



C/2024/1633

20.2.2024

**Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione**

(C/2024/1633)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DELL'UNIONE DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

"Garda"

N. UE: PDO-IT-1516-AM01 - 21.11.2023

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome del prodotto**

"Garda"

**2. Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Italia

**3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MASAF PQA 4

—

**4. Descrizione della o delle modifiche approvate**

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012

Le modifiche sono ordinarie perché non includono una modifica del nome o dell'uso di tale denominazione, non rischiano di alterare il legame e non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto

**1. Descrizione del prodotto**

la modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione

Viene eliminata la frase:

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

Motivazione

Tale frase è stata eliminata in quanto pleonastica

La modifica non interessa il documento unico

**2. Prova dell'origine**

Dove è scritto:

"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."

<sup>(1)</sup> GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

Si è scritto:

"In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto."

Motivazione

Con questa modifica viene eliminato un adempimento non più necessario a seguito dell'obbligo di registrazione degli operatori nell'ambito del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN) e della compilazione del Registro telematico di carico/scarico dell'olio prodotto

La modifica non interessa il documento unico

### 3. Metodo di produzione

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e il punto 3.3 del documento unico

Nel disciplinare

Dove è scritto:

"La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extra vergine 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%."

Si è scritto:

"La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva e Frantoio per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%."

Nel Documento Unico

Dove è scritto:

"- Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino per almeno l'80% e altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20% per il "Garda Trentino" "

Si è scritto:

"- Casaliva Frantoio per almeno 80% e altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20% per il "Garda Trentino" "

Motivazione

A seguito dell'indagine genetica fatta per valutare la composizione varietale della popolazione di olivi presenti nell'Alto Garda Trentino si è deciso di eliminare la varietà Leccino e Pendolino dalla composizione varietale predominante del "Garda" DOP accompagnato dalla menzione geografica aggiuntiva Trentino, in quanto la presenza di tali varietà non supera l'1-2% degli olivi.

La modifica interessa il documento unico

### 4. Metodo di produzione

La modifica riguarda il punto 5.3 del disciplinare raccolta e rese

Dove è scritto:

"La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" non può superare i kg 6 000 per ettaro coltivato a oliveto."

Si è scritto:

"La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" non può superare i kg 7 500 per ettaro coltivato a oliveto. Nelle annate di carica si accetta una tolleranza del 20% di produzione in più."

Motivazione:

Il valore massimo della resa ad ettaro viene innalzato tenuto conto del cambiamento climatico che ha determinato nelle ultime 4 campagne picchi di produzione in una campagna, seguita da una produzione quasi nulla nell'anno successivo. A sostegno le due modifiche temporanee relative alla campagna 2018 e 2020 che hanno riguardato proprio questo punto. Si ritiene che la resa ad ettaro possa in certe annate particolarmente favorevoli superare il limite imposto di 7 500 kg/ha e pertanto viene inserita una tolleranza di produzione del 20%. L'incremento di produzione ad ettaro non influisce negativamente sulla qualità dell'olio ottenuto.

La modifica non interessa il documento unico

## 5. Etichettatura

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e il punto 3.6 del documento unico

Disciplinare di produzione

Dove è scritto:

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

(I punti 10 e 11 sono relativi al confezionamento pertanto non riportati in questa sezione)

12. E' 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. "

Si è scritto:

- "1. Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura "Garda".
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'articolo 5 e siano riportate con caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione di origine protetta "Garda".
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". E' ammessa l'indicazione "monovarietale" o "monocultivar" seguita dal nome della varietà utilizzata.
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. La localizzazione territoriale degli oliveti deve essere inserita con caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la menzione geografica aggiuntiva.

(I punti 6 e 7 sono relativi al confezionamento pertanto non riportati in questa sezione)

8. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.
9. 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%.

10. Il logo della denominazione è obbligatorio."

Documento Unico

Dove è scritto:

"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. Tale dicitura può eventualmente essere accompagnata in etichetta da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Trentino», «Orientale», solo qualora l'olio sia prodotto interamente con olive provenienti dalla zona stessa e le operazioni di molitura e confezionamento, siano attuate nella zona relativa alla menzione stessa. È possibile indicare in etichetta la localizzazione territoriale degli oliveti qualora il prodotto sia ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti citati e se in etichetta viene riportata la menzione geografica aggiuntiva.

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.

Alla denominazione di origine protetta «Garda» è vietata l'aggiunta degli aggettivi qualificanti come «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore. È consentita la rappresentazione del lago di Garda.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. Il logo della denominazione è obbligatorio.”

Si è scritto:

”Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura: «Garda».

Tale dicitura può eventualmente essere accompagnata in etichetta da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Trentino», «Orientale», solo qualora l'olio sia prodotto interamente con olive provenienti dalla zona stessa e le operazioni di molitura e confezionamento, siano attuate nella zona relativa alla menzione stessa.

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

È ammessa, l'indicazione “monovarietale” o “monocultivar” seguita dal nome della varietà utilizzata.

Alla denominazione di origine protetta «Garda» è vietata l'aggiunta degli aggettivi qualificanti come “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore”. È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

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

Il logo della denominazione è obbligatorio.”

Motivazioni

- Viene eliminato l'obbligo di inserimento del simbolo dell'Unione previsto per le DOP in quanto già normato
- Si riunisce in un unico comma la modalità di inserimento della menzione geografica aggiuntiva
- Viene inserita la possibilità di specificare il nome della varietà
- Si riunisce in un unico comma la modalità di inserimento in etichetta della localizzazione territoriale degli oliveti

La modifica interessa il documento unico

## 6. Altro Confezionamento

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione, punto 3.5 del documento unico

Dove è scritto:

”L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Garda”, deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in metallo di capacità non superiore a litri 5.”

Si è scritto:

”L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “Garda”, deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.”

Motivazione

E' stata eliminata l'indicazione dei materiali dei recipienti per permettere maggiore flessibilità nell'uso dei medesimi e tenere conto dei progressi tecnologici dell'industria degli imballaggi

La modifica interessa il documento unico

DOCUMENTO UNICO

"Garda"

N. UE: PDO-IT-1516-AM01 - 16.11.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

"Garda"

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La denominazione di origine protetta «Garda», facoltativamente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Orientale» o «Trentino», è riservata all'olio extra vergine di oliva avente le seguenti caratteristiche:

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

Valutazione chimica:

- acidità (espressa in acido oleico): max 0,5%;
- numero di perossidi max:  $\leq 14$  Meq O<sub>2</sub>/kg

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

Fruttato verde/ Maturo: min.  $> 0$  max  $\leq 6$

Mandorla: min.  $> 0$  max  $\leq 5$

Amaro: min.  $> 0$  max  $\leq 5$

Piccante: min.  $> 0$  max  $\leq 6$

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

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'olio extra vergine di oliva della denominazione «Garda», eventualmente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Orientale», «Trentino», è ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti, con le seguenti specifiche:

- Casaliva, Frantoio, Leccino per almeno il 55 % e altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45 % per la denominazione «Garda», «Garda Bresciano» e «Garda Orientale»,
- Casaliva e Frantoio per almeno l'80 % e altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20 % per il «Garda Trentino».

#### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo produttivo (coltivazione e raccolta delle olive e oleificazione) devono avvenire nella zona geografica delimitata.

#### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Al fine di mantenere le caratteristiche specifiche del prodotto in tutte le fasi e garantire il rispetto della filiera qualitativa, il confezionamento dell'olio «Garda» deve da sempre essere effettuato all'interno della zona prevista all'articolo 4.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

I produttori della zona, infatti, conoscono esattamente il comportamento dell'olio nella fase di preconfezionamento e confezionamento, come, ad esempio, i tempi e le modalità di filtratura e decantazione e la temperatura di condizionamento; tale confezionamento nella zona alla fine del processo di produzione permette inoltre di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche che altrimenti, a contatto con l'ossigeno, verrebbero rapidamente alterate.

#### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura: «Garda».

Tale dicitura può eventualmente essere accompagnata in etichetta da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Trentino», «Orientale», solo qualora l'olio sia prodotto interamente con olive provenienti dalla zona stessa e le operazioni di molitura e confezionamento, siano attuate nella zona relativa alla menzione stessa.

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

È ammessa, l'indicazione «monovarietale» o «monocultivar» seguita dal nome della varietà utilizzata.

Alla denominazione di origine protetta «Garda» è vietata l'aggiunta degli aggettivi qualificanti come «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». È consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Il logo della denominazione è obbligatorio.

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'olio DOP Garda è situata nelle provincie di Brescia, Verona, Mantova e Trento e comprende i territori prospicienti al bacino del lago di Garda.

## 5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

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.

#### Fattori umani e storici

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.

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 e così tipiche da rendere la zona famosa e chiamata, già dal 1968, «Riviera degli ulivi».

In termini di tradizioni umane, è consuetudine sia nei consumatori che fra i produttori l'uso tradizionale di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive «Bresciano», «Trentino», «Orientale», aventi il fine di meglio identificare «certi territori molto importanti a livello della tradizione umana e amministrativa», come riportato nei documenti originari.

#### Specificità del prodotto

L'olio del Garda e le olive da cui è prodotto sono caratterizzati da sapori e profumi meno intensi e più delicati di quelli degli oli ottenuti in altre zone più meridionali e più calde tipiche dell'olivo.

In particolare è apprezzato dai consumatori per il gusto delicato, equilibrato e armonico e per un leggero e tipico retrogusto di mandorla che lo rendono unico nel suo genere e facilmente riconoscibile tra altri oli d'Italia DOP.

Per queste sue caratteristiche uniche è utilizzato in molte ricette in quanto il suo sapore delicato non invade il gusto delle pietanze, ma le esalta. Ottimo per piatti a base di pesce, carni bianche, verdure crude e cotte, legumi, formaggi freschi o semi-stagionati, carne in carpaccio, «carne salada» e ottimo per la preparazione anche di dolci

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La presenza della catena montuosa a nord e del maggiore lago italiano, rendono il clima simile a quello mediterraneo e mitigano gli effetti dell'ambiente che, alla latitudine della zona del Garda, sarebbero ostili allo sviluppo degli olivi. Le piogge, ben distribuite durante tutto l'anno, salvaguardano gli olivi da stress idrici ed evitano il formarsi di ristagni che sarebbero dannosi sia alla pianta, sia alla qualità dell'olio. I terreni collinari verso il lago e verso sud si riscaldano facilmente a fine inverno, permettendo la rapida ripresa dello stato vegetativo degli olivi; tali terreni, insieme alle condizioni meteo-climatiche della zona del Garda di tipo «mediterraneo-mitigato», permettono di ottenere, nelle olive e nell'olio del Garda, sapori e profumi meno intensi e più delicati di quelli ottenuti in condizioni ambientali tipiche delle zone calde più meridionali. Tali caratteristiche climatiche e ambientali contribuiscono a conferire all'olio la peculiarità di un fruttato medio o leggero con un retrogusto di mandorla che lo rende unico nel suo genere e facilmente riconoscibile ai consumatori tra altri oli d'Italia DOP.

Inoltre, nelle diverse zone attorno al Garda, che vanno dalla pianura fino alle pendici dei monti, esistono particolari microclimi che, pur mantenendo l'uniformità delle caratteristiche peculiari dell'olio per tutta la denominazione Garda, permettono l'espressione di «differenze organolettiche che solo degli esperti possono percepire».

Il savoir faire dei produttori nell'ambito dell'intera filiera, dalla preparazione dei terreni anche nei tradizionali terrazzamenti, alla coltivazione, al confezionamento, permette di mantenere e salvaguardare le specificità del prodotto, quali la sua dolcezza e il tipico retrogusto di mandorla.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/9/d/D.ee0f0dfe1aaec57cf343/MASAF\\_2023\\_0357815\\_DMmodordGar\\_da\\_signed.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/9/d/D.ee0f0dfe1aaec57cf343/MASAF_2023_0357815_DMmodordGar_da_signed.pdf)

---