

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:  $\leq 12$  Meq02/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:  $\leq 12$  Meq02/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;

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 «Colline teatine» 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, regolamento (CEE) n. 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 «Colline teatine», 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 «Colline teatine», 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 «Colline teatine» 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) n. 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 «COLLINE TEATINE».

Art. 1.

*Denominazione*

1. La denominazione di origine controllata «Colline teatine», eventualmente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Frentano» e «Vastese», è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

*Varietà di oliva*

1. La denominazione di origine controllata «Colline teatine» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olio presenti negli oliveti: Gentile di Chieti in misura non inferiore al 50%, Leccino in misura non superiore al 40%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 10%.

2. La denominazione di origine controllata «Colline teatine», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Frentano», è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olio presenti negli oliveti: Gentile di Chieti in misura non inferiore al 60%, Leccino in misura non superiore al 30%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 10%.

3. La denominazione di origine controllata «Colline teatine», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Vastese», è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olio presenti negli oliveti: Gentile di Chieti in misura massima del 40%, Leccino in misura non inferiore al 30%, Moraiolo e Nebbio, da sole o congiuntamente, per almeno il 10%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 10%.

Art. 3.

*Zona di produzione*

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Chieti, i territori olivati dei sottoelencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carpineto Sinello, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalbordino, Casalincontrada, Celenza sul Trigno, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara S. Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla al Mare, Fresagrandinaria, Furci, Frisa, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Montedisorio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Penadomo, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, S. Buono, S. Giovanni Teatino, S. Martino sulla Marrucina, San Salvo, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Scemi, Taranta Peligna, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Torricella Peligna, Treglio, Tuffilo, Vacri, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Villa S. Maria.

La predetta zona è riportata in apposita cartografia.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Colline teatine», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Frentano» comprende, nell'ambito della provincia di Chieti, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Altino, Archi, Anelli, Atesa, Bomba, Canosa, Casoli, Castel Frentano, Crecchio, Civitella Messer Raimondo, Fara S. Martino, Fossacesia, Frisa, Gessopalena, Guardagrele, Lama dei Peligni, Lanciano, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palombaro, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Tollo, Treglio, Torino di Sangro.

In particolare tale zona è così delimitata:

da una linea che, partendo nel comune di di Ortona e più precisamente nei pressi della località Foro, segue il limite amministrativo del comune di Ortona e successivamente quelli dei comuni di Tollo, Miglianico, Canosa, S. Giuliano Teatino, Ari, Orsogna e Filetto. La linea continua così per un breve tratto sulla s.s. 538 e successivamente si immette sulla s.s. 363 e raggiunge Guardagrele, da dove segue la vecchia strada comunale che attraversa una zona pedemontana denominata La Strazza. Raggiunto il torrente Laio, la linea segue sempre la strada comunale e risale verso contrada Pisavini sino ad incrociare il confine comunale tra Guardagrele e Palombaro, da dove prosegue per un breve tratto lungo il torrente Avello per poi continuare con la s.s. 263 fino ad arrivare ai limiti amministrativi tra Civitella M.R. e Lama Peligni; segue per un brevissimo tratto tale confine e poi conti-

nua lungo la s.s. 64 sino ad arrivare nei pressi del Lago di Casoli. Da qui risale verso Gessopalena attraverso la strada comunale S. Lorenzo da dove prosegue sulla strada comunale passando per le contrade Coccioli, S. Giuliano, S. Biagio fino a raggiungere contrada San Antonio nei pressi della stazione ferroviaria di Bomba; sale quindi verso Monte Pallano e prosegue verso la località denominata La Baracca, dove si interseca con limite amministrativo tra il comune di Atesa ed Archi, segue tutto il confine comunale di Atesa, interrotto all'intersezione con quello di Paglieta e Torino di Sangro; segue quest'ultimo sino a raggiungere la costa Adriatica, fino a ricongiungersi al punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Colline teatine», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Vastese» comprende, nell'ambito della provincia di Chieti, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Casalanguida, Casalbordino, Cupello, Dogliola, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Monteodorisio, Palmoli, Pollutri, San Buono, San Salvo, Scemi, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina.

#### Art. 4.

##### *Caratteristiche di coltivazione*

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata 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 qualitative delle olive e dell'olio.

3. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 20 dicembre di ogni anno.

4. 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 9.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

5. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata 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 denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione 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. Le operazioni di oleificazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata all'art. 3.

2. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Colline teatine», accompagnata dalla menzione geografica «Frentano», comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.

3. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Colline teatine», accompagnata dalla menzione geografica comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.

4. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.

5. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata 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 «Colline teatine», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo;

odore: fruttato da tenue ad intenso;

sapore: fruttato;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test  $\geq 6,5$ ;

numero perossidi:  $\leq 15$  MeqO<sub>2</sub>/kg;

polifenoli:  $\geq 100$  p.p.m.

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

colore: verde con riflessi dorati;

odore: fruttato con sentore erbaceo;

sapore: fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test:  $> 6,5$ ;

numero perossidi:  $\leq 15$  MeqO<sub>2</sub>/kg;

polifenoli:  $> 100$  p.p.m.

3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata «Colline teatine», accompagnata dalla menzione geografica «Vastese», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal verde al giallo;

odore: fruttato con leggero sentore di foglia;

sapore: fruttato con sensazione leggera di amaro;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test:  $> 6,5$ ;

numero perossidi:  $\leq 15$  MeqO<sub>2</sub>/Kg;

polifenoli  $> 100$  p.p.m.

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

5. 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 situate 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 menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata di cui all'art. 1.

5. 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.

6. 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.

7. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro o in lattina con banda stagnata 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.

98A8687

DECRETO 17 settembre 1998.

**Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Garda», 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 «Garda», 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 «Garda» 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, reg. (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 «Garda» 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 «Garda», 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 «Garda» 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 in materia.

Roma, 17 settembre 1998

*Il Ministro: PINTO*

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «GARDA».**

Art. 1.

*Denominazione*

1. La denominazione di origine controllata «Garda», accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Bresciano», «Orientale», «Trentino», è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.