

**REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO  
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5, artículo 17**

**DOP (x) IGP ( )**

**N° nacional del expediente: 82**

1. Servicio competente del Estado miembro:  
Nombre: Ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali  
Teléfono: 06-46655108 Fax: 06-4825815
2. Agrupación solicitante:
  - a) Nombre: Associazione olivicola A.I.P.O.L. - BRESCIA
  - b) Dirección: via Einaudi, 11 - 25100 BRESCIA
  - c) Composición: productores y transformadores
3. Nombre del producto:  
Aceite de oliva virgen extra "Laghi Lombardi" con denominación de origen controlada.
4. Tipo de producto:  
Aceite de oliva virgen extra.
5. Descripción del pliego de condiciones:
  - a) Nombre: Aceite de oliva virgen extra "Laghi Lombardi".
  - b) Descripción: aceite de oliva virgen extra con las siguientes características químicas y organolépticas:
    - acidez máxima: 0,55%
    - peróxidos:  $\leq 12$  MeqO<sub>2</sub>/kg
    - color: de verde a amarillo
    - olor: ligeramente afrutado
    - sabor: afrutado
    - ácido oleico:  $\geq 76\%$

Estos valores varían, aunque siempre dentro de límites más estrictos, en cada una de las indicaciones geográficas señaladas en el pliego de condiciones.

Los demás parámetros fisicoquímicos se ajustan a la normativa actual de la UE.
  - c) Zona geográfica:  

La zona de producción de la denominación de origen controlada "Laghi Lombardi" está situada en los municipios de las provincias de Brescia, Bérgamo, Como y Lecco mencionados en el artículo 3 del pliego de condiciones, cercanos a los lagos de Como e Iseo.

## d) Antecedentes:

El olivo se conoce y cultiva desde la antigüedad en las zonas lacustres templadas de Lombardía. De su presencia dan fe fósiles del cretácico encontrados al sur del macizo de los Alpes. En la Edad del Bronce, lo habitantes de los palafitos de los asentamientos lacustres lombardos utilizaban el fruto del olivo, como lo demuestran los huesos de aceituna encontrados en Pacengo entre utensilios de terracota. En las zonas lacustres existen restos de almazaras de época romana que confirman la presencia de una antigua industria de prensado para la producción de aceite de oliva. Desde la Edad Media a la época actual, numerosos objetos y documentos reflejan la presencia del olivo en las zonas próximas a los lagos. También se han referido al olivo de Lombardía poetas y escritores italianos y extranjeros, entre los cuales pueden ser citados Catulo, Goethe y D'Annunzio. En 1882, el informe Iacini describió el cultivo del olivo en Lombardía, indicando la superficie especializada, las costumbres durante la cosecha, la conservación y el prensado de las aceitunas así como la calidad del aceite obtenido con los métodos utilizados. Desde ese informe hasta la época actual, la oleicultura ha sufrido variaciones debidas a los cambios económicos y sociales y, sobre todo, a la mejora de las técnicas de cultivo.

## e) Método de obtención:

Los olivos idóneos son los situados en las colinas o al pie de las mismas, donde el terreno procede de la disgregación de calizas y de sedimentos de materiales no homogéneos. El aceite de oliva virgen extra "Laghi Lombardi" se obtiene de aceitunas sanas recolectadas directamente del árbol antes del 15 de enero de cada año. La producción de aceitunas no puede ser superior a 5.000 kg/ha en los olivares especializados y el rendimiento máximo de aceite es del 19%. La recogida se realiza directamente de la planta, a mano o con medios mecánicos. Para la extracción del aceite sólo se admiten procedimientos mecánicos y físicos que permitan producir aceite que presente lo más fielmente posible las características peculiares y originales del fruto.

## f) Vínculo geográfico:

El vínculo entre la producción de aceite y el territorio lombardo en cuestión es, ante todo, la existencia de condiciones climáticas particularmente suaves en las zonas próximas a los lagos Sebino y Lario favorables para el cultivo del olivo y que hacen posible una producción oleícola de peculiares características organolépticas y químicas (nivel de acidez muy bajo y riqueza de sustancias fenólicas que permiten una larga conservación del aceite).

Las variedades empleadas son principalmente Frantoio y Pendolino, con otras variedades más comunes (Leccino y Casaliva); están presentes

también variedades de muy alta calidad (Gaggiolo en el lago de Como y Bresa en el lago de Iseo).

En el informe Iacini de 1882, antes citado, se ilustra la oleicultura de la zona con descripciones de las zonas de plantación, las variedades preferidas y los métodos de plantación, recolección y conservación hasta la entrega del fruto al fabricante. En esta zona, el cultivo del olivo, que se realiza a pesar de las difíciles condiciones climáticas, pedológicas y orográficas, contribuye a suavizar el paisaje de los lagos y es un testimonio de una tradición enraizada en las costumbres de las poblaciones locales, para las cuales el aceite de oliva ha sido siempre un producto muy apreciado. En el pliego de condiciones están previstas dos menciones geográficas adjuntas: "Laghi Lombardi Sebino" (lago de Iseo) y "Laghi Lombardi Lario" (lago de Como). Estas menciones designan realidades territoriales diferentes. La necesidad de permitir a los agentes interesados la utilización de dichas denominaciones reside sobre todo en el objetivo de identificar mejor las producciones de aceite; éstas, si bien presentan un homogeneidad cualitativa sustancial, proceden de sistemas de organización y de producción ligeramente diferentes en las dos zonas. En efecto, en la zona de Sebino, el olivo es cultivado por los propietarios en pequeñas parcelas de tierra, a veces incluso en cultivo mixto, y la transformación se realiza en varias prensas comunes. Por el contrario, en la zona de Lario, los agricultores arriendan y cultivan las fincas y posteriormente transforman el aceite en la única gran prensa de la zona. Estas características de fabricación dan lugar a un ligera diferencia organoléptica en el aceite, que, aunque es difícil de distinguir para el consumidor, exige una especificación del territorio.

g) Estructura de control:

Nombre: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali -  
Ispettorato Centrale Repressione Frodi  
Dirección: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

h) Etiquetado:

Aceite de oliva virgen extra "Laghi Lombardi".  
Denominación de origen controlada.  
Esta mención puede ir acompañada de una de las indicaciones geográficas complementarias antes citadas.

i) Requisitos nacionales (si procede):

---

**ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN**

Nº CE: G/IT/01543/94.01.24

Fecha de recepción del expediente completo: 20.5.1997.