



Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE DELLA PESCA E DELL'IPPICA

DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Decreto concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine «Garda».

VISTO il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

VISTO il Regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, e (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

VISTO il Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1 aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

VISTO il Regolamento (CE) 2325 del 24 novembre 1997, pubblicato nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee L 322 del 25 novembre 1997, con il quale è stata registrata la Denominazione di Origine Protetta «Garda» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il Decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana – Serie Generale n.251 del 25-10-2013;

VISTA la domanda di modifica del disciplinare, presentata da Consorzio di tutela olio extravergine di oliva Garda DOP, ai sensi dell'art. 13, comma 1 del Decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

VISTO il parere favorevole espresso dalle Regioni Lombardia e Veneto e dalla provincia Autonoma di Trento competenti per territorio ai sensi del sopra citato Decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

VISTO che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal Regolamento (UE) 2021/2117;

VISTO che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui il documento unico pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 131 del 14 .04.2016 è stato modificato;

VISTO il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie Generale n. 131 del 7 giugno 2023 con il quale è stata resa pubblica la Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Garda» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

CONSIDERATO che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

RITENUTO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal Regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Garda»;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal Regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, comma 1, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale n. 149534 del 31/03/2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DECRETA

Articolo 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Garda» di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana Serie Generale n. 131 del 7 giugno 2023.
2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di Origine Protetta «Garda», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le modifiche ordinarie di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.
3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'articolo 1 della Denominazione di Origine Protetta «Garda» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Il Dirigente
Roberta Cafiero

Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.

Allegato A

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Garda"

Articolo 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta "Garda", facoltativamente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Bresciano", "Orientale", "Trentino", è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Caratteristiche del prodotto

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" presenta le seguenti caratteristiche:

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

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

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

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

Valutazione chimica:

- acidità massima totale espressa in acido oleico: max 0,5%;
- numero perossidi: ≤ 14 Meq O₂/kg;

Articolo 3

Zona di produzione

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

b) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Bresciano» comprende, in provincia di Brescia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno. Tale zona riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati.

c) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Orientale» comprende: in provincia di Verona, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio; in provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati.

d) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Garda» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva

«Trentino» comprende, in provincia di Trento, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati, ad esclusione dei comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano, i cui territori interessati riguardano esclusivamente le parti rivierasche in località S. Massenza, Sarche e Toblino limitrofe al lago di Toblino-S. Massenza.

Articolo 4

Prova dell'origine

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

Articolo 5

Metodo di ottenimento

5.1. Varietà di olivo

La denominazione di origine protetta "Garda" è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%.

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

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

5.2. Caratteristiche di coltivazione

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

5.3. Raccolta e rese

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

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio 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.

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

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

5.4. Modalità di oleificazione

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

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

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

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

Articolo 6 **Legame con l'ambiente**

6.1 Fattori Ambientali

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

In linea generale, il clima della zona, che risente fortemente sia della presenza della gran massa d'acqua del lago, sia della protezione data dalla catena montuosa, è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni solo relativamente freddi; esso è così mite da essere definito "mediterraneo-mitigato" con la presenza di alcuni microclimi locali. La zona di produzione delle olive del Garda infatti è la zona più a nord al mondo per quanto riguarda la coltivazione dell'olivo. La presenza del lago mitiga l'escursione termica notte-giorno.

6.2 Fattori umani e storici

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

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

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

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

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

Già nel medioevo l'olio del Garda si distingueva per l'alta qualità e per l'alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze ed era utilizzato, con risultati eccellenti sia nell'alimentazione che in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, dato che nell'alto medioevo "4-6 Kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande". L'alto prezzo che l'olio del Garda riusciva a spuntare, rispetto agli altri oli, fece sentire la necessità di un controllo, di una protezione dalle frodi.

Già nel 1200 esistevano infatti i bollini/contrassegni chiamati Sigillum Communis Veronae che dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni ed esistevano gli incaricati dal "Podestà" e dal Capitano del Popolo, una specie di organismo di controllo, che dovevano controllare e registrare per iscritto ogni anno i quantitativi di olive e di olio posseduti da ogni persona e da ogni comunità gardesana. La vendita inoltre, era controllata da un funzionario appositamente designato, il Superstes oley, il sovrintendente dell'olio.

In virtù delle sue qualità per le quali è da lungo tempo apprezzato, riconosciuto e utilizzato, l'olio extra vergine di oliva "Garda" è tutelato dalla Denominazione di Origine Protetta fin dal 1997 (regolamento CE n. 2325 del 24.11.1997) e rientra oggi fra le prime 6 realtà olivicole italiane DOP.

Articolo 7

Etichettatura e confezionamento

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

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".

È 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.

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

7. L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda", eventualmente accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5.

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.



Articolo 8
Riferimenti relativi alle strutture di controllo

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

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

Allegato B

"GARDA"

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

]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

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: ≤ 14 Meq O₂/kg

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

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

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

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.

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.

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.

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

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)