

alterazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che potrebbero verificarsi spostando il miele in altre aree, con gli inevitabili spostamenti e variazioni di condizioni fisiche ed ambientali;

b) per garantire il controllo e la rintracciabilità del prodotto, in modo da rendere efficace l'attività di controllo esercitata dall'Organismo autorizzato in tutte le fasi del processo produttivo, prevista obbligatoriamente all'art. 7 del disciplinare di produzione (ai sensi dell'art. 10 del reg. n. 2081/1992).

4.6 Legame:

L'areale di produzione è tipicamente montano, a nord ed est la dorsale dell'Appennino tosco-emiliano la separa dalla regione padana mentre a sud la catena delle Alpi Apuane, di natura calcarea, e ad ovest il lembo estremo dell'Appennino ligure delimitano la Lunigiana dalle altre valli limitrofe. Nella parte centrale si estende un ampio bacino intermontano di natura alluvionale con una complicata rete idrografica, di cui il fiume Magra rappresenta l'elemento principale, in cui vanno a confluire tutti i corsi d'acqua del territorio. La vicinanza della Lunigiana al mare e la complessità del paesaggio montano creano gradienti microclimatici diversificati, con le parti più basse del territorio che risentono dell'effetto delle inversioni termiche con frequenza di nebbie notturne e spesso persistenti fino alla tarda mattinata, mentre la fascia collinare gode di un clima più mite.

Il territorio della Lunigiana, per le sue caratteristiche pedologiche ed orografiche, è sempre stato utilizzato in modo poco intensivo ed unito alla mancanza di uno sviluppo industriale ha preservato l'integrità dell'ambiente con un'abbondante vegetazione boschiva. Attualmente le superfici boschive della Lunigiana ammontano a circa 65.000 ha e costituiscono il 67% del territorio. Le specie che hanno la maggiore diffusione nell'area sono l'acacia (robinia pseudo - acacia) ed il castagno (castanea sativa). L'acacia, utilizzata come essenza per il consolidamento di scarpate, è divenuta spontanea e diffusa nelle aree abbandonate; durante la fioritura, breve ma molto intensa, che avviene in aprile-maggio le api vi producono grandi quantità di nettare.

Il castagno, coltivato dal tempo dei romani, ha rappresentato un'importante risorsa per le famiglie contadine della Lunigiana, sia come fonte per l'alimentazione che per altri utilizzi (carbone, legname e tannino) e durante il periodo della fioritura, che avviene nei mesi di giugno-luglio, viene visitato dalle api. La frequenza di queste due specie ha quindi orientato nel tempo gli apicoltori verso la produzione delle due tipologie di miele. L'ambiente è tradizionalmente interessato all'apicoltura per il basso grado di antropizzazione e tale attività è capillarmente diffusa nel territorio. La notevole presenza delle due essenze, acacia e castagno, e la favorevole successione di fioriture permette la produzione di miele con caratteristiche di purezza particolarmente accentuate.

L'attività apistica in Lunigiana è stata sempre presente e diversi documenti storici ne testimoniano la presenza e la notorietà acquisita, un documento risalente al periodo napoleonico rileva il numero di alveari esistenti, la produzione e la vendita di miele a diversi mercanti. Lo stesso documento rileva l'esistenza di una cereria ed il consumo locale. La tradizione nella produzione di miele e di prodotti dell'alveare si è perpetuata con continuità nei secoli e la costituzione nel 1873 di una società apistica, che aveva come scopo fondamentale la diffusione delle tecniche razionali per l'apicoltura, è una chiara dimostrazione del forte radicamento di questa attività nella Lunigiana.

4.7 Struttura di controllo:

nome: BIOAGRICOOOP s.c.r.l.

indirizzo: via Fucini, 10 - 40033 Casalecchio di Reno (BO).

4.8 Etichettatura:

il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di produzione delimitata e sono consentite esclusivamente confezioni in vetro con chiusura twist-off nei seguenti formati: da 30 g a 1000 g. Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente. Oltre a quelle previste, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

«Miele della Lunigiana» di acacia o di castagno;

D.O.P. - Denominazione di origine protetta;

logo della DOP, ai sensi del Reg. CEE 1726/98: tale logo può essere inserito nell'etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;

il termine minimo di conservazione di cui agli articoli 3 e 9 della direttiva 2000/13/CE deve essere indicato con la seguente dicitura «da consumarsi preferibilmente entro fine...», corredata dall'indicazione del mese e dell'anno; in ogni caso tale data non deve superare il periodo di due anni a decorrere dal confezionamento.

4.9 Condizioni nazionali.

04A11619

PROVVEDIMENTO 22 novembre 2004.

Iscrizione della denominazione «Lucca» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1845/2004 della Commissione del 22 ottobre 2004, la denominazione «Lucca» riferita agli oli extravergine di oliva, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Lucca», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Lucca», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1845/2004 del 22 ottobre 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Lucca» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 22 novembre 2004

Il direttore generale: ABATE

DISCIPLINARE DELLA PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «LUCCA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Lucca» è riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Lucca» comprende i seguenti comuni: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica per l'area della Piana di Lucca; nei comuni di Camaione, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Seravezza e Stazzema per l'area della Versilia; nei comuni di Bagni di Lucca, Borgo a Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano per l'area della Media Valle e Garfagnana; tale territorio è così delimitato.

1) *Area della Piana di Lucca.*

Dal punto di intersecazione della s.s. 439 Lucca-Pescia, si segue Pistoia, in prossimità di Corte Nardi, si prosegue lungo detto confine di provincia, in direzione Sud-Est, fino a raggiungere la quota 54 s.l.m.; superato di poco il Colle della Gherardesca. Da quota 54 si prosegue verso Sud-Est per la strada che passa per Colle Seghieri fino ad incrociare la strada per Montecarlo, lungo la quale si prosegue per circa 500 m, piegando poi verso Sud-Est per la snoda che, dopo la località Corte Mazzini, va ad incrociare la linea ferroviaria che segue verso Sud fino a Ponte Canneto, per poi continuare lungo la linea ferroviaria, prima verso Sud e poi verso Ovest; sino all'incrocio con il rio San Gallo, in località Badia Pozzeveri, si risale verso Nord il corso d'acqua raggiungendo la strada Altopascio-Porcari per proseguire poi lungo questa verso Ovest fino alla Corte La Pineta da dove, verso Nord.

Si prosegue per la strada che costeggiando le colline giunge a Corte Di Galante. Da Corte Di Galante si segue, in direzione Nord, la strada vicinale costeggiando il corso d'acqua, affluente di sinistra del rio Leccio, passando per le quote 63, 75 e 92 s.l.m.; da quota 92 s.l.m. si prosegue verso Nord fino a raggiungere la località Cantina Carrara, a quota 38 s.l.m., quindi verso Sud-Ovest fino alla Corte Mencarini, dalla quale si prosegue verso Sud, lungo la strada che si snoda parallelamente al rio Leccio e che, costeggiando le colline, raggiunge il centro di Porcari, attraversa il paese e prosegue per rientrare a quota 20 s.l.m. sulla strada secondaria che tocca la località Palazzo Rossi, Corte Matteoni, Villa Bottini, si segue il viale di detta strada provinciale e con andamento che segue le pendici collinari, si entra per breve tratto nella strada Borgonuovo-Gragnano, seguendo poi il corso del rio Ralla fino a sotto casa Mattonchi, da cui, volgendo a Ponente sotto casa Cesaretti, si raggiunge a quota 30 s.l.m. la strada 30 s.l.m. Borgonuovo-Camigliano e la segue fino a quota 55 s.l.m.; si scende verso Ponente costeggiando le colline fino a quota 39 s.l.m. e da qui segue la strada che porta a Rimortoli, proseguendo verso Nord per breve tratto lungo la carrabile Rimortoli-Segromigno, fino a quota 41 s.l.m., si raggiunge la località Fornoli, si segue la carrabile fino a quota 48 s.l.m. fino a raggiungere il centro che si attraversa, si costeggia il Parco di Villa Reale, poi si segue la carrabile che porta alla frazione di S. Gemignano passando per S. Pancrazio fino al paese di Sesto di Moriano; attraversando il fiume Serchio nei pressi del ponte ferroviario; dal paese di Sesto, scendendo verso Sud, si segue per poco la strada comunale che collega il paese di Sesto alla strada provinciale sulla destra del fiume Serchio, si attraversa Ponte a Moriano e si prosegue, fiancheggiando la collina, attraversando le frazioni di San Michele di Moriano; San Lorenzo, San Quirico di Moriano e S. Arlascio, fino alla Villa Boccella.

Da questa località il confine piega a Ponente verso quota 24 s.l.m. e segue poi la strada che passa per Villa Barsanti, sotto il seminario Arcivescovile e volgendo a Sud va verso Villa Sardi, per raggiungere sopra la quota 24 s.l.m. la località Tre Cancelli.

Da qui si segue per breve tratto la strada Lucca-Camaione per deviare da questa nella via comunale pedocollinare che passa in località al Pino e che si ricongiunge alla strada Lucca-Camaione presso Ponte del Giglio e su questa si prosegue per un tratto fino al bivio per la Fornace a quota 51 e 50 s.l.m., si toccano le località Frantoio e

Villa Fonna e per la strada che conduce a Mutigliano, presso le quote 33 e 31 s.l.m., la località Villa Orsetti. Da qui si segue la strada che passa presso quote 44 e 43 s.l.m. fino ad incontrare la strada che da Monte S. Quirico conduce a S. Alessio, che si segue per breve tratto poi si risale per la strada che da questo paese segue le colline passando sotto le località Corte Pistelli, Villa Albertini, Corte Buchignani, Boscarecci, Corte Santini, Corte Lanizzi, sotto la Fornace a quota 26 s.l.m. fino alla strada che porta alla Certosa.

Si costeggia quest'ultima fino a Farneta poi, verso Sud passando per le quote 57 e 41 s.l.m. si raggiunge la Corte Donatore; si attraversa la s.s. n. 439 nei pressi di Corte Puccetti; si costeggia il fosso Canabina fino al suo attraversamento da parte della A 11/12 indi, a quota 48 s.l.m. si tocca la Corte Padrone, la quota 41 s.l.m. e, verso Est, Corte Santone, Villa Liana e verso Sud fino alla scuola di Nozzano.

Dalla scuola di Nozzano si prosegue verso Ovest fino a Balbano, all'altezza della linea ferroviaria Lucca-Viareggio che si segue, verso Est, fino alla stazione di Nozzano indi, verso Sud-Est, al confine con la provincia di Pisa che si segue fino alla intersecazione di detto confine con la A-11 che si segue fino al Ponte sul Canale Ozzeri, si prosegue su detto canale fino a raggiungere la Villa Poschi, per poi prendere la strada per la località Zoppino, Vicopelago e San Michele in Escheto fino a raggiungere la s.s. n. 12 Abetone-Brennero fino a S. Lorenzo a Vaccoli, a quota 27 s.l.m. da dove, verso Est passando per quota s.l.m. si segue la strada comunale che porta a San Pietro, attraversando il fosso Guappero e, andando a Nord-Est, seguendo, le quote 23, 24, 17 s.l.m.

Da quota 17 s.l.m., dapprima per breve tratto, verso Est e quindi Sud-Est si percorre la strada comunale che da San Pietro porta a Vorno, fino al bivio per Badia di Cantignano per poi proseguire verso Guamo. All'altezza di Villa Politi, a quota 28 s.l.m., proseguendo per Villa Pierotti si percorre la carrabile che raggiunge il centro di Guamo e, da quest'ultimo verso Est, si segue la strada comunale che, costeggiando il Padule di Massa Macinaia, passando per S. Quirico, il rio S. Quirico e Villa Moscheni porta, all'altezza di San Leonardo in Treponzio, sulla s.s. n. 439 Sarzanese Valdera.

Si segue la stessa in direzione Lucca fino a Ponte alle Luche quindi, a Nord-Est, si costeggia la collina, verso Colognora, Corte Forcone, la centrale del latte «Coop. CAPLAC di San Ginesese» e verso Sud fino ad arrivare alla località Porto.

Si rientra verso Ovest, in direzione Collina, fino alla stazione di San Ginesese, si prosegue lungo la ex linea ferrata Lucca-Pontedera fino al confine con la provinciale di Pisa.

Si segue detto confine fino alle quote 429 e 356 s.l.m. quindi la strada carrabile che da San Bucolino porta sul Monte Serra; da quest'ultima, verso Nord, costeggiando Cima Sassabodda per le quote 526 e 458 s.l.m., si oltrepassa il Rio Sassabodda, si costeggia la costa del Cipollino a quota 547 s.l.m. fino a raggiungere al rio Visona di Compito, quota 450 s.l.m., si prosegue verso Nord per quota 546 s.l.m., sulla Costa di Borgogugone alle quote 385-428 s.l.m., fino alla strada che da Vorno porta sul Monte Serra.

La si segue fino al fosso di Fossaceca e, seguendo la curva di livello a quota 500 s.l.m., si raggiunge il fosso di Vorno che si segue fino ad incontrare di nuovo la curva di livello a quota 500 s.l.m., nei pressi del Monte di Carrara; indi si costeggia il Monte Le Corna, il Monte di San Pantaleone, fino a valle del Monte Pian di Conserva e quindi il confine con la provincia di Pisa che si segue passando per Villa Orsini, fino al confine fra il comune di Lucca e quello di Viareggio.

Zona di Villa Basilica.

Si parte dal paese di Valgiano e, verso Est, si raggiunge il rio di Cartiera che si segue fino a quota 456 s.l.m. e per mulattiera si raggiunge quota 432 s.l.m., si sale a sud il rio fino a quota 589 s.l.m. poi, sempre per mulattiera, si raggiunge la località Campo Grande a quota 554 s.l.m., si toccano le quote 385 e 412 s.l.m. sino a raggiungere la località di Gelli, si segue poi il sentiero fino a rio Rimogno; si risale il torrente e si segue il primo affluente di sinistra fino alla località Crocicchiura, si prende la strada che da villa Basilica raggiunge Romitorio verso valle, al secondo tornante si abbandona la strada e si segue il sentiero fino al rio, si scende lungo quest'ultimo fino all'abitazione a quota 563 s.l.m. poi, dalla località Casa delle streghe, si continua lungo le quote 524, 467, 482 s.l.m., fino alla strada che da Pariana va verso l'altopiano delle Pizzorne. Da Pariana si raggiunge il cimitero e si segue il rio della Torbola, seguendo poi la curva di livello a 600 s.l.m. fino alla località Uccelliera; da qui si prende il sentiero per il Colle di Capannori a quote 636 e 568 s.l.m., in località Castagnora e da qui si segue la strada di Boveglio-Colognora fino al cimi-

tero di Colognora. Si raggiunge l'abitato e si prosegue verso il rio dei Balzo, si scende lungo il medesimo e si segue il sentiero fino al confine provinciale in località Nardi (punto 1).

2) Area della Versilia.

A Nord-Ovest si inizia dal punto di intersecazione tra la via Aurelia ed il confine di provincia con Massa Carrara, si segue tale confine dal mare verso i monti fino alla località Bellegra, da qui si segue la curva di livello della quota 600 s.l.m. fino al crinale del Monte Cerreta che funge da spartiacque tra la valle del Serra ed il versante esposto a Sud, si raggiunge poi il crinale del Monte Canala a quota 432 s.l.m. fino alla località La Rocca a quota 170 s.l.m., si attraversa tale località e si scende fino alla quota 100 s.l.m., si segue la curva di livello a quota 100 s.l.m. e, seguendo il fiume Serra verso la sorgente fino al Canale di Rota, si continua lungo il fiume Serra fino al canale di S. Michele che risale fino a quota 300 s.l.m. per poi percorrere la curva di livello a quota 300 s.l.m. fino a raggiungere il Botro di Rimone; lo si risale fino a quota 600 s.l.m., si percorre tale curva di livello in direzione Sud raggiungendo le pendici del Monte Cavallo e del Monte Castellaccio fino a raggiungere il canale di Basali, si scende lungo tale canale fino al Canale del Giardino, si continua a scendere lungo detto canale fino al canale del rio che risale fino a quota 600 s.l.m., si percorre la curva di livello a quota 600 s.l.m. passando sopra Terrinca e Levigliani, si attraversa il canale delle Volte, gira intorno al Monte Aito, passa sopra le località Retignano e Pruno, attraversa il canale della Capriola sotto il Monte Forato, si attraversa il canale Versilia, si gira intorno al Monte Procinco, si attraversano le frazioni di Pomeziana e Farnocchia, si gira intorno ai monti Lieto, Ornato, Anchiana, Gabberi, prosegue sopra la località Bollogno, intorno al monte Ciurlaglia, Monte Prana ed il Monte Pedona, fino ad incontrare il rio Lucese, si segue il suo corso verso mare per un breve tratto per ricollegarsi al percorso descritto nella Media Valle, in adiacenza alla frazione di Torcigliano. Si riparte dal confine con la provincia di Pisa al punto di intersecazione dello stesso con la strada comunale per Quiesa che si percorre passando per il centro di Massaciuccoli fino ad incontrare la linea ferroviaria Lucca-Viareggio in località Quiesa, si percorre la ferrovia Lucca-Viareggio in direzione Viareggio fino alla località Portovecchio, da qui si segue la via di bonifica che da Massarosa raggiunge la località Al Garage, da qui si segue l'altra via di bonifica che da detta località raggiunge la via Sarzanese, si percorre tale via fino al Ponte dell'Abbacchio prima del centro di Pietrasanta per seguire la via del Castagno fino ad incontrare la via Aurelia che si percorre per un breve tratto fino al viale Apua che si segue in direzione mare fino a raggiungere l'autostrada Sestri Levante-Livorno, si percorre tale autostrada fino ad incontrare la via provinciale della Marina, si risale detta via in direzione di Querceta fino a raggiungere il fiume Versilia, si percorre il Versilia fino al canale Bonazzera e lo si risale fino ad incrociare la via del Lago che si segue fino a raggiungere la via Aurelia che si percorre in direzione Nord-Ovest fino al confine con la provincia di Massa Carrara.

3) Area Media Valle.

Zona centrale.

Dalla Località «Ponte di Campia» si risale verso Nord. Lungo il confine comunale fino alla mulattiera fra Treppignana e la località Battosi (Tenuta de «il Ciocco») da qui seguendo la strada per Somocolonia si continua lungo la strada comunale in direzione Ponte di Castagnana; oltrepassato il bivio per Montebono si prende il sentiero per la località Canteone e si continua verso Gragnana e poi verso Piastra, si segue la strada per Renaio verso valle, superato il ponte sul torrente Lopporetta si prende il sentiero per la località Colletto a quota 595 s.l.m., poi si segue la strada per Pagnana verso valle fino al bivio per Tiglio Basso. Da questa località si segue la strada che raggiunge i centri di Tiglio Basso, Coreglia Antelminelli, Gromignana e Lucignana, per poi scendere lungo la strada comunale fino alla s.s. 445. Si segue la statale in direzione Castelnuovo Garfagnana, nell'abitato di Ghivizzano, si prende la strada per Ghivizzano Alto e da qui si prosegue verso il cimitero e poi lungo il sentiero che risale lungo il Rio Secco fino alla località Colle. Da qui si segue la strada fino alla provinciale per Coreglia Antelminelli e poi quest'ultima in direzione Coreglia fino al primo tornante. Qui si prende la carrabile per le località Burica Curchi e si prosegue sul sentiero che oltrepassa il torrente Ania, fino alla località Seggio, quindi si segue la carrabile fino a raggiungere le località Corte, Solco e Loppia (Chisa). Da Loppia si segue la provinciale per Barga poi quella per Castelvecchio Pascoli fino alla località Ponte di Campia su confine comunale.

Zona Est.

Si segue la strada che da S. Pancrazio raggiunge Gemignano fino alla statale 12 del Brennero (oltre la cavalcavia ferroviario). Poi lungo la medesima statale in direzione Bagni di Lucca fino al km 53 in località Ponte a Diana, qui si lascia la strada e si segue il sentiero fino alle località Cima del Colle e Madonna di Mirocchio, poi si segue la strada per Benabbio fino al sentiero per S. Trinità, poi verso la località La Motta sotto il Colle di Cerbaia fino al torrente Bugliesima, si segue il torrente fino alla strada per Lucignano. Oltrepassando il bivio per le Pizzorne, si segue il sentiero sul versante destro nella valle del torrente Pizzorna, fino alla località Fabbriche, poi si segue il sentiero lungo le quote 440 e 497 s.l.m. fino alla località Madonna di Serra e Rio Particelle, poi si segue il sentiero lungo le quote 502, 552, 420, 398 e 302 s.l.m. fino alla località Madonna della Selva, per raggiungere la quota 344 s.l.m., il Colle dei Burroni lungo il sentiero per piazza di Brancoli, la strada per Ombreglio, da qui si segue la carreggiabile per il Ponte Molinaccio, poi si prende il sentiero per Deccio, Tramonte e Castellaccio, fino a raggiungere il torrente Fraga, si segue poi la strada verso valle fino a raggiungere la località Matraia Colle e si prosegue per la località Zazzera e lungo il sentiero, all'incrocio con il torrente Rio Caprio, si prende la strada che da Matraia raggiunge Valgiano fino all'abitato di Valgiano (segue sulla Piana di Lucca).

Zona Ovest.

Si segue la strada provinciale Ludovica dalla frazione di Ponte a Moriano fino a Piano della Rocca, da qui si risale per il sentiero (ex strada comunale) che raggiunge la località Rocca (Chiesa degli Alpini), si prosegue verso il cimitero e si continua sul sentiero per la località Londigiana fino ad incontrare la strada Oneta-Cune.

Si segue la strada fino all'abitato di Cune poi si percorre il sentiero per le località Alla Volta, Colle delle Coste e Colle Belvedere fino a raggiungere la frazione di Dezza; si prosegue lungo il sentiero che risale lungo il torrente Dezza e si raggiungono le località Bestuolico, Ripa e Carraia, si prende la strada per Colognora fino al bivio poi si scende per il sentiero verso le località Ansana, Gello, S. Rocco e Alle Pianacce, incontrando la strada provinciale in località Vergana, si segue poi la provinciale fino alla frazione Piegaio, poi si segue la strada per Fiano-Loppeggia e da Fiano in direzione Chiesina di Foce lungo la carreggiabile, si segue poi il sentiero per Bozzano fino alla località Capannaccia sotto il Monte Primo e si raggiunge l'abitato alla quota 643 s.l.m., poi si segue il sentiero in direzione Anticiana e prima dell'abitato della medesima località si risale fino al torrente, si segue il torrente fino alla quota 484 s.l.m., si prende il sentiero per la località Ferrandino-Gombitelli, si continua sulla strada per Torcigliano, fino al ponte sul Rio Lucense da qui si risale lungo l'affluente di destra fino alla quota 600 s.l.m., ove si ricongiunge con la Zona Versilia.

4) Zona della garfagnana.

Dal confine provinciale si raggiunge la strada Montefiore-Pugliano e la si segue fino a Pugliano per poi proseguire per Antognano, ove si prende il sentiero per il Fosso del Martellino.

Oltre il fosso si prosegue verso Sermezzano fino alla Croce, poi in direzione della località La Maulina si raggiunge il Fosso del Fiatone a quota 544 s.l.m., si prosegue per le località Il Poggione e Fosso della Scolosa, si segue il fosso fino al confine di provincia.

Art. 3.

Varietà di olive

La denominazione di origine protetta «Lucca» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle olive prodotte nella zona delimitata dall'art. 2 appartenenti alle seguenti varietà:

- 1) Frantoio o Frantoiano o Frantoiana - fino al 90%;
- 2) Leccino - fino al 30%;
- 3) Altre - fino al 15%.

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura negli oliveti destinati alla produzione dell'olio a denominazione di origine protetta di cui all'art. 2 debbono essere quelle specifiche delle zone di produzione atte a conferire alle olive ed all'olio le tradizionali caratteristiche qualitative.

A) Tecniche Colturali:

- 1) potatura: periodicità almeno biennale in primavera;
- 2) concimazioni: organiche e minerali;
- 3) gestione del suolo: inerbimento: lavorazioni superficiali del terreno: il diserbo chimico è ammesso solo nelle situazioni di coltivazione (terrazze, declività eccessive) che precludano l'impiego di macchine operatrici per le periodiche sfalcature, trinciature o lavorazioni superficiali del terreno. Su dette superfici sono consentiti trattamenti con erbicidi di contatto in unica o più applicazioni operando con microdosi su infestanti nei primi stadi di sviluppo;
- 4) difesa fitosanitaria: definizione trattamenti, con particolare riguardo al *Bactrocera Oleae*, con applicazione dei programmi di lotta guidata stabiliti dal consorzio nell'ambito delle normative regionali.

B) Indicazioni di raccolta.

Le olive debbono essere raccolte dalla pianta preferibilmente con il metodo della «brucatura manuale»: in nessun caso dovranno essere utilizzate olive raccolte a terra. La fase di raccolta delle olive dovrà comunque essere conclusa entro il termine massimo del 31 dicembre di ogni anno. Le olive raccolte e lavorate oltre questa data non potranno essere idonee alla produzione di olio a DOP «Lucca».

La produzione massima di olive per ettaro, per campagna di produzione degli oliveti destinati alla produzione dell'olio di cui all'art. 2, deve essere la seguente:

q.li olive/Ha 70 per oliveti in coltura specializzata, ed intensiva;

kg 20 di olive per pianta negli altri casi.

La resa massima delle olive in olio per campagna di produzione degli oliveti all'albo denominazione di origine protetta «Lucca» è definita annualmente dall'organismo di controllo competente, sentito il consorzio di tutela, e non può comunque superare il 19,00%.

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 in recipienti rigidi ed aerati (cassette in plastica) in locali freschi ed areati.

Le olive devono essere molite entro il termine massimo di giorni 2 dalla raccolta.

Art. 5.**Modalità di oleificazione**

Le operazioni di oleificazione della DOP «Lucca» debbono essere effettuate nell'ambito dei territori dei comuni di cui all'art. 2. L'oleificazione avverrà con il metodo tradizionale a pressione o in frantoi moderni a ciclo continuo o semicontinuo purché rispondenti a caratteristiche di validità operative riconosciute dal competente organismo di controllo.

Debbono essere rispettate le indicazioni riguardanti il tempo massimo e la temperatura di granulazione fissati rispettivamente in 50 minuti e 28 gradi centigradi. In caso di olive molto asciutte, può essere utilizzata acqua di diluizione a temperatura non superiore a 20 gradi centigradi.

Art. 6.**Caratteristiche al consumo**

Gli oli di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

caratteristiche organolettiche:

olio di colore giallo con toni di verde più o meno intensi; fruttato di oliva da leggero a medio, fondamentalmente dolce e con sensazioni di piccante e di amaro legate all'intensità del fruttato rilevato;

punteggio minimo al panel test: uguale o maggiore a 7.

Caratteristiche chimico fisiche:

acidità massima in acido oleico 0,5%;

numero di perossidi max 12;

acido palmitico 9-14%;

acido palmitoleico 0,4-1,2%;

acido stearico 0,5-3%;

acido oleico > 72;

acido linoleico 5-9%;

acido linolenico < 0,9%;

polifenoli totali non inferiori a 100 mg/litro,

tociferoli totali non inferiori a 90 mg/litro.

Gli esami chimico-fisici ed organolettici devono essere effettuati, secondo le metodiche di cui al reg. CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 7.**Designazione e presentazione**

Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quella prevista dalla normativa vigente e dal presente disciplinare, ivi comprese le indicazioni: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari, nonché indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare. E tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensione dimezzata rispetto al carattere con cui, in etichetta, viene trascritta la DOP.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta, prodotto nella zona di cui all'art. 2, può essere commercializzato in recipienti a bottiglie di capacità non superiore a litri 5.

Sui recipienti e/o sulle bottiglie contenenti l'O.E.V.O., contrassegnati a DOP o sulle etichette apposte sui medesimi, devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le seguenti indicazioni:

a) la D.O.P. sotto la quale l'olio è posto in vendita seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta»;

b) il nome e cognome del produttore o ragione sociale e sede dello stabilimento di imbottigliamento;

c) la quantità di prodotti effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformità alle vigenti norme metodologiche;

d) la dicitura «olio imbottigliato dal produttore all'origine» o «olio imbottigliato nella zona, di produzione» a seconda che l'imbottigliamento sia effettuato dal produttore o da terzi;

e) la campagna olearia o l'anno di produzione.

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 mò di timbro da ceralacca di misura reale, complessiva di cm 2x2 di colore Verde Scuro (Pantone 364 cvc). Al suo interno, in sovrastampa, i primi due cerchi concentrici di mm 17,1 e 17 di diametro a fare da cornice, ambedue di colore marrone (Pantone 161 cvc) all'interno dei quali è riportata la dicitura «Olio extra vergine di oliva Denominazione di Origine Protetta» su fondo di colore verde chiaro realizzato da una retinatura del 15% del colore Pantone 363 cvc, delimitata da altrettanti due cerchi concentrici, sempre in sovrastampa, del rispettivo diametro di mm 12 e 11,8 di colore marrone (Pantone 161 cvc).

All'interno degli ultimi due cerchi, in posizione centrale all'interno disegno, è inserita la raffigurazione di un antico torchio per olio, stampato in colore marrone (Pantone 161 cvc) riportante la scritta «Lucca» su fondo di colore giallo chiaro (Pantone 1205 cvc). Sovrappreso a tutti gli altri colori, in simil oro (Pantone 104 cvc) come colore di stampa finale, l'immagine dell'olio che cola dal torchio durante la spremitura. Come opzione è prevista la sostituzione del colore simil oro (Pantone 104 cvc) con l'applicazione di oro in polvere per ottenere l'effetto di un oro più vistoso, oppure l'applicazione della stessa sagoma raffigurante la colatura dell'olio realizzata con foglio d'oro a caldo, per ottenere effetto metallico, lucido e brillante.

Tale marchio è da riprodursi nella misura reale di cm 2x2 per essere applicato successivamente a bottiglie o recipienti l'olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta «Lucca» su carta idonea all'applicazione, con colla o a supporto adesivo, oppure da riprodursi, opportunamente ingrandito, per tutti gli altri usi purché nei modi e nei termini decisi dagli Enti autorizzati dallo stesso marchio.

REGOLAMENTO CEE n. 2081/92 DEL CONSIGLIO DOMANDA DI REGISTRAZIONE - ART. 5 -
D.O.P. (X) I.G.P. ()

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 - 00187 Roma - recapito telefonico: 06-4819968 - fax 06-42013126;
e-mail: qualita@politicheagricole.it
2. Associazione richiedente:
2.1 nome: Associazione Produttori Olivicoli delle province di Lucca e Massa Carrara Assoprol - Lucca-Massa Carrara;
2.2 indirizzo: via delle Tagliate, 370 - 55100 Lucca;
2.3 composizione: produttori/trasformatori (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, paragr. 2):
4.1 nome: Lucca;
4.2 descrizione: 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 Zona geografica: 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, Montecatini, Altopascio, Porcari, Villa Basilica per l'area della Piana di Lucca ed i comuni di Camaiore, 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 Prova dell'origine: 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 Camaiore, «Oliveto» presso Arliano, «Olivetecci» presso Varco.
- 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 commer-

cializzazione 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 inerbato 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 due 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 Legame: il comprensorio geografico delimitato presenta una complessiva omogeneità riguardante le condizioni podologiche, 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, sia 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 1058 mm ed un max di 2008 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 dimo-

strazione 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 - 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 mò di timbro di cera lacca di misura reale complessiva di cm 2x2 di colore verde scuro, come si evidenzia nel disciplinare di produzione.

4.9 Condizioni nazionali

04A11620

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA DEL TERRITORIO

DETERMINAZIONE 25 novembre 2004.

Accertamento del periodo di irregolare funzionamento dell'ufficio provinciale di Imperia.

IL DIRETTORE REGIONALE PER LA LIGURIA

Visto il decreto-legge 21 giugno 1961, n. 498, convertito, con modificazioni, nella legge 28 luglio 1961, n. 770, recante norma per la sistemazione di talune situazioni dipendenti da mancato o irregolare funzionamento degli uffici finanziari;

Vista la legge 25 ottobre 1985, n. 592;

Visto il decreto del Ministro delle finanze n. 1390 del 28 dicembre 2000, registrato alla Corte dei conti il 29 dicembre 2000, registro n. 5 Finanze, foglio n. 278, con cui a decorrere dal 1° gennaio 2001 è stata resa esecutiva l'Agenzia del territorio, prevista dall'art. 64 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 9, comma 1, del regolamento di amministrazione dell'Agenzia del territorio approvato dal comitato direttivo nella seduta del 5 dicembre 2000 con il quale è stato disposto: «Tutte le strutture, i ruoli e poteri e le procedure precedentemente in essere nel Dipartimento del territorio alla data di entrata in vigore del presente regolamento manterranno validità fino all'attivazione delle strutture specificate attraverso le disposizioni di cui al precedente art. 8, comma 1»;

Visto l'art. 10 del decreto legislativo 26 gennaio 2001, n. 32, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 53 del 5 marzo 2001, che ha modificato gli articoli 1 e 3 del citato decreto-legge n. 498/1961, sancendo che prima dell'emissione del decreto di accertamento del periodo di mancato o irregolare funzionamento dell'ufficio

occorre verificare che lo stesso non sia dipeso da disfunzioni organizzative dell'amministrazione finanziaria e sentire al riguardo il garante del contribuente;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Vista la nota inviata dall'ufficio provinciale di Imperia in data 12 novembre 2004, con la quale è stata comunicata la causa ed il periodo di irregolare funzionamento dei servizi catastali dell'ufficio provinciale di Imperia;

Accertato che l'irregolare funzionamento del citato servizio è da attribuirsi al mancato funzionamento del Router Telecom del CED nei giorni 10-11 e fino alle ore 11,50 del giorno 12 novembre 2004 che ha determinato la chiusura al pubblico del servizio medesimo;

Ritenuto che la suesposta causa deve considerarsi evento di carattere eccezionale non riconducibile a disfunzioni organizzative dell'ufficio;

Visto il parere favorevole dell'ufficio del Garante del contribuente espresso con nota datata 23 novembre 2004, prot. n. 2947;

Determina:

È accertato il periodo di irregolare funzionamento del sottoindicato ufficio come segue:

i giorni 10-11 e fino alle ore 11,50 del giorno 12 novembre 2004 regione Liguria: ufficio provinciale di Imperia.

Il presente decreto verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Genova, 25 novembre 2004

Il direttore regionale: ORSINI

04A12077