MODULARIO
M.R.A.A.F. 2135

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "RIVIERA LIGURE".

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese", "Riviera del Levante", 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 "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 90%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

2) La denominazione di origine controllata "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 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

3) La denominazione di origine controllata "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 per almeno il 65%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%.

Art.3 (zona di produzione)

1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo della regione Liguria. Tale zona è riportata in apposita cartografia.

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera dei Fiori", comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiasanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, San Remo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Valle Crosia, S. Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S. Michele, Rocchetta Nervina, Carpaso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica.

3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

4) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese.

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

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 denominazioine di origine controllata di cui all'art.1.

3) Sono pertanto idonei gli oliveti collinari di media o forte pendenza con disposizione prevalente a terrazze, situati nella zona indicata al precedente art. 3, i cui terreni derivano dalla disgregazione della roccia madre di origine calcarea.

4) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - 9

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

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

6) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza, disposti a terrazze sostenute nella parte costiera da muretti a secco, originatisi nel Miocene ed Eocene, derivano dalla roccia madre a prevalenza calcarea nella zona interna, e scistosa-arenacea in quella costiera. I terreni della zona interna sono di medio impasto con buona presenza di argilla, quelli costieri sono scioti 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 30 gennaio di ogni anno.

8) La produzione massima di olive degli oliveti destinati

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - 9

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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

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

10) Ogni anno gli organismi preposti dalla legge, nell'ambito dei parametri precedentemente indicati ed a seguito di rilevazioni, definiranno 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 1993, n. 573, in unica soluzione.

12) 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 "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art.3.

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

3) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure",

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art.3.

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

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

Art.6 (caratteristiche al consumo)

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: giallo;
- odore: di fruttato maturo;
- sapore: fruttato con sensazione decisa di dolce;
- punteggio al Panel test >= 6,5
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: <= 17 MeqO2/Kg.
- K 232 <= 2,0
- K 270 >= 0,160

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Ponente Savonese", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: giallo-verde;
- odore: fruttato maturo;
- sapore: fruttato con sensazione decisa di dolce;
- punteggio al Panel Test >= 6,5
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: <= 17 MeqO2/Kg.
- K 232 <= 2,0%
- K 270 <= 0,160

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: verde-giallo;
- odore: fruttato maturo;
- sapore: fruttato con sensazione media di dolce ed eventuale leggera sensazione di amaro e piccante;
- punteggio al Panel Test >= 6,5
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: <= 18 MeqO2/Kg.
- K 232 <= 2,0
- K 270 <= 0,160

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

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

6) 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.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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 "Riviera Ligure".

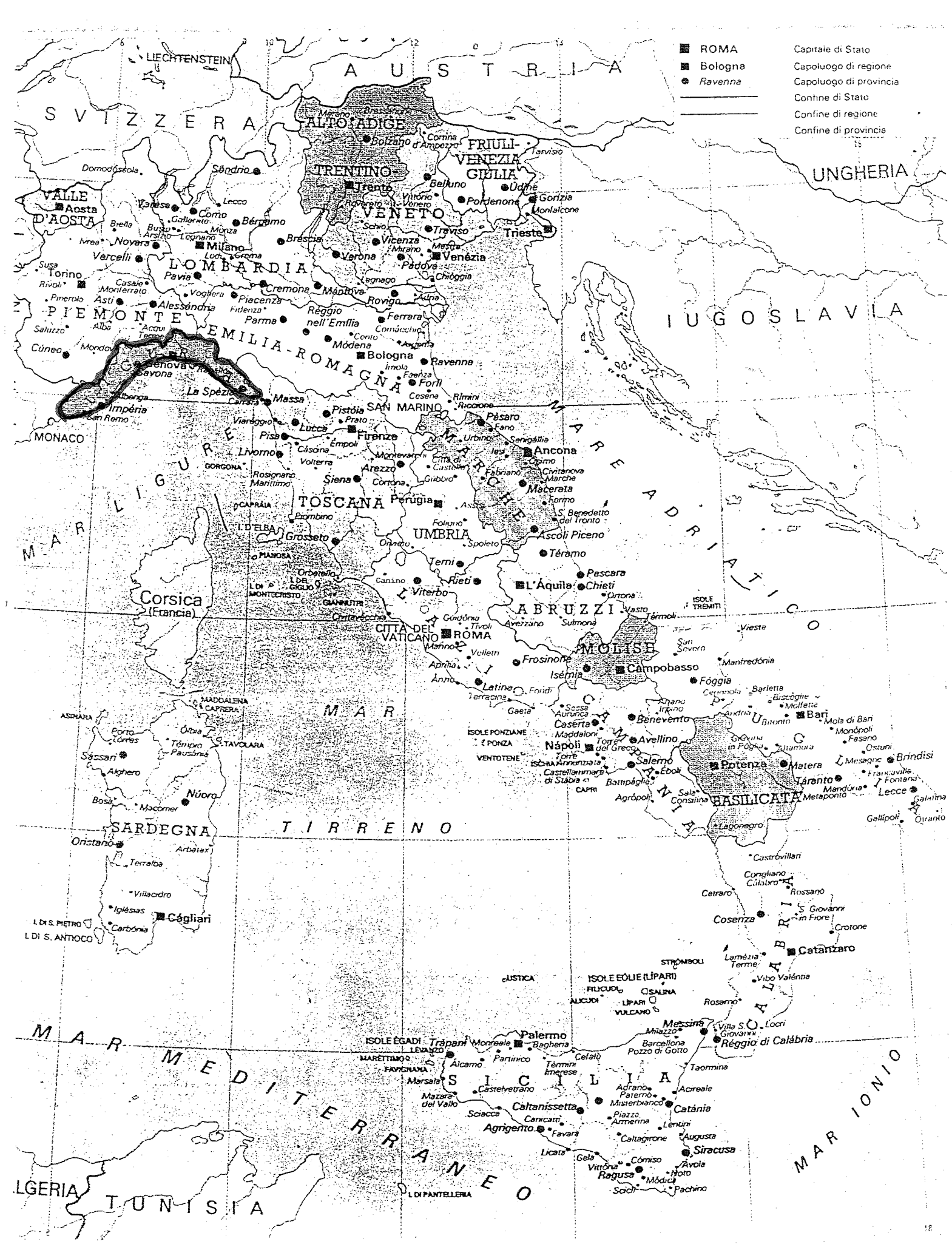
6) L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della 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 di capacità non superiore a litri 10.

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

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S



ZONA GEOGRAFICA INTERESSATA ALLA D.O.P. "RIVIERA LIGURE".