

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» (21A01481)

(GU n.67 del 18-3-2021)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» registrata con regolamento (CE) n. 123/1996 della Commissione del 23 gennaio 1997.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure con sede in via Tommaso Schiva n. 29 - 18100 Imperia e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013 n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Visto il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 con il quale sono stati modificati temporaneamente gli articoli 8, 9, comma 1, 13, comma 3, 23, 24, comma 1 e 27, comma 2 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013 n. 12511, a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha comportato l'adozione di misure di contrasto e contenimento alla diffusione del virus.

Considerata in particolare la sospensione disposta ai sensi del dm sopra citato, dell'applicazione dell'art. 8 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, circa la riunione di pubblico accertamento da svolgersi nell'area di produzione; e dell'art. 9, relativamente alla tempistica per presentare opposizione alla domanda di registrazione o di modifica del disciplinare.

Considerato che il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 prevede altresì che in caso di valutazione positiva della domanda di registrazione, il Ministero trasmetta alla/e Regione/i interessata/e ed al soggetto richiedente, il disciplinare di produzione nella stesura finale e provveda alla pubblicazione dello stesso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali

acquisito il parere delle Regione Liguria, competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Riviera Ligure» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - Pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «RIVIERA LIGURE»

Art. 1. Denominazione

La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», facoltativamente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive «Riviera dei Fiori», «Riviera del Ponente Savonese», «Riviera di Levante», e' riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Varieta' di olivo

L'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure», facoltativamente accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve essere ottenuto dalle seguenti varietà locali e relativi sinonimi (dei quali tra parentesi vengono indicati a titolo non esaustivo i più comuni) di olive presenti da sole o congiuntamente negli oliveti del territorio indicato all'art. 3: Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (o Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (o Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (o Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (o Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino, Toso.

Art. 3. Zona di produzione

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure» priva di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive di cui all'art. 1 comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, situati nel territorio amministrativo dei comuni facenti parte dell'area di produzione definita dall'insieme delle tre menzioni geografiche aggiuntive sotto-specificate.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione

dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori» comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervio, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabrana, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prela', Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica, Triora.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese», comprende nella provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano, Osiglia.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese, Davagna. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Ricco' del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure, Zignago.

Art. 4.

Origine del prodotto

1. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori, degli intermediari e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo e' garantita la tracciabilita' e rintracciabilita' 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 sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

3. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta ai punti 2, 3 e 4 dell'art. 3, i cui terreni, situati prevalentemente in pendenza con disposizione a terrazze, derivano da disgregazione di roccia madre di origine calcarea o scistosa-arenacea, che ha dato origine nel tempo a suoli di medio impasto tendenzialmente piu' sciolti alle quote piu' elevate o nelle parti prossime alle zone costiere.

4. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve essere effettuata entro il 31 marzo di ogni anno.

5. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 non puo' superare Kg. 9000 per ettaro. La resa massima delle olive in olio non puo' superare il 25%.

Art. 6.
Modalita' di oleificazione

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», priva di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive, comprende l'intero territorio amministrativo di tutti i comuni facenti parte dell'area di produzione definita dall'insieme delle tre menzioni geografiche aggiuntive.

2. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera dei Fiori», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.

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

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

5. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

6. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Art. 7.
Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

fruttato: mediana $\geq 3,0$;

piccante: mediana $\leq 5,0$;

amaro: mediana $\leq 4,5$;

dolce: mediana $\geq 2,0$;

acidita' massima totale espressa in acido oleico in peso non
superiore a grammi 0,50 per 100 grammi di olio;

numero perossidi ≤ 17 MeqO₂/Kg;

K232 $\leq 2,30$;

K270 $\leq 0,16$.

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

Art. 8.

Legame con l'ambiente

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari
condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar
specifiche di questo territorio danno infatti un carattere distintivo
all'olio ligure.

Questi elementi, cultivar specifiche della Liguria ed ambiente
inteso come clima e territorio oltre che la stessa scalarita' di
maturazione delle olive delle specifiche cultivar liguri, concorrono
al profilo dell'olio extra vergine a denominazione di origine
protetta «Riviera Ligure», caratterizzato dall'equilibrio tra le note
dolce e fruttato leggero.

Altri elementi che comprovano il legame prodotto/territorio sono
le varieta' di olivo esclusive della Liguria, i valori di acido
oleico tra i piu' elevati di tutta Italia strettamente correlati alla
varietà e al clima e le modalita' culturali (in particolare
raccolta) coinfluenzati dalla orografica territoriale.

L'introduzione e la diffusione dell'ulivo e' storicamente
attribuita ai monaci benedettini che selezionarono nell'alto medioevo
le cultivar locali e migliorarono le tecniche di coltivazione
insegnando l'utilizzo dei terrazzamenti con la costruzione dei
muretti a secco. Il commercio dell'olio della riviera ligure e'
certificato dai documenti relativi alla Repubblica di Genova in
merito all'amministrazione ed al vettovagliamento della citta': dal
1593 viene istituita la Magistratura dei provvisori dell'olio che
garantiva l'imparzialita' dell'amministrazione di questo importante
bene, introducendo l'obbligo per i produttori della riviera ligure di
consegnare una quota di produzione ad un prezzo fissato.

Documenti del XVII secolo confermano forniture di olio di oliva
della riviera ligure per esempio al Ducato di Milano, al Principe di
Savoia.

La vocazione olearia ligure si consolida poi nel XVIII secolo e
prosegue con un fiorente commercio dell'olio locale soprattutto a
ponente. Alla fine dell'ottocento la fama e le caratteristiche
dell'olio ligure sono ben note anche all'estero, come emerge da
manuali di produzioni alimentari. E' a questo periodo che risale la
denominazione «Riviera Ligure», epoca in cui la Liguria e' passata
sotto la dominazione della casa Savoia ed in cui la riviera di Genova
e' divenuta Riviera Ligure, acquisendo le menzioni «ponente» e
«levante» che ricordano la posizione centrale occupata da Genova. E'
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 e' imposto quale denominazione corrente
della produzione olivicola della regione.

Art. 9.

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 e'

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

2. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati tali da non trarre in inganno il consumatore.

3. L'uso contestuale di nomi di aziende agricole, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda, della tenuta o della fattoria interessata.

4. La zona di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni facenti parte dell'area di produzione definita all'art. 3, comma 1.

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

6. Oltre alle menzioni geografiche aggiuntive di cui all'art. 1, e' consentita l'indicazione in etichetta delle varieta' utilizzate per l'ottenimento dell'olio a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» purché la corrispondenza varietale sia tracciata. E' inoltre consentita l'indicazione monovarietale con il nome della cultivar utilizzata, purché anche in questo caso la corrispondenza varietale sia tracciata. L'indicazione delle varieta' utilizzate o l'indicazione monovarietale devono essere riportate in etichetta con caratteri di dimensione non superiore a quella dei caratteri con i quali viene indicata la denominazione di origine protetta «Riviera Ligure».

7. L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla meta' di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine di cui all'art. 1.

8. Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

9. I recipienti in cui e' confezionato l'olio extra vergine di oliva «Riviera Ligure» ai fini dell'immissione al consumo possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente di capacita' non superiore a 5 litri.

10. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.