



TRADIZIONE
DI QUALITÀ

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA

ART. 1 - DENOMINAZIONE

La denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Bresciano", "Orientale", "Trentino", è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2 - VARIETA' DI OLIVO

1. La denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti: Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%.

2. La denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo Casaliva o Drizzar presente negli oliveti per almeno il 50%. Possono, altresì, concorrere le seguenti varietà: Lezzo, Favarol, Rossanel, Razza, Fort, Morcai, Trepp, Pendolino, presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 50%.

3. La denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'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 provincie di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano" comprende, in provincia di Brescia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco; Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno. Tale zona riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" comprende, nelle provincie di Verona e Mantova, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

- in provincia di Verona: Affi, Bardolino; Brenzone; Bussolengo, Capri Verona, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio;

- in provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana. La zona predetta, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" comprende, in provincia di Trento, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati, ad esclusione dei comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano, i cui territori interessati riguardano esclusivamente le parti rivierasche in località S.Massenza, Sarche e Toblino limitrofe al lago di Toblino-S.Massenza.

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 sestri 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 dell'anfiteatro morenico del Garda, i cui terreni morenici di natura prevalentemente sabbiosa siano senza ristagni d'acqua e perfettamente sgrondi con presenza di calcare.

4. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3.

5. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art.3.

6. Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art.3.

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 15 gennaio di ogni anno.

8. 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 i kg. 5000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

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

10. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal D.M. 4 novembre 1993, n.573, in un'unica soluzione.

11. 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 "Garda" accompagnata dalla menzione geografica "Bresciano" 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 "Garda" accompagnata dalla menzione geografica "Orientale" 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 "Garda" accompagnata dalla menzione geografica "Trentino" 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.

6. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro cinque giorni dalla raccolta delle olive.

ART. 6 - CARATTERISTICHE AL CONSUMO

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica "Bresciano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo;
 odore: di fruttato medio o leggero;
 sapore: fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante;
 acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 punteggio al Panel test: $\geq 7,00$
 numero perossidi: $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$;
 acido oleico: $\geq 74\%$

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica "Orientale" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde da intenso a marcato, con modeste variazioni della componente del giallo;
 odore: fruttato leggero
 sapore: fruttato con sensazione di mandorla dolce;
 acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
 punteggio al Panel test: $\geq 7,00$
 numero perossidi: $\leq 14 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$;
 acido oleico: $\geq 74\%$

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica "Trentino" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde con riflessi dorati;
 odore: di fruttato leggero con sensazione erbacea;
 sapore: sapido, delicatamente fruttato;
 acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
 punteggio al Panel test: $\geq 7,00$
 numero perossidi: $\leq 14 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$.

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

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.

E' facoltà del Ministro per le risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopra riportati su richiesta del consorzio di tutela.

La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal D.M. 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 purché 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, nonché 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 in etichetta con dimensione non inferiore alla metà e non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Garda".

6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2, del D.M. 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 "Garda", accompagnato dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano", deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 5.

9. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 1.

10. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 1.

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