

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

COMUNICATO

Modifica al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Garda»

(G.U.R.I. 20-09-2005, n.219)

Il Ministero delle politiche agricole e forestali, ha ricevuto l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. «Garda», registrata con regolamento della Commissione (CE) n. 2325/97, nel quadro della procedura prevista dall'art. 17 del Reg. (CEE) n. 2081/92, presentato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva «Garda», in Via Vittorio Veneto, 1, a Cavaion Veronese (Verona).

La modifica riguarda:

l'adeguamento del disciplinare al Reg. (CEE) 796/02, con la finalità di caratterizzare in maniera esaustiva il profilo organolettico della D.O.P. «Garda», approfondire la valutazione degli oli e rendere più agevole l'applicazione dei nuovi limiti proposti; l'adeguamento della base varietale della sottozona «Orientale»; l'adeguamento del disciplinare alla normativa nazionale e comunitaria vigente.

Considerato che la modifica proposta non riduce il legame con l'ambiente geografico che ha rappresentato uno degli elementi sui quali ha trovato fondamento il riconoscimento comunitario e non compromette la qualità del prodotto ottenuto, questa Amministrazione ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Garda» nella stesura che risulta a seguito delle modifiche richieste. Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento delle politiche di sviluppo - QTC III, via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, e costituiranno oggetto di opportuna valutazione, da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda»

Art. 1.

Denominazione

1) La denominazione di origine Protetta «Garda», accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Bresciano», «Orientale», «Trentino», é riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo

1) La denominazione di origine Protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Bresciano», é riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti: Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%.

2) La denominazione di origine Protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Orientale» é riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno il 50% :Casaliva (Drizzar) e Frantoio. Possono, altresì, concorrere le seguenti varietà: Leccino, Favarol, Moraiolo, Trepp, Pendolino, presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 50%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 15% a tutela delle cultivar autoctone.

3) La denominazione di origine Protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Trentino» é riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

Art. 3.

Zona di produzione

- 1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.
- 2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine Protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Bresciano» comprende, in provincia di Brescia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roé Volciano, Salò, San Felice del Benaco; Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno. Tale zona riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati.
- 3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine Protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Orientale» comprende, nelle province di Verona e Mantova, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: in provincia di Verona: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio. in provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana. La zona predetta, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati.
- 4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine Protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Trentino» comprende, in provincia di Trento, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati, ad esclusione dei comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano, i cui territori interessati riguardano esclusivamente le parti rivierasche in località S.Massenza, Sarche e Toblino limitrofe al lago di Toblino-S.Massenza.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

- 1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.
- 2) I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazione di origine Protetta di cui all'art. 1.
- 3) Sono pertanto idonei gli oliveti collinari e pedocollinari dell'anfiteatro morenico del Garda, i cui terreni morenici di natura prevalentemente sabbiosa siano senza ristagni d'acqua e perfettamente sgrondi con presenza di calcare.
- 4) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine Protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Bresciano» sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3.
- 5) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine Protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Orientale» sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3.
- 6) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine Protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Trentino» sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3.
- 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 15 gennaio di ogni anno.

8) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 non può superare i kg. 6000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive non può superare il 25%.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine Protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica «Bresciano» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.

2) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine Protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica «Orientale» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.

3) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine Protetta. «Garda» accompagnata dalla menzione geografica «Trentino» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.

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

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

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

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica «Bresciano» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione chimica:

acidità (espressa in acido oleico): max 0,5%;

numero di perossidi max: ≤ 12 Meq 02/kg;

acido oleico: $\geq 72\%$;

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

min max

Fruttato di oliva $>0 > 0 = 6$

Fruttato maturo $>0 > 0 = 6$

Fruttato verde $>0 > 0 = 6$

Mandorla $>0 > 0 = 5$

Dolce $>0 > 0 = 8$

Amaro $>0 > 0 = 5$

Piccante $>0 > 0 = 6$

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

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica «Orientale» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione chimica:

a) acidità (espressa in acido oleico): max 0,5%

b) numero di perossidi max: ≤ 14 Meq02/kg

c) acido oleico: $\geq 72\%$

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

min max

Fruttato di oliva $>0 > 0 = 6$

Fruttato maturo $>0 > 0 = 6$

Fruttato verde >0 > o = 6

Mandorla >0 > o = 5

Dolce >0 > o = 8

Amaro >0 > o = 5

Piccante >0 > o = 6

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

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine Protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica «Trentino» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione chimica:

a) acidità (espressa in acido oleico): max 0,5%

b) numero di perossidi max: <= 14 MeqO₂/kg

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

min max

Fruttato di oliva >0 > o = 6

Fruttato maturo >0 > o = 6

Fruttato verde >0 > o = 6

Mandorla >0 > o = 5

Dolce >0 > o = 8

Amaro >0 > o = 5

Piccante >0 > o = 6

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

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

Art. 7.

Designazione e presentazione

1) Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

2) É consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la denominazione di Origine Protetta.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, situate nell'area di produzione é consentito solo se il prodotto é stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine Protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3.

5) Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate in etichetta con dimensione non inferiore alla metà e non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine Protetta «Garda».

6) Il nome della denominazione di origine protetta Garda DOP 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.

7) L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», accompagnati dalla menzione geografica «Bresciano» «Orientale» e «Trentino» devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro di capacità massima non superiore a litri 5.

8) É obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio é ottenuto.

9) Il contenitore deve riportare il logo identificativo GARDA DOP costituito da un rettangolo verde (70% cyan, 100% yellow, 45% magenta, 10% black) all'interno del quale é raffigurata una sfera, a rappresentare l'oliva (20% cyan, 100% yellow, 50% black), e delle foglie di olivo (immagine foglie in sovrastampa 100% black); in bianco é scritto DOP (font zapf Humanist Bold dimensione 80). Sopra al rettangolo in nero (font: Shannon Book dimensione 39) c'é la scritta olio nella parte sottostante in nero la scritta Garda (font: Shannon Book dimensione 39).

Il logo identificativo verrà registrato dal Ministero per le politiche agricole e forestali e dato in concessione al consorzio di tutela DOP Garda.