

D.O.P.  
NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: 82

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:  
nome: MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI  
TEL:06-46655108 FAX:06-4825815.....
2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:  
a) nome: Associazione olivicola A.I.P.O.L. Brescia  
b) indirizzo: via Einaudi, 11 25100 BRESCIA  
c) composizione: produttori e trasformatori
3. NOME DEL PRODOTTO:

Olio Extra Vergine di Oliva "Laghi Lombardi" a Denominazione di origine controllata.

4. TIPO DEL PRODOTTO:  
Olio extravergine di oliva

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:  
a) nome: olio extra vergine di oliva "Laghi Lombardi"

b) descrizione: olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche.

- acidità max 0,55%
- perossidi  $\leq 12$  MeqO<sub>2</sub>/Kg.
- colore dal verde al giallo
- Odore fruttato medio leggero
- sapore fruttato
- acido oleico  $\geq 76\%$

I suddetti valori variano, ma sempre entro limiti più restrittivi, per ognuna delle menzioni geografiche indicate nel disciplinare di produzione.

Gli altri parametri chimico-fisici sono conformi all'attuale normativa U.E.

- c) ZONA GEOGRAFICA:

La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Laghi Lombardi" è situata nelle province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco.

- d) CRONISTORIA

Sin dall'antichità l'olivo è conosciuto e coltivato

nelle zone lacustri temperate della Lombardia. La sua presenza si riscontra in reperti fossili del periodo cretaceo in zone meridionali del massiccio alpino. Nell'età del bronzo gli abitatori delle palafitte negli insediamenti lacustri lombardi utilizzavano i frutti dell'olivo come dimostrano i reperti di noccioli rinvenuti a Pacengo, tra le suppellettili in coccio. Nelle zone lacustri esistono resti di frantoi di epoca romana che confermano la presenza di una antica industria molitoria per la produzione dell'olio di oliva. Dal medio evo ad oggi reperti e documenti scritti testimoniano della presenza dell'olivo nelle aree prossime ai laghi. Vari sono i riferimenti all'olivo in Lombardia fatti da poeti e scrittori italiani e stranieri tra i quali si ricordano: Catullo, Goethe, D'Annunzio. L'inchiesta Iacini, nel 1882, descrive la coltura in Lombardia, indicando la superficie specializzata, le consuetudini di raccolta, la conservazione e molitura delle olive e la qualità dell'olio con i sistemi in uso. Dall'inchiesta Iacini ad oggi l'olivicoltura in Lombardia ha subito variazioni dovute al variare delle condizioni economiche e sociali e soprattutto al miglioramento delle tecniche colturali.

#### e) OTTENIMENTO

L'olio extra vergine di oliva "Laghi Lombardi" è prodotto da olive sane, raccolte direttamente dall'albero entro il 15 gennaio di ogni anno. La produzione di olive per ettaro non può essere superiore ai 5.000 Kg./ettaro negli oliveti specializzati con una resa in olio massima del 19%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto.

#### f) LEGAME GEOGRAFICO

Una fondamentale giustificazione del legame tra la produzione oleicola e il territorio lombardo in questione è data dalla esistenza di particolari condizioni climatiche delle aree prossime ai laghi Sebino e Lario che, favorendo l'insediamento di una vera e propria coltura dell'olivo, consente una produzione oleicola con peculiari caratteristiche organolettiche e chimiche. Nella relazione Iacini del 1882, precedentemente citata, viene illustrata l'olivicoltura della zona con descrizione dei luoghi di reperimento delle piantine, le varietà preferite, le modalità di impianto, di raccolta e conservazione fino alla consegna delle drupe al "fabbricatore". L'olivicoltura in questa zona, che resiste anche in presenza di condizioni climatiche, pedologiche e orografiche difficili, contribuisce ad addolcire il

paesaggio dei Laghi e testimonia di una tradizione connotata con i costumi degli abitanti locali che hanno sempre considerato l'olio di oliva un prodotto molto pregiato.

8. CONTROLLO

nome: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali. Ispettorato Generale Repressione Frodi  
indirizzo: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

7. ETICHETTATURA

Olio Extra Vergine di Oliva "Laghi Lombardi".  
Denominazione di origine controllata.

8. EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI  
DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

numero CE:

Data di ricevimento del fascicolo completo alla CE:

cella, Euganei-Berici e Del Grappa. Nella D.O.P. "Veneto" si riscontra un panorama varietale variegato con presenza di varietà locali abbinata a varietà più universali quali Frantoio e Leccino che assieme alla natura dei terreni di matrice geologica di tipo sedimentario o vulcanico, normalmente dotati di scheletro con reazione alcalina determina una tipologia qualitativa del prodotto che si discosta da quella della D.O.P. contigua "Garda".

### 3- LAGHI LOMBARDI

La D.O.P. "Laghi Lombardi", riguarda l'areale di produzione situato lungo la zona rivierasca dei fiumi Sebino e Lario, rispettivamente in provincia di Bergamo, Brescia e Como, Lecco. Gli oliveti sono posti in zone pedocollinari e collinari i cui terreni sono derivati dalla disgregazione chimico-fisica naturale e 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 dei terreni è quello delle terre rosse, brune e grige con scheletro abbondante vario e orizzonte pedologico più o meno profondo. Il clima è temperato e mitigato dagli effetti della vicinanza dei laghi. La presenza varietale nella D.O.P. "Laghi Lombardi" è limitata prevalentemente alla varietà Frantoio e Pendolino, quest'ultima come varietà impollinante. Il sistema produttivo della D.O.P. "Laghi Lombardi" è caratterizzato da piccoli appezzamenti la cui coltivazione è assai radicata nelle popolazioni locali che fanno riferimento a comuni sistemi di lavorazione del prodotto. Ciò ha favorito la creazione di una tipologia qualitativa dell'olio assai omogenea caratterizzata da bassa acidità e ricchezza di sostanze fenoliche che ne consentono una lunga conservazione.