

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della denominazione di origine protetta “Garda”

Art.1

Denominazione

La denominazione di origine protetta “Garda”, facoltativamente 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

Caratteristiche del prodotto

L’olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “Garda” presenta le seguenti caratteristiche:

- colore dal verde al giallo più o meno intensi;
- odore fruttato medio o leggero;
- sapore fruttato note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla.

All’atto dell’immissione al consumo l’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Garda” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

	Min	Max
- Fruttato Verde / Maturo	>0	≤6
- Mandorla	>0	≤5
- Amaro	>0	≤5
- Piccante	>0	≤6

Nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere uguale a zero.

Valutazione chimica:

- acidità massima totale espressa in acido oleico: max 0,5%;
- numero perossidi: <= 14 MeqO₂/kg.

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

Art. 3

Zona di produzione

a) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Garda” comprende i territori olivati, atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, situati nei territori amministrativi delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento corrispondenti alle successive zone b) c) e d) .

b) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “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 sopraccitati; c) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Garda” accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva “Orientale” comprende:

- in provincia di Verona, l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, 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.

Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati.

d) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “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 sopraccitati, 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

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1. Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta "Garda" 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%.

La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive "Bresciano" o "Orientale", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto con la stessa composizione varietale della denominazione "Garda".

La denominazione di origine protetta "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%.

5.2. Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti, le tecniche di gestione del suolo, i sistemi 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 protetta "Garda". Sono pertanto idonei gli oliveti collinari e pedo-collinari dell'anfiteatro morenico del Garda.

5.3. Raccolta e rese

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" deve essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno.

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" non può superare i kg 6.000 per ettaro coltivato a oliveto.

La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda", eventualmente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

5.4. Modalità di oleificazione

La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda", comprende tutti i territori amministrativi elencati all'articolo 3 lettera a).

La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda", accompagnata da una delle tre menzioni geografiche aggiuntive "Bresciano", "Orientale" o "Trentino", deve essere effettuata all'interno delle rispettive zone b) c) e d) dell'articolo 3.

Per l'estrazione dell'olio extravergine a denominazione di origine protetta "Garda" sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto.

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

Art. 6

Legame con l'ambiente

6.1 Fattori Ambientali

L'olivo del Garda è coltivato in un anfiteatro di colline moreniche di origine glaciale che circondano, in forma concentrica, il lago di Garda e delimitano sul lato nord, la catena delle Alpi. I terreni esposti verso il lago o verso sud, ospitano quasi esclusivamente oliveti e vigneti. La vicinanza alle montagne permette una buona distribuzione delle piogge durante tutto l'anno e particolarmente in primavera e autunno.

In linea generale, il clima della zona, che risente fortemente sia della presenza della gran massa d'acqua del lago, sia della protezione data dalla catena montuosa, è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni solo relativamente freddi; esso è così mite da essere definito "mediterraneo-mitigato" con la presenza di alcuni microclimi locali. La zona di

produzione delle olive del Garda infatti è la zona più a nord al mondo per quanto riguarda la coltivazione dell'olivo. La presenza del lago mitiga l'escursione termica notte-giorno.

6.2 Fattori umani e storici

Testimonianze del *savoir faire* dell'uomo sugli oliveti del Garda, risalgono già dal Rinascimento quando l'opera dell'uomo ha contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e generale del lago di Garda. In questa epoca si inizia a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divengono vere e proprie costruzioni "a terrazze" affacciate sul lago di Garda, adatte alla coltivazione degli oliveti.

La tradizione olivicola nel comprensorio del Garda fa parte della vita della gente, nei costumi gastronomici e nel reddito aziendale, come viene descritto in numerosi documenti.

Gli oliveti sono ubicati nelle zone pedocollinari e collinari, anche su terrazzamenti, sia già esistenti che creati dall'uomo, che permettono di individuare in un modo molto originale il paesaggio, contribuendo così alla valorizzazione dell'ambiente, anche dal punto di vista turistico. E' infatti grazie alla presenza degli oliveti che la zona è divenuta molto interessante per il turismo e viene chiamata, già dal 1968 "Riviera degli Ulivi", mentre il prestigio e la tradizione della buona qualità dell'olio prodotto ha ugualmente attribuito il titolo di "Champagne dell'olio di oliva".

Il lago di Garda si trova alla confluenza di tre regioni che hanno una posizione specifica, sia storicamente che in termini di tradizioni umane; per questo, in base all'area di produzione, è consuetudine sia nei consumatori che fra i produttori, l'uso tradizionale di tre menzioni geografiche aggiuntive, ovvero Bresciano, Trentino, Orientale, aventi il fine di meglio identificare certi territori molto importanti a livello della tradizione umana e amministrativa.

Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo inizia a svolgere un ruolo chiave nel VII sec. d.C. come testimonia un editto del 643 che applica sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al Garda.

Già nel medioevo l'olio del Garda si distingueva per l'alta qualità e per l'alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze ed era utilizzato, con risultati eccellenti sia nell'alimentazione che in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, dato che nell'alto medioevo "4-6 Kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande". L'alto prezzo che l'olio del Garda riusciva a spuntare, rispetto agli altri oli, fece sentire la necessità di un controllo, di una protezione dalle frodi. Già nel 1200 esistevano infatti i bollini/contrassegni chiamati *Sigillum Communis Veronae* che dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni ed esistevano gli incaricati dal "Podestà" e dal Capitano del Popolo, una specie di organismo di controllo, che dovevano controllare e registrare per iscritto ogni anno i quantitativi di olive e di olio posseduti da ogni persona e da ogni comunità gardesana. La vendita inoltre, era controllata da un funzionario appositamente designato, il *Superstes oley*, il sovrintendente dell'olio.

In virtù delle sue qualità per le quali è da lungo tempo apprezzato, riconosciuto e utilizzato, l'olio extra vergine di oliva "Garda" è tutelato dalla Denominazione di Origine Protetta fin dal 1997 (regolamento CE n. 2325 del 24 novembre 1997) e rientra oggi fra le prime 6 realtà olivicole italiane DOP.

Art. 7.

Etichettatura e confezionamento

1. Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura «Garda». La dicitura Garda deve essere accompagnata dal simbolo dell'Unione previsto per la DOP come da Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014. L'indicazione «denominazione di origine protetta» o il suo acronimo «DOP» può figurare in etichetta.

2. È permesso riportare in etichetta l'indicazione di una delle tradizionali menzioni geografiche aggiuntive Bresciano, Orientale e Trentino qualora siano rispettati i requisiti previsti all'art. 5.

3. Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

4. 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.

5. È possibile indicare in etichetta la localizzazione territoriale degli oliveti solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti citati e se in etichetta viene riportata la menzione geografica aggiuntiva.

6. 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.

7. È consentita la rappresentazione del lago di Garda, o eventuali altre rappresentazioni grafiche, previa verifica della conformità alla normativa vigente.

8. Le indicazioni di cui al punto 2, riportate in etichetta, devono avere caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione di origine protetta Garda. Tutte le indicazioni di cui al punto 5 riportate in etichetta, devono avere caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la menzione geografica aggiuntiva.

9. Il nome della denominazione di origine protetta 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.

10. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata all'art. 3, lettera a). In caso di utilizzo delle menzioni geografiche aggiuntive, le operazioni di confezionamento devono avvenire nell'ambito della rispettiva zona geografica delimitata all'art. 3, lettere b) , c) , d) .

11. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», eventualmente accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in metallo di capacità non superiore a litri 5.

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

13. Il logo della denominazione di origine protetta «Garda» è costituito da un quadrato nero all'interno del quale campeggia in bianco la scritta «olio Garda D.O.P.» (famiglia font: Helvetica Neue, sottotipi: Roman, Medium e Light). Sopra al quadrato nero e alle scritte è posizionata la silhouette in giallo/verde del lago di Garda, che sborda leggermente nella parte inferiore sinistra del quadrato. La silhouette è in giallo/verde, il codice Pantone è: 103U mentre le forze della quadricromia sono: Cyan 28%, Magenta 29%, Yellow 94% e Black 11%.

14. Il logo della denominazione è obbligatorio.

Art. 8

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 1151/2012.

L'organismo di controllo incaricato è CSQA Certificazioni Srl – via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)- Tel: + 39 0445 313011, Fax +39 0445 313070, e-mail csqa@csqa.it.