Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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

Art. 1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Lametia" è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2 (varietà di olivo)

La denominazione di origine controllata "Lametia" deve essere ottenuta dalla varietà di olivo Carolea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà in misura non superiore al 10%

Art.3 (zona di produzione)

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Lametia" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Catanzaro, nei territori olivati della Piana di Lamezia Terme idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

- Curinga, Filadelfia (in parte), Francavilla Angitola (in parte), Lamezia Terme (ex Nicastro, Sambiase, S. Eufemia), Maida, S.Pietro a Maida, Gizzeria, Feroleto Antico e Pianopoli.

Tale zona è così delimitata in cartografia 1:25.000:

da una linea che, partendo dal punto più a nord sul mar Tirreno del confine comunale tra Gizzeria e Falerna, segue poi, in direzione est, il confine settentrionale del comune di Lamezia (ex Sambiase, Nicastro e S.Eufemia) e prosegue, sempre verso est, sul confine settentrionale del comune di Feroleto Antico, per discendere verso sud lungo il confine di Pianopoli fino a raggiungere la confluenza dei comuni di Amato e Marcellinara (esclusi dall'area) e Maida. Da questa confluenza prosegue verso sud-est lungo il confine

settentrionale del comune di Maida, dal quale percorre,proseguendo verso sud, il limite est, confinante con il comune di Caraffa di Catanzaro (escluso dall'area), per ritornare verso ovest-sud-ovest lungo il confine meridionale di Maida (attiguo a quelli di Cortale e Jacurzo esclusi dall'area) fino ad incontrare il punto di confluenza dei confini comunali di Maida e S. Pietro a Maida. Di quest'ultimo ne percorre il confine comunale esposto a sud-est per raggiungere il punto d'incontro con il territorio del comune di Curinga e discendere verso sud lungo il confine di levante e meridionale dello stesso comune. Tale linea, nell'intercettare il confine settentrionale del comune di Filadelfia, si dirige verso sud-ovest escludendo tutta la parte posta a sud del centro urbano dello stesso comune, situata ad una altitudine di 554 metri s.l.m..
Proseguendo verso ovest la linea raggiunge il confine del comune di Francavilla Angitola; nel punto d'incontro con detto confine ne percorre il limite di levante discendendo verso sud fino alla contrada Castellano. Da questa, escludendone il territorio posto a sud, prosegue verso ovest seguendo il confine nord della contrada Caredrande, fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Francavilla.
Da detto punto la linea costeggia il limite meridionale del comune di Francavilla fino ad incontrare il limite est del comune di Pizzo Calabro. Da questo incrocio risale verso nord sul confine comunale di ponente del comune di Francavilla per ripiegare verso il mare ad ovest lungo il confine settentrionale del comune di Pizzo Calabro fino a raggiungere, proseguendo verso nord, lungo la costa del mar Tirreno il punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4 (caratteristiche di coltivazione).

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Pertanto, sono da considerarsi idonei gli oliveti i cui terreni, di origine alluvionale, siano costituiti quasi esclusivamente da depositi continentali recenti ed attuali, porosi con permeabilità nell'insieme elevata, con spessore profondo o molto profondo, sabbiosi o di medio impasto. Per i nuovi impianti sono da ritenere idonei unicamente gli

oliveti i cui terreni sono permeabili, profondi, sciolti o di medio impasto, provvisti di buone sistemazioni, atte a garantire lo sgrondo delle acque superficiali e profonde.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento con una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro.

La produzione massima di olive/Ha non può superare i q.li 130 per ettaro negli oliveti specializzati.

Per la coltura consociata o promiscua gli Organi tecnici della Regione Calabria accertano la produzione massima di olive/Ha in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiatura e non si protrae oltre il 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

La raccolta delle olive deve essere presentate secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n.. 573, in unica soluzione.

Art.5 (modalità di oleificazione)

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art.3.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Lametia" può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato. Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Lametia" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: da verde al giallo paglierino;
- odore: di fruttato;
- sapore: delicato di fruttato;
- punteggio minimo al panel test >= 6,5
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio.
- numero perossidi <= 14,00 meqO2/Kg;
- K232 <= 2,00;
- K270 <= 0,20;
- polifenoli totali >= 170;

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata "Lametia" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Art.7 (designazione e presentazione)

Alla denominazione 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, genuino.

E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art.3.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola 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.

Il nome della denominazione di origine controllata "Lametia" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Lametia" deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

MINISTÈRE DES RESSOURCES AGRICOLES, ALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE DE L'HUILE D'OLIVE EXTRAVIERGE "LAMETIA".

Article premier (appellation)

L'appellation d'origine contrôlée "Lametia" est réservée à l'huile d'olive extravierge répondant aux conditions et aux exigences établies par le présent cahier des charges.

Article 2 (variétés d'olives)

L'appellation d'origine contrôlée "Lametia" doit provenir d'oliveraies constituées pour au moins 90% d'oliviers de la variété Carolea. D'autres variétés peuvent être utilisées, dans une proportion n'excédant pas 10%.

Article 3 (zone de production)

Les olives destinées à la production d'huile d'olive extravierge de l'appellation d'origine contrôlée "Lametia" doivent être produites, dans la province de Catanzaro, dans les plantations d'oliviers de la Piana di Lamezia Terme aptes à la production d'huile présentant les caractéristiques et le niveau de qualité prévus par le présent cahier des charges. Cette zone comprend toute ou partie du territoire administratif des communes suivantes :

Curinga, Filadelfia (en partie), Francavilla Angitola (en partie), Lamezia Terme (ex Nicastro, Sambiase, S. Eufemia), Maida, S. Pietro a Maida, Gizzeria, Feroleto Antico e Pianopoli.

Cette zone est délimitée comme suit sur une carte au 1/25 000 :

on trace une ligne en partant au nord, sur la mer tyrrhénienne, de la limite entre les communes de Gizzeria et Falerna. Puis on suit, en direction de l'est, la limite septentrionale de la commune de Lamezia (ex Sambiase, Nicastro et S. Eufemia), en allant, toujours vers l'est, le long de la limite septentrionale de la commune de Feroleto Antico, pour descendre vers le sud en suivant la limite de la commune de Pianopoli, jusqu'à ce qu'on atteigne le point de jonction entre les communes d'Amato et Marcellinara (exclues de la zone) et de Maida. À partir de ce point de jonction, la ligne se poursuit vers le sud-est, le long de la limite septentrionale de la commune de Maida, dont elle suit, toujours en allant vers le sud, la limite est, limitrophe de la commune de Caraffa di Catanzaro (exclue de la zone), pour reprendre dans la direction ouest-sud-ouest le long de la limite méridionale de Maida (limitrophe des communes de Cortale et Jacurzo exclues de la zone) jusqu'au point de jonction entre les limites des communes de Maida et de S. Pietro a Maida.

À partir de ce dernier point, la ligne suit la limite de la commune au sud-est pour atteindre le point de jonction avec le territoire de la commune de Curinga et descendre vers le sud en suivant la limite est et sud de cette dernière commune. La ligne, lorsqu'elle croise la limite septentrionale de la commune de Filadelfia, se dirige vers le sud-ouest, à l'exclusion de toute la partie située au sud du centre urbain de cette commune, située à une altitude de 554 m. Poursuivant vers l'ouest, la ligne atteint la limite de la commune de Francavilla Angitola. Au point de jonction avec cette limite, elle suit la limite est, en descendant vers le sud jusqu'au quartier de Castellano. De là, en excluant le territoire situé au sud, elle poursuit vers l'ouest, en suivant la limite nord du quartier de Caredrande, jusqu'à rejoindre la limite méridionale de la commune de Francavilla. À partir de ce point, la ligne côtoie la limite méridionale de la commune de Francavilla jusqu'au point de rencontre avec la limite est de la commune de Pizzo Calabro. À partir de ce croisement, elle remonte vers le nord le long de la limite ouest de la commune de Francavilla, pour reprendre en direction de la mer vers l'ouest, le long de la limite septentrionale de la commune de Pizzo Calabro, jusqu'à rejoindre, en suivant vers le nord, le long de la côte tyrrhénienne, son point de départ.

Article 4 (caractéristiques de culture)

Les conditions environnementales et culturales des oliveraies doivent être les conditions traditionnelles, caractéristiques de la zone et, en tout état de cause, propres à conférer aux olives et à l'huile qui en est issue ses caractéristiques spécifiques.

De ce fait, il faut considérer comme appropriées les oliveraies dont les terres, d'origine alluviale, sont constituées presque exclusivement de dépôts continentaux récents ou actuels, poreuses, avec une perméabilité dans l'ensemble élevée, profondes ou très profondes, sableuses ou franches. Pour les nouvelles plantations, il faut considérer comme appropriées uniquement les oliveraies dont les terres sont perméables, profondes, meubles ou franches, bien aménagées et propres à garantir l'écoulement des eaux superficielles ou profondes.

Les distances de plantation, les modes de conduite et les systèmes de taille doivent être ceux généralement utilisés ou, en tout état de cause, propres à ne pas modifier les caractéristiques des olives et de l'huile.

En particulier, outre les modes traditionnels de conduite, d'autres sont autorisés pour les nouvelles plantations, avec une densité maximum de 400 plants par hectare.
La production maximum d'olives/ha ne peut dépasser 130 kg à l'hectare dans les oliveraies spécialisées.

S'il s'agit de cultures associées ou mixtes, les instances techniques de la région de Calabre déterminent la production maximum d'olives/ha par rapport à la superficie effective plantée en oliviers.

En outre, lors des années exceptionnellement favorables, la production devra être soigneusement triée pour que la production globale ne dépasse pas de plus de 20% la limite maximum mentionnée ci-dessus.

La récolte des olives commence à la véraison et se termine le 15 janvier de chaque campagne.

La récolte des olives doit se faire, conformément aux procédures prévues par le décret ministériel n° 573, du 4 novembre 1993, en une seule fois.

Article 5 (fabrication de l'huile)

Les opérations d'extraction de l'huile et de conditionnement doivent être effectuées à l'intérieur de la zone territoriale délimitée à l'article 3.

La récolte des olives destinées à la production d'huile d'olive extravierge à appellation d'origine contrôlée "Lametia" peut s'effectuer mécaniquement ou manuellement.

Le rendement maximum des olives en huile ne peut dépasser 20%.

Pour l'extraction de l'huile, sont admis uniquement des procédés mécaniques et physiques propres à produire des huiles reproduisant le plus fidèlement possible les caractéristiques particulières originales du fruit.

Les olives doivent être lavées à la température ambiante. Tout autre traitement est interdit. Elles doivent être triturées dans les deux jours qui suivent la récolte.

Article 6 (caractéristiques à la consommation)

L'huile d'olive extravierge à appellation d'origine contrôlée "Lametia" doit, au moment de la mise à la consommation, répondre aux caractéristiques suivantes :

- couleur verte à jaune paille
- odeur fruitée
- saveur délicate et fruitée
- notation organoleptique égale ou supérieure à 6,5
- acidité maximum totale exprimée en acide oléique, en poids, de 0,5 g pour 100 g d'huile
- indice de peroxyde < = 14,00 meq02/kg
- K232 < = 2,00
- K270 < = 0,20
- polyphénols totaux > = 170.

Les autres paramètres physico-chimiques non cités expressément doivent être conformes à la législation communautaire actuelle.

Lors de la chaque campagne oléicole, le consortium de protection prélève et conserve, dans des conditions idéales, un nombre approprié d'échantillons représentatifs de l'huile à appellation d'origine contrôlée "Lametia", à utiliser comme étalon de référence pour l'exécution de l'examen organoleptique.

Le ministre des ressources agricoles, alimentaires et forestières est habilité à insérer, sur demande des intéressés, d'autres paramètres physico-chimiques ou organoleptiques propres à mieux caractériser l'identité de l'appellation.

Article 7 (désignation et présentation)

Il est interdit d'ajouter à la dénomination visée à l'article 1er toute qualification qui ne serait pas expressément prévue par le présent cahier des charges, y compris les adjectifs : fine, de choix, sélectionnée, supérieure, authentique.

Il est interdit d'utiliser des mentions géographiques supplémentaires, des indications géographiques ou toponymiques faisant référence à des communes, parties de communes et lieux géographiques compris dans la superficie de production visée à l'article 3.

Il est toutefois permis d'utiliser des noms, raisons sociales et marques privées, pour autant qu'ils n'aient pas de caractère laudatif et qu'ils ne soient pas susceptibles d'induire en erreur en ce qui concerne des noms géographiques, notamment ceux qui correspondent à des zones de production d'huiles à appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de noms d'exploitations, domaines, propriétés et la référence au conditionnement dans l'exploitation oléicole ou dans l'association d'exploitations oléicoles ou dans l'entreprise oléicole situées dans la zone de production n'est autorisé que si le produit a été obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies faisant partie de l'exploitation et si la fabrication de l'huile et son conditionnement ont été effectués dans l'exploitation elle-même.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée "Lametia" doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles, indélébiles, d'une couleur nettement différente de celle de l'étiquette et susceptible d'être nettement distingué de l'ensemble des indications qui figurent sur l'étiquette.

L'huile d'olive extravierge à appellation d'origine contrôlée "Lametia" doit être mise à la consommation dans des récipients en verre ou en fer blanc d'une capacité n'excédant pas 5 litres.

Il est obligatoire d'indiquer sur l'étiquette l'année de la campagne de production des olives qui ont servi à fabriquer l'huile.

localizzate nei territori di cui agli obiettivi 1, 2 e 5*b* del regolamento (CEE) n. 2081/93 del Consiglio del 20 luglio 1993 e che la misura di tali contributi potrà essere variata con decreto del Ministro del tesoro nella misura massima compatibile con la disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato;

Considerato che, attualmente, le misure del contributo stabilite dalla legge risultano in taluni casi superiori ai limiti fissati dalla disciplina comunitaria e che, pertanto, si rende necessario procedere alla conseguente rideterminazione delle misure medesime;

Decreta:

Art. 1.

1. Il contributo agli interessi sulle operazioni di consolidamento a medio e lungo termine di passività a breve è pari:

al 45 per cento del tasso di riferimento per le imprese localizzate nelle regioni Basilicata, Calabria, Campania, Puglia, Sardegna e Sicilia;

al 22 per cento del tasso di riferimento per le imprese localizzate nelle restanti regioni del territorio nazionale, per le quali l'ammontare del contributo non potrà, in ogni caso, risultare superiore all'importo degli aiuti «de minimis» di cui alla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato.

2. L'agevolazione per le operazioni di cui al precedente comma può essere concessa una sola volta per ciascuna impresa e non è cumulabile con altre provvidenze concesse allo stesso titolo ai sensi di leggi statali o regionali.

Art. 2.

Il contributo agli interessi sui finanziamenti degli investimenti per l'innovazione tecnologica e per la tutela ambientale è pari:

al 45 per cento del tasso di riferimento per le imprese localizzate nei territori di cui all'obiettivo 1 del regolamento (CEE) n. 2081/93 richiamato in premessa, ivi comprese le regioni Abruzzo fino al 31 dicembre 1996 e Molise fino al 31 dicembre 1999;

al 23 per cento del tasso di riferimento per le imprese localizzate nelle restanti regioni del territorio nazionale.

Il presente decreto verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entrerà in vigore il giorno successivo alla data della sua pubblicazione.

Roma, 11 luglio 1995

Il Ministro: DINI

95A4231

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 3 luglio 1995.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Lametia» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL MINISTRO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169, relativa alla disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della legge anzidetta;

Vista la domanda presentata dagli interessati, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Lametia»;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini e la proposta del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Lametia» pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 282 del 4 gennaio 1995;

Viste le istanze e le controdeduzioni degli interessati al parere ed alla proposta del disciplinare sopra citati;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, sopracitata prevede che il riconoscimento della denominazione di origine controllata e l'approvazione del disciplinare di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Vista la legge 4 dicembre 1993, n. 491, che ha istituito il Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali ed in particolare l'art. 6, comma 2, lettera *a)*, dove vengono demandate al predetto Ministero le funzioni di tutela delle indicazioni geografiche e protezione delle denominazioni di origine;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata «Lametia» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione che entra in vigore a partire dalla campagna olearia 1995-96.

Art. 2.

1. I produttori, che intendono porre in commercio il prodotto con la denominazione di origine controllata «Lametia» sono tenuti a presentare agli organi tecnici

della regione Calabria competente per territorio domanda di iscrizione dei propri oliveti all'apposito albo pubblico istituito presso la camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Catanzaro ai sensi e per gli effetti dell'art. 8 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, e del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, capo II.

Art. 3.

1. Le produzioni di olio di oliva designate con la denominazione di cui all'art. 1 che alla data di entrata in vigore del presente decreto si trovano già confezionate o in corso di confezionamento in bottiglie o in altri recipienti devono essere denunciate dagli interessati agli uffici dell'Ispettorato centrale repressione frodi competenti per territorio entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. I quantitativi dei prodotti di cui al punto 1 devono essere avviati al consumo entro diciotto mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Roma, 3 luglio 1995

Il Ministro: LUCHETTI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «LAMETIA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata «Lametia» è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo

La denominazione di origine controllata «Lametia» deve essere ottenuta dalla varietà di olivo Carolea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà in misura non superiore al 10%.

Art. 3.

Zona di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata «Lametia» devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Catanzaro, nei territori olivati della Piana di Lamezia Terme idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione, che comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Curinga, Filadelfia (in parte), Francavilla Angitola (in parte), Lamezia Terme (ex Nicastro, Sambiase, S. Eufemia), Maida, S. Pietro a Maida, Gizzeria, Feroleto Antico e Pianopoli.

Tale zona è così delimitata in cartografia 1:25.000:

da una linea che, partendo dal punto più a nord sul mar Tirreno del confine comunale tra Gizzeria e Falerna, segue poi, in direzione est, il confine settentrionale del comune di Lamezia (ex Sambiase, Nicastro e S. Eufemia) e prosegue, sempre verso est, sul confine settentrionale del comune di Feroleto Antico, per discendere verso sud lungo il confine di Pianopoli fino a raggiungere la confluenza dei comuni di Amato e Marcellinara (esclusi dall'area) e Maida. Da questa confluenza prosegue verso sud-est lungo il confine settentrionale del comune di Maida, dal quale percorre, proseguendo verso sud, il limite est, confinante con il comune di Caraffa di Catanzaro (escluso dall'area), per ritornare verso ovest-sud-ovest lungo il confine meridionale di Maida (attiguo a quelli di Cortale e Jacurzo esclusi dall'area) fino ad incontrare il punto di confluenza dei confini comunali di Maida e S. Pietro a Maida. Di quest'ultimo ne percorre il confine comunale esposto a sud-est per raggiungere il punto d'incontro con il territorio del comune di Curinga e discendere verso sud lungo il confine di levante e meridionale dello stesso comune. Tale linea, nell'intercettare il confine settentrionale del comune di Filadelfia, si dirige verso sud-ovest escludendo tutta la parte posta a sud del centro urbano dello stesso comune, situata ad una altitudine di 554 metri s.l.m. Proseguendo verso ovest la linea raggiunge il confine del comune di Francavilla Angitola; nel punto d'incontro con detto confine ne percorre il limite di levante discendendo verso sud fino alla contrada Castellano. Da questa, escludendone il territorio posto a sud, prosegue verso ovest seguendo il confine nord della contrada Caredrande, fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Francavilla. Da detto punto la linea costeggia il limite meridionale del comune di Francavilla fino ad incontrare il limite est del comune di Pizzo Calabro. Da questo incrocio risale verso nord sul confine comunale di ponente del comune di Francavilla per ripiegare verso il mare ad ovest lungo il confine settentrionale del comune di Pizzo Calabro fino a raggiungere, proseguendo verso nord, lungo la costa del mar Tirreno il punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Pertanto, sono da considerarsi idonei gli oliveti i cui terreni, di origine alluvionale, siano costituiti quasi esclusivamente da depositi continentali recenti ed attuali, porosi con permeabilità nell'insieme elevata, con spessore profondo o molto profondo, sabbiosi o di medio impasto. Per i nuovi impianti sono da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni sono permeabili, profondi, sciolti o di medio impasto, provvisti di buone sistemazioni, atte a garantire lo sgrondo delle acque superficiali e profonde.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento con una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro.

La produzione massima di olive/Ha non può superare i q.li 130 per ettaro negli oliveti specializzati.

Per la coltura consociata o promiscua gli organi tecnici della regione Calabria accertano la produzione massima di olive/Ha in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiatura e non protrarsi oltre il 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

La raccolta delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

Art. 5.

Modalità di oleificazione

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Lametia» può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato. Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata «Lametia» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da verde al giallo paglierino;

odore: di fruttato;

sapore: delicato di fruttato;

punteggio minimo al panel test >= 6,5;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi <= 14,00 meqO2/kg;

K232 <= 2,00;

K270 <= 0,20;

polifenoli totali, minimo >= 170.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

In ogni campagna oleicola il consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata «Lametia» da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Alla denominazione 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, genuino.

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e località geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, qualora non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola 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.

Il nome della denominazione di origine controllata «Lametia» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Lametia» deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

95A4234

MINISTERO DEI TRASPORTI E DELLA NAVIGAZIONE

DECRETO 7 luglio 1995.

Rettifica al decreto ministeriale 3 novembre 1994 di attuazione della direttiva n. 93/34/CEE del Consiglio del 14 giugno 1993, relativa alle iscrizioni regolamentari dei veicoli a motore a due o a tre ruote.

IL MINISTRO DEI TRASPORTI E DELLA NAVIGAZIONE

Visto il proprio decreto 3 novembre 1994 di attuazione della direttiva del Consiglio n. 93/34/CEE relativa alle iscrizioni regolamentari dei veicoli a motore a due o tre ruote, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 284 del 5 dicembre 1994;

Ravvisata la necessità di rettificare il testo dell'art. 3, comma 1, del suddetto decreto ministeriale 3 novembre 1994;

Decreta:

Art. 1.

L'art. 3, comma 1, del decreto ministeriale 3 novembre 1994 è così modificato:

1. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto è ammessa l'immissione in circolazione dei veicoli conformi, per quanto riguarda le iscrizioni regolamentari, alle prescrizioni del presente decreto.

Roma, 7 luglio 1995

Il Ministro: CARAVALE

95A4225

MINISTERO DEI LAVORI PUBBLICI

DECRETO 12 luglio 1995.

Norme sull'afflusso dei veicoli sull'isola del Giglio.

IL MINISTRO DEI LAVORI PUBBLICI

Visto l'art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285, come modificato con decreto legislativo 10 settembre 1993, n. 360, concernente limitazioni all'afflusso ed alla circolazione stradale nelle piccole isole dove si trovano comuni dichiarati di soggiorno o di cura;

Considerato che ai sensi del predetto articolo compete al Ministro dei lavori pubblici, sentite le regioni ed i comuni interessati, la facoltà di vietare nei mesi di più intenso movimento turistico, l'afflusso e la circolazione di veicoli appartenenti a persone non facenti parte della popolazione stabile;

Vista la delibera del consiglio comunale dell'Isola del Giglio (Grosseto) in data 20 dicembre 1994, n. 89;

Vista la delibera della giunta regionale della regione Toscana in data 6 febbraio 1995, n. 01086;