MODULARIO
R.A.A.F 93

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "LAGHI LOMBARDI".

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Sebino", "Lario", è 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 controllata "Laghi Lombardi, accompagnata dalla menzione geografica "Sebino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti negli oliveti: Leccino in misura non inferiore al 40%; Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

2) La denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Lario", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Frantoio, Casaliva e Leccino in misura non inferiore all' 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, Bergamo, Como, Lecco. Tale zona, riportata in apposita cartografia, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Provincia di Brescia:
Darfo Boario Terme, Pisogne, Marone, Sale Marasino, Monte Isola, Sulzano, Iseo, Paratico, Provaglio d'Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Corte Franca, Passirano, Rodengo Saiano, Gussago, Cellatica, Brescia, Cazzago, San Martino, Rovato, Coccaglio, Cologne, Erbusco, Adro, Capriolo.

Provincia di Bergamo:
Rogno, Costa Volpino, Lovere, Castro, Solto Collina, Riva di Solto, Parzanica, Tavernola Bergamasca, Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara San Martino, Foresto Sparso, Villongo, Zandobbio, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, Carobbio degli Angeli, Cenate Sopra, Scanzorosciate, Bergamo.

Provincia di Como:
Gera Lario, Trezzone, Vercana, Domaso, Gravedona, Consiglio di Rumo, Dongo, Musso, Pianello, del Lario, Cremia, Santa Maria Rezzonico, Sant'Abbondio, Plesio, Grandola, Menaggio, Griante, Tremezzo, Mezzegra, Lenno, Ossuccio, Sala Comacina, Colonno, Argegno, Brienno, Laglio, Carate Urio, Moltrasio, Bellagio, Porlezza, Valsolda, Stazzona, Germasino, Sorico.

Provincia di Lecco:
Colico, Dorio, Dervio, Bellano, Varenna, Perledo, Lierna, Mandello del Lario, Abbadia Lariana, Malgrate, Oliveto Lario, Galbiate.

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Sebino", comprende, nell'ambito delle province di Brescia e Bergamo, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Capriolo, Darfo Boario Terme, Pisogne, Marone, Sale Marasino, Monte Isola, Sulzano, Iseo, Paratico, Provaglio d'Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Corte Franca, Passirano, Rodengo Saiano, Gussago, Cellatica, Brescia, Cazzago San Martino, Rovato, Coccaglio, Cologne, Erbusco, Adro, Rogno, Costa Volpino, Lovere, Castro, Solto Collina, Riva di Solto, Parzanica, Tavernola Bergamasca, Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara San Martino, Foresto Sparso, Villongo, Zandobbio, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello, del Monte, Chiudono, Carobbio, Degli Angeli, Cenate Sopra, Scanzorosciate, Bergamo.

Centro di Riproduzione e Stampa - M.P.A.A.F.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Lario" comprende, nelle province di Como e Lecco, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Gera Lario, Trezzone, Vercana, Domaso, Gravedona, Consiglio di Rumo, Dongo, Musso, Pianello del Lario, Cremia, Santa Maria Rezzonico, Sant'Abbondio, Plesio, Grandola, Menaggio, Griante, Tremezzo, Mezzegra, Lenno, Ossuccio, Sala Comacina, Colonno, Argegno, Brienno, Laglio, Carate Urio, Moltrasio, Bellagio, Porlezza, Valsolda, Colico, Dorio, Dervio, Bellano, Varenna, Perledo, Lierna, Mandello del Lario, Abbadia Lariana, Malgrate, Oliveto Lario, Stazzano, Germasino, Galbiate, Sorico.

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 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 controllata di cui all'art.1.

3) Sono pertanto idonei gli oliveti collinari e pedo collinari della zona indicata al precedente art. 3 i cui terreni sono sostanzialmente derivati dalla disgregazione chimico-fisica naturale o meccanica indotta dei calcari a diversa composizione e struttura e dalla sedimentazione lenta dei materiali disomogenei più minuti, separati per levigazione e flottazione e trasportati a valle negli slarghi delle cerchie moreniche. Lo strato superficiale di tali terreni ha dato origine a terre rosse, brune o grige, con scheletro abbondante e vario nelle zone moreniche e con orizzonti pedologici più o meno profondi.

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 15 gennaio

Centro di Riproduzione o Stampa - M.I.A.A.F.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

di ogni anno.

5) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non può superare Kg. 5000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 19%.

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

6) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

7) Alla presentazione della denuncia 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. 5, punto 2 lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art. 5 (modalità di oleificazione)

1) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi", accompagnata dalla menzione geografica "Sebino", 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 controllata "Laghi Lombardi", accompagnata dalla menzione geografica "Lario", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 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.

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

5) Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro tre giorni dalla raccolta delle olive.

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.6 (caratteristiche al consumo)

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi" accompagnata dalla menzione geografica "Sebino" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde-giallo;
- odore: di fruttato medio-leggero;
- sapore: fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante;
- punteggio al Panel test >= 7,00
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,55 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: <= 12 MeqO2/Kg.
- acido oleico >= 76%
- K 232 <= 2,00

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi" accompagnata dalla menzione geografica "Lario" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde-giallo;
- odore: fruttato leggero;
- sapore: fruttato leggero con eventuale presenza di leggera sensazione di amaro e piccante;
- punteggio al Panel Test >= 7,0
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,50 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: <= 12 MeqO2/Kg.
- acido oleico >= 76%

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

4) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

5) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopraripportati su richiesta del consorzio di tutela.

7) La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

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) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonchè il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata 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 con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi".

Centro di Riproduzione e Stampa - M.R.A.A.F.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

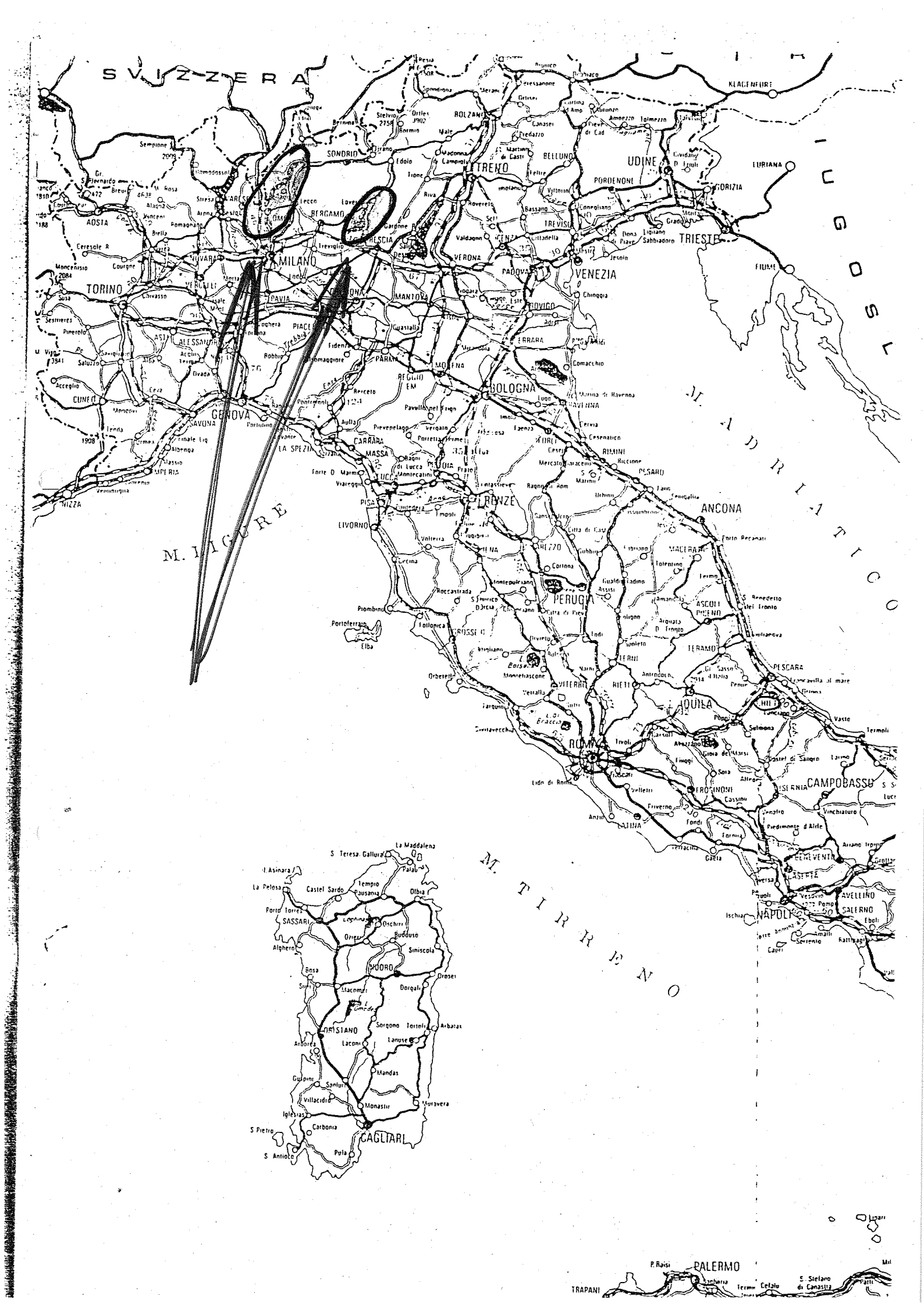
6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

7) Il nome della denominazione di origine controllata 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 controllata di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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

Centro di Riproduzione o Stampa - M.R.A.A.F.


SVIZZERA
AUSTRIA
SLOVENIA
M. LIGURE
M. ADRIATICO
M. TIRRENO
MILANO
TORINO
GENOVA
VENEZIA
TRIESTE
BOLOGNA
FIRENZE
ANCONA
PERUGIA
ROMA
NAPOLI
PALERMO
CAGLIARI
SASSARI
TRAPANI
BOLZANO
TRENTO
UDINE
BERGAMO
BRESCIA
VERONA
PADOVA
PESCARA
L'AQUILA
CAMPOBASSO
BARI
KLAGENFURT
LUBIANA
FIUME