualivita
13 dicembre (Roma)	Incontro in Origin Italia ed al MIPAAF per modifica disciplinare

Incontri in Regione Liguria per preparare "Viaggio in Liguria" e la campagna promozionale autunnale "Vino e Olio"

Incontri sulla Taggiasca DOP e riunioni del Comitato Promotore

Attività 2020

1. *Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) 'RIVIERA LIGURE'*
Relazione con i soggetti preposti per la conclusione dell'iter procedurale.
2. *Piano di controllo e certificazione*
Relazione con MIPAAF – ICQRF e ente di certificazione per la semplificazione delle procedure;
Realizzazione e messa a disposizione della filiera di un gestionale in grado di effettuare le registrazioni richieste sia dall'ente di certificazione che dal SIAN.
3. *Patto di filiera*
Approfondimento e deliberazione sul Patto di Filiera della campagna 2020/2021.
4. *Vigilanza*
Approfondimento con MIPAAF – ICQRF sulla nuova modalità di presentazione e attuazione del piano di vigilanza sulla DOP RIVIERA LIGURE.
5. *Promozione*
Collaborazione con la Regione Liguria per eventi di promozione delle eccellenze liguri anche in collaborazione con Enoteca Regionale e Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP;
Realizzazione del progetto promozionale Olio & Basilico con il Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP cofinanziato dal MIPAAF;
Prosecuzione del progetto TERRAGH3 in collaborazione con Regione Liguria.
6. *Oliva taggiasca*
Supporto amministrativo ed eventuale sostegno finanziario alla richiesta di denominazione di origine protetta (DOP) per l'oliva Taggiasca e all'eventuale sviluppo di un marchio collettivo tra le imprese della filiera relativo all'oliva Taggiasca.
7. *Analisi metabolomica*
Prosecuzione della collaborazione con l'Università Cattolica per la caratterizzazione dell'oliva e dell'olio di varietà Taggiasca.

MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE. DELIBERE INERENTI E CONSEGUENTI

I consorziati sono chiamati a votare la domanda di modifica del disciplinare di produzione sottodettagliata dando mandato al Presidente di presentare la richiesta al MIPAAF ed alla Commissione Europea e di accogliere eventuali modifiche alla domanda inoltrata da parte delle istituzioni preposte alla sua approvazione ai fini della conclusione dell'iter procedurale.

Sintesi delle modifiche in relazione agli articoli dell'attuale disciplinare

Art. 1 Denominazione	Inserimento della possibilità di produrre la denominazione di origine anche senza l'utilizzo della menzione geografica
Art. 2 Varietà di oliva e Art. 3 Zona di produzione	Realizzazione della denominazione senza menzione attraverso la lavorazione di olive delle varietà locali legate al specifico territorio di provenienza. Inserimento di alcuni comuni in precedenza rimasti fuori dall'area di produzione e correzione di nomi di comuni (errori di battitura, cambio di nome, fusione di comuni).
Art. 4 Origine del prodotto	Migliore definizione che tiene conto della possibilità di sviluppare registrazioni con modalità digitale
Art. 5 Caratteristiche di coltivazione	Definizione dell'areale di coltivazione di tutto il territorio regionale per la denominazione di origine senza menzione geografica. Innalzamento della resa ed eliminazione dello sfioramento del 20% per gli effetti dei cambiamenti climatici e della maggior produttività legata alla specializzazione del comparto. Inserimento della definizione di "resa media per olivicoltore" come già applicato nei controlli dal MIPAAF - ICQRF.
Art. 6 Modalità di oleificazione	Inserimento di tutto il territorio regionale per l'oleificazione della denominazione di origine senza menzione geografica.
Art. 7 Caratteristiche al consumo	Inserimento del profilo della denominazione di origine menzione geografica. Variazioni parziali dei profili sensoriali e chimici delle menzioni aggiuntive per effetto dei cambiamenti legati alle condizioni climatiche e all'innovazione tecnologica.
Art. 8 Legame con l'ambiente	Inserimento della storicità degli scambi nel territorio regionale per la denominazione di origine senza menzione geografica aggiuntiva.
Art. 9 Designazione e presentazione	Eliminazione di alcune disposizioni che negli anni hanno creato problemi interpretativi (ad esempio il carattere laudativo) cercando di andare verso una semplificazione delle disposizioni. Possibilità di inserire oltre alle già previste indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie anche le varietà di olive in caratteri non superiori a quelli utilizzati per la denominazione. Inserimento di tutto il territorio regionale per il confezionamento della denominazione senza menzione geografica. Possibilità di confezionare nei recipienti di materiale consentito dalla normativa in vigore. Inserimento che la denominazione di origine deve indicare in etichetta l'annata di produzione solo se il cento per cento dell'olio proviene da tale raccolta, come già previsto dalla normativa riguardante l'olio extra vergine di oliva italiano.

Come concordato con il MIPAAF si coglie l'opportunità con la presente modifica di mettere in linea il disciplinare attualmente in vigore con quello presente a livello comunitario.

In allegato la tabella con il confronto tra il disciplinare presente nella banca dati della Commissione Europea e quello da presentare con le modifiche soprarielenzate.

TABELLA DI CONFRONTO TRA IL DISCIPLINARE REG. 123/1997 ED IL DISCIPLINARE MODIFICATO

Sono evidenziate in verde le parti del testo del disciplinare del 1997 che stanno già in vigore, in giallo le parti del testo del disciplinare attualmente in vigore che subiscono modifiche e in rosso le parti del testo modificato del futuro Disciplinare

Sono evidenziate in colore giallo le parti del testo del Disciplinare attualmente in vigore che subiscono modifiche

Sono in colore rosso le parti del testo modificato del futuro Disciplinare

DISCIPLINARE RIVIERA LIGURE DOP (Reg. CE 123/1997 presente nella banca dati DOOR e Reg. UE 718/2011)	DISCIPLINARE RIVIERA LIGURE DOP (testo modificato)
<p>ART.1.DENOMINAZIONE</p> <p>La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" è accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "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.</p> <p>ART.2.VARIETÀ DI OLIVO</p> <p>1. La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Fiori", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50%. Possano, altresì, concorre altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.</p> <p>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%. Possano, altresì, concorre altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%.</p> <p>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 di origine protetta per almeno il 65% presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%.</p> <p>ART.3.ZONA DI PRODUZIONE</p> <p>1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva è di cui all'art. 1 comprende i territori olivati nisi a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative e previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo della Regione Liguria.</p> <p>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 del Fiori" comprende,</p>	<p>ART.1.DENOMINAZIONE</p> <p>La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" è accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Riviera del 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.</p> <p>ART.2.VARIETÀ DI OLIVO</p> <p>1. L'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure", senza alcuna menzione geografica aggiuntiva, deve essere ottenuto dalle seguenti varietà locali di olive presenti da sole o congiuntamente negli oliveti. Tali varietà vegetali sono: Amasco, Castelnuovo, Columbano, Cozzanico, Comune, Fianola, Frantino, Fratino, Lanusa (o Portogruaro), Lavagnina, Lecorno, Liccione (o Lizama), Olivastreschi Merlino, Miracellina, Morina, Negra (o Rossese), Nostrale, Olivella, Olivetto, Pignola, Promessa (o Principessa), Razzola, Rondino, Taggiasca, Taggiasca di Fegolini, Tiso.</p> <p>2. La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Fiori", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà locale di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 90%. Possano, altresì, concorre altre varietà locali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.</p> <p>3. 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 locale di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50%. Possano, altresì, concorre altre varietà locali presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%.</p> <p>4. 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 locali di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Lavagnina, Razzola, Pignola di origine protetta per almeno il 65%. Possano, altresì, concorre altre varietà locali presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%.</p> <p>ART.3.ZONA DI PRODUZIONE</p> <p>1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" è di cui alle terrazze agricole di cui all'art. 1. 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 del Fiori" comprende, le terrazze agricole di cui all'art. 1. comprende i territori olivati nisi a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative e previste nel presente disciplinare di produzione situati nell'intero territorio amministrativo della Regione Liguria secondo la seguente ripartizione territoriale delle varietà di olive:</p> <p>L'intero territorio della Provincia di Imperia: Taggiasca, Columbano, Pignola, Morlino.</p> <p>L'intero territorio della Provincia di Genova: Amasco, Carpano, Colombata, Fratino, Martina, Morina, Nostrale, Olivetto, Pignola, Rondino, Taggiasca, Taggiasca di Fegolini.</p> <p>L'intero territorio della Provincia di Genova: Frantino, Lavagnina, Lecorno, Rossese (o Negrosi), Morina, Nostrale, Razzola.</p> <p>L'intero territorio della Provincia di La Spezia: Castagnone, Cozzanico, Frantino, Frantino, Frantino, Frantino (o Marnai), Lecorno, Liccione (o Lizama, Olivastreschi), Olivella, Morcellina, Pignola, Razzola, Tiso.</p> <p>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 del Fiori" comprende,</p>

nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiavarecchia, Dolcedo, Pieve di Teo, Aurigo, Venimiglia, Taggia, San Bartolomeo al Mare, Diana San Pietro, Vasia, Pietrabona, Pomasio, Vassallo, Molini di Triora, Borgomaro, Diana Castello, Imperia, Diana Marina, Borgobello d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolcedo, Cesio, Chiusanico, Airolo, Montabio Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, San Reato, Baiardo, Diana Arentino, Badalocco, Ceriana, Peninello, Preà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Valle-Crosi, S. Biagio, Bondighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S. Michele, Rocchetta Nervina, Campaso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiane, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Arno, Rezzo, San Biagio della Cima, Cossio di Arroscia, Montegrasso Pian Lane, Mendatica, Traveno.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva è denominata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", e comprende nella provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ono Feglino, Finale Ligure, Veridone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrine, Arrosio, Tovo San Giacomo, Alasio, Quindio, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Certale, Ciano sul Nera, Giustinice, Villanova d'Albenga, Teirano, Celle Ligure, Laigueglia, Orzo, Ortovero, Vado Ligure, Varenze, Pietra Ligure, Garfendi, Alibisola Superiore, Casel Isarzo, Savona, Alibisola Marina, Borgobello Santo Spirito, Bergogli, Boggio Verenza, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Mastino, Rialto, Spisorno, Verzi Porzò, Stella, Zucarello.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva è denominata di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", e comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Casasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Cisavani, Bogliasso, Castiglione Chiavasco, Cogorno, Sestri Levante, Cuazza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Aranzano, Baragli, Ciaglia, Copiole, Mezzanago, Mocomesi, Nellone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese, Vernazza, Frassino, Delva Marina, Folto, Vezzano Ligure, Fontanafredda, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Letici, Bonassola, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Ronnigine, Calice al Cornoviglio, Rìcolò del Golfo.

Etroza dell'origine presente nella GIUE, dell'11/11/2016 (Pubblicazione di una domanda di modifica ai paragrafi).

1. Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna i prodotti in entrata ed in uscita. A tal fine è obbligatorio 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 ed 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 frantoi e degli imbottiglieri, 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.

ART. 4 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 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 di cui all'art. 1.

3. Sono permessi idonei gli oliveti coltivati di media o forte produttività con disposizione prevalente a terrazze, situati nella zona indicata al precedente art. 3, i cui terreni derivano dalla disaggregazione della roccia madre di origine calcarea.

comprende: nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiavarecchia, Dolcedo, Pieve di Teo, Aurigo, Venimiglia, Taggia, San Bartolomeo al Mare, Diana San Pietro, Vasia, Pietrabona, Pomasio, Vassallo, Molini di Triora, Borgomaro, Diana Castello, Imperia, Diana Marina, Borgobello d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolcedo, Cesio, Chiusanico, Airolo, Montabio Ligure, Vallebona, Vallebona, San Reato, Baiardo, Diana Arentino, Badalocco, Ceriana, Peninello, Preà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Valle-Crosi, S. Biagio, Bondighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S. Michele, Rocchetta Nervina, Campaso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiane, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Arno, Rezzo, Cossio di Arroscia, Montegrasso Pian Lane, Mendatica, Traveno.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva è denominata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", e comprende nella provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ono Feglino, Finale Ligure, Veridone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrine, Arrosio, Tovo San Giacomo, Alasio, Quindio, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Certale, Ciano sul Nera, Giustinice, Villanova d'Albenga, Teirano, Celle Ligure, Laigueglia, Orzo, Ortovero, Vado Ligure, Varenze, Pietra Ligure, Garfendi, Alibisola Superiore, Casel Isarzo, Savona, Alibisola Marina, Borgobello Santo Spirito, Bergogli, Boggio Verenza, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Mastino, Rialto, Spisorno, Verzi Porzò, Stella, Zucarello, Calizzano, Osoglio.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva è denominata di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", e comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Casasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Cisavani, Bogliasso, Castiglione Chiavasco, Cogorno, Sestri Levante, Cuazza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Aranzano, Baragli, Ciaglia, Copiole, Mezzanago, Mocomesi, Nellone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese, Vernazza, Frassino, Delva Marina, Folto, Vezzano Ligure, Fontanafredda, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Letici, Bonassola, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Ronnigine, Calice al Cornoviglio, Rìcolò del Golfo, Bagnato, Carmo, Carradara, Maassano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varso Ligure, Zagnolo.

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 negli elenchi, dei produttori, dei trasformatori, degli imbottiglieri e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, la tenuta di registro di produzione, di scioglimento ed confezionamento nonché attraverso un sistema informativo integrato e puntuale della filiera 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 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 di cui all'art. 1.

3. Sono permessi idonei gli oliveti coltivati di media o forte produttività con disposizione prevalente a terrazze, situati nella zona indicata al precedente art. 3, i cui terreni derivano dalla disaggregazione della roccia madre di origine calcarea o calcareo - arenacea.

4. L'areale di coltivazione dell'olivo in Liguria va iscritto all'elenco territoriale amministrativo regionale, in forza dei cambiamenti climatici in atto, sia dell'adattazione di specie agronomiche e genotipi volti a mantenere un elevato livello qualitativo delle produzioni.

4. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del 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 (Boccone) con la formazione di stratificazioni che nel tempo hanno dato origine a terreni di medio impasto con tendenza allo sciolto.

5. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "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, nei 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 **coltivata** "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 superiore da muretti a secco, originatisi nel Miocene ed Eocene, derivano dalla roccia madre a prevalenza calcarea nella zona interna, e sostituita a valle in quella coesiva. 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 **coltivata** di cui all'art. 1 non può superare Kg. 7000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non deve superare il 25%.

9. Anche in ambito eccezionalmente favorevole la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accertata scelta perché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

10. Ogni altro più organismo previsto dalla legge, nell'ambito dei poteri precedentemente indicati ed a seguito di rilevanti determinazioni le rese ammissibili in olive ed olio per ciascuna delle aree distinte dalle menzioni geografiche aggiuntive.

11. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1991, n. 273, in un'unica soluzione.

12. Alla presentazione della domanda di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 3, punto 2 lettera b) della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante della produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

ART.5. MODALITÀ DI OMOLOGAZIONE

1. La zona di omologazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Fiori", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art.3.

2. La zona di omologazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "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 omologazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art.3.

5. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "Riviera Ligure", priva di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive di cui all'art. 1, sono da considerarsi idonei gli oliveti situati nell'intero territorio amministrativo della Regione Liguria, in quanto accomunati da roccia madre di origine calcarea o arenacea-marnosa, prevalentemente suoli terrazzati, poco profondi con sezioni sub alluviali e base costituita di carbonati organici, calcareati e nutrienti anche in profondità.

6. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del 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 (Boccone) con la formazione di stratificazioni che nel tempo hanno dato origine a terreni di medio impasto con tendenza allo sciolto nelle quote più elevate.

7. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "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, nei più sciolti o di maggiore permeabilità nelle quote più elevate a causa della presenza di scisti.

8. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "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 superiore da muretti a secco, originatisi nel Miocene ed Eocene, derivano dalla roccia madre a prevalenza calcarea nella zona interna, e sostituita a valle in quella coesiva. I terreni della zona interna sono di medio impasto con buona presenza di argilla, quelli costieri sono sciolti a prevalenza sabbiosa.

9. 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.

10. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** di cui all'art. 1 non può superare Kg. 9000 per ettaro. La resa media della produzione complessiva di olive degli oliveti iscritti di ogni olivicoltore non può essere superiore al 25%.

ART.6. MODALITÀ DI OMOLOGAZIONE

1. La zona di omologazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "Riviera Ligure" priva di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive, comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Liguria.

2. La zona di omologazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine **coltivata** "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Fiori", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art.3.

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

<p>4. La raccolta delle olive <i>destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1</i> deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.</p> <p>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.</p> <p>ART.6.CARATTERISTICHE AL CONSUMO</p> <p>1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" privo di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive, deve rispondere alle seguenti caratteristiche descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la media del difetto deve essere = 0,0</p> <p>Fruttato: mediana $\geq 3,0$ Piccante: mediana $\leq 3,0$ Amaro: mediana $\leq 4,5$ Dolce: mediana $\geq 2,0$</p> <p>acidità massima totale espressa in acido oleico, in non superiore a grammi (0,50) per 100 grammi di olio</p> <p>peso numero perossidi K 232 K 270</p>	<p>5. La raccolta delle olive <i>destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1</i> deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.</p> <p>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.</p> <p>ART.7.CARATTERISTICHE AL CONSUMO</p> <p>1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" privo di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive, deve rispondere alle seguenti caratteristiche descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la media del difetto deve essere = 0,0</p> <p>Fruttato: mediana $\geq 3,0$ Piccante: mediana $\leq 3,0$ Amaro: mediana $\leq 4,5$ Dolce: mediana $\geq 2,0$</p> <p>acidità massima totale espressa in acido oleico, in non superiore a grammi (0,50) per 100 grammi di olio</p> <p>peso numero perossidi K 232 K 270</p>	<p>3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Fiori", deve rispondere alle seguenti caratteristiche descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la media del difetto deve essere = 0,0</p> <p>Fruttato: mediana $\geq 3,0$ Piccante: mediana $\leq 4,0$ Amaro: mediana $\leq 3,5$ Dolce: mediana $\geq 4,0$</p> <p>acidità massima totale espressa in acido oleico, in non superiore a grammi (0,50) per 100 grammi di olio</p> <p>peso: numero perossidi K 232 K 270</p> <p>3. 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 descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la media del difetto deve essere = 0,0</p> <p>Fruttato: mediana $\geq 3,0$ Piccante: mediana $\leq 4,0$ Amaro: mediana $\leq 3,5$ Dolce: mediana $\geq 4,0$</p> <p>acidità massima totale espressa in acido oleico, in non superiore a grammi (0,50) per 100 grammi di olio</p> <p>peso: numero perossidi K 232 K 270</p> <p>4. All'atto dell'immissione al consumo l'olio Extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera</p>
<p>4. La raccolta delle olive <i>destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art.1</i> deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.</p> <p>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.</p> <p>ART.6.CARATTERISTICHE AL CONSUMO</p> <p>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 descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la media del difetto deve essere = 0</p> <p>Fruttato: mediana ≥ 3 Piccante: mediana ≤ 2 Amaro: mediana ≤ 2 Dolce: mediana ≥ 4</p> <p>acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi (0,5) per 100 grammi di olio</p> <p>numero perossidi K 232 K 270</p>	<p>Da giallo-verde a giallo-verde</p> <p>Nella valutazione organolettica la media del difetto deve essere = 0</p> <p>Fruttato: mediana ≥ 3 Piccante: mediana ≤ 2 Amaro: mediana ≤ 2 Dolce: mediana ≥ 4</p> <p>≤ 17 MeqO2/Kg $\leq 0,16$ $\geq 0,160$</p>	<p>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 descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la media del difetto deve essere = 0</p> <p>Fruttato: mediana ≥ 3 Piccante: mediana $\leq 2,5$ Amaro: mediana $\leq 2,5$ Dolce: mediana ≥ 4</p> <p>acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi (0,5) per 100 grammi di olio</p> <p>peso: numero perossidi K 232 K 270</p> <p>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 descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la media del difetto deve essere = 0</p> <p>Fruttato: mediana ≥ 3 Piccante: mediana $\leq 2,5$ Amaro: mediana $\leq 2,5$ Dolce: mediana ≥ 4</p> <p>≤ 17 MeqO2/Kg $\leq 0,160$</p>

Legare*, accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", deve rispondere alle seguenti caratteristiche descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0,0 (COU/20/Doc.22).

Fruendo: mediana $\geq 3,0$
 Piccante: mediana $\leq 2,0$
 Amaro: mediana $\leq 4,5$
 Dolce: mediana $\geq 2,0$

acidità massima totale espressa in acido oleico, in non superiore a grammi (g/kg) per 100 grammi di olio peso:

numero perossidi $\leq 18,0$ MeqO₂/Kg
 K 232 $\leq 2,0$
 K 270 $\leq 0,16$

5. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa U.E.
 6. 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.
 7. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1153/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 dicembre 2011.

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 stesso come clima e territorio oltre che la stessa acidità di maturazione delle olive delle specifiche cultivar liguri, concorrono al profilo dell'olio extra vergine a denominazione di protezione Riviera Ligure, caratterizzato dall'equilibrio tra le note dolci e fruttate leggere. Altri elementi che compongono il legame prodotto/territorio sono le varietà di olive 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) influenzati dalla orografia territoriale. La presenza dell'olio in Liguria è millenaria. È stato documentato prima di duemila anni fa, e sono coltivate già in età romana. In fase medievale si è provveduto ad una selezione delle cultivar, le quali hanno assunto carattere distintivo su tutto l'arco ligure. La grande espansione dell'olio è stata favorita dall'aumento del valore del prodotto tra il Ducato e il Quattrocento. Si è provveduto nel tempo ad una imponente opera di irrorazione del territorio con sostegno di stan a secco, atto nella specie la popolazione locale, cresciuto così un paesaggio rurale straordinario per efficacia.

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: dal 1293 viene istituita la Magistratura dei Provvisori dell'olio che garantisce 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 fisso.

La necessità di olio di oliva per Genova, principale città della Liguria, rende agevole un continuo traffico del prodotto all'interno all'attuale area regionale ligure. Questa condizione è ben documentata e si manifesta già all'inizio della ripresa della coltura in fase medievale. Il passaggio di olio da una zona all'altra dell'attuale Liguria, ad esempio dal Piemonte a Savona o a Genova o da Levante verso il Ponente, è giustificato da ragioni di approvvigionamento e commerciali, quindi anche alle istanze di trovare sbocchi commerciali extra-regionali, venendo l'olio come genericamente ligure.

Documenti del XVII secolo confermano forniture di olio di oliva della Riviera Ligure, per esempio, al Ducato di Milano, al Ducato di Savoia e dunque all'ambito padano, passando anche ad un più ampio territorio europeo verso il Nord Europa e infine verso le Americhe, dal Settecento all'Ottocento.

Infin, 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

solare
 Da giallo a verde-giallo

descrittive per la valutazione organolettica. Nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0 (COU/20/Doc.22).

Fruendo: mediana ≥ 3
 Piccante: mediana ≤ 4
 Amaro: acidità ≤ 1
 Dolce: mediana ≥ 4

acidità massima totale espressa in acido non superiore a grammi (g/kg) per 100 grammi di olio totale, in peso

numero perossidi ≤ 18 MeqO₂/Kg
 K 232 $\leq 2,0$
 K 270 $\leq 0,160$

4. Altri parametri non espressamente citati, devono essere conformi all'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. 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.
 7. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1153/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 dicembre 2011.

Legame con l'ambiente presente nella GIUE dell'11/11/2010 (Pubblicazione di una domanda di modifica italiana)
 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 stesso come clima e territorio oltre che la stessa 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 compongono il legame prodotto/territorio sono le varietà di olive 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) influenzati dalla orografia territoriale.

L'irrorazione e la diffusione dell'olio è storicamente attribuita ai monaci benedettini che selezionarono nell'alta valle delle cultivar locali e migliorarono le tecniche di coltivazione, inaugurando l'utilizzo dei terrazzamenti così in corrispondenza dei pendii a scosce.

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: dal 1293 viene istituita la Magistratura dei Provvisori dell'olio che garantisce 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 fisso.

La necessità di olio di oliva per Genova, principale città della Liguria, rende agevole un continuo traffico del prodotto all'interno all'attuale area regionale ligure. Questa condizione è ben documentata e si manifesta già all'inizio della ripresa della coltura in fase medievale. Il passaggio di olio da una zona all'altra dell'attuale Liguria, ad esempio dal Piemonte a Savona o a Genova o da Levante verso il Ponente, è giustificato da ragioni di approvvigionamento e commerciali, quindi anche alle istanze di trovare sbocchi commerciali extra-regionali, venendo l'olio come genericamente ligure.

Documenti del XVII secolo confermano forniture di olio di oliva della Riviera Ligure, per esempio al Ducato di Milano, al Ducato di Savoia e dunque all'ambito padano, passando anche ad un più ampio territorio europeo verso il Nord Europa e infine verso le Americhe, dal Settecento all'Ottocento.

Infin, 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

La vocazione oleata 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 diventata Riviera Ligure, acquistando le menzioni «orientale» 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, acquistando 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.7 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

1. Alla denominazione di origine **controllata** 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 **resende, terrore, frange e loro localizzazioni territoriali**, è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive **piccole** (ogli olive) facenti parte dell'azienda e se l'etichettatura e il confezionamento sono avvenuti all'interno delle zone delimitate dall'art. 1 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. 1 e di quanto disposto dall'art. 5.

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

6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, terre, **frange** 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 firmato al consumo in **oggetti in vetro di capacità non superiore a litri 10**.

9. L'etichettatura indicata in etichetta, l'annata di produzione dell'olio deve da cui l'olio è ottenuto.

all'estero, come emerge da manuali di produttori 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 diventata Riviera Ligure, acquistando le menzioni «orientale» 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.2 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

1. Alla denominazione di origine **controllata** 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 (di cui non trarre in inganno il consumatore).

3. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, terre, **frange** e vigne da cui l'olio effettivamente deriva può essere riportato in caratteri non superiori di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" prima di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive, comprese l'intero territorio amministrativo della Regione Liguria.

5. La zona di confezionamento 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.

6. La zona di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Ponte di Salsola", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.

7. La zona di confezionamento 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.

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

9. 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.

10. 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.

11. La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" deve indicare in etichetta l'annata di produzione se il 100% dell'olio proviene da tale annata.

NOMINA MEMBRI DEL COLLEGIO SINDACALE. DELIBERAZIONI RELATIVE

I consorziati sono chiamati a nominare i membri del Collegio Sindacale.

I membri effettivi del precedente Collegio Sindacale - Dr Domenico Abbo, (Presidente), Dr Glaucio Fontana e Dssa Barbara Pirero - hanno manifestato interesse alla prosecuzione della loro attività con il medesimo compenso degli anni precedenti.

Il compenso complessivo per il triennio è di € 750,00 per il Presidente e di € 500,00 per i membri del Collegio Sindacale.

Si propone la riconferma del Collegio Sindacale sopra rappresentato - in caso di nomina il Dr Domenico Abbo, il Dr Glaucio Ferrara ed la Dssa Barbara Pirero dichiarano di accettare la carica - nonché la nomina dei membri supplenti nelle persone di Cristiana Mela e Miriano Pirero.

