

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA 'RIVIERA LIGURE' RIFERITA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

*Registrata con Regolamento (CE) n° 123/97 della commissione del 23/01/97, ai sensi dell'art. 17 del Regolamento (CEE) n°2081/92, pubblicato sulla G.U. n° 193 del 20/08/98 con decreto del Ministero per le Politiche Agricole del 3/08/98 e successivamente modificato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 4/02/2000*

### **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 protetta "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 protetta "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 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%.
3. La denominazione di origine protetta "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 e la popolazione locale riconducibile alla varietà frantoio per almeno il 55%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%.

### **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 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'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, CastelVittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, S.Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S.Michele, Rocchetta Nervina, Carpasio, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica.
3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione 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 Porzio, Stella, Zuccarello.

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 denominazione 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 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 sciolti 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 31 marzo 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 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 purché 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 piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.
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. nonché dei comuni di Alassio, Albenga, Andora, Arnasco, Casanova L., Castelvecchio di R.B., Castelbianco, Ceriale, Cisano sul Neva, Erli, Garlenda, Laigueglia, Ortovero, Onzo, Nasino, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova di Albenga, Zuccarello in prov. Di Savona.
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", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera 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	Da giallo a giallo-verde
odore	Fruttato di lieve o media intensità
sapore	fruttato con sensazione decisa di dolce ed eventuali; leggera sensazione di piccante e/o sensazione appena percettibile di amaro
punteggio al Panel test	>= 6,5
acidità massima totale	non superiore a grammi 0,5
espressa in acido oleico, in peso	per 100 grammi di olio
numero perossidi	<= 17 MeqO2/Kg
K 232	<= 2,30
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	Da giallo-verde a giallo
--------	--------------------------

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| odore                             | Fruttato di lieve o media intensità  |
| sapore                            | fruttato con sensazione decisa di dolce ed eventuali;<br>leggera sensazione di piccante e/o sensazione appena<br>percettibile di amaro |
| punteggio al Panel test           | <= 6,5   |
| acidità massima totale            | non superiore a grammi 0,5   |
| espressa in acido oleico, in peso | per 100 grammi di olio   |
| numero perossidi                  | <= 17 MeqO2/Kg   |
| K 232                             | <= 2,30  |
| K 270                             | <= 0,160   |
3. All'atto dell'immissione ai 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                            | Da giallo a verde-giallo   |
| odore                             | Fruttato di lieve o media intensità  |
| sapore                            | fruttato con sensazione apprezzabile di dolce ed<br>eventuale sensazione di amaro e/o piccante |
| punteggio al Panel test           | >= 6,5   |
| acidità massima totale            | non superiore a grammi 0,8   |
| espressa in acido oleico, in peso | per 100 grammi di olio   |
| numero perossidi                  | <= 18 MeqO2/Kg   |
| K 232                             | <= 2,30  |
| 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. È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopra riportati 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. È 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, 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 all'interno delle zone delimitate dall'art. 3 e 5 comma 1.
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 e di quanto disposto dall'art. 5 comma 1.
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.
9. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.