

4.7. Struttura di controllo:

Nome: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Prefettura di Corfù, Direzione dell'Agricoltura

Indirizzo: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. Etichettatura: Gli imballaggi del prodotto devono recare l'indicazione: «ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ" ΠΓΕ» (olio d'oliva vergine «AGIOS MATHAIOS KERKYRAS» IGP), nonché le indicazioni previste all'articolo 4, paragrafo 8, del decreto presidenziale n. 61/93.

4.9. Condizioni nazionali: Si applicano le disposizioni generali del decreto presidenziale n. 61/93 sulle modalità di ottenimento dei prodotti DOP e IGP.

Numero CE EL/00214/01.11.15.

Data di ricevimento del fascicolo integrale 21 ottobre 2003.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 321/10)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5

DOP (x) IGP ()

N. nazionale del fascicolo n. 8/2001

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente

Nome: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Indirizzo: Via delle Tagliate, 370 — 55100 Lucca

Composizione: Produttore/trasformatore (x) altro ().

3. *Tipo di prodotto*: Classe 1.5 — Grassi — Olio extravergine di oliva.

4. *Descrizione del disciplinare*

(riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2)

4.1. *N o m e*: «Lucca»

4.2. *D e s c r i z i o n e*: Olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche:

- colore: giallo con toni di verde più o meno intensi;
- odore: fruttato di oliva da leggero a medio;
- sapore: dolce con sensazione piccante e di amaro legato all'intensità del fruttato rilevato;
- panel test: > 7;
- acidità totale, espressa in acido oleico in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: max 12 Meq O₂/kg;
- acido oleico > 72 %;
- acido linoleico 5-9 %;
- acido linolenico < 0,9 %;
- tocoferoli totali non inferiori a 90 mg/litro;
- polifenoli totali non inferiori a 100 mg/litro.

4.3. *Z o n a g e o g r a f i c a*: La zona di produzione e trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Lucca» comprende i comuni, situati nella Regione Toscana, di: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica per l'area della Piana di Lucca ed i comuni di Camaione, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza e Stazzema per l'area della Versilia ed i comuni di Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano per l'area della Media Valle e Garfagnana, secondo la delimitazione indicata nel disciplinare di produzione.

4.4. *P r o v a d e l l ' o r i g i n e*: Lo sviluppo agricolo lucchese, sia in senso produttivo che commerciale, è legato a quello dell'olivicoltura. Per capire il legame basti citare che già nel 787 chi possedeva un buon oliveto in un fondo locato e suscettibile di vari prodotti si contentava delle olive, quale fitto del fondo, lasciando al locatario tutto ciò che in quel fondo maturava.

La provincia di Lucca, già in età antica, era ricca di oliveti, la toponomastica ne dà conferma, vi sono luoghi il cui nome ha un chiaro riferimento all'olivo, come «Ulettori» località sulla collina di Pieve a Elici, «Ulivella» vicino a Camaione, «Oliveto» presso Arliano, «Olivetecci» presso Varno.

La coltura dell'olio crebbe d'importanza sia come alimento che come aspetto produttivo, nel 1300-1400, momento in cui in tutta la Toscana si avverte l'esigenza di incrementare e proteggere l'olivicoltura.

Nelle comunità si vennero scrivendo statuti con norme precise di comportamento che influenzarono la qualità e che potessero anche identificare le varietà più comunemente coltivate. Si censirono in provincia di Lucca alcune varietà che tutt'oggi si coltivano. Con il tempo, l'olio divenne, grazie all'abilità ed alla tenacia dei suoi mestieranti, opportunità di commercializzazione.

Lucca, come testimonia lo storico lucchese Cesare Sardi, si impose nelle principali industrie dell'olio e adottò norme di commercializzazione proibendo la vendita fuori del suo territorio senza licenze e la sottrazione dolosa dal mercato ad effetto di attendere il rincaro.

Le operazioni di produzione, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Lucca», garantendo che il controllo effettuato dall'Organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la Denominazione di Origine Protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo Regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

I produttori che intendono porre in commercio l'olio extravergine con tale denominazione, al fine di assicurare la rintracciabilità del prodotto, devono iscrivere i propri oliveti, gli impianti di trasformazione e di imbottigliamento, in appositi elenchi tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo.

- 4.5. **Metodo di ottenimento:** L'olio extravergine di oliva «Lucca» è ottenuto dalle varietà di olivo, presenti negli oliveti, Frantoio o Frantoiano o Frantoiana fino al 90 %, Leccino fino al 30 % e altre varietà minori fino al 15 %.

Devono essere eseguite le seguenti tecniche colturali:

- la potatura deve essere effettuata con una periodicità almeno biennale;
- la concimazione organica e minerale deve essere prevista;
- il terreno deve essere inerbito o devono essere previste lavorazioni solo superficiali;
- il diserbo chimico è ammesso solo nelle situazioni che precludono l'impiego di macchine operatrici;
- la difesa fitosanitaria, con particolare riguardo al *Bactrocera Oleae*, è attuata con programmi di lotta guidata stabiliti dal Consorzio nell'ambito delle normative regionali.

La raccolta delle olive, effettuata direttamente dalla pianta, a mano o con l'utilizzo di agevolatori meccanici, deve essere conclusa entro il 31 dicembre di ogni anno.

La produzione massima di olive, destinate alla produzione dell'olio extravergine, non può superare kg 7 000 per ettaro negli impianti a coltura specializzata, mentre negli oliveti a coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare kg 20.

La resa massima in olio non può superare il 19 %.

Il trasporto delle olive deve avvenire in modo idoneo alla perfetta conservazione del frutto. Le olive raccolte devono essere conservate, fino alla fase di molitura che deve avvenire entro due giorni dalla raccolta, in recipienti rigidi ed areati in locali freschi.

Le olive devono essere molite entro tre giorni dalla raccolta.

Nelle operazioni di oleificazione devono essere rispettati tempo e temperatura di gramolazione, fissati rispettivamente in un massimo di 50 minuti ed in 28 gradi centigradi. In caso di olive molto asciutte, può essere utilizzata acqua di diluizione a temperatura non superiore a 20 gradi centigradi.

- 4.6. **L e g a m e :** Il comprensorio geografico delimitato presenta una complessiva omogeneità riguardante le condizioni pedologiche, climatiche e strutturali. Il territorio interessato presenta terreni poveri, declivi ed a volte terrazzati, con declività accentuata e che sembrano quasi appoggiarsi, situazione unica presente nel territorio Toscano, ai versanti montuosi appenninici e delle Alpi Apuane. La natura geologica, di natura eocenica, è varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcere ed Albarese.

Riguardo i fattori e le peculiarità climatiche, la piovosità rappresenta una costante climatica, ottimale e caratterizzante della olivicoltura locale, per il corretto e favorevole sviluppo degli oliveti nel comprensorio individuato. Infatti, se da un lato la difficoltà strutturale e di accesso ai terreni non consente la messa in opera di impianti di irrigazione, dall'altro la buona piovosità (valori medi di piovosità compresi tra un minimo di 1 058 mm ed un max di 2 008 mm) permette il mantenimento delle colture olivette e la caratterizzazione del prodotto locale.

Per il territorio di Lucca, l'olivo e l'olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale. Diverse testimonianze storiche legano la vita socio-culturale di questi territori con la coltivazione di tale specie. La dimostrazione dell'esistenza di tale rapporto è dato dalle diverse norme che nel tempo hanno regolamentato la produzione e la commercializzazione dell'olio di oliva fin dal 1000-1200.

Tra i diversi documenti a dimostrazione di ciò ed a testimonianza del rapporto qualità-produzione e quindi del controllo della provenienza dell'olio di Lucca, la carta del 1241 (archivio di Stato DPIL spedale 24 gennaio 1241) è un chiaro esempio e stabilisce la vendita di 22 libbre di olio che doveva ridursi a 15 se la qualità delle olive non è produttiva di un frutto annuale, il restante quantitativo sarebbe stato pagato l'anno dopo.

La tipicità dell'olio di Lucca e le qualità organolettiche divennero evidenti con il passare del tempo e l'introduzione dell'«Offizio sopra l'olio» del 1594 con il quale si regolamentava, attraverso tale organo di pubblica economia, le licenze d'esportazione di ogni olio a secondo del fruttato dei raccolti stabilendo persino il prezzo al minuto, era un modo di disciplinare il mercato.

Anche l'aspetto produttivo è stato sempre tenuto in debita considerazione visto che anche l'Accademia dei Georgofili sin dal 1800 si prodigò in campo scientifico-sperimentale a divulgare i risultati delle ricerche effettuate sulle più comuni fitopatie che colpiscono l'olivo.

4.7. **Struttura di controllo**

Nome: CERTIQUALITY — Istituto di certificazione della qualità — Settore Certiagro

Indirizzo: Via G. Giardino, 4 — I-20123 Milano.

- 4.8. **Etichettatura:** L'olio extravergine di oliva deve essere commercializzato in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a litri 5.

Sulle etichette deve essere riportato, a caratteri chiari ed indelebili, oltre alle indicazioni previste dalle norme di etichettatura, il nome «Lucca» denominazione di origine protetta.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Il simbolo grafico si presenta sotto forma di cerchio con bordi irregolari sagomato, a mo' di timbro di cera lacca di misura reale complessiva di cm 2 × 2 di colore verde scuro, come si evidenzia nel disciplinare di produzione.

4.9. **Condizioni Nazionali:** —

Numero CE: IT/00199/11.06.2001

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 9 ottobre 2003.