

Nota all'art. 1:

— Il testo vigente dell'art. 29 del codice della navigazione è il seguente:

«Art. 29 (*Pertinenze del demanio marittimo*). — Le costruzioni e le altre opere appartenenti allo Stato, che esistono entro i limiti del demanio marittimo e del mare territoriale, sono considerate come pertinenze del demanio stesso».

Nota all'art. 3:

— Il testo vigente dell'art. 40 del codice della navigazione è il seguente:

«Art. 40 (*Riduzione del canone*). — Qualora l'utilizzazione di beni del demanio marittimo da parte del concessionario venga ad essere ristretta per effetto di preesistenti diritti di terzi, al concessionario non è dovuto alcun indennizzo, ma si fa luogo ad un'adeguata riduzione del canone, salva la facoltà prevista dal primo comma dell'art. 44».

— Il testo vigente dell'art. 45 del codice della navigazione è il seguente:

«Art. 45 (*Modifica o estinzione per cause naturali*). — Quando, per cause naturali, i beni del demanio marittimo concessi subiscono modificazioni tali da restringere l'utilizzazione della concessione, il concessionario ha diritto ad un'adeguata riduzione del canone.

Qualora le cause predette cagionino modificazioni tali nella consistenza dei beni da rendere impossibile l'ulteriore utilizzazione della concessione, questa si estingue».

Nota all'art. 5:

— Il testo vigente dell'art. 28 del codice della navigazione è il seguente:

«Art. 28 (*Beni del demanio marittimo*). — Fanno parte del demanio marittimo:

- a) il lido, la spiaggia, i porti e le rade;
- b) le lagune, le foci dei fiumi che sboccano al mare, i bacini di acqua salsa o salmastra che almeno durante una parte dell'anno comunicano liberamente col mare;
- c) i canali utilizzabili ad uso pubblico marittimo».

98G0394

**MINISTERO
PER LE POLITICHE AGRICOLE**

DECRETO 17 settembre 1998.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Laghi lombardi», riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta.

**IL MINISTRO
PER LE POLITICHE AGRICOLE**

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169, relativa alla disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della citata legge;

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio concernente la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 2325/97 della Commissione relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Laghi lombardi», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92, in quanto denominazione consacrata dall'uso e preesistente l'entrata in vigore della normativa comunitaria di settore;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, sopracitata prevede che il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste anche per dare adeguata informazione agli interessati;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143, che istituisce il Ministero per le politiche agricole in qualità di centro di riferimento degli interessi nazionali in materia di politiche agricole, forestali e agroalimentari con particolare riguardo alla attribuzione di compiti di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari;

Considerato che la denominazione di origine protetta «Laghi lombardi» per l'olio extravergine di oliva è stata registrata ai sensi del richiamato regolamento della Commissione n. 2325 del 24 novembre 1997, nel quadro della procedura semplificata dell'art. 17 del regolamento (CEE) 2081/92, e che tale procedura non prevede la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea;

Ritenuto che, in considerazione di quanto esposto, sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata per l'olio extravergine di oliva «Laghi lombardi», affinché le disposizioni, contenute nel disciplinare di produzione approvato in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione *erga-omnes*, sul territorio italiano;

Decreta:

Articolo unico

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Laghi lombardi», registrata in sede comunitaria, nell'ambito delle «Denominazioni di origine protetta» dell'Unione europea, riservata all'olio extravergine di oliva, con regolamento (CE) n. 2325/97 della Commissione dell'Unione europea, è riportato in allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante.

I produttori che intendano porre in commercio l'olio extravergine di oliva con la denominazione di origine controllata «Laghi lombardi», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, anche la menzione «Denominazione di origine protetta», in conformità dell'art. 8 del regolamento (CEE) 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 17 settembre 1998

Il Ministro: PINTO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «LAGHI LOMBARDI».

Art. 1.

Denominazione

1. La denominazione di origine controllata «Laghi lombardi», accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Sebino», «Lario», 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 controllata «Laghi lombardi», accompagnata dalla menzione geografica «Sebino» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti negli oliveti: Leccino in misura non inferiore al 40%; Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

2. La denominazione di origine controllata «Laghi lombardi», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Lario», è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Frantoio, Casaliva e Leccino in misura non inferiore all'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 province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco. Tale zona, riportata in apposita cartografia, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Provincia di Brescia:

Darfo Boario Terme, Pisogne, Marone, Sale Marasino, Monte Isola, Sulzano, Iseo, Paratico, Provaglio d'Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Corte Franca, Passirano, Rodengo Saiano, Gussago, Cellatica, Brescia, Cazzago, San Martino, Rovato, Coccaglio, Cologno, Erbusco, Adro, Capriolo.

Provincia di Bergamo:

Rogno, Costa Volpino, Lovere, Castro, Solto Collina, Riva di Solto, Parzanica, Tavernola Bergamasca, Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara San Martino, Foresto Sparso, Villongo, Zandobbio, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, Carobbio degli Angeli, Cenate Sopra, Scanzorosciate, Bergamo.

Provincia di Como:

Gera Lario, Trezzone, Vercana, Domaso, Gravedona, Consiglio di Rumo, Dongo, Musso, Pianello del Lario, Crema, Santa Maria Rezzonico, Sant'Abbondio, Plesio, Grandola, Menaggio, Griante, Tremezzo, Mezzegra, Lenno, Ossuccio, Sala Comacina, Colonna, Argegno, Brienno, Laglio, Carate Uriò; Moltrasio, Bellagio, Porlezza, Valsolda, Stazzona, Germasino, Sorico.

Provincia di Lecco:

Colico, Dorio, Dervio, Bellano, Varenna, Perledo, Lierna, Mandello del Lario, Abbazia Lariana, Malgrate, Oliveto Lario, Galbiate.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Laghi lombardi», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Sebino», comprende, nell'ambito delle province di Brescia e Bergamo, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Capriolo, Darfo Boario Terme, Pisogne, Marone, Sale Marasino,

Monte Isola, Sulzano, Iseo, Paratico, Provaglio d'Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Corte Franca, Passirano, Rodengo Saiano, Gussago, Cellatica, Brescia, Cazzago San Martino, Rovato, Coccaglio, Cologno, Erbusco, Adro, Rogno, Costa Volpino, Lovere, Castro, Solto Collina, Riva di Solto, Parzanica, Tavernola Bergamasca, Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara San Martino, Foresto Sparso, Villongo, Zandobbio, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, Carobbio degli Angeli, Cenate Sopra, Scanzorosciate, Bergamo.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Laghi lombardi» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Lario» comprende, nelle province di Como e Lecco, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Gera Lario, Trezzone, Vercana, Domaso, Gravedona, Consiglio di Rumo, Dongo, Musso, Pianello del Lario, Crema, Santa Maria Rezzonico, Sant'Abbondio, Plesio, Grandola, Menaggio, Griante, Tremezzo, Mezzegra, Lenno, Ossuccio, Sala Comacina, Colonna, Argegno, Brienno, Laglio, Carate Uriò, Moltrasio, Bellagio, Porlezza, Valsolda, Colico, Dorio, Dervio, Bellano, Varenna, Perledo, Lierna, Mandello del Lario, Abbazia Lariana, Malgrate, Oliveto Lario, Stazzano, Germasino, Galbiate, Sorico.

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 della zona indicata art. 3 i cui terreni sono sostanzialmente derivati dalla disgregazione chimico-fisica naturale o meccanica indotta dei calcari a diversa composizione e struttura e dalla sedimentazione lenta dei materiali disomogenei più minuti, separati per levigazione e flottazione e trasportati a valle negli slarghi delle cerchie moreniche. Lo strato superficiale di tali terreni ha dato origine a terre rosse, brune o grige, con scheletro abbondante e vario nelle zone moreniche e con orizzonti pedologici più o meno profondi.

4. 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.

5. 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 5000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 19%. 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.

6. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

7. 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 «Laghi lombardi», accompagnata dalla menzione geografica «Sebino», 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 «Laghi lombardi», accompagnata dalla menzione geografica «Lario», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.

3. 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.

4. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro tre giorni dalla raccolta delle olive.

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 «Laghi lombardi» accompagnata dalla menzione geografica «Sebino» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde-giallo;

odore: di fruttato medio-leggero;

sapore: fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante;

punteggio al Panel test $\geq 7,00$;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,55 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;

acido oleico $\geq 76\%$;

K 232 $\leq 2,00$.

2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Laghi lombardi» accompagnata dalla menzione geografica «Lario» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde-giallo;

odore: fruttato leggero;

sapore: fruttato leggero con eventuale presenza di leggera sensazione di amaro e piccante;

punteggio al Panel test $\geq 7,00$;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,50 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;

acido oleico $\geq 76\%$.

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

4. 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.

5. È in facoltà del Ministro per le risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopraportati su richiesta del consorzio di tutela.

6. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal decreto ministeriale 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, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola

situata 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 con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata «Laghi lombardi».

6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2, del decreto ministeriale 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 o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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

98A8686

DECRETO 17 settembre 1998.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Colline teatine», riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta.

IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169, relativa alla disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della citata legge;

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio concernente la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 2325/97 della Commissione relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Colline teatine», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92, in quanto denominazione consacrata dall'uso e preesistente l'entrata in vigore della normativa comunitaria di settore;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, sopracitata prevede che il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste anche per dare adeguata informazione agli interessati;