

INTRODUZIONE

I LO SVILUPPO DELLA POLITICA AGRICOLA

- I.1 La realtà europea
- I.2 La realtà italiana
- I.3 La realtà toscana

II LA PROVINCIA DI PISA

- II.1 Divisione in Sistemi Economici Locali
- II.2 Fonti statistiche
 - II.2.1 La popolazione della Provincia attraverso i censimenti
 - II.2.2 L'occupazione
 - II.2.3. Il censimento dell'agricoltura
 - II.2.4. Il bilancio demografico
 - II.2.4.a Il saldo naturale
 - II.2.4.b La natalità
 - II.2.4.c La mortalità
 - II.2.4.d Il saldo migratorio
 - II.2.4.e L'immigrazione
 - II.2.4.f L'emigrazione
 - II.2.4.g La struttura per età
- II.3 Analisi socio economica

III APPROFONDIMENTI SULL' AGRICOLTURA NELLA PROVINCIA DI PISA

- III.1 La forma di conduzione
- III.2 Le produzioni vegetali
- III.3 Le produzioni zootecniche

IV I METODI INNOVATIVI DELL'AGRICOLTURA IN PROVINCIA DI PISA

IV.1 L'agricoltura biologica

IV.2 Il turismo rurale

IV.2.a L'enoturismo

IV.2.b L'agriturismo

IV.3 I prodotti e le certificazioni di qualità

V LE TESTIMONIANZE

V.1 L' Azienda Agricola Casanova

V.2 La Cooperativa Produttori Agricoli Pieve di Santa Luce

VI CONCLUSIONI

APPENDICI

1 Le Specialità Tradizionali Garantite della Provincia di Pisa

ALLEGATI

1. Regolamento 834 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
2. Regolamento 510 del 20 marzo 2006 "Protezioni delle indicazioni geografiche e delle denominazione d'origine dei prodotti agricoli e alimentari"
3. DPR 930 del 12 luglio 1963 "Norme per la tutela della denominazione di origine dei prodotti e dei vini"
4. Provvedimento 23 ottobre 2001 "Iscrizione della denominazione «Salami italiani alla cacciatora» nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette."
5. Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dell'olio di oliva "Toscano"

6. Disciplinare del Pecorino Toscano DOP
7. Disciplinare di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGT

BIBLIOGRAFIA

INTRODUZIONE

Similmente a quanto si registra a livello nazionale e regionale anche nella Provincia di Pisa le aree rurali sono molto importanti per il sostegno della società locale, tanto in termini di benessere che di qualità della vita.

Grazie al diffondersi della coscienza del mangiar sano e del rispetto dell'ambiente da una parte gli imprenditori locali stanno cercando di potenziare l'offerta agricola locale e dall'altra le autorità locali stanno creando nuove infrastrutture ambientali e immateriali (marchi, valorizzazione siti ambientali, interventi sul paesaggio e sulla gestione delle risorse naturali.....) di supporto alle iniziative private.

Scopo principale di questo lavoro è fotografare l'attuale realtà agricola pisana che, dopo anni di declino, riesce a attirare l'attenzione di imprenditori e turisti. Poiché tale argomento è poco analizzato a livello ufficiale ci siamo avvalsi dell'ausilio di fonti meno sistematiche ma più rappresentative .

Pertanto la prima parte dell' elaborato è un'introduzione alla realtà agricola europea, italiana e regionale focalizzata sugli aspetti innovativi come i Piani di Sviluppo Rurale, le iniziative Leader e Leader +. La seconda parte cerca di collocare in ambito generale l'agricoltura descrivendo la realtà socio economica della Provincia di Pisa, avvalendosi di dati forniti da Istat, Camera di Commercio e Centro per l'Impiego. Segue un'analisi dettagliata dell'economia rurale pisana sulla base dei dati gentilmente offerti dalla Provincia e da Artea mettendo in luce le espressioni più innovative dell'agricoltura come le produzioni biologiche, l'enoturismo e le certificazioni di qualità.

La parte conclusiva del lavoro è composta da testimonianze di agricoltori pisani, per "toccare con mano" quanto descritto in precedenza.

I. LO SVILUPPO DELLA POLITICA AGRICOLA

1.1 La realtà europea

In conseguenza ai problemi di sicurezza alimentare e allo stato di grave arretratezza dell'agricoltura che hanno caratterizzato il dopoguerra si è sentita la necessità a livello comunitario di creare una politica agricola comune (Pac) e quindi un mercato agricolo comune.

Nel 1957 col Trattato di Roma si definiscono gli obiettivi generali della politica agraria, importante è l'art 39 nel quale si afferma la necessità di incrementare la produttività agricola, si denunciano le disparità tra le diverse regioni agricole e si afferma la stretta relazione tra agricoltura e il resto del sistema economico.

L'anno successivo, nel 1958 con la Conferenza di Stresa si definiscono gli strumenti di intervento e la struttura della politica agricola.

Nel 1962 prende avvio l'Organizzazione Comune dei Mercati (Ocm) per i cereali: un sistema di fissazione dei prezzi che prevede un prezzo obiettivo idoneo a regolare i mercati europei ed a mantenerli in equilibrio; in base a questo sono determinati quindi il prezzo di intervento e il prezzo soglia; il primo è il prezzo minimo garantito al produttore a cui il prodotto viene ritirato dal mercato a spese della comunità, l'altro è il prezzo di ingresso nell'Unione per le importazioni dei paesi terzi. Sono introdotti anche dei prelievi sulle importazioni agricole dal resto del mondo. Infine vengono stabilite delle restituzioni alle esportazioni pari alla differenza tra il prezzo mondiale (più basso) e il prezzo soglia di ingresso dell'Unione (più alto).

Tale misura determina una forte politica protezionistica che si estende, nel corso degli anni, a molti altri prodotti facendo aumentare vertiginosamente, grazie ai prezzi elevati e allo sviluppo tecnologico, la produzione agricola europea. In questo modo i consumi crescono ma più lentamente della produzione e si arriva quindi alla formazione di eccedenze.

Negli anni '80 si pone il problema delle eccedenze da immagazzinare (cereali, latte, carni, alcool) e di quelle da distruggere (frutta e ortaggi).

Nel 1982, si stabiliscono, quindi, delle quote di produzione (quantità massime garantite di produzione a livello comunitario) superate le quali si riducono automaticamente i prezzi di sostegno delle annate successive. Si finanziano, inoltre, programmi specifici per l'abbattimento di vacche da latte, per l'estirpamento di vigneti e per il ritiro della terra dalla produzione (set a side).

Con la riforma dei Fondi Strutturali avviata nel 1988 si cerca di ridurre le disparità economiche tra i vari stati dell'Unione prevedendo 5 obiettivi:

1. regioni in ritardo di sviluppo: regioni con Pil pro capite inferiore al 75% della media comunitaria
2. zone colpite da declino industriale
3. zone colpite da disoccupazione di lunga durata
4. formazione di capitale umano
- 5/a. adeguamento e ammodernamento delle strutture agrarie
- 5/b. sviluppo zone rurali
 - i. diversificazione delle attività nel settore agricolo
 - ii. sviluppo degli altri settori e del turismo
 - iii. valorizzazione dell'ambiente naturale
 - iv. valorizzazione delle risorse umane

Nel 1991 il documento "Evoluzione e Futuro della Pac" propone un riallineamento dei prezzi interni all'Unione a quelli dei mercati mondiali con l'introduzione di aiuti diretti agli agricoltori per compensare la diminuzione del reddito.

Si passa quindi da una politica di sostegno dei prezzi ad una basata sull'aiuto diretto degli agricoltori che viene effettuato distinguendo tra piccoli e grandi produttori: i primi sono quelli in cui la superficie aziendale non supera i 16 ettari di superficie; gli altri per poter usufruire degli aiuti devono ritirare dalla produzione il 15% della superficie usufruendo inoltre di un sussidio apposito.

La Pac è affiancata da 3 misure di accompagnamento:

- il Regolamento 2978/92 aiuti ai metodi di produzione compatibili con la tutela dell'ambiente,

- il Regolamento 2979/92 aiuti al prepensionamento degli agricoltori oltre i 55 anni di età e l'inserimento di giovani agricoltori,
- il Regolamento 2080/92 aiuti al rimboschimento e alla gestione dei terreni ritirati dalla produzione.

In tale occasione sono, inoltre, introdotte misure volte a promuovere la qualità e ad informare e proteggere meglio il consumatore:

- il Regolamento 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari,
- il Regolamento 2082/92 relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari.

Nel 1997 si ha “Agenda 2000: per un’Unione più ampia e più forte” che rivede le politiche comunitarie e allarga l’Unione verso i nuovi paesi membri. Il documento prevede un aumento degli aiuti diretti non più legati alle dimensioni aziendali (disaccoppiamento) ma anche la possibilità di ridurli fino al 20% in base a criteri legati al reddito e all’occupazione (modulazione). E’ previsto che i fondi così risparmiati siano destinati ad investimenti per le politiche nazionali agroambientali e di sviluppo rurale. La politica strutturale prevede una concentrazione degli interventi in 3 obiettivi:

1. regioni in ritardo di sviluppo
2. riconversione economica e strutturale delle regioni in ritardo di sviluppo e lotta contro la disoccupazione
3. azioni di sviluppo rurale, ne è un esempio il Programma Leader/Leader +. Esso cerca di stimolare il mantenimento e la creazione di nuove attività, la valorizzazione delle risorse ambientali e culturali, cercando di contrastare l’invecchiamento, l’esodo della popolazione, il calo dell’occupazione e gli altri fenomeni di tipo socioeconomico che sono all’origine di difficoltà e crisi del territorio rurale. I principi di fondo su cui si basa l’intervento di LEADER+ sono quelli di un approccio dal basso, dove la definizione delle esigenze di sviluppo proviene direttamente dagli operatori locali attraverso progetti ed iniziative di carattere innovativo e dimostrativo.

Nel 2003 si ha la revisione a medio- lungo termine della Pac. Nell' ottica di passaggio dal sostegno del prodotto al sostegno del produttore, i principali cambiamenti sono:

- disaccoppiamento o pagamento unico per aziende: aiuto agli agricoltori indipendentemente dagli ettari coltivati e quindi dalla produzione
- condizionalità ecologica: gli aiuti sono subordinati al rispetto dell'ambiente, al benessere degli animali, sicurezza sul lavoro e qualità degli alimenti
- sistema di consulenza aziendale: consulenza agli agricoltori circa le buone pratiche ecocompatibili
- decrescenza e modulazione: riduzione degli aiuti alle aziende agricole con fasce di reddito più alto
- maggiori risorse allo sviluppo rurale
- riforma di alcune organizzazione dei mercati agricoli

Nel corso degli ultimi anni l'attuazione della PAC ha messo in evidenza ed ha cercato di risolvere molti problemi legati alla realtà rurale tra cui: le differenze regionali e nazionali, le necessità di tener conto delle esigenze dei consumatori e dell'ambiente, i problemi legati allo spopolamento e dall'abbandono di molte zone rurali.

A tale scopo la politica europea si è focalizzata a livello locale sulla necessità di considerare la specifica struttura territoriale della realtà considerata. Da qui un approccio di tipo bottom-up attraverso cui far emergere dalla realtà locale le problematiche e le iniziative per una crescita futura.

A livello generale è possibile quindi concludere che i cambiamenti intervenuti negli anni mirano a costituire un modello agricolo europeo che prevede per i prossimi anni:

- un'agricoltura competitiva, sempre più capace di affrontare il mercato mondiale senza dover ricorrere artificialmente a sovvenzioni, che sono sempre meno tollerate sul piano internazionale;

- un'agricoltura dai metodi produttivi sani, rispettosi dell'ambiente, atti a fornire prodotti di qualità che soddisfino le esigenze dei consumatori;
- un'agricoltura poliedrica, ricca di tradizioni, la cui finalità non è solo produrre, ma anche salvaguardare la varietà del paesaggio e mantenere in vita comunità rurali vivaci e attive, capaci di generare occupazione;
- una politica agricola più semplice e più comprensibile, che tracci una linea di demarcazione netta tra quello che va deciso in comune e quello che è di spettanza degli Stati membri;
- una politica agricola in grado di spiegare chiaramente che le spese che essa occasiona sono giustificate in quanto permettono di adempiere le funzioni che la società si aspetta dagli agricoltori.

1.2 La realtà italiana

La situazione italiana è caratterizzata da segnali contrastanti: internamente il settore agricolo è caratterizzato da stagnazione mentre i rapporti con l'estero sono in costante crescita. A livello agro alimentare la bilancia commerciale è in passivo ma comunque si hanno segnali positivi poiché le esportazioni stanno crescendo più velocemente delle importazioni. Questo è possibile grazie alle due leadership a livello europeo conquistate dall'agricoltura italiana: la prima è legata al biologico (con quasi 50 mila aziende e più di 1 milione di ettari) l'altra ai prodotti tipici (con 171 prodotti a denominazione o indicazione d'origine protetta).

Internamente l'agricoltura italiana presenta elementi di fragilità economica e debolezza strutturale come il ricorso a finanziamenti a breve termine, la perdita di occupazione e il mancato ricambio generazionale

Si stima inoltre che fra tutti i settori economici italiani, l'agricoltura sia quello che impiega la maggiore percentuale di lavoro sommerso. Tale fenomeno può essere provocato da: scarsa capacità remunerativa del settore, discontinuità e stagionalità della domanda di lavoro dovuta alla forte specializzazione produttiva e alla concentrazione in un arco temporale limitato della gran parte delle

operazioni colturali; non ultima dalla difficoltà oggettiva di effettuare controlli da parte delle autorità competenti.

Tabella 1: distribuzione per regione delle aziende agricole italiane, numero e percentuale sul totale nazionale

REGIONE	NUMERO DI IMPRESE AGRICOLE	%
ABRUZZO	32885	3,7
BASILICATA	20636	2,3
CALABRIA	31562	3,5
CAMPANIA	75977	8,5
EMILIA ROMAGNA	71238	7,9
FRIULI VENEZIA GIULIA	19104	2,1
LAZIO	50590	5,6
LIGURIA	13356	1,5
LOMBARDIA	56085	6,2
MARCHE	34546	3,8
MOLISE	11990	1,3
PIEMONTE	66065	7,4
PUGLIA	93151	10,4
SARDEGNA	37530	4,2
SICILIA	103559	11,5
TOSCANA	44824	5,0
TRENTINO ALTO ADIGE	30199	3,4
UMBRIA	19858	2,2
VALLE D'AOSTA	2222	0,2
VENETO	83061	9,2
		100,
TOTALE	898438	0

Fonte: Corriere della Sera, 14 Agosto 2008

Gli interventi di politica agricola attuati in Italia riguardano principalmente: agevolazioni fiscali, rilancio della politica agro- energetica e più risorse per le assicurazioni da calamità naturali.

Inoltre, in ottemperanza alla normativa comunitaria, è redatto periodicamente dal MiPAAF il Piano Strategico Nazionale per lo Sviluppo Rurale. Tale documento è atto a proporre strategie per migliorare l'efficacia degli interventi comunitari poiché permette di individuare le priorità nazionali e adattare gli interventi europei ai diversi fabbisogni territoriali.

1.3 La realtà toscana

Facendo un'analisi strutturale è possibile notare che la maggior parte delle aziende agricole toscane è localizzata soprattutto in collina e in pianura; che la loro produzione agricola vendibile riguarda principalmente i cereali, le colture vitivinicole e l'olivicoltura. Infine che a fronte di valori occupazionali molto alti non si verificano benefici così importanti nella società: è infatti accresciuta l'incidenza delle forme di lavoro flessibile in quanto la maggioranza delle aziende utilizza manodopera avventizia.

Gran parte della produzione toscana viene esportata: i prodotti del settore primario principalmente in Francia e nei paesi europei al di fuori dell'UE; i prodotti delle industrie alimentari soprattutto nel mercato europeo e nell'America settentrionale; forti anche i settori della floricoltura e dell'orticoltura.

In Toscana, contrariamente a quanto avviene in Italia, è decrescente il ricorso al finanziamento sia a breve che a medio- lungo termine. Le poche aziende che ne fanno domanda si concentrano principalmente nella Provincia di Pisa e utilizzano il denaro preso a prestito principalmente per la costruzione di fabbricati rurali, l'acquisto di macchine ed attrezzature e l'acquisto di immobili rurali.

Nel rispetto dei principi europei, anche la Regione Toscana redige un Piano Regionale di Sviluppo Rurale; questo è uno strumento di programmazione e finanziamento per gli interventi nel settore agricolo e serve per rendere più competitiva l'agricoltura regionale nel rispetto dell'ambiente. Al PRSR seguono i

Piani di Sviluppo Locale, elaborati dalle Province in cui si adeguano le scelte regionali alla realtà locale. In particolare il nuovo Piano Regionale di Sviluppo Rurale della Regione Toscana 2007-2013 prevede per i prossimi anni di:

- incrementare l'occupazione agricola
- incrementare l'imprenditoria femminile e giovanile
- favorire le forme giuridiche come associazioni, consorzi e cooperative
- promuovere l'uso di energie rinnovabili

II. LA PROVINCIA DI PISA

II.1 La divisione in Sistemi Economici Locali (SEL)

Anche se lo scopo della tesi è quello di analizzare l'attuale stato dell'agricoltura pisana ritengo necessaria, anche ai fini di una migliore contestualizzazione dell'argomento della mia tesi, considerare la Provincia di Pisa nel suo complesso. A tale scopo, per agevolare l'analisi, i 39 comuni della Provincia di Pisa sono raggruppati in SEL^a.

La provincia di Pisa è composta da 4 SEL. I comuni di appartenenza a ciascun SEL, con i rispettivi dati circa la popolazione residente sono riportati nella tabella 2.

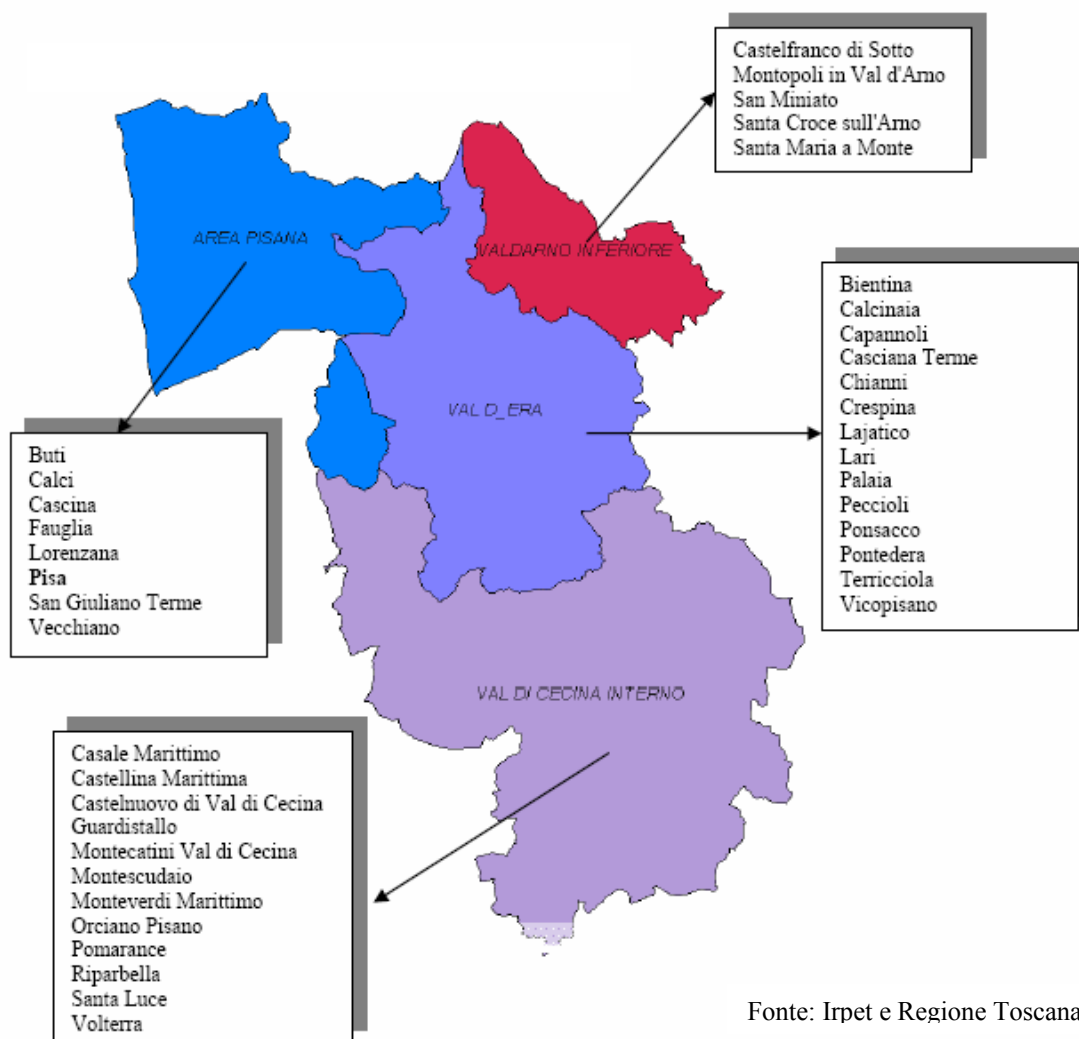
^a I SEL (Sistema Economico Locale) rappresentano aggregazioni sub provinciali individuate dalla Regione Toscana secondo indicatori quali popolazione, consumi, imprese, occupazione e altre variabili che consentono una disgregazione a matrice comunale e successiva riaggregazione per aree omogenee sub-regionali.

Tabella 2: Sistemi Economici Locali della Provincia di Pisa con indicazione dei comuni e della relativa popolazione divisa per sesso

	MASCHI	FEMMINE	TOTALI
Buti	2814	2903	5717
Calci	3054	3153	6207
Cascina	20257	21149	41406
Fauglia	1634	1686	3320
Lorenzana	592	597	1189
Pisa	41141	46025	87166
San Giuliano Terme	15069	15941	31010
Vecchiano	5813	6241	12054
SEL PISA	90374	97695	188069
Bientina	3395	3533	6928
Calcinaia	4892	5108	10000
Capannoli	2744	2855	5599
Casciana terme	1791	1904	3695
Chianni	768	802	1570
Crespina	2041	2035	4076
Lajatico	663	704	1367
Lari	4175	4294	8469
Palaia	2189	2314	4503
Peccioli	2406	2465	4871
Ponsacco	6893	7172	14065
Pontedera	13288	14069	27357
Terricciola	2076	2174	4250
Vicopisano	3984	4190	8174
SEL VALDERA	51305	53619	104924
Castelfranco di sotto	5998	6190	12188
Montopoli in val d'Arno	5340	5311	10651
San Miniato	13513	13918	27431
Santa Croce sull'Arno	6429	6583	13012
Santa Maria a Monte	5776	5871	11647
SEL VALDARNO	37056	37873	74929
Casale Marittimo	497	506	1003
Castellina Marittima	968	956	1924
Castelnuovo di val di cecina	1139	1234	2373
Guardistallo	577	639	1216
Montecatini Val di Cecina	970	931	1901
Montescudaio	875	913	1788
Monteverdi Marittimo	380	359	739
Orciano Pisano	307	295	602
Pomarance	2995	3163	6158
Riparbella	743	748	1491
Santa Luce	794	787	1581
Volterra	5465	5718	11183
SEL VALDICECINA	15710	16249	31959

Fonte: sito Istat

Figura 1: Rappresentazione cartografica dei SEL Pisani



1. SEL Valdarno inferiore: ha una popolazione di circa 74929 persone, presenta una densità abitativa di 299,7 persone per Km², più elevata della provincia nel suo complesso (157,08) nonché di quella nazionale (190,2). Questo SEL è prevalentemente industriale ed è particolarmente caratterizzato da una forte concentrazione specialistica nel settore conciario e della fabbricazione di prodotto di cuoio, pelle e simili (Distretto Industriale di Santa Croce)

2. SEL Val d'Era: è composto da 14 comuni con una popolazione complessiva di 104924 persone, presenta una densità abitativa identica a quella media provinciale.

Il sistema è prevalentemente industriale (incentrato principalmente sullo stabilimento Piaggio) ma sono presenti anche i settori mobili e conciario.

3. SEL Area Pisana: in questo SEL si concentra più del 60% della popolazione provinciale, con una densità abitativa più che doppia di quella provinciale. Esso è

un importante centro amministrativo, culturale e artistico, per questo prevale il terziario.

4. SEL Val di Cecina: ha una superficie di 1067 kmq e una bassissima densità di popolazione; l'attività principale è quella estrattiva.

I comuni di Castelnuovo Val di Cecina, Montecatini Val di Cecina, Monteverdi, Pomarance e Volterra appartenenti al SEL Val di Cecina non sono considerati nel piano di sviluppo locale poiché autonomi in quanto "Comunità Montana Alta Val di Cecina".

II. 2 Le fonti statistiche

Esistono molti istituti o enti che producono e diffondono dati statistici a fini conoscitivi e amministrativi. Tali istituti possono costituire fonti ufficiali o fonti parallele; nel primo caso sono preposti alla produzione di statistiche dalla normativa vigente, nell'altro caso sono enti che producono statistiche con regolarità temporale e li distribuiscono gratuitamente o a pagamento a soci, abbonati o clienti.

Il SISTAN (Sistema Statistico Nazionale) è regolato principalmente dal D.Lgs.6/9/1989 e dalla L 125 del 1998 ed è costituito da una rete di soggetti pubblici e privati italiani preposti a fornire le statistiche ufficiali nazionali. Quello senz'altro più conosciuto è l'ISTAT che vanta un'ampia gamma di produzione editoriale, tra cui i censimenti:

1. della popolazione e delle abitazioni (2001- 14°)
2. dell'industria e dei servizi (2001- 8°)
3. dell'agricoltura (2000 – 5°)
4. delle istituzioni private e delle imprese no-profit (1999-1°)

I censimenti forniscono una fotografia dettagliata della società e servono a

- cogliere le trasformazioni in atto da un punto di vista sociale, demografico ed economico
- conoscere le caratteristiche principali di un Paese, delle persone che lo abitano, delle strutture familiari, del tessuto economico e produttivo

- agevolare la programmazione e la gestione delle strutture e dei servizi di cui i cittadini fruiscono
- confrontare i dati con quelli di altri Paesi

Tali documenti rappresentano quindi fonti ufficiali su cui si basa l'organizzazione socio- economica del paese, tali rilevazioni sono compiute ogni 10 anni e quindi, se tra un censimento e l'altro, si ha necessità di analizzare un fenomeno occorre ricorrere alle fonti parallele: meno sicure ma più aggiornate.

Nel seguente paragrafo analizzeremo l'andamento socio economico della popolazione della Provincia di Pisa utilizzando i dati forniti dai censimenti.

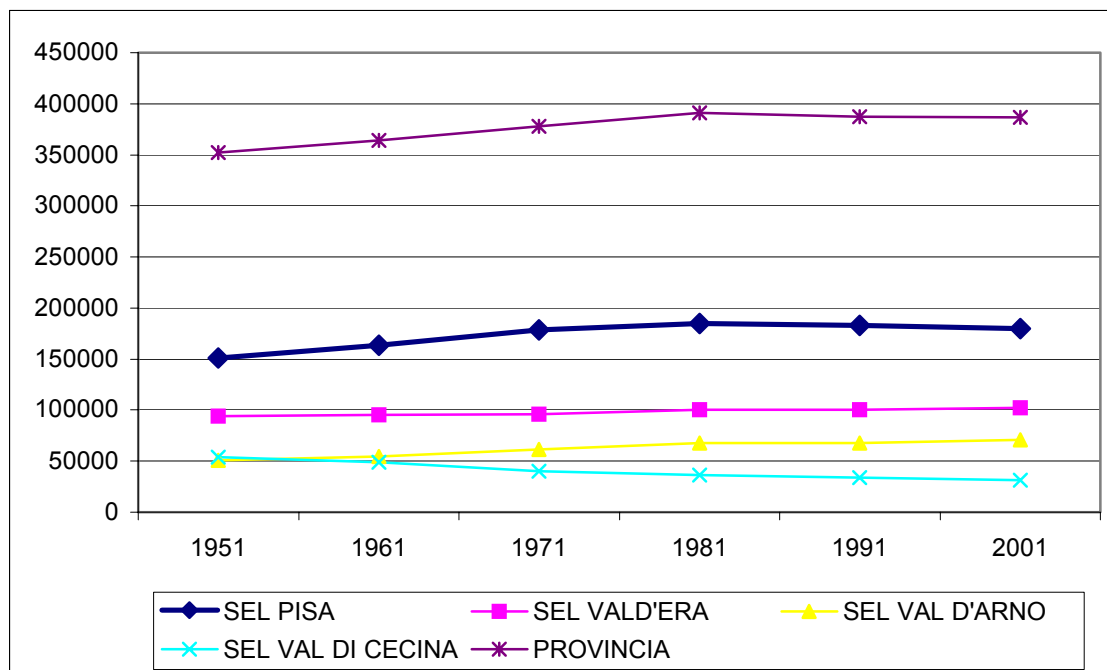
II.2.1 La popolazione della Provincia attraverso i censimenti

Tabella 3: popolazione residente ai censimenti dal dopoguerra ad oggi in Provincia di Pisa, per SEL.

	1951	1961	1971	1981	1991	2001
SEL PISA	151311	163581	178838	184899	183.234	179.976
SEL VALD'ERA	94301	95293	95706	99990	100.280	102.341
SEL VAL D'ARNO	50540	54623	61554	67620	67.774	70.769
SEL VAL DI CECINA	53850	48899	39835	36291	33.997	31.469
PROVINCIA	351953	364357	377904	390781	387276	386556

Fonte: Istat, censimento della popolazione, anni 1951, 1961, 1971, 1981, 1991, 2001

Fig 2: andamento della popolazione residente nella Provincia di Pisa , per SEL, negli anni dei censimenti.



La popolazione residente, detta anche saldo totale, indica la variazione globale registrata per una popolazione in un determinato anno.

L'analisi della figura 2 ci permette di individuare una dinamica piuttosto precisa.

La popolazione per tutti i SEL della Provincia presenta un aumento sensibile fino agli anni '70 e a seguire una certa stabilità.

Gli anni '50 sono caratterizzati dal ricongiungimento post bellico e quindi dal sorgere di nuovi gruppi familiari. Inoltre si può notare come la popolazione residente nel SEL Pisa sia sensibilmente maggiore; questo è dovuto in parte alle "grandi migrazioni", cioè flussi diretti dalle campagne verso la città che esercitano una grande forza di attrazione su tutto il territorio circostante.

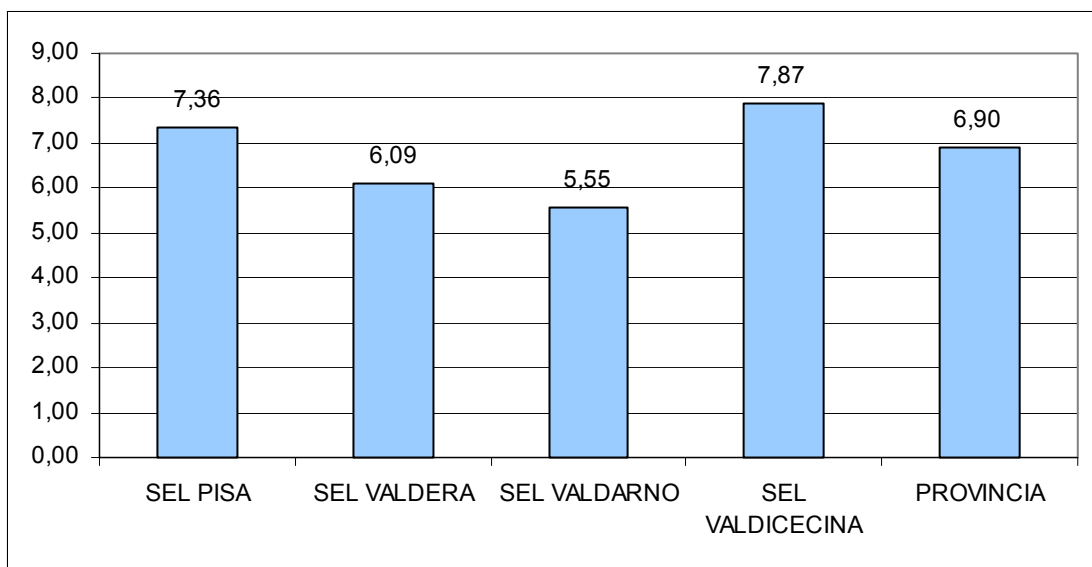
I primi anni '60, in particolare, sono gli anni del boom economico: durante questi anni una congiuntura favorevole fa crescere l'economia italiana e il conseguente aumento del reddito pro capite è tale da incentivare sia l'espansione delle famiglie già esistenti sia la creazione di nuovi nuclei familiari.

A partire dagli anni '70 invece si registra un andamento costante con un lieve declino a partire dal censimento del 1981. tra le molte cause che possono aver portato a tale situazione, una delle più importanti potrebbe essere l'inversione di

tendenza nel modello di sviluppo territoriale: i flussi migratori dalla campagna verso la città diminuiscono sensibilmente, la popolazione inizia nuovamente a essere residente nei centri urbani secondari poiché nel SEL Pisa è aumentato il costo delle abitazioni e iniziano i primi problemi legati al traffico e al diffondersi della microcriminalità.

II.2.2 L'occupazione

Fig. 3: tasso di disoccupazione in Provincia di Pisa, per SEL, anno 2001.

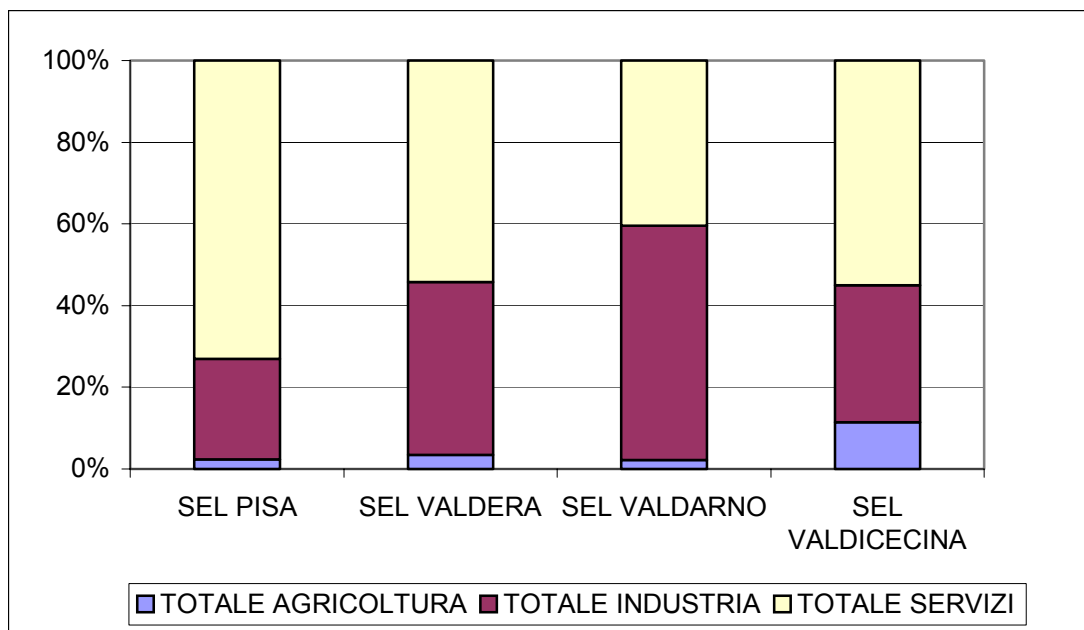


Fonte: Istat, censimento della popolazione, anno 2001

La disoccupazione è maggiore nel SEL Pisa (dove si hanno principalmente aziende di servizi che occupano quasi esclusivamente manodopera qualificata) e nel SEL Valdicecina, area da sempre svantaggiata.

Il tasso di disoccupazione si riduce sensibilmente nel SEL Valdera e Valdarno grazie, rispettivamente, all'indotto Piaggio ed al distretto industriale del cuoio.

Fig. 4: percentuale di occupati nella Provincia di Pisa, per SEL, per settore, anno 2001.



Fonte: Istat, Censimento della Popolazione, anno 2001

Si può notare come nel 2001, fatta eccezione per il SEL Valdera, la maggior parte della popolazione sia impiegata nel settore dei servizi.

La percentuale di occupati in agricoltura, rispetto agli altri due settori dell'economia, è minore in tutti i SEL. Solo nel SEL Valdicecina si ha un valore intorno al 10% che evidenzia la forte ruralità della zona.

II.2.3 Il censimento dell'agricoltura

Analizzando il 5° censimento dell'agricoltura (anno 2000) relativo alla Toscana, il primo elemento considerato è la struttura delle aziende: si mette in evidenza come il settore agricolo sia caratterizzato da una massiccia presenza di micro aziende a conduzione diretta del coltivatore e con manodopera esclusivamente familiare.

Le aziende che producono "in economia", cioè con salariati, sono quelle che hanno le dimensioni maggiori in termini di SAU; solo il 3% delle aziende toscane ricorre a dipendenti assunti a tempo indeterminato, di queste il 6% applica assunzioni a termine.

Per quanto riguarda il titolo di possesso, circa l'88% delle aziende toscane ha terreni di proprietà.

Circa l'82% delle aziende toscane utilizza mezzi meccanici principalmente forniti da terzi, soprattutto per quanto riguarda i mezzi meno versatili e più costosi come mietitrebbiatrici o macchine per la raccolta automatizzata. La cooproprietà è invece diffusa per i piccoli mezzi meccanici come motocoltivatori, motozappe, motofresatrice,....

Considerando le coltivazioni praticate si può affermare che in Toscana la coltura più importante è quella dei seminativi, praticata dal 67,9% delle aziende; molto diffusa è anche la coltivazione delle legnose agrarie come l'olivo la vite e gli alberi da frutto; infine sono presenti in modo rilevante prati perenni e pascoli.

In riferimento alla zootecnia gli allevamenti presenti in Toscana sono 49.805, in netto calo rispetto agli anni precedenti. L'allevamento più presente è quello avicolo (praticato dall'84,7% delle aziende allevatrici), seguono suini e bovini. Le aziende che si dedicano all'allevamento sono tutte di piccole dimensioni.

Poiché lo scopo di questa tesi è fare una fotografia dello stato attuale della realtà pisana, analizzeremo dati infracensuari riferiti al 2007. Come già detto in precedenza tali dati derivano da fonti parallele e per questo potrebbero presentare parziali o avere imprecisioni.

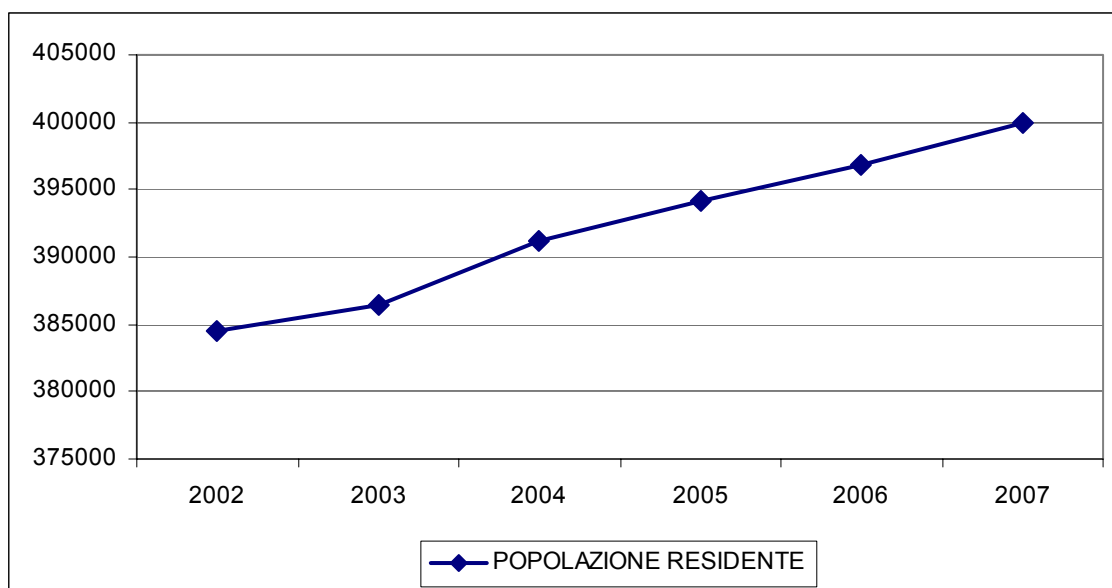
II.2.4 Il bilancio demografico

Il bilancio demografico è uno strumento che serve per studiare le dinamiche di una certa popolazione stanziata in un dato territorio.

Esso si compone di saldo naturale e saldo migratorio.

Secondo il bilancio demografico della Provincia di Pisa, anno 2007, la popolazione residente ammonta a 384547 unità confermando la tendenza analizzata nell'ultimo censimento (fig. 5).

Fig. 5: popolazione residente nella provincia di Pisa dal 2002 al 2007



Fonte: Istat, dati infracensimento

II.2.4.a Il saldo naturale

Come descritto nella tabella 4, nel 2007 il saldo naturale della Provincia di Pisa risulta negativo; ciò significa che il numero dei morti è maggiore del numero dei vivi. Infatti il numero dei nati nel corso del 2007 è stato di 3745 unità e quello dei decessi di 4360; quindi il saldo naturale è di -615 unità.

Per la prima volta dal 2002 ad oggi nei SEL Valdera e Valdarno della Provincia si sono verificati saldi naturali positivi, rispettivamente +7 unità e +1 unità. Gli altri SEL, Pisa e Valdicecina, presentano un saldo naturale negativo e quindi un tasso di incremento naturale negativo.

Tabella 4: saldo naturale nella provincia di Pisa, per SEL, anno 2007

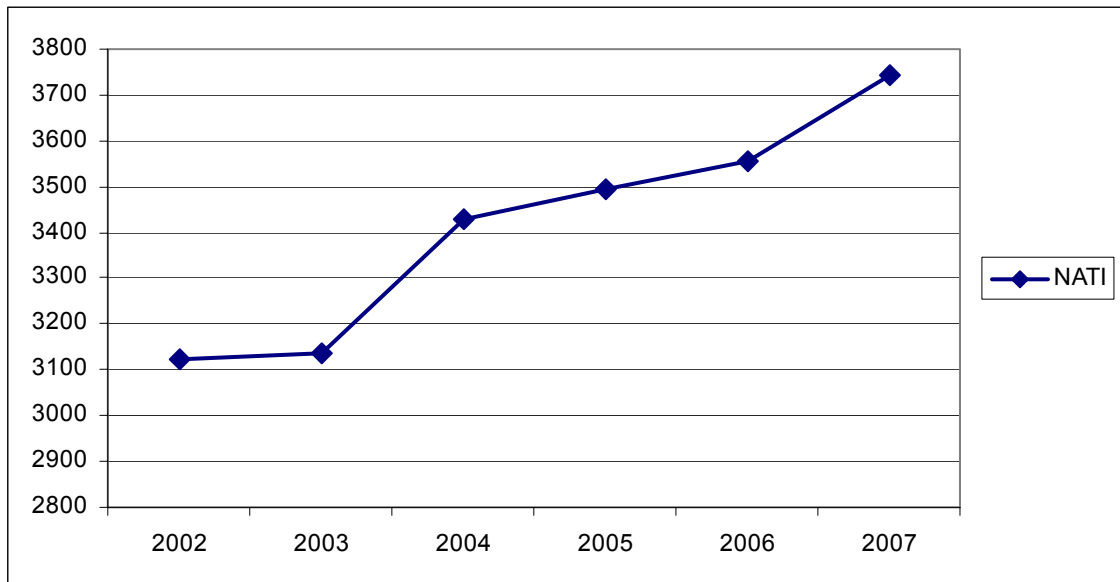
	NATI	MORTI	S. NATURALE
SEL PISA	1638	2101	-463
SEL VALDERA	1130	1123	7
SEL VALDARNO	735	734	1
SEL VALDICECINA	242	402	-160
PROVINCIA	3745	4360	-615

Fonte: istat, rilevazioni infra- censimento

II.2.4.b La natalità

Nel corso del 2007 si sono registrate nella Provincia di Pisa 3745 nascite, circa 191 unità in più rispetto al 2006, 623 unità in più rispetto al 2002 (fig. 6).

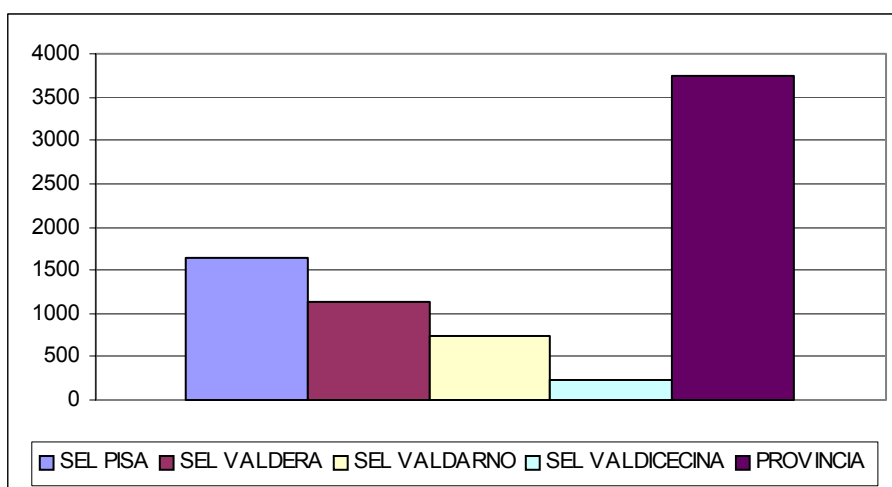
Fig. 6: andamento delle nascite nella Provincia di Pisa, dal 2002 al 2007.



Fonte: Istat, dati infra- censimento

la figura 7 mostra come il maggior numero di nascite sia stato registrato nel SEL Pisa (1638 unità) e in Valdera (1130 unità), il SEL Valdicecina è invece quello in cui, nel corso del 2007 si sono fatti meno figli.

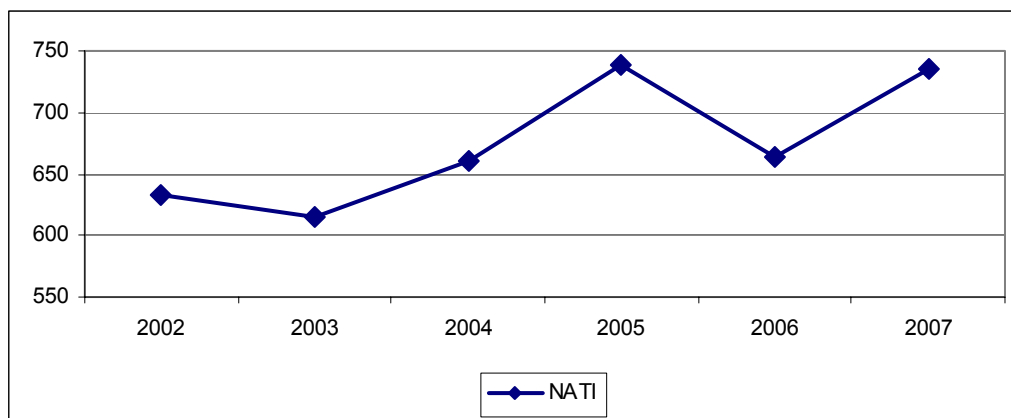
Fig. 7: nati nella Provincia di Pisa, per SEL, nel 2007



Fonte: Istat, dati infra-censimento, numero di nascite, anno 2007

I maggiori incrementi rispetto agli anni passati si registrano invece nel SEL Valdarno.

Fig. 8: andamento delle nascite nel SEL Valdarno dal 2002 al 2007.

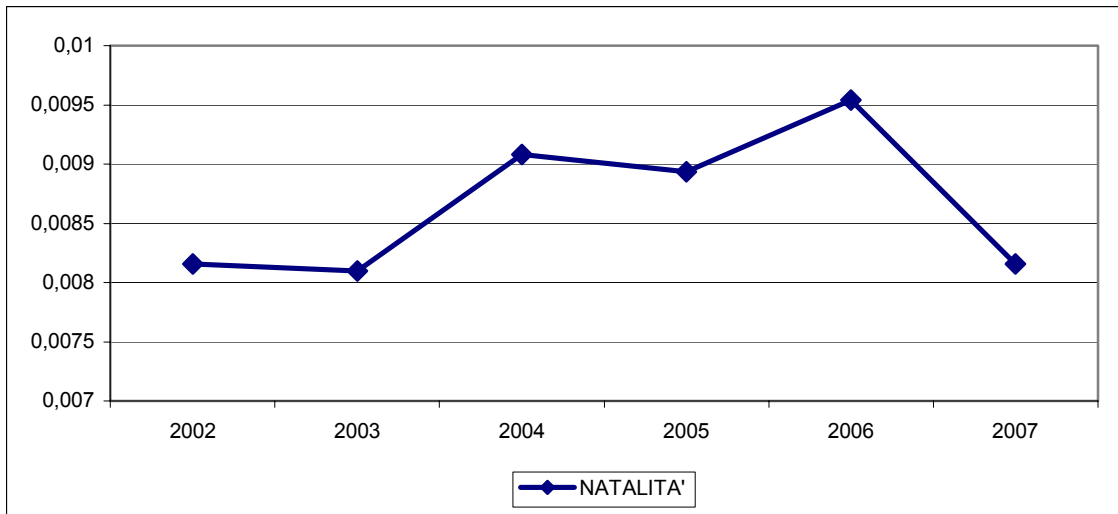


Fonte: Istat, dati infra-censimento

Questa tendenza all'aumento delle nascite, che registra l'incremento massimo proprio nel 2007 (fig. 8), è da mettere in relazione alla maggiore presenza di straniere regolari. Infatti nella Provincia di Pisa esistono ampie comunità polacche, bulgare, francesi e tedeschi; le prime due presenti equamente su tutto il SEL, le ultime due prevalentemente nelle zone collinari.

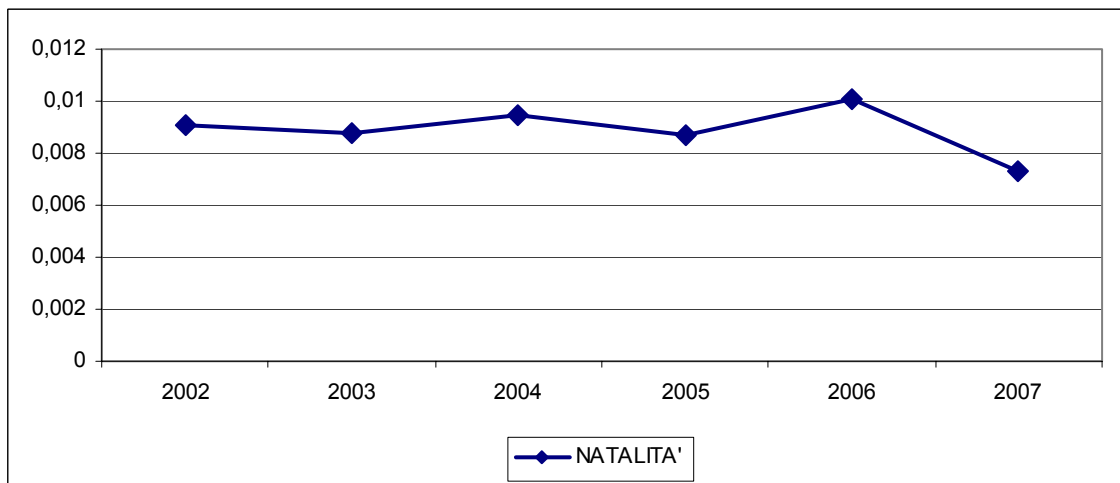
Se consideriamo il tasso di natalità provinciale questo è in diminuzione variando dal 7,3‰ del SEL Valdera (fig. 10) al 9,7‰ del SEL Valdarno (fig.11).

Fig. 9: tasso di natalità nella Provincia di Pisa dal 2002 al 2007



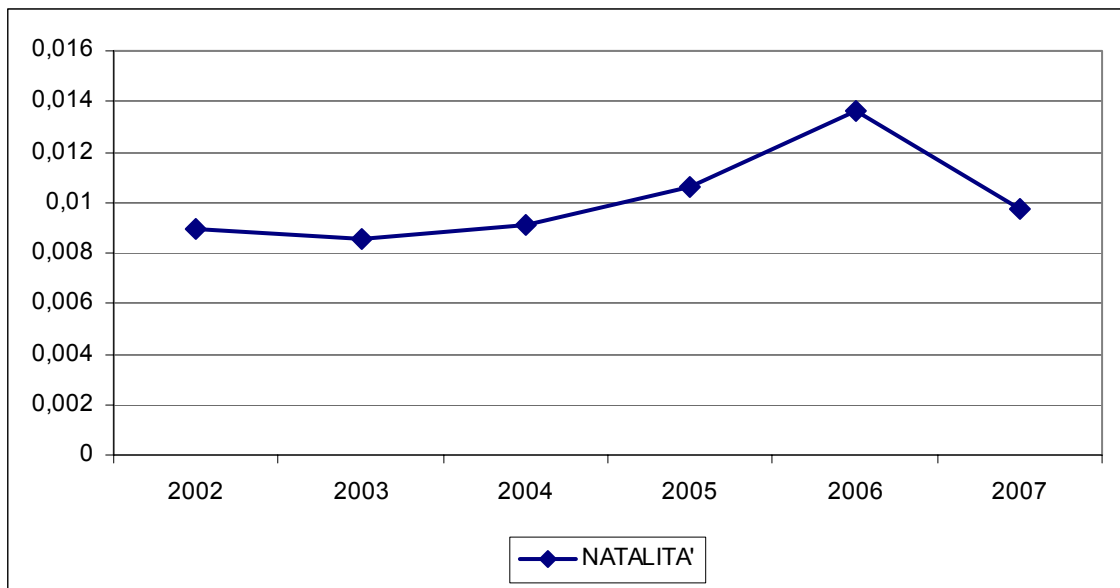
Fonte: Istat, dati infra- censimento

Fig. 10: tasso di natalità SEL Valdera dal 2002 al 2007



Fonte: Istat, dati infra- censimento

Fig. 11: tasso di natalità SEL Valdarno dal 2002 al 2007



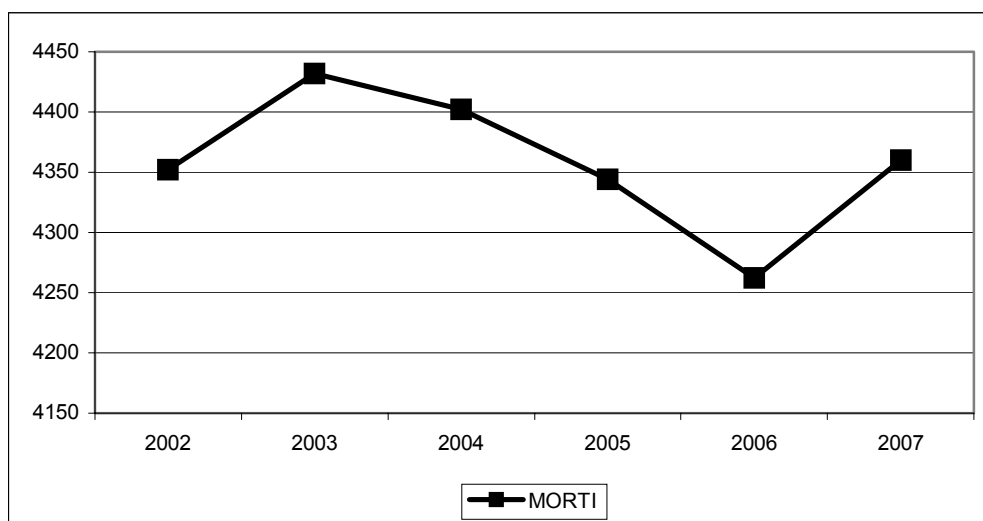
Fonte: Istat, dati infra- censimento

II.2.4.c La mortalità

Il numero delle morti è in aumento, questo spiega perché, anche se si hanno più figli, il tasso di natalità provinciale è in diminuzione.

Nel 2007 nella Provincia di Pisa si registrano 4360 decessi, 98 in più rispetto al 2006. E' da segnalare un'anomalia nel 2003: durante l'estate di quell'anno si registrò una forte ondata di caldo che provocò molti più decessi rispetto alla media annuale (fig 12).

Fig. 12: numero di morti registrate nella Provincia di Pisa dal 2002 al 2007



Fonte: Istat, dati infra- censimento

Il maggior numero di eventi si registra nel SEL Pisa (2101 unità); ciò evidenzia l'elevato invecchiamento della popolazione. Infatti soprattutto nel Comune di Pisa (fig. 13) si assiste ad un fenomeno molto forte secondo cui i giovani, a causa degli alti prezzi degli immobili, una volta raggiunta l'età adulta, decidono di spostarsi in altri comuni o addirittura in altri SEL in cerca di abitazioni a prezzi più competitivi, lasciando in città la famiglia d'origine.

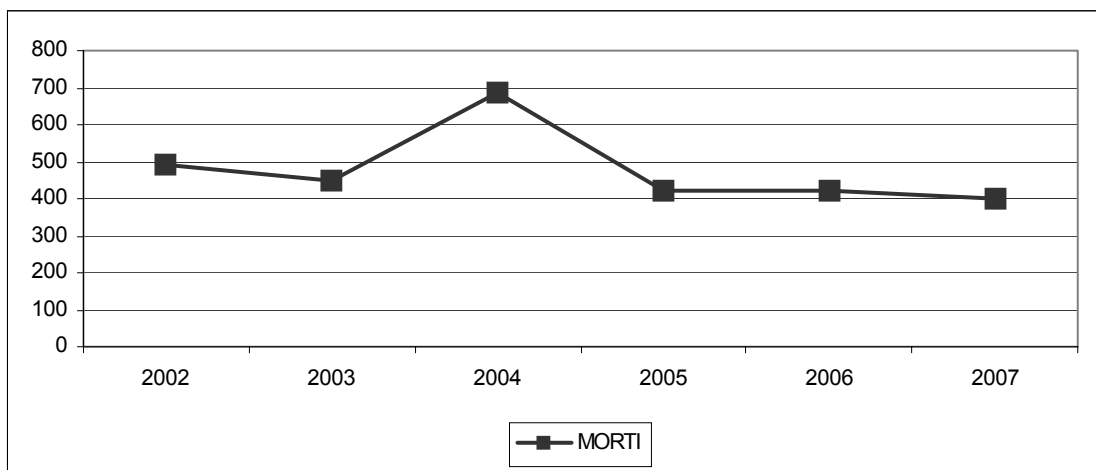
Il SEL Valdicecina (fig.14) è invece quello in cui, nel corso del 2007 si sono verificati meno decessi, questo non vuol dire che la popolazione è composta prevalentemente da giovani bensì il basso numero di decessi potrebbe essere connesso alla bassa densità di popolazione della zona e quindi ad una bassa probabilità che si verificasse l'evento morte.

Fig. 13: numero si morti registrate nell'area pisana dal 2002 al 2007



Fonte: Istat, dati infra- censimento

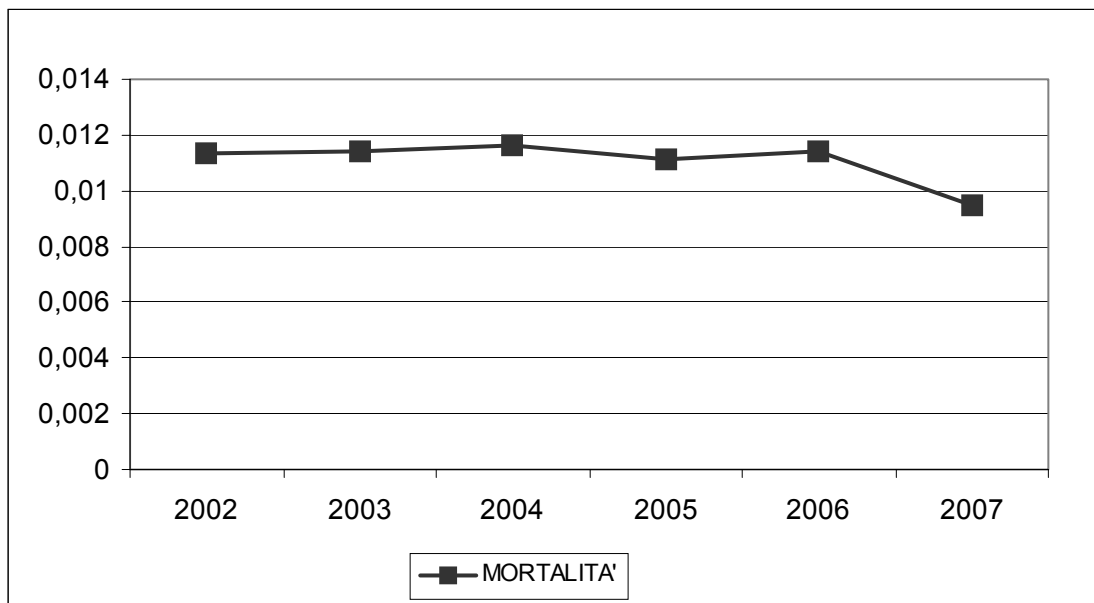
Fig. 14: numero si morti registrate in Valdicecina dal 2002 al 2007



Fonte: Istat, dati infra- censimento

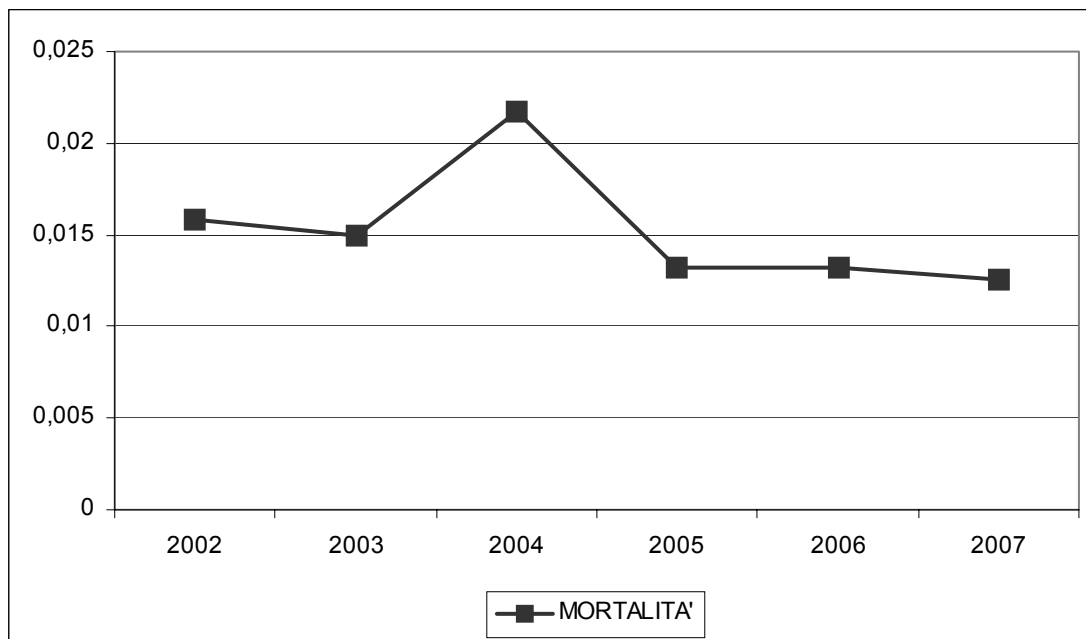
Se consideriamo il tasso di mortalità provinciale questo è in diminuzione variando dal 12‰ del SEL Valdicecina (fig.16) al 7,2‰ del SEL Valdera (fig. 17). I tassi confermano quanto detto per i valori assoluti.

Fig. 15: tasso di mortalità nella Provincia di Pisa dal 2002 al 2007



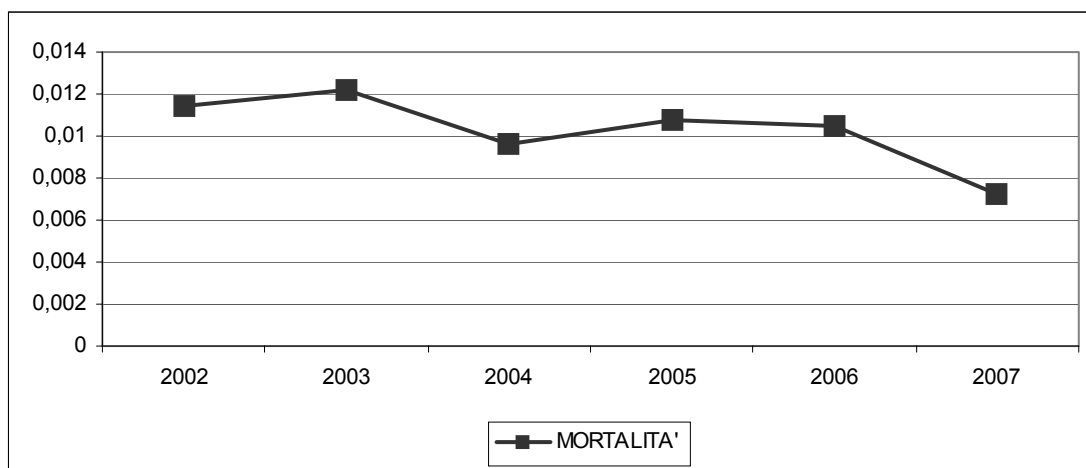
Fonte: Istat, dati infra- censimento

Fig. 16: tasso di mortalità in Valdicecina dal 2002 al 2007



Fonte: Istat, dati infra- censimento

Fig. 17: tasso di mortalità in Valdera dal 2002 al 2007



Fonte: Istat, dati infra- censimento

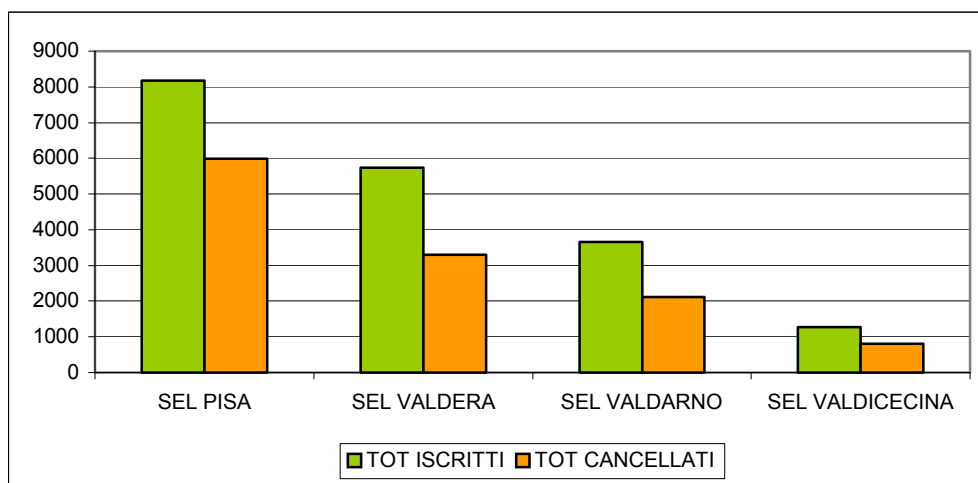
II.2.4.d Il saldo migratorio

La migratorietà è l'altro fenomeno demografico che concorre a determinare l'evoluzione della popolazione di riferimento; a tal riguardo si può distinguere tra ambienti ad alta mobilità ed ambienti a bassa mobilità o chiusi. In generale si può dire che i primi sono quelli economicamente più vitali e socialmente più creativi

ma anche più problematici, mentre la bassa mobilità generalmente sottintende e promuove stabilità e coesione sociale.

La popolazione della Provincia di Pisa sono poco mobili. La stabilità è garantita soprattutto dalla disponibilità dei posti di lavoro e dalla diffusione della proprietà. Il saldo migratorio della Provincia di Pisa nel 2007 è positivo. Infatti si contano 18828 iscritti a fronte di 12211 cancellati.

Fig.18: numero di iscritti e cancellati nella Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007



Fonte: Istat, dati infra- censimento

Confrontando i dati dall'ultimo censimento ad oggi i saldi sono tutti positivi .

II.2.4.e L'immigrazione

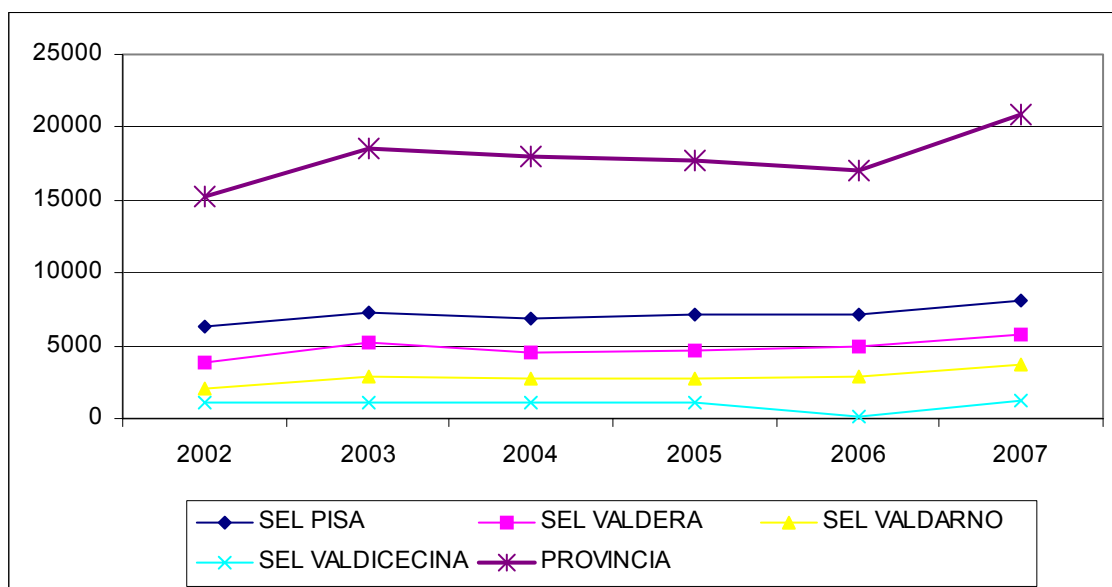
Per popolazione immigrata si intende l'insieme di persone nate all'estero e soggiornanti in Italia da più di un anno.

Purtroppo, con i dati in possesso, non è possibile analizzare il movimento migratorio sommerso che ovviamente non traspare dai registri provinciali, per il fatto che molti individui sono clandestini.

Il SEL Pisa è quello che nel 2007 presenta il maggior numero di iscritti (fig. 19). Infatti anche se molti individui tendono a uscire dal capoluogo, altrettanti vanno ad abitare nelle zone limitrofe come Calci, Cascina e San Giuliano Terme. Un'altra

percentuale di immigrati raggiunge l'area pisana principalmente per i servizi che questa offre: l' importante polo universitario e l' ospedale.

Fig. 19: numero di immigrati nella Provincia di Pisa, per SEL, dal 2002 al 2007

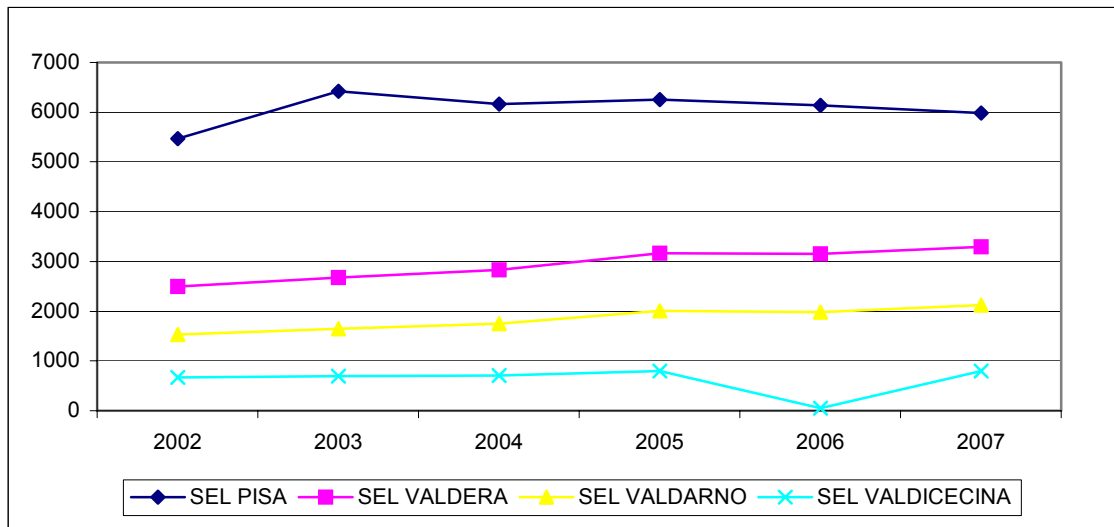


Fonte: Istat, dati infra- censimento

In generale gli immigrati provenienti dall'estero che giungono nella Provincia di Pisa sono albanesi e rumeni. Essi emigrano dai loro paesi d'origine in cerca di lavoro: le donne si dedicano ai lavori domestici o spesso sono assunte come badanti; gli uomini soprattutto nel SEL Valdarno trovano occupazione nel settore del cuoio oppure, come accade nel resto della Provincia, svolgono lavori di fatica nel settore agricolo o in quello edile.

II.2.4.f L' Emigrazione

Fig. 20: numero di emigrati dalla provincia di Pisa, per SEL dal 2002 al 2007



Fonte: Istat, dati infra- censimento

Sostanzialmente i flussi di emigrazione maggiore riguardano le classi di età più giovane che si spostano, soprattutto dal SEL Pisa, all'interno della Provincia alla ricerca di soluzioni abitative economicamente accessibili.

Pochi sono i soggetti che emigrano in altre zone d'Italia o all'estero per motivi di lavoro. Solitamente chi lo fa è in cerca di occupazioni altamente qualificate.

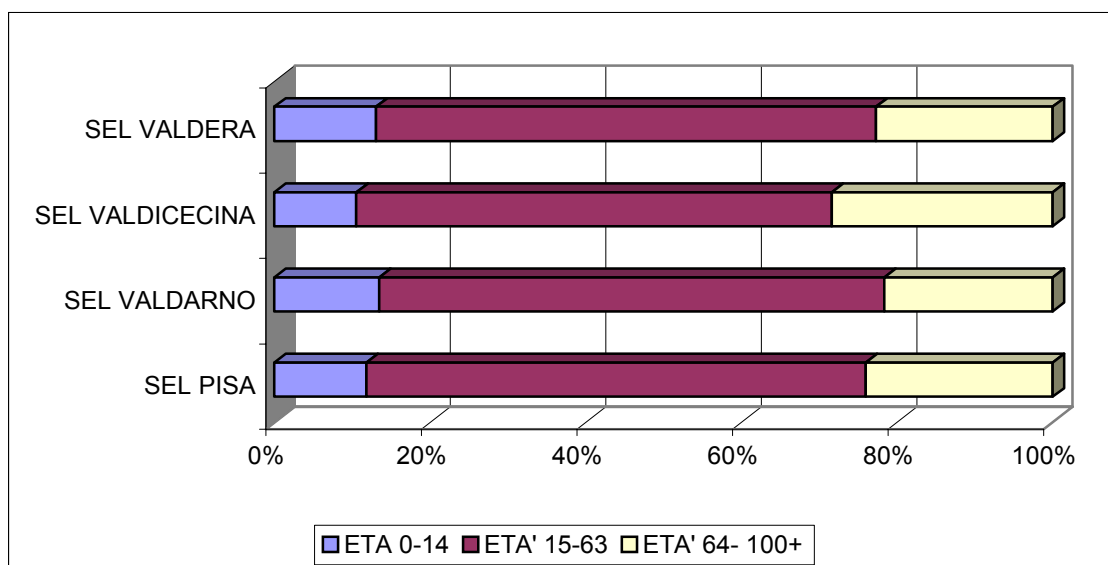
II.2.4.g La struttura per età

Per analizzare la struttura per età della Provincia di Pisa è stato necessario raggruppare i dati in tre macrocategorie:

- 0-14 anni: età scuola dell'obbligo
- 15- 63 anni: età lavorativa
- 64- oltre: età pensionistica

Come dimostra la figura 21 la struttura per età della popolazione mostra una maggiore incidenza, in tutti i SEL, della fascia in età lavorativa.

Figura 21: distribuzione per età della popolazione della Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007



Fonte: Centro per l'Impiego, Provincia di Pisa

In riferimento ai dati forniti dai Centri per l' Impiego presenti sul Territorio Provinciale:

- Centro per l'Impiego di Pisa: competente per il SEL Pisa
- Centro per l'Impiego di Pontedera: competente per il SEL Valdera
- Centro per l'Impiego di Santa Croce: competente per il SEL Valdarno
- Centro per l'Impiego di Volterra: competente per il SEL Valdicecina

I disoccupati (soggetti che hanno perso un posto di lavoro o cessato un'attività di lavoro autonomo) nell'intera provincia sono circa 24150.

La percentuale più alta, tenendo conto della rispettiva popolazione in età lavorativa, si registra nel SEL Valdarno (24,20%), la più bassa nel SEL Valdicecina (1,99%)

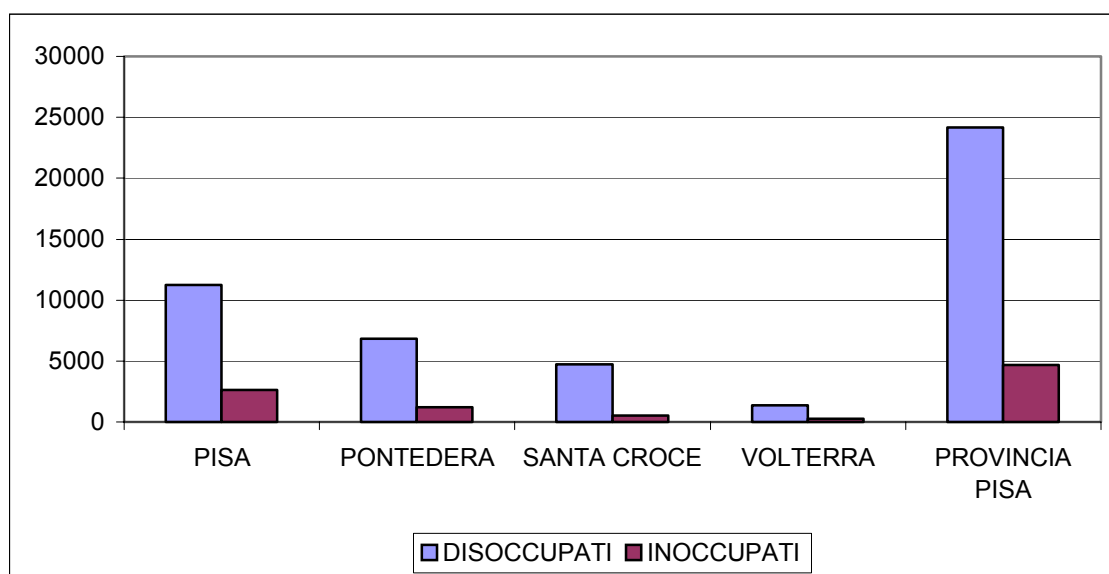
Gli inoccupati (soggetti che non hanno mai lavorato ma sono disposti a farlo) nella provincia sono circa 4678; la più alta incidenza, in rapporto alla popolazione, si ha nel SEL Valdarno (fig 22)

Tabella 5: disoccupati e inoccupati nella Provincia di Pisa, per SEL, percentuale sul totale della popolazione in età lavorativa della rispettiva area

	DISOCCUPATI	INOCCUPATI
PISA	9,32	2,19
PONTEDERA	14,04	2,53
SANTA CROCE	24,20	2,80
VOLTERRA	1,99	0,38

Fonte: Centro per l'Impiego, Provincia di Pisa

Fig. 22: numero disoccupati e inoccupati in rapporto alla popolazione in età lavorativa, nella Provincia di Pisa, per SEL.



Fonte: Centro per l'Impiego, Provincia di Pisa

II.2.5 L'analisi socio-economica

La Provincia di Pisa presenta un contesto economico favorevole allo sviluppo. Infatti essa è un sistema attrattivo e più robusto rispetto ad altre province in termini territoriali e di flusso turistico.

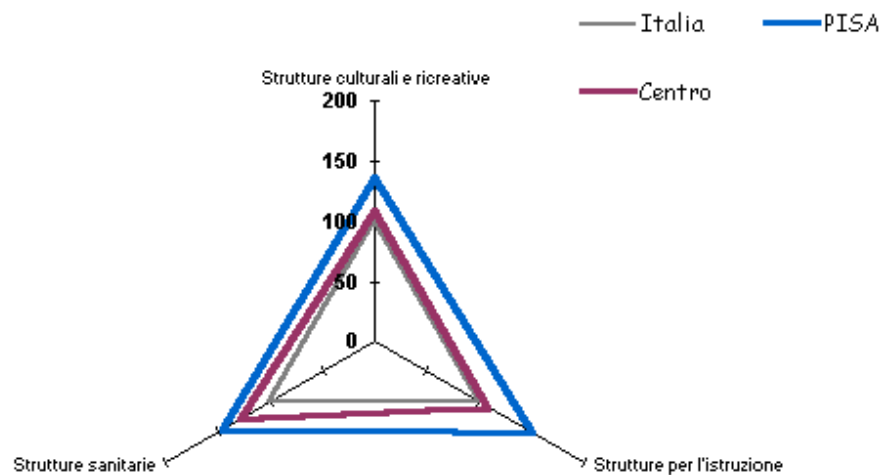
Il contesto territoriale può vantare la presenza di un utilizzo del suolo estremamente eterogeneo (aree urbanizzate, parchi e riserve, siti artistici-

culturali, aree industrializzate) oltre che a un'eccellente dotazione di infrastrutture.

Ciò fa sì che a Pisa siano presenti grandi imprese con i loro indotti, distretti industriali ed importanti filiere produttive che contribuiscono attivamente alla composizione della ricchezza totale.

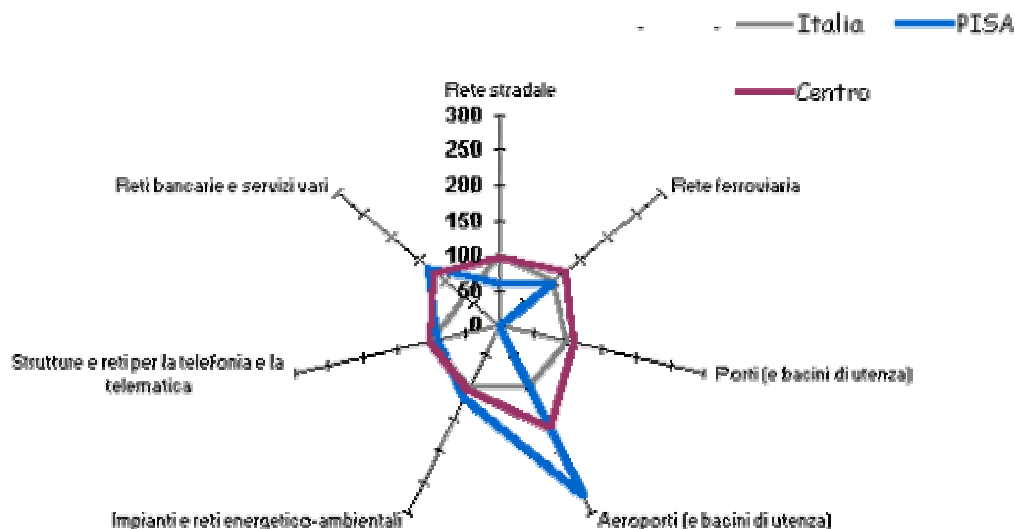
Inoltre nell'area pisana si possono rilevare ottime strutture di ricerca, come l'Università di Pisa, i suoi laboratori e importanti centri tecnologici come il Polo Scientifico e Tecnologico di Navacchio.

Figura 23: Indicatori delle infrastrutture sociali (2007)



Il territorio vanta altresì una buona dotazione infrastrutturale a supporto dello sviluppo economico. L'unico fattore in difficoltà è la dotazione stradale; mentre sia le infrastrutture sociali sia quelle economiche dimostrano livelli superiori alla media nazionale, in grado di favorire i processi di logistica integrata, aiutare le imprese locali a proiettarsi all'esterno e di attrarre facilmente flussi di turisti.

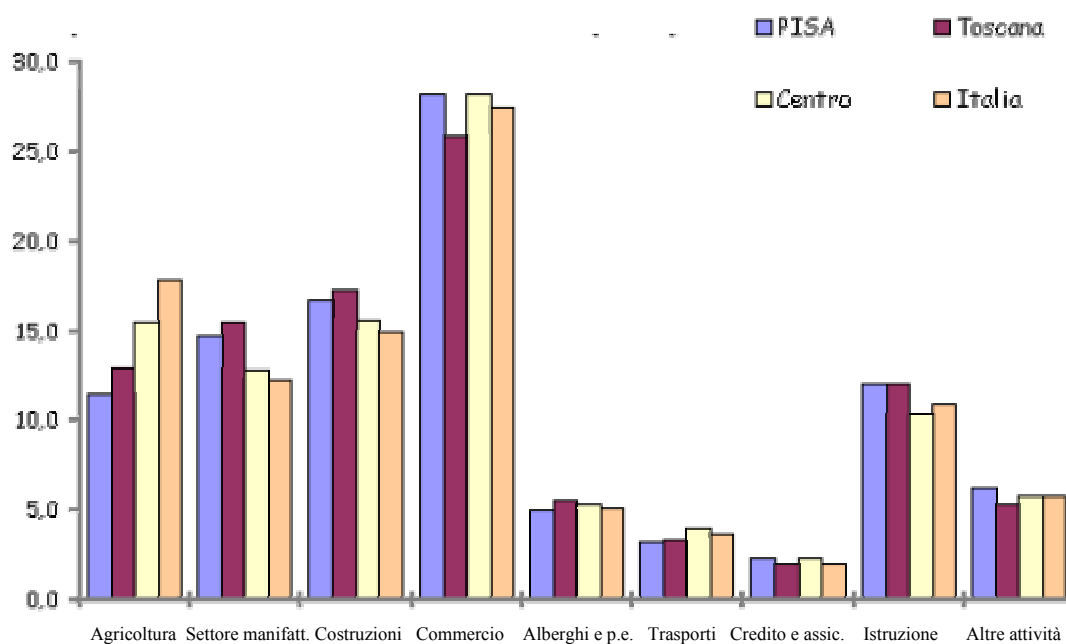
Figura 24 Indicatori delle infrastrutture economiche (2007)



Per quanto riguarda il tessuto imprenditoriale, nel 2007, la provincia di Pisa occupa la 54-esima posizione tra le 103 province italiane, raggiungendo le 36517 unità attive. I settori che risultano avere un peso maggiore sono quelli del commercio (28,2%) e dell'industria (14,6%), mentre le imprese agricole e di costruzione pesano sul totale rispettivamente per il 11,4% e per il 16,7%. La quota dell'agricoltura accusa un ritardo rispetto a quella regionale e nazionale, mentre il commercio è superiore sia al dato regionale che a quello nazionale. La presenza di attività artigianali risulta discreta (31,1% delle imprese registrate al 31/12/ 2007), poco al di sotto di quella toscana e superiore a quella italiana (28,6%).

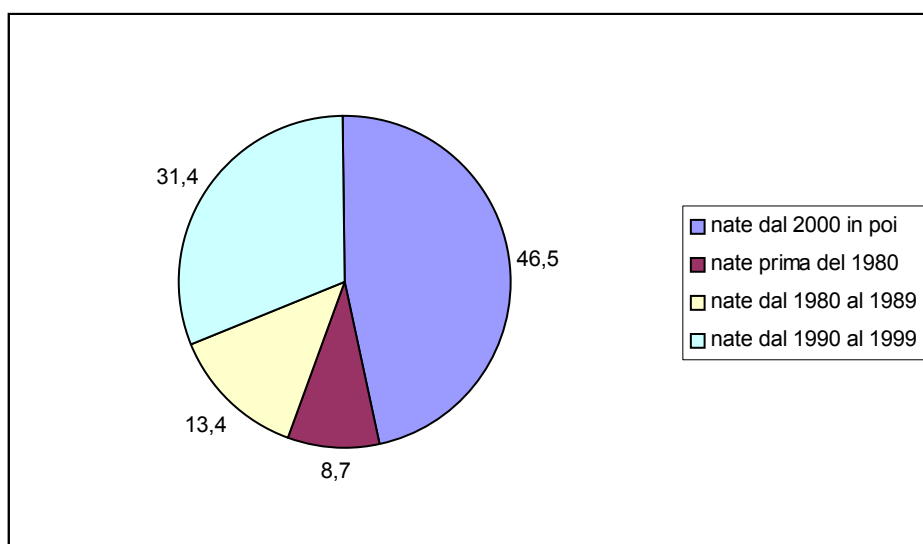
Il grafico si riferisce alla percentuale per addetti in base all'area geografica di riferimento.

Fig. 25 Composizione delle attività economiche (2007)



La struttura per età inoltre evidenzia un peso piuttosto consistente delle imprese presenti sul mercato da meno di 7 anni; ciò conferma che la Provincia di Pisa è una zona caratterizzata da un'economia innovativa.

Fig 26: struttura per età delle imprese. Anno 2007



Va segnalato inoltre la consistente presenza di ditte individuali (62,4%); seguono le società di persone e le società di capitali.

A fronte della gran quantità di infrastrutture possiamo affermare che la provincia di Pisa è ben inserita all'interno dell'economia internazionale.

Relativamente agli scambi internazionali la provincia di Pisa, nell'anno 2007, ha esportato merci per un valore di oltre 3 miliardi di euro (36-esima provincia italiana nella relativa graduatoria). I paesi maggiormente coinvolti sono stati: la Spagna la Germania e la Francia, segue Hong Kong (verso cui Pisa ha esportato circa 216 milioni di euro di merci) e l'America.

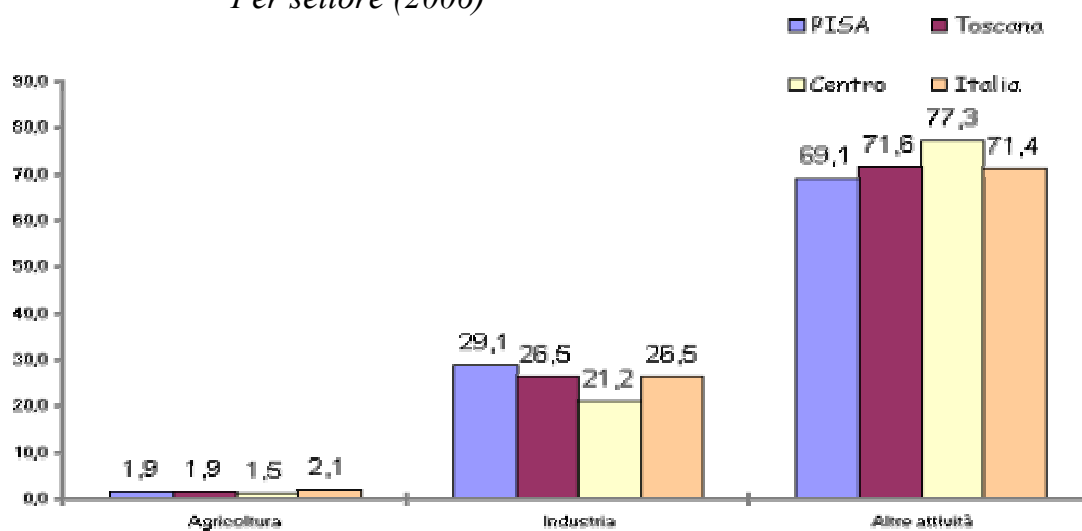
Il settore della fabbricazione di cuoio e pelli, come accade per altre province toscane, risulta molto attivo solo dal settore dei cicli e motocicli.

Le importazioni pari a 1,9 miliardi di euro (45-esimo posto nella graduatoria nazionale) provengono prevalentemente dall' Euripa (62,7%), dall'Asia (20,5%) e dall'America (11,4%). Esse riguardano prevalentemente prodotti di macelleria, cuoio e prodotti farmaceutici.

Se consideriamo il valore aggiunto (valore finale dell'attività produttiva di un territorio. E' uno dei fattori principali dello sviluppo di una provincia poiché tramite esso è possibile valutare la ricchezza prodotta dal territorio e di conseguenza stimare la crescita economica) prodotto a livello provinciale, l'economia pisana , con oltre 9,5 miliardi di euro, contribuisce per lo 0,73% alla formazione del valore aggiunto nazionale, seconda soltanto a Firenze tra le province toscane.

La scomposizione settoriale del valore aggiunto mette in evidenza, oltre alla scarsa significatività dell'agricoltura (1,9%) il notevole il peso assunto dall'industria (29,1%)

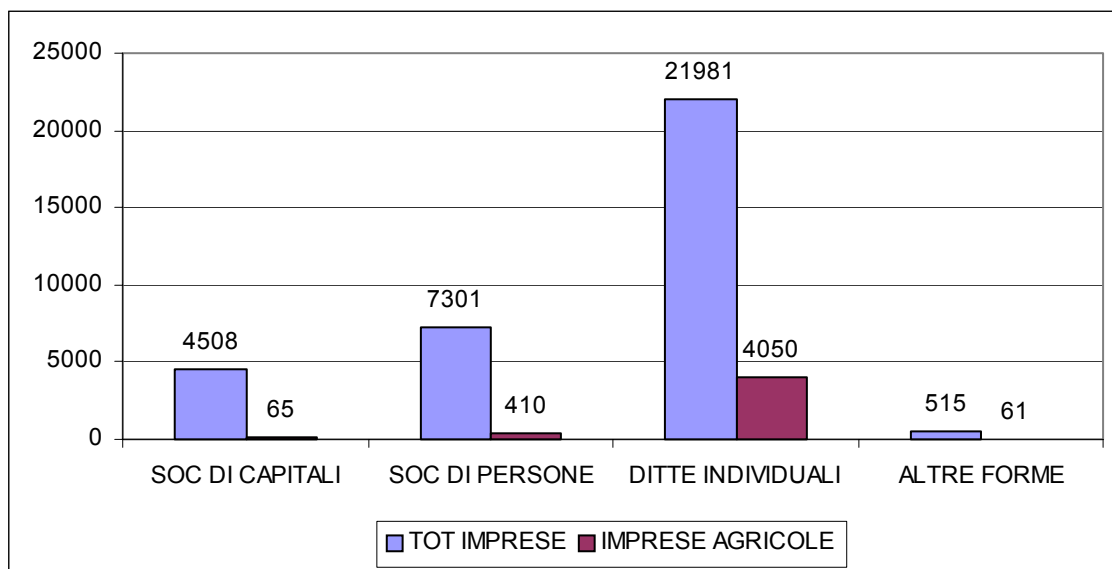
Figura 27 Composizione del valore aggiunto
Per settore (2006)



III. APPROFONDIMENTI SULL'AGRICOLTURA NELLA PROVINCIA DI PISA

III.1 La forma di conduzione^a

Figura 28: imprese agricole e non presenti sul territorio della Provincia di Pisa raggruppate secondo la forma di conduzione.



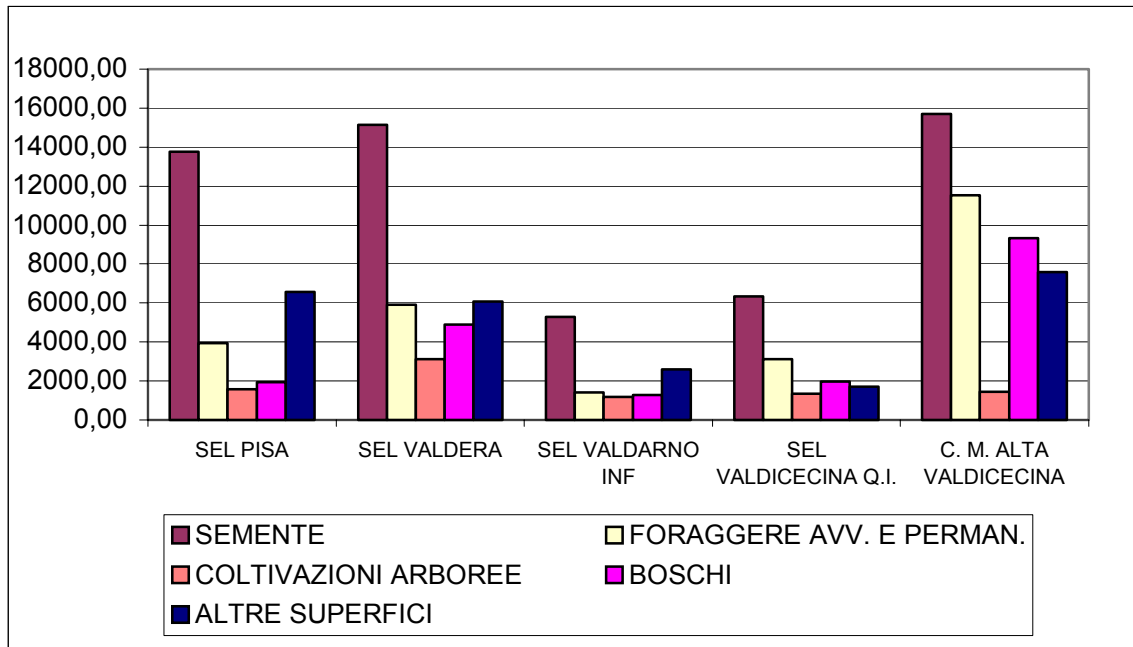
Fonte: Camera di Commercio, Industria Artigianato Agricoltura di Pisa

Le imprese agricole rappresentano circa il 13% del totale delle imprese presenti sul territorio pisano. Tra queste, a conferma di quanto descritto a livello nazionale, si ha una rilevante presenza di imprese individuali rispetto alle altre tipologie giuridiche (fig.28).

^a L'analisi di seguito compiuta è stata possibile utilizzando i dati gentilmente offerti da Artea Firenze. Tali dati sono aggiornati al 2007 ma non fanno riferimento al totale delle aziende agricole pisane bensì a quella che si sono rivolte ad Artea Firenze per ottenere i finanziamenti della Comunità Europea. Poiché scopo della tesi è compiere un'analisi quanto più aggiornata della realtà pisana ho deciso di utilizzare questi dati pur nella consapevolezza che essi sono rappresentativi di una porzione di aziende pisane.

III.2 Le produzioni vegetali

Figura 29: utilizzazione del territorio (ha) nella provincia di Pisa, per SEL, anno



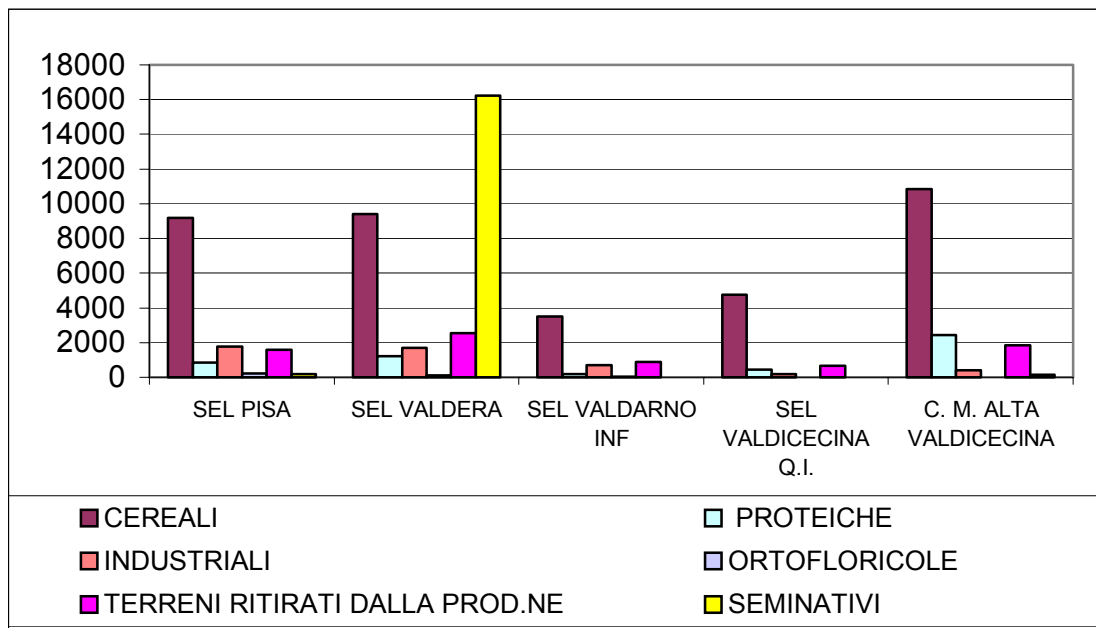
Fonte: Artea Firenze

Come si evince dalla figura 29 nella Provincia di Pisa circa il 14% è coperto da boschi, soprattutto nella comunità montana dell'Alta val di Cecina.

Le principali coltivazioni praticate sono nell'ordine di Ha:

- i seminativi per circa il 41% del territorio, soprattutto nella zona pisana, in Valdera e comunità montana dell'Alta val di Cecina
- le foraggere per il 19,21% presenti maggiormente nella comunità montana dell'Alta val di Cecina
- altre coltivazioni per il 18,22%
- le cultura arboree per il 6,41% equamente presenti in piccola quantità in tutti i Sel della Provincia

Figura 30: ettari a seminativi nella Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007



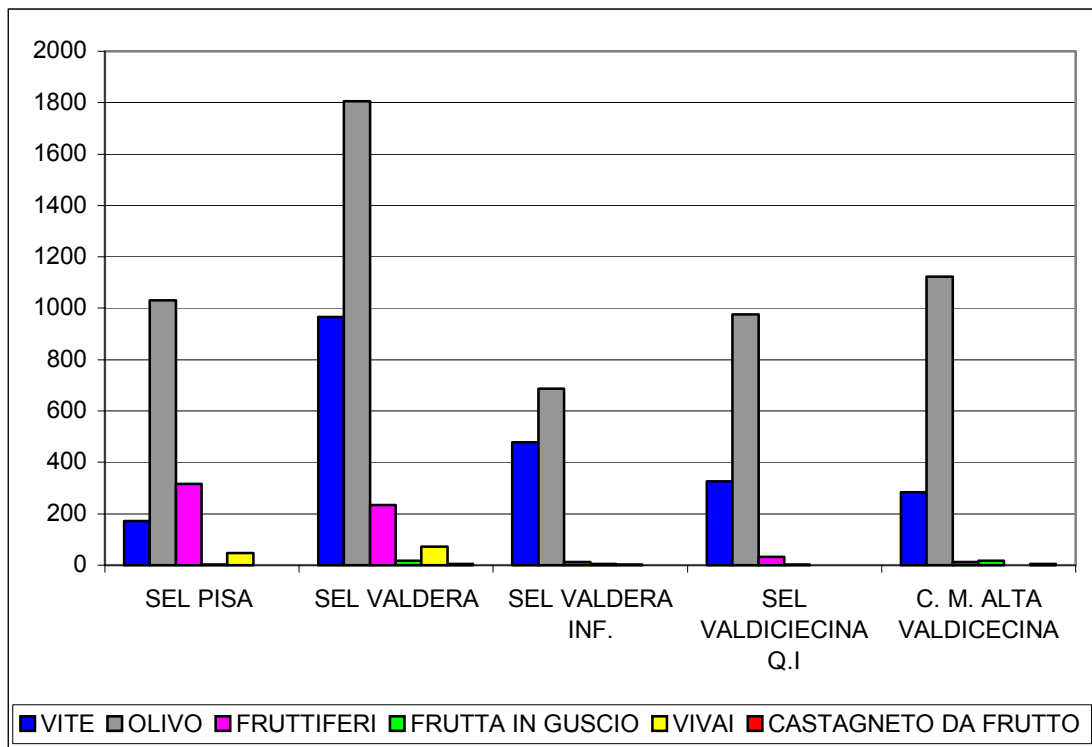
Fonte: Artea Firenze

Tra i seminativi i cereali(in particolare il frumento duro) rappresentano la coltivazione principale (42%) di tutta la Provincia. Sempre tra i seminativi hanno un ruolo importante, in termini di % di Ha, i terreni ritirati dalla produzione in ottemperanza del principio europeo del set a side.

Di minore importanza per l'economia pisana le coltivazioni proteiche che rappresentano solo il 7% della superficie provinciale.

Seguono la produzione ortofloricola e quella industriale con percentuali irrilevanti (fig.30).

Figura 31: ettari a colture arboree nella Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007



Fonte: Artea Firenze

La coltivazione arborea è praticata principalmente nel Sel Valdera in cui dominano le coltivazioni di vino e di olivo. In generale, comunque, tutto il territorio pisano è dedito alla coltura della vite, a seguire quella dell'olivo e dei prodotti fruttiferi.

La produzione olivoleicola occupa circa il 65% del territorio provinciale ed è localizzata principalmente nel Sel Valdera. Esso è il settore a livello provinciale dove la produzione riceve maggiori sostegni comunitari(fig.31).

La maggior parte delle olive raccolte è utilizzata per la produzione di olio.

L'olio prodotto nella provincia di Pisa è destinato principalmente ai consumi familiari ed ai mercati locali, solo parzialmente ai mercati industriali o a forme di commercializzazione dirette e qualificate. Ciò è denotato anche dalla scarsa utilizzazione del marchio IGP (molto diffusa invece nelle aree costiere di

Livorno e Grosseto). La struttura produttiva olivicola è quindi frammentata, poco orientata al mercato ma ha ampia potenzialità di crescita grazie ai supporti europei e all'attenzione dei consumatori nei confronti di prodotti di qualità.

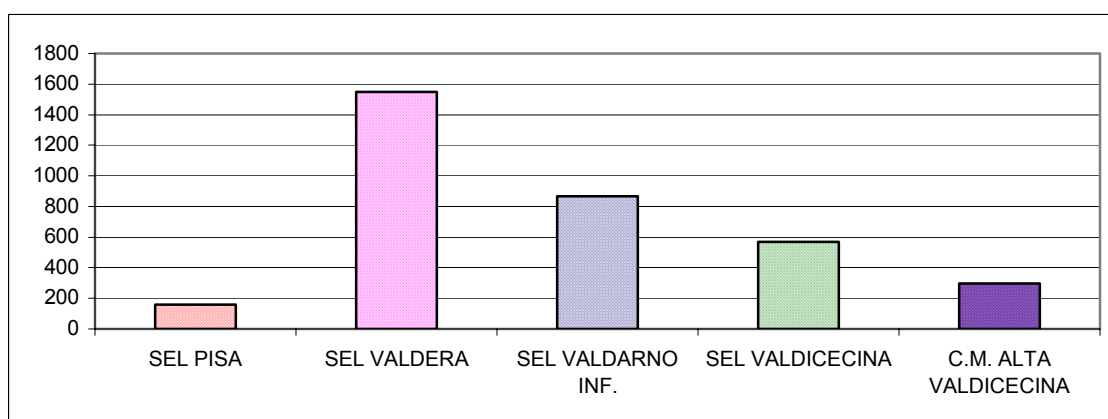
Gli oliveti costituiscono altresì una risorsa paesaggistica ed ambientale di notevole pregio la cui salvaguardia costituisce un bene ormai non più esclusivo del mondo agricolo quanto, piuttosto, dell'intera collettività locale.

La superficie vitata è circa il 25% della superficie provinciale totale, le principali coltivazioni vinicole si trovano nella zona della Valdera, in particolare nelle campagne del Comune di Terricciola.

Di tutta l'uva raccolta solo una piccola parte è considerata "da tavola", la maggior parte, infatti, viene utilizzata per la produzione di vino.

Il vino pisano è prevalentemente vino di qualità anche se si tende a valorizzare maggiormente la singola azienda piuttosto che la denominazione territoriale di provenienza. Segue che i dati relativi alla denominazione rappresentano solo un parziale indicatore della commercializzazione dei vini pisani.

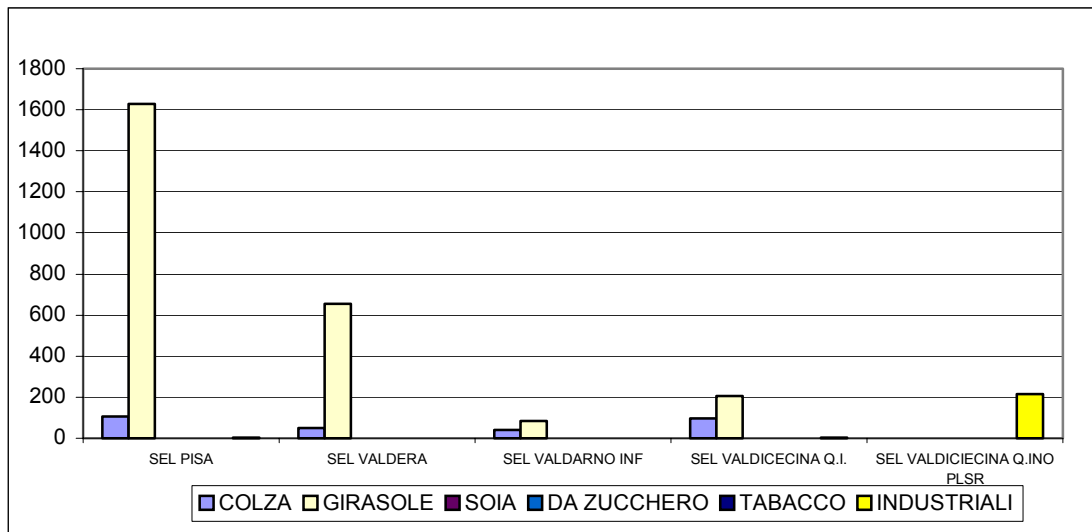
Figura 32: ettari di terreno iscritti all'albo dei vigneti nella Provincia di Pisa, per SEL (2007)



Fonte: Camera di Commercio, Industria Artigianato Agricoltura di Pisa

Alla produzione di vino è strettamente connesso l'enoturismo con la "Strada del Vino delle Colline Pisane"

Figura 33: ettari a colture industriali nella Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007

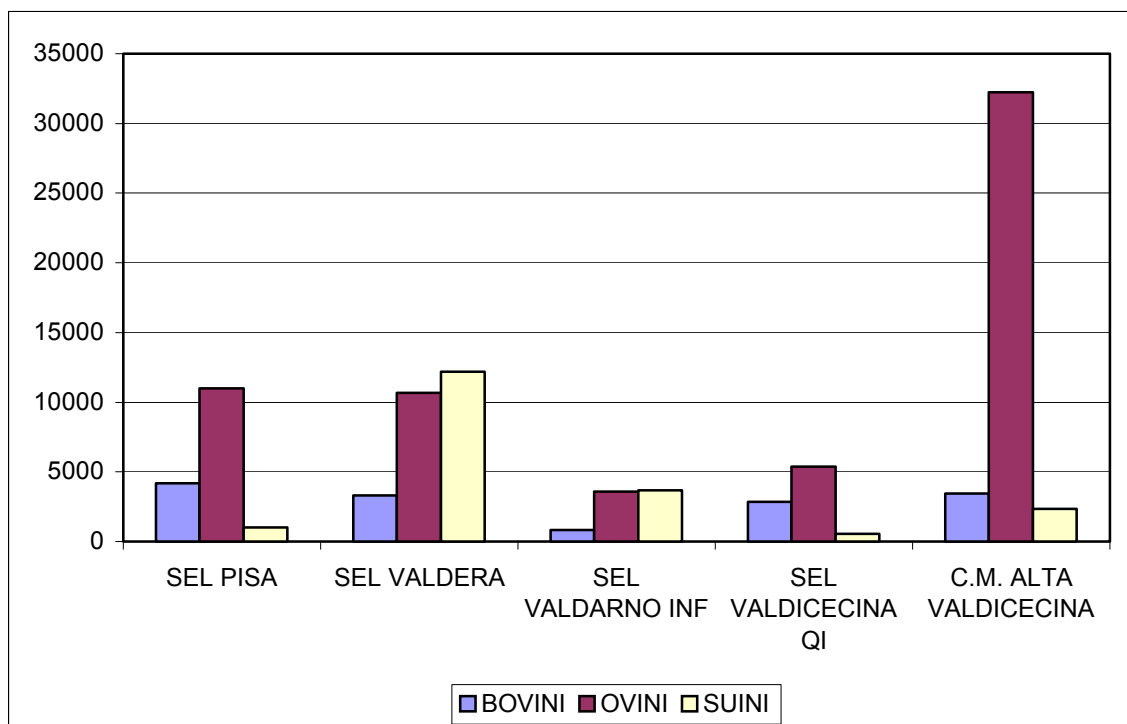


Fonte: Artea Firenze

Infine tra le colture industriali è da evidenziare quella del girasole che ha luogo principalmente nel Sel Pisa

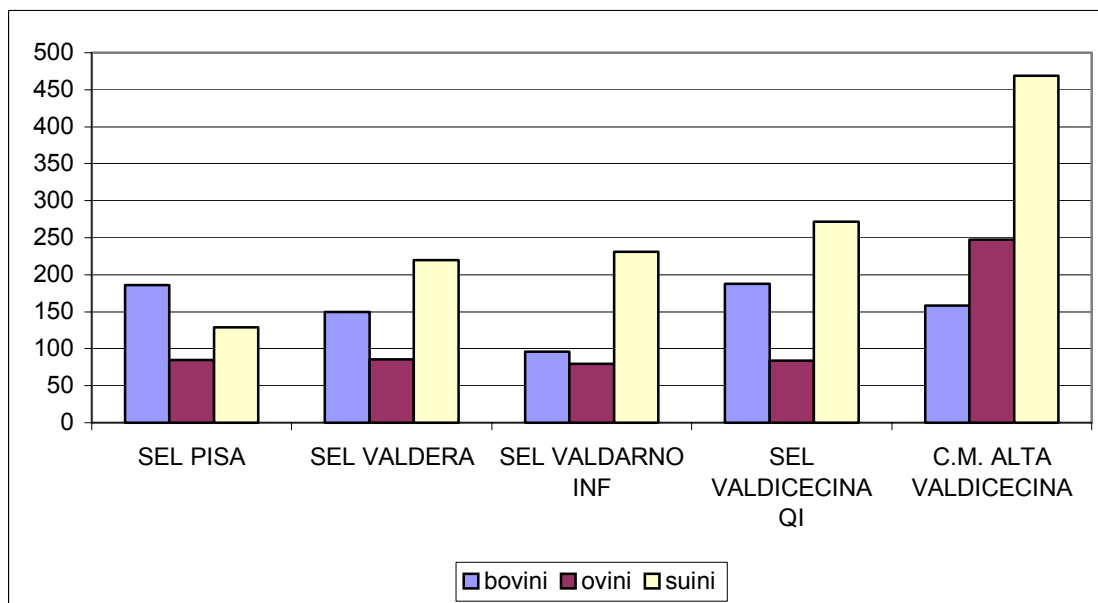
III.3 Le produzioni zootecniche

Figura 34: numero di capi allevati nella Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007



Fonte: Artea Firenze

Figura 35: numero di allevamenti presenti sul territorio della Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007



Fonte: Artea Firenze

Come mostrano le figure 34 e 35 gli allevamenti sono distribuiti sul territorio provinciale in maniera piuttosto uniforme.

Facendo il rapporto tra il numero di capi allevati e il numero di allevamenti si nota che soprattutto per quanto riguarda ovini e bovini gli allevamenti hanno dimensioni importanti poiché in questo settore le tecnologie sono strettamente legate alla scala di produzione.

La zootecnia pisana produce soprattutto carne e suini, latte caprino e bovini.

Gli allevamenti di suini sono strutture integrate in filiera, con canali di commercializzazione consolidati e gestiti in maniera intensiva.

Il latte ovino viene quasi tutto venduto fuori provincia

La produzione di bovini da carne è particolarmente debole poiché gli allevamenti sono soggetti a una rigida normativa sanitaria che alzano notevolmente i costi di gestione. L'unico fattore positivo è l'attenzione dei consumatori verso i prodotti attestanti la provenienza di origine. Molti allevamenti inoltre sfruttano la normativa europea sulla rintracciabilità per essere competitivi. In aggiunta la presenza di allevamenti di carni chianine rappresenta l'opportunità di presentare ai consumatori un prodotto con evidenti segni di distinzione.

IV. METODI INNOVATIVI DELL'AGRICOLTURA IN PROVINCIA DI PISA

In riferimento al concetto di sviluppo rurale introdotto dall'Unione Europea l'agricoltura non serve "solo" a produrre cibo e a riprodurre animali. Bensì a valorizzare le risorse locali (beni, conoscenze, cultura, simboli- approccio sostenibile) e a integrare le diverse attività svolte (approccio integrato) nel rispetto dell'ambiente, contribuendo a migliorare la qualità della vita di ogni singolo individuo.

Tale nozione si concretizza a livello europeo nel principio di multifunzionalità dell'agricoltura (sancito, in Italia, dal D. Lgs 228/2001), descritto come la capacità del settore primario di dare origine a produzioni congiunte (beni fisici, servizi, esternalità ambientali) costituendo un elemento di valore strategico per lo sviluppo del settore ed un'importante opportunità economica per le imprese agricole

Molte sono le iniziative che si sono sviluppate nel rispetto del principio di multifunzionalità, in questo lavoro ci limiteremo a considerare quelle più significativamente presenti sul territorio della Provincia di Pisa.

IV.1 L'agricoltura biologica

Esistono molte definizioni di agricoltura biologica, l'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) la definisce come :

“l'insieme dei sistemi agricoli che promuovono la produzione di alimenti e fibre in modo sano socialmente, economicamente e dal punto di vista ambientale. Questi sistemi hanno come base della capacità produttiva la fertilità intrinseca del suolo e, nel rispetto della natura delle piante degli animali e del paesaggio ottimizzando tutti questi fattori indipendenti. L'agricoltura biologica riduce drasticamente l'impiego di inputs esterni attraverso l'esclusione di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi. Al contrario usa la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie.”

Il concetto di biologico può essere applicato sia al settore food (coltivazioni e allevamenti) sia al settore no food (settore agrituristico, tessile, detergenti, cosmesi,...). In questo elaborato ci occuperemo solo del settore food.

L'agricoltura biologica è definita dal punto di vista legislativo a livello comunitario con il Regolamento CEE 2092/91 (agricoltura) e il Regolamento CE 1804/99 (produzioni animali); a livello nazionale con il D.M. 220/95; a livello regionale ciascuna regione possiede una normativa propria, la Toscana disciplina l'agricoltura biologica con:

- L.R. 32/93
- L.R. 31/94 ABROGATA e sostituita dalla L.R. 49/97
- Delibera C.R. 18 ottobre 1994, n.465
- Delibera C.R. 19 maggio 1997, n.545

La scelta di convertire un'azienda o parte della produzione aziendale ai principi dell'agricoltura biologica implica la necessità di affrontare un determinato percorso burocratico. Gli adempimenti legati a tale percorso possono essere suddivisi come segue:

- ◆ Procedure di ammissione al sistema di controllo
- ◆ Procedure di certificazione
- ◆ Mantenimento della qualifica di operatore controllato
- ◆ Organismi e autorità di controllo.

Esistono dei tempi di attesa per la qualifica di prodotto biologico o in conversione all'agricoltura biologica che variano a seconda della regione.

Per quanto riguarda l'agricoltura toscana:

	QUALIFICA DI CONVERSIONE	QUALIFICA DI BIOLOGICO
Superfici a seminativo	Dopo 12 mesi	Dopo 24 mesi
Superfici arboree	Dopo 12 mesi	Dopo 36 mesi

I prodotti biologici possono essere quindi denominati ed etichettati come:

- prodotto biologico al 95%

- prodotto biologico al 70% : per questi prodotti non è ammesso il riferimento al metodo biologico nella denominazione di vendita ma solo nell'elenco degli ingredienti, con chiaro riferimento a quelli di origine biologica, con in più la dicitura obbligatoria "x% degli ingredienti di origine agricola è stato ottenuto da agricoltura biologica"
- prodotto in conversione: prodotti costituiti da un solo ingrediente di origine agricola raccolto dopo un periodo di conversione di almeno dodici mesi.

I prodotti biologici, dopo una lenta fase di avvio, stanno acquisendo un proprio spazio nell'ambito della spesa alimentare delle aree economicamente più avanzate. Il consumatore mostra maggiore interesse nei confronti delle produzioni biologiche anche in risposta agli scandali alimentari succedutisi negli anni (BSE, pollo alla diossina, vino al metanolo). A favorire il fenomeno concorre inoltre una sempre maggiore sensibilità in tema di tutela ambientale e di difesa degli animali.

All'interno dell'Unione Europea il principale mercato di prodotti biologici è la Germania, dove i prodotti biologici hanno un tasso di incidenza sul totale della spesa alimentare nazionale del 2,5%.

L'agricoltura biologica si diffonde in Italia solo negli anni '80, con notevole ritardo rispetto agli altri paesi europei. Tuttavia si sviluppa rapidamente grazie all'adozione di opportuni riferimenti normativi e in risposta alla crescente sensibilizzazione dell'opinione pubblica in materia di qualità degli alimenti e di salvaguardia ambientale.

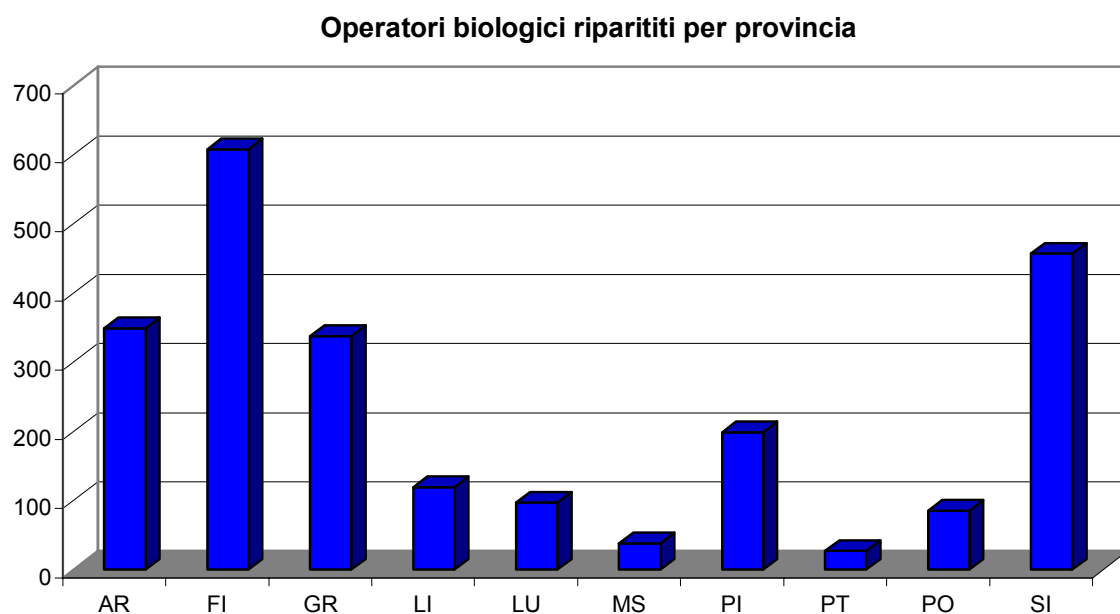
Attualmente l'Italia è il "paese più biologico" di tutta l'Unione Europea. Le imprese agricole biologiche italiane nel 2007 sono circa 49.790, su un totale comunitario di 128.556, e investono una superficie di 1.040.377 ettari, rispetto ai 3.722.336 ettari comunitari³; ciò significa che in Italia sono presenti rispettivamente il 39% delle imprese biologiche europee, coinvolgendo oltre un quarto (27,9%) della superficie coltivata a biologico dell'Unione Europea

³ Fonte: Coldiretti, sito internet, consultazione ottobre 2008

Sebbene in principio siano stati esclusivamente i piccoli negozi specializzati ad offrire prodotti biologici, oggi tali prodotti si trovano anche nei supermercati.

La superficie coltivata a biologico in Toscana è pari a 68.180 ettari, di cui 36.270 biologici e 31.900 in conversione. Firenze è la Provincia a più alta presenza di biologico: 17.000 ettari e 530 operatori, seguono da Siena, Arezzo e Grosseto (fig. 36).

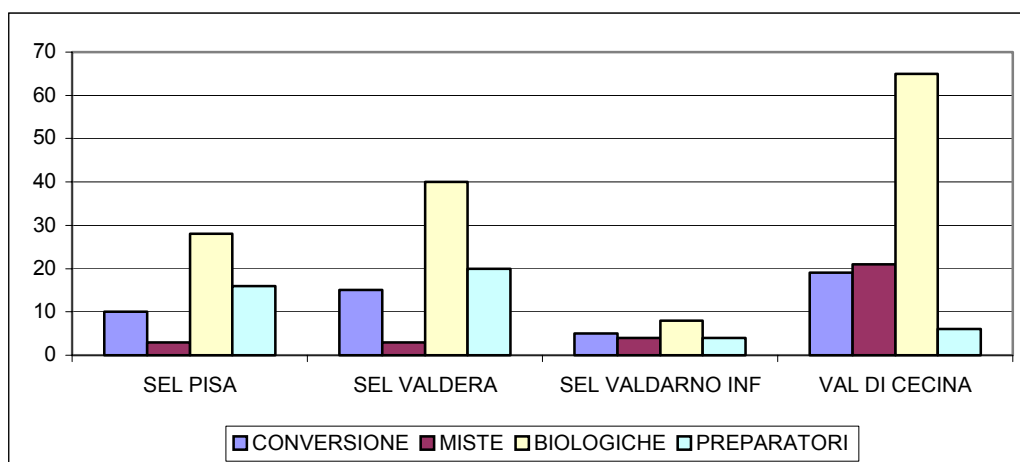
Figura 36 Ripartizione degli operatori biologici tra le province toscane al 31/12/01.



Fonte: Assobio Toscana

Secondo recenti stime condotte da Associo, a livello regionale, i principali settori produttivi biologici sono il foraggero e il cerealicolo seguiti dai settori olivicolo e viticolo. Scarso rilievo presentano le superfici destinate ai rimanenti indirizzi produttivi.

Fig. 37: ripartizione della superfici toscane ad agricoltura biologica tra le colture al 31/12/2001



Fonte: Assobio Toscana

Secondo un recente lavoro presentato da Arsia⁴, sul territorio della Provincia di Pisa esistono 55 aziende di conversione, 32 miste, 159 biologiche e 51 preparatori (cioè negozi specializzati nella vendita di prodotti biologici).

Il 65% delle aziende biologiche della Provincia di Pisa si trova in Val di Cecina, in particolare nel Comune di Volterra. Anche le aziende in conversione sono molto importanti in questo SEL.

Altro dato importante è l'alta percentuale di preparatori⁵ presenti in Valdera, circa il 20% sul totale della Provincia (fig. 37).

IV.2 Il turismo rurale

IV.2.a L'enoturismo

Il vino è un bene di consumo strettamente connesso ad esigenze culturali.

Negli ultimi anni ne è diminuita la produzione ma ne è aumentato il valore. Il vino è infatti riuscito ad incamerare meglio di altri prodotti molti valori simbolici legati a: forte radicamento culturale, prodotto tipico e di provenienza specifica,

⁴ tratto da Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione novembre 2008

⁵ per preparatori si intendono negozi specializzati nella vendita di prodotti biologici.

marchio italiano, elevati standard qualitativi, basso impatto ambientale, mantenimento del paesaggio e salvaguardia delle tradizioni, prodotto salutare se usato bene, soggetto a rigore nei controlli (anche a seguito di vecchie frodi alimentari fortemente impresse nell'opinione pubblica). Sono tutti elementi che hanno permesso di incrementare il valore di mercato di un prodotto di qualità e di far aumentare i ricavi anche in presenza di un costante calo dei consumi.

Il vino è quindi un'opportunità concreta che per essere colta necessita di un approccio basato su logiche di investimenti e sviluppo, da non interpretare come un mero fattore di marketing competitivo.

A fronte di questa importanza economica legata al vino ci si è resi conto delle grandi potenzialità dell'enoturismo per lo sviluppo del territorio, e soprattutto le azioni promozionali messe in campo per intercettare arrivi e presenze.

In Italia sono oltre 100 le strade del vino, circa 2 milioni le persone coinvolte a vario titolo nell'attività.

Si stima intorno ai 170 euro la spesa media giornaliera dell'enoturista e circa 20000 i turisti

Questi sono curiosi, hanno un livello medio di conoscenza della materia, di un'età compresa tra 30-50 anni, appartenente a una classe di reddito medio alta, quasi sempre viaggia in coppia.

Circa l'11% dei turisti enogastronomici è di provenienza remota (oltre 300 km) soprattutto nella provincia pisana si hanno tedeschi, olandesi e francesi.

Sono attratti dall'offerta enogastronomica il 51% dei turisti; da altri fattori il 49%. L'enoturismo è una forma di turismo legata al vino: ai luoghi dove si produce, dove si vende e dove si espone. Un esempio di enoturismo è senza dubbio la strada del vino.

Secondo la definizione presente sul sito della Regione Toscana: le "Strade del Vino" costituiscono uno strumento di promozione dello sviluppo rurale e del suo territorio e intendono favorire e promuovere l'Eno-Turismo, quale movimento inteso a valorizzare la produzione vitivinicola nell'ambito di un contesto culturale, ambientale, storico e sociale”

Le strade del vino, presenti su tutto il territorio nazionale, sono itinerari all'interno di aree ad alta concentrazione di vigneti e cantine di aziende agricole rispondenti a precisi standard qualitativi. Lungo questi percorsi si ha la possibilità di visitare vigneti, cantine, assaggiare piatti tipici e partecipare ad eventi culturali.

Prima fra le altre regioni d'Italia, la Toscana ha da anni avviato la promozione e la realizzazione di questi percorsi. Essa è infatti una regione che possiede oltre ad un ampio patrimonio artistico e paesaggistico anche un'importante cultura enogastronomica.

Fig. 38: le Strade del vino presenti in Toscana.



Questa la descrizione presente sul sito della Strada del Vino delle Colline Pisane:

“Nelle immediate vicinanze di Pisa, in un territorio agreste e molto variegato, si snoda il percorso della Strada del Vino delle Colline Pisane. E' un itinerario facilmente accessibile, percorribile anche con mezzi ecologici alternativi all'auto. Da dolci pianure si passa a colline ricche di boschi secolari, di castagneti e di vegetazione tipicamente toscana che, con il variare delle stagioni, caratterizzano il panorama di effetti suggestivi. Il percorso è costellato da una serie di piccole cittadine e da minuscoli borghi, di antica e antichissima origine, nei quali, oltre a vestigia del passato, è ancora possibile apprezzare il ritmo quieto della vita contadina e dove, rapiti da splendide vedute, possiamo lasciarci tentare da un mare di specialità enogastronomiche tipiche. La Strada del Vino delle Colline Pisane è davvero un percorso ideale, dove la pratica dello sport a contatto con la natura, con percorsi a piedi, in mountain bike o a cavallo, potrà unirsi con la degustazione di vini e delizie gastronomiche oltreché alla visita di monumenti storici. E' un itinerario piacevole, con un clima mite anche d'inverno, nel quale il visitatore potrà scegliere la possibilità di soggiorno presso le molte aziende agrituristiche disseminate un po' ovunque.”⁶

⁶ tratto dal sito internet www.stradadelvino.dellecollinepisane.it, consultazione ottobre 2008

Fig. 39: la Strada del Vino delle Colline Pisane



L'itinerario della Strada del Vino delle Colline Pisane (fig. 39), percorribile in ogni stagione, collega i comuni di: Fauglia, Lorenzana, Crespina, Lari, Cascina Terme, Chianni, Terricciola, Capannoli, Peccioli, Palaia, Montopoli Val d'Arno, San Miniato. Il percorso è indicato da un' apposita cartellonistica.

I vini caratterizzanti la Strada sono: il Chianti DOCG, il Colli dell'Etruria Centrale, il Vin Santo del Chianti, il San Torpè e l'IGT Toscano. La sede legale della Strada è presso la Provincia di Pisa e il punto informativo è in corso di organizzazione.

IV.2.b L'agriturismo

In riferimento al numero di agriturismi presenti sul territorio la Toscana è seconda solo al Trentino Alto Adige. La crescita delle strutture ricettive agrituristiche è più forte soprattutto a Prato, Pisa, Grosseto e Arezzo.

Tale fenomeno predilige la colline pisane.

Solitamente l'agriturismo è strettamente connesso con altri tipi di turismo, nella Provincia di Pisa esso è legato al turismo culturale e d'arte: la maggior parte dei turisti che scelgono di trascorrere le loro vacanze in agriturismo sono attratti dall'arte e dalla cultura presente nelle zone limitrofe.

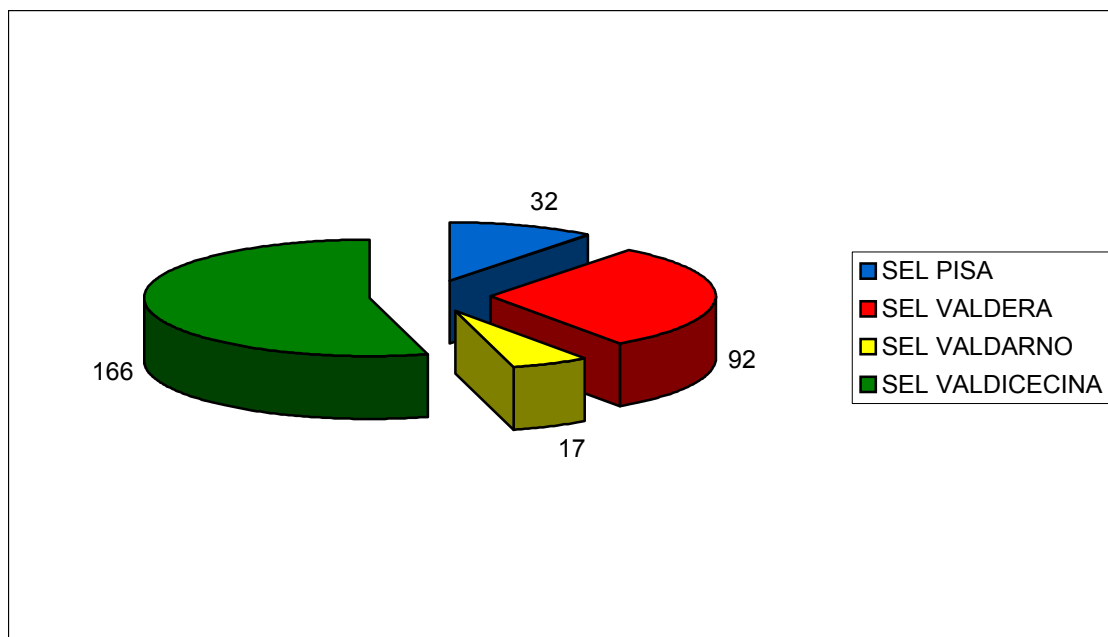
Gli ospiti principali degli agriturismi pisani sono turisti stranieri, prevalentemente tedeschi, olandesi e francesi, che trascorrono nella struttura 1 o 2 settimane per visitare le città d'arte della Provincia. Per questo motivo molti agricoltori non trovano conveniente offrire servizi sussidiari come ristorante, piscina o intrattenimento.

Tali servizi sono invece più ricercati dai turisti di breve distanza che vi trascorrono in agriturismo un week end alla ricerca di relax e confronto con culture e situazioni diversa da quelle della sua vita quotidiana.

I principali agriturismi pisani sono nati in risposta alle politiche di set a side volontario: per occupare le risorse aziendali in una fase di scarso impiego nei processi produttivi tradizionali.

E' difficile un censimento degli agriturismi della Provincia poiché molti agriturismi non sono neanche riconosciuti o molto spesso si ricorre ad altre forme giuridiche. Un censimento degli agriturismi autorizzati (fig. 40) è disponibile sul sito agriturismi.com che conta nell'intera Provincia di Pisa 307 aziende agrituristiche, di queste la maggior parte sono collocate in Valdicecina

Fig. 40: numero di agriturismi autorizzati presenti nella Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007



Fonte: agriturismo.com

IV.3 I prodotti e le certificazioni di qualità

La certificazione di qualità è un riconoscimento da parte di organismi terzi, che un certo prodotto è conforme ad una predeterminata disciplina di produzione e a determinati standard qualitativi.

Per anni le certificazioni di qualità hanno riguardato esclusivamente i vini (la DOC risale al 1963) ed erano riconosciute solo a livello nazionale.

Con la nascita dell'unione europea la validità delle certificazioni dei prodotti vitivinicoli si è estesa a livello comunitario, e con il Regolamento CEE 2081/92 sono nate anche quelle per i prodotti agro-alimentari.

L'obiettivo principale del Regolamento CEE 2081/92 è stato quello di tutelare le produzioni tradizionali legate al territorio riservando loro l'uso esclusivo della denominazione nonché di un marchio attestante la loro origine evitando la concorrenza di prodotti commercializzati utilizzando lo stesso nome.

Nello specifico la Comunità Europea si propone di:

- favorire la diversificazione della produzione agricola per conseguire un migliore equilibrio tra offerta e domanda sul mercato
- garantire condizioni di concorrenza uguali tra i produttori dei prodotti che beneficiano di siffatte diciture
- promuovere i prodotti di qualità aventi determinate caratteristiche per garantire il miglioramento dei redditi degli agricoltori e favorire la permanenza della popolazione rurale, specie nelle zone disagiate;
- seguire le esigenze dei consumatori che tendono a privilegiare, nella loro alimentazione, la qualità anziché la quantità che comporta una domanda sempre più consistente di prodotti agricoli o di prodotti alimentari aventi un'origine geografica determinata;
- data la diversità dei prodotti immessi sul mercato e il numero elevato di informazioni fornite al riguardo il consumatore deve disporre, per operare una scelta ottimale, di informazioni chiare e sintetiche che forniscano esattamente l'origine del prodotto

Per quanto riguarda le aspettative del consumatore, le certificazioni di qualità sono volte a garantire maggiore sicurezza e di maggiori qualità organolettiche: i prodotti certificati sono soggetti a maggiori controlli sia da parte delle autorità che da parte dei consorzi di tutela; inoltre il “forte legame col territorio” si sottolinea che quel prodotto ha trovato in quella particolare zona le caratteristiche climatiche e culturali ideali per svilupparsi. I prodotti a marchio STG sono definiti dal D. Lgs. 173/98: “prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e/o stagionatura risultano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a i 25 anni”. Essi sono soggetti ad un disciplinare.

La denominazione STG valorizza le risorse endogene e costituisce quindi un legame tra cultura locale ed economia su cui gli imprenditori, agricoli e non, possono costituire azioni di sviluppo rurale.

L’Arsia ha predisposto un elenco regionale di prodotti tradizionali, quelli censiti in Toscana sono 410, suddivisi in 8 categorie:

1. carni
2. bevande analcoliche, distillati e liquori
3. formaggi
4. prodotti vegetali allo stato fresco o trasformato
5. paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
6. oli
7. prodotti apistici
8. preparazioni di pesci

I più importanti prodotti STG della Provincia di Pisa sono descritte nell'appendice numero 1.

Oltre al marchio STG la Comunità europea ha introdotto altri due marchi collettivi pubblici: la Denominazione di Origine Protetta (DOP) e l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) . Entrambe sono disciplinate dal Reg. CE 510/06.

I riconoscimenti sono applicabili a tutti i prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana fatta eccezione per i prodotti vitinvinicoli, le bevande spiritose (si applica invece all'aceto di vino e alla birra) e le acque minerali e di sorgente.

Non possono essere altresì registrate le “denominazioni divenute generiche” ovvero quei nomi di prodotti agricoli o alimentari che, inizialmente collegati col nome del luogo, sono divenuti, nel linguaggio corrente, il nome comune utilizzato per un prodotto indipendentemente dalla zona di produzione.

In quanto marchi collettivi però, le DOP e le IGP hanno la caratteristica di non avere un solo titolare. Titolare del marchio è infatti un gruppo di produttori organizzato in forma associativa che, codificando le proprie regole produttive, si autoregola e si sottopone a dei controlli da parte di organismi indipendenti.

I riconoscimenti DOP e IGP sono una protezione dell'Unione Europea dalle usurpazioni del nome finalizzate a sfruttare il gradimento o la rinomanza di cui il prodotto gode presso il consumatore. Inoltre i marchi sono utili per il consumatore poiché identificano una produzione, la cui origine e il cui metodo produttivo sono certi (perché sottoposti a controllo da un organismo esterno) .

I prodotti che hanno ottenuto una DOP o una IGP devono essere conformi ad un disciplinare di produzione nel quale sono codificate tutte le regole produttive.

Secondo l'art 2, comma 1 del suddetto regolamento si intende per DOP “ il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali di un Paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale Paese
- la cui qualità e le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani
- la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga in un'area geografica delimitata”



*Fig. 41:
marchio
DOP*

La definizione richiede quindi uno stretto legame “essenzialmente ed esclusivamente con l'area di origine”: tutte le fasi del processo produttivo devono essere realizzate in un'area geografica delimitata dalla quale dipendono le caratteristiche qualitative intrinseche del prodotto stesso. Si ritiene infatti che un prodotto, ottenuto in un ambiente geografico ben preciso, abbia caratteristiche diverse da un prodotto appartenente alla stessa categoria ma ottenuto in un'altra area geografica.



*Fig. 42:
marchio IGP*

Secondo l'art 2, comma 2 del Reg. CE 510/06 si definisce IGP “il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali di un Paese che serve a

designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale Paese
- di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvenga in un'area geografica delimitata”

questo riconoscimento è assegnato ai prodotti agricoli ed alimentari in cui almeno una delle fasi del processo produttivo dalla quale dipende una caratteristica qualitativa del prodotto stesso.

Questi i prodotti DOP e IGP della Provincia di Pisa:

- I Salami Italiani alla Cacciatora DOP



*Fig. 43:
logo Salami
Italiani alla
Cacciatora
DOP*

L'origine di questo prodotto è connessa ai barbari i quali, durante le loro migrazioni, avevano necessità di cibi non deperibili. In seguito i cacciatori dell'Italia centrale

solevano portare questo tipo di salame durante le battute di caccia poiché piccolo e quindi facile da trasportare nelle sacche durante la caccia; da qui il nome.

I salami Italiani alla Cacciatore sono prodotti con suini nati ed allevati in Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo Lazio e Molise. Anche la lavorazione avviene nelle stesse zone di nascita e di allevamento. I capi utilizzati sono gli stessi dei prosciutti DOP di Parma e San Daniele.

Il Consorzio Cacciatore si occupa di vigilare sul mercato per evitare che il salame italiano alla cacciatore sia vittima di possibili frodi e si impegna a valorizzarlo. Il Consorzio, costituito da circa 30 Aziende di piccole e grandi dimensioni, ha iniziato la commercializzazione nel maggio 2004. Ogni anno vengono venduti in media oltre 3 milioni e mezzo di Kg di prodotto.

- Il Prosciutto Toscano DOP



*Fig. 44: logo
Prosciutto
Toscano DOP*

La produzione del prosciutto ha in Toscana una l'identità caratteristica ed unica .

Nel 1990 è stato costituito il Consorzio del Prosciutto Toscano, che nel 1996 ha ottenuto

la Denominazione di Origine Protetta (DOP.) ed i consorziati hanno dato inizio alla produzione tutelata dal settembre 1997.

Il Prosciutto Toscano DOP è ottenuto da suini provenienti da Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio e Toscana ma la lavorazione avviene solamente in Toscana.

Questo deve la sua particolarità all'impiego, durante la salagione, di essenze e aromi naturali tipici toscani, quali aglio, rosmarino, ginepro e mirto che gli conferiscono un sapore deciso ed aromatico; la stagionatura avviene in stanze aerate in maniera naturale per un periodo non inferiore ai 12 mesi, al termine della quale il produttore appone sui prosciutti conformi un contrassegno a fuoco.

- L' Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

L'olio rappresenta un prodotto fondamentale della cucina toscana, alcuni

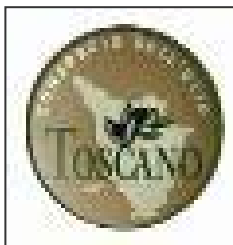


Fig. 45: logo Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

ritrovamenti fanno pensare che esso fosse conosciuto già in epoca etrusca.

Esso viene prodotto nell'intero territorio della regione Toscana; con

varie menzioni geografiche aggiuntive: "Toscano di Seggiano" comprende alcuni comuni in provincia di Grosseto, " Toscano di Colline Lucchesi" comprende alcuni comuni nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Lucca, "Toscano delle Colline della Lunigiana" comprende alcuni comuni nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Massa Carrara, "Toscano delle Colline di Arezzo" comprende alcuni comuni nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Arezzo, "Toscano delle Colline Senesi" comprende comuni nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Siena, "Toscano delle Colline di Firenze" comprende alcuni comuni nell'ambito del territorio amministrativo delle province di Firenze e Prato,"Toscano di Montalbano" comprende alcuni comuni nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Pistoia e Firenze, "Toscano dei Monti Pisani" comprende alcuni comuni nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Pisa. In particolare comprende i terreni olivati compresi nei comuni di Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano e Vecchiano.

Il Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP è l'organismo produttore.

- Il Pecorino Toscano DOP



Fig. 46: logo Pecorino Toscano DOP

Il Pecorino Toscano era conosciuto anche ai tempi dei Romani.

Esso è ottenuto da latte ovino intero in due varietà: fresco e stagionato. Il tipo fresco ha una crosta di colore da giallo a giallo paglierino, una pasta bianca, leggermente paglierina, una consistenza tenera al tatto ed ha un sapore "dolce". Il prodotto stagionato ha una crosta di colore dal giallo al giallo carico, ma a seconda dei trattamenti subiti (pomodoro, cenere, olio), può anche presentarsi nera o rossastra, la pasta è di colore giallo paglierino, il sapore è più intenso.

La zona d'origine del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio Pecorino Toscano DOP comprende l'intero territorio della regione Toscana ed alcuni Comuni limitrofi delle regioni Lazio e Umbria

La zona d'origine del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio Pecorino Toscano DOP comprende l'intero territorio della regione Toscana ed alcuni Comuni limitrofi delle regioni Lazio e Umbria

- Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP



Fig. 47: logo Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Questa denominazione può essere utilizzata per le carni provenienti da bovini, maschi e femmine, di razza

Chianina, Marchigiana e Romagnola di età compresa fra i 12 ed i 24 mesi.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino centrale è molto sensibile alle proprietà dei pascoli in cui è allevato poiché queste influiscono sulle caratteristiche della carne dell'animale, in termini di massa muscolare e di parti fibrose e grasse, al punto che la carne ottenuta non presenta fenomeni di rapido oscuramento delle superfici esposte.

Esso viene allevato in tutte le province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro Italia. In particolare: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

Per assicurare ulteriormente il consumatore il disciplinare del consorzio prevede che ogni confezione o taglio di carne venduta nelle macellerie convenzionate venga corredata da una etichetta che riporta le informazioni relative all'animale dal quale provengono le carni stesse. Nell'etichetta oltre ai dati delle carni, viene esposto il numero del "documento di controllo delle carni" che è stato compilato al momento della macellazione dall'ispettore autorizzato. Tramite tale numero l'acquirente può risalire a tutte le informazioni relative alle carni che ha acquistato.

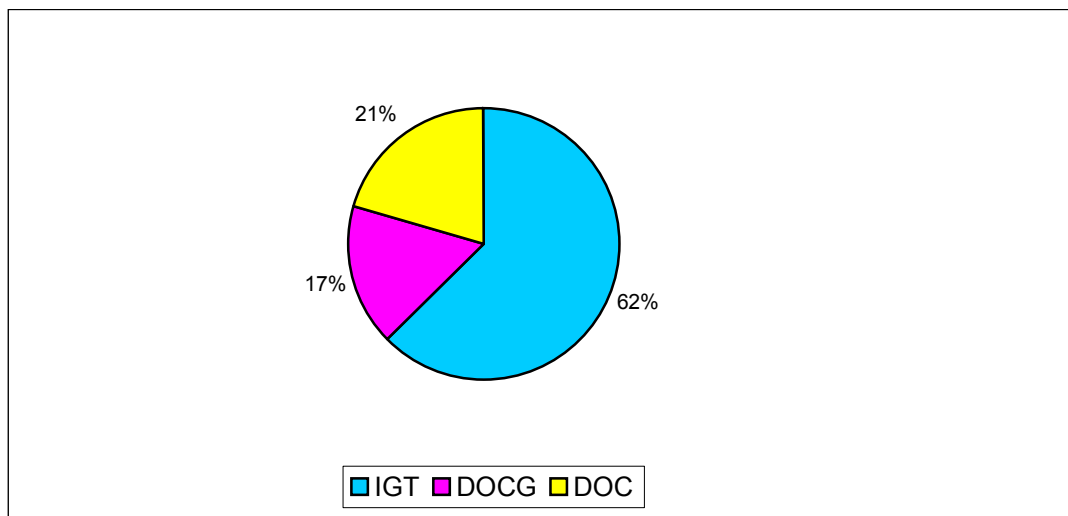
Il DPR 930/63 definisce la DOC come marchio che viene attribuito ai vini prodotti in zone delimitate, di solito di piccole e medie dimensioni, con indicazione del loro nome geografico. Analogamente a quanto avviene per la DOP.

Le DOC di particolare pregio e rinomanza possono aspirare, dopo almeno cinque anni, al riconoscimento della DOCG, che costituisce quindi il livello più elevato delle produzioni vitivinicole.

Il marchio IGT è un primo stadio di certificazione. Esso indica il nome geografico di una zona di produzione, utilizzato per designare il prodotto che ne deriva.

E' un riconoscimento di qualità attribuita ai vini da tavola caratterizzati da aree di produzione determinate, generalmente ampie, ma con caratteristiche di uniformità ambientale, in modo da conferire caratteristiche omogenee al vino. L'IGT è contraddistinta da un disciplinare di produzione meno restrittivo rispetto alle denominazioni.

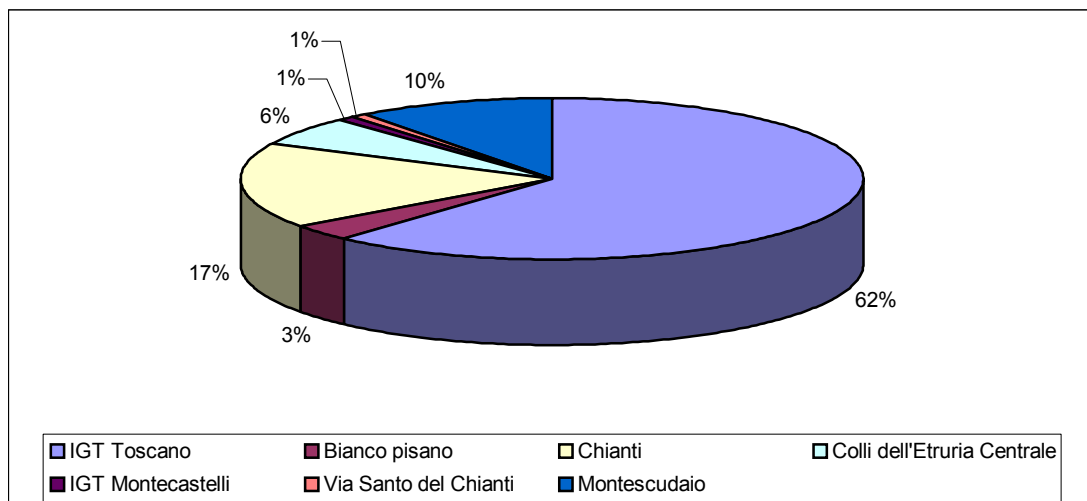
Fig 48: denominazioni presenti nella Provincia di Pisa, in percentuale sul totale.



Fonte: Artea Firenze

Analizzando i dati ARTEA , riprodotti nella figura 48, è possibile osservare come il 62% delle superfici vitate della Provincia di Pisa dia origine a vini IGT, il 21% a vini DOC, il restante 17% a vini DOCG.

Fig. 49: ettari di superficie vitata soggetti a denominazione della Provincia di Pisa, in percentuale sul totale, anno 2007



Fonte: Artea Firenze

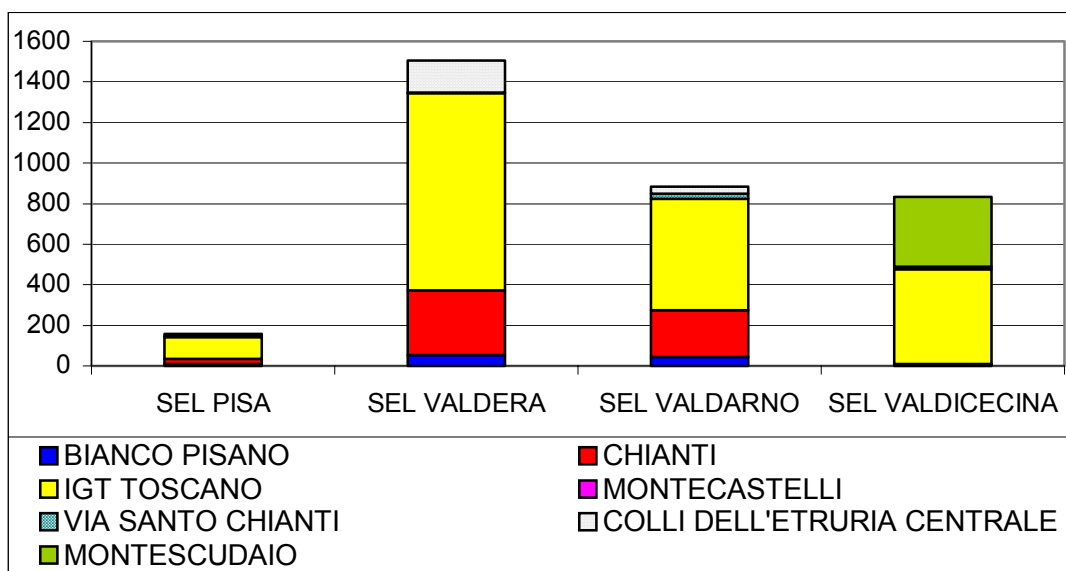
Come si evince dall'analisi della figura 49 il 62% della superficie vitata della Provincia di Pisa da origine al vino IGT Toscano (Decreto Dirigenziale 9.10.1995)

Di pregio, per l'economia locale, il 17% della superficie vitata da cui si ottiene Chianti DOCG : uno dei più noti e apprezzati vini rossi d'Italia, prodotto in zone ben delimitate delle Province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, con principalmente uve di Sangiovese a cui possono essere aggiunte quelle di Canaiolo Nero, Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti e altri vitigni a bacca rossa raccomandati o autorizzati nelle unità amministrative della zona di produzione.

Segue il Montescudaio DOC, il Colli dell'Etruria Centrale DOC, l'IGT Montecastelli e il Vin Santo del Chianti.

In piccole quantità, talmente irrisorie che non sono visualizzabili nel grafico, sono coltivati vitigni da cui si ottengono vini DOC come il Bolgheri, il Val di Cornia ed il Bianco dell'Empolese.

Fig. 50: Ettari di superficie vitata soggetti a denominazione nella Provincia di Pisa, per SEL, anno 2007.



Fonte: Artea Firenze

La Valdera è il SEL con maggior superficie vitata, seguono Valdarno, Valdicecina e Pisa (fig. 50).

Il SEL Valdera è molto importante nella realtà vitivinicola pisana perché oltre ad essere il SEL con maggiore superficie vitata, in esso è presente più della metà della superficie vitata presente sul territorio provinciale da cui si ottiene Chianti DOCG. Strettamente connesso al Chianti DOCG è il Colli dell'Etruria Centrale, anch'esso è in prevalenza Sangiovese, Canaiolo a cui possono essere aggiunti Cabernet Franc Cabernet Sauvignon o Pinot. Sotto la denominazione Colli dell'Etruria Centrale DOC sono riuniti più vini: il rosso, il rosato, il bianco, il novello e il vin santo (invecchiato in caratelli da 3 a 4 anni).

Inoltre in questo SEL si ha la più alta percentuale di vitigni da cui si ottiene il Toscano IGT.

Importante è anche il SEL Valdarno dove, anche se in quantità minore, sono presenti le viti da cui si ottengono gli stessi vini del SEL Valdera, oltre ai vitigni con cui si produce, nella Provincia di Pisa, la maggior quantità di Vin Santo del Chianti DOC.

V. LE TESTIMONIANZE

Oltre ai dati prettamente statistici ci sono aspetti socio culturali che a mio avviso possono emergere solo dal contatto diretto con l'agricoltore.

Tali dati non hanno valore di campionamento ma possono completare la visione sulla realtà agricola della Provincia di Pisa.

In particolare ho analizzato l'azienda biodinamica Casanova che rappresenta una nuova frontiera dell'agricoltura biologica e la Cooperativa Pieve di Santa Luce che rappresenta un punto di vista privilegiato in quanto struttura che fornisce beni e servizi agli agricoltori locali e quindi portavoce delle esigenze di particolare porzione degli agricoltori della Provincia di Pisa.

V.1 L'Azienda Agricola Casanova

L'azienda sorge in località Casanova, un antico borgo a pochi chilometri da Terricciola.

L'azienda è una società semplice costituita nel 1990 da immigrati veneti.

Essa a conduzione familiare: vi lavorano moglie, marito, suocera e nuora. *“persone semplici e schiette, che abbiano fatto questa scelta di vita: siamo cristiani ma oltre alle preghiere pensiamo al futuro.”* Solo il marito aveva già fatto in precedenza il contadino, le donne avevano altri lavori: la suocera, per esempio, era infermiera professionale. Solitamente l'uomo si occupa delle bestie, le donne pensano principalmente alla raccolta, lavorazione e vendita dei prodotti.

L'azienda ha un'estensione di circa 35 ettari dove *“trovano riparo circa 160 pecore, 7 mucche, una decina di capre, polli e galline”* e si coltivano prevalentemente olivi, viti e mele. Da tutto ciò si ricavano una decina di tipi diversi di pecorino, ricotta sia di mucca sia di pecora, vari tipi di formaggi di mucca, succhi di frutta, uova e latte fresco.

Naturalmente tutto è prodotto nel rispetto della natura in quanto *“patrimonio dell'umanità”*, secondo i principi Staineriani

Ma chi è Stainer e che cos'è la biodinamica?

“E’ un modo di vivere, e lavorare la terra”. Il suo scopo è di aiutare la natura per ottenere una terra sempre più fertile, della quale possano beneficiare anche le generazioni future, e alimenti vivi di qualità piena che diano salute all’uomo.

L’agricoltura biodinamica nasce nel 1924 a Koberwitz in Germania da un ciclo di otto conferenze intitolate “Impulsi scientifico- spirituali per lo sviluppo dell’agricoltura” in cui Steiner illustra i processi, le pratiche e i preparati fondamentali per l’agricoltore biodinamico, grazie ai quali è possibile eliminare i problemi connessi all’agricoltura chimica.

E’ quindi fondamentale che l’agricoltore conosca e impari a convivere con le forze che regolano la Natura senza utilizzare elementi chimici.

L’agricoltura biodinamica a differenza di quella tradizionale è una metodologia agricola fondata su solide conoscenze scientifiche, anziché su accidentali constatazioni tecnologiche. Essa ha elaborato perciò procedimenti produttivi del tutto innovativi rispetto a qualsiasi altra pratica agricola, i cui risultati dimostrano la infondatezza di taluni assiomi della tecnica agricola convenzionale. Infatti conoscenze tecnologiche che di volta in volta apparivano efficaci si sono dimostrate nel tempo imprecise o del tutto infondate.

Il grande apporto di concimi azotati e di pesticidi hanno determinato un danno ambientale dai costi non previsti e ancora difficilmente quantificabili. Lo stesso aumento progressivo delle rese quantitative delle produzioni ha determinato un crollo dei prezzi e dunque un impoverimento dei produttori, in luogo dell’iniziale emancipazione dalla miseria. Le leggi che governano i processi naturali, come quelli economici e sociali, necessitano di essere conosciuti ben al di là della prima immediata percezione tecnologica.

Le ricerche condotte nell’ambito della biodinamica consentono sia di liberare l’attuale produzione agricola da molti dei suoi limiti strutturali, sia di costituire un rimedio a molti dei problemi economici ad essa connessi

I principali strumenti della biodinamica sono quindi:

- le rotazioni agricole
- il calendario lunare
- le lavorazioni non distruttive del terreno

- il rispetto degli animali
- la concimazione di qualità ottenuta tramite preparati biodinamici.

L'idea è quella di non fornire un elemento prodotto industrialmente direttamente alla pianta, bensì di trarre gli elementi che le servono dall' humus del terreno.

La concimazione chimica consente di spingere i processi produttivi della pianta a limiti che da sola difficilmente raggiungerebbe; l'agricoltura biodinamica invece ritiene di dover lavorare con le forze che afferrano le sostanze e le organizzano, di dover quindi tenere conto maggiormente dei processi e dell'aspetto più finemente qualitativo delle sostanze.

Ciò è possibile grazie ai preparati biodinamici. Questi vengono prodotti a partire da sostanze naturali quali letame, corna bovine, quarzo, fiori di Tarassaco, Achillea, Camomilla, Valeriana, piante quali Ortica e parti di piante quali la corteccia di Quercia; nel rispetto dei cicli della natura. Infatti i preparati sono costituiti in gran parte da fiori che esistono solo in certi momenti dell'anno.

Esistono molteplici tipologie di preparati biodinamici. Il preparato 500, detto anche cornoletame, è il preparato biodinamico principale che stimola e armonizza i processi di formazione dell' humus nel suolo.

Gli elementi di partenza sono costituiti da letame freschissimo senza alcuna lettiera e da corna di vacca che abbia figliato almeno una volta.

Il giorno di San Michele (29 settembre) il letame freschissimo viene messo dentro le corna; queste vengono poi sotterrate in un luogo adatto. Intorno al periodo pasquale vengono dissotterrate. Il letame posto internamente alle corna è completamente trasformato in humus. La sua distribuzione sul terreno avviene dopo aver effettuato la fondamentale operazione di miscelazione e dinamizzazione con acqua tiepida di sorgente, pozzo o piovana. Tale operazione ha una durata di circa un'ora, deve *“essere svolta da una persona in armonia, che non prova rammarico verso le altre persone della comunità”* utilizzando contenitori *“in acciaio altro materiale ma mai in plastica”*.

Concretamente a Casanova si limita al massimo la tecnologia però si commerciano formaggi e quindi luce, telefono, automobile e qualche macchina agricola sono necessarie.

A dimostrazione di quanto si cerchi di limitare al massimo tutto ciò che non è naturale, recentemente il responsabile della fattoria è entrato in contatto con un gruppo Amish e ha comprato da loro delle macchine agricole per utilizzare al meglio gli animali

Tutto avviene nel rispetto dei cicli naturali, l'agricoltura è tutt'altro che intensiva e *“le mucche campano anche 20 anni e in tutti questi anni danno la stessa quantità di latte che una mucca industriale da in 4 anni, perché questa è la vita media di una mucca nelle aziende”*

I prodotti così ottenuti sono venduti ai mercati settimanali di Pontedera e Ponsacco, o ai gruppi di acquisto. *“In passato facevamo più mercati però adesso gran parte della produzione è acquistata dai gruppi; andavamo anche al mercato contadino di Pisa, ... ma con i gruppi non riusciamo ad avere prodotti a sufficienza per i mercati”*

“I succhi che produciamo un tempo venivano commercializzati anche in Germania ma l'azienda committente ha preferito produrli direttamente quindi a breve estirperemo 3 ettari di vigneto che tanto non ci serviranno più ,infatti si produrranno soltanto succhi di frutta in quantità sufficiente a rispondere alle esigenze dei mercati locali e dei gruppi”

l'azienda è inoltre certificata DEMETER. Esso è un organismo che garantisce che i prodotti alimentari contrassegnati o i loro ingredienti provengano da coltivazioni o allevamenti biodinamici. Il marchio è presente in tutti i continenti e controlla e certifica l'intera gamma dei prodotti biodinamici provenienti da tutto il mondo. Per certificarsi i produttori biodinamici devono seguire un iter particolare:

- Contatto via e- mail con la Demeter Italia
- Notifica
- Scrittura privata
- Visita ispettiva
- Analisi verbali da parte della Segreteria Tecnica
- Esame alla Commissione di Certificazione
- Decisione del Consiglio Direttivo

“grazie a questa organizzazione riusciamo ad essere informata sulle iniziative e le possibilità di vendita nei territori locali.”

Naturalmente per l’azienda agricola Casanova caratterizzata da un forte elemento spirituale e da una imprenditorialità quasi inesistente, non è possibile fare previsioni di tipo economico- aziendali per il futuro.

V.2 La Cooperativa Produttori Agricoli Pieve di Santa Luce

Questa cooperativa è stata costituita nel 1953 in conseguenza all’espropriazione delle terre di Giuli Rosselmini per opera dell’Ente Maremma, ente di sviluppo in Toscana e Lazio, oggi denominato ARSIA. *“Ecco perché molta gente ci chiama ancora Consorzio dell’Ente Maremma”*.

I soci sono circa 350, imprenditori agricoli di tutte le dimensioni: *“si va da quello che ha appena un fazzoletto di terra e che magari lavora anche part time in qualche fabbrica al contadino di professione, alle 6 o 7 aziende biologiche,l’importante è avere 25€ della tessera di socio! Essi appartengono tutti alle zone limitrofe: si va da Colle(salveti) a Rosignano e da Livorno a Casciana (Terme). Sono tutti uomini maturi, perché i giovani preferiscono andare a lavorare nelle fabbriche: si dura meno fatica, la mattina si dorme, non si patisce il freddo e si ha uno stipendio sicuro. Questo è un grosso problema perché mente le braccia giovani si possono sostituire con le macchine, lo spirito di innovazione tipico dei ragazzi non si rimpiazza con niente”*

L’ attività principale della cooperativa è quella di raccogliere i conferimenti dei soci e di rivenderli per loro conto.

I prodotti conferiti sono olive, grano e in piccola parte avena.

Dalle olive si ottiene l'olio extra vergine Terre di Luce che *“rispetta scrupolosamente il disciplinare della I.G.P. Toscano:*

- *le cultivar utilizzate sono Frantoio, Leccino e Moraiolo, raccolte in oliveti iscritti nell'apposito elenco*
- *le olive sono adeguatamente protette e curate dagli attacchi degli insetti mediante una lotta guidata, così da ridurre al minimo i trattamenti contro la mosca olearia*
- *la raccolta è effettuata tenendo presenti i tempi di maturazione e tempestivamente (entro 2-3 giorni) viene eseguita la molitura*
- *ogni partita viene dettagliatamente analizzata e assaggiata in modo da controllarne le caratteristiche*

Esso viene venduto soprattutto all'estero.

Per quanto riguarda il grano, questo viene in minima parte ridistribuito tra i soci (la cooperativa svolge infatti servizio di stoccaggio), in larga parte venduto a dei grossisti della zona che a loro volta lo ri-vendono ad importanti aziende leader del settore pasta. Un'altra parte del grano conferito viene mandata *“come rappresentante delle Colline Pisane”* ad un mulino in provincia di Arezzo dove viene macinato con altro grano proveniente dalla Maremma, dalla Val d'Orcia, dalle Crete Senesi e dalla Colline Livornesi per ottenere la pasta La Tosca. Essa è la prima pasta certificata a marchio Agriqualità dalla Regione Toscana (che appone sulla confezione il suo logotipo); inoltre, come indicato dalla farfalla bianca, la La Tosca è ottenuta con grano proveniente da agricoltura integrata (legge regione Toscana n. 25/1999).

L'avena raccolta viene invece lavorata per ottenerne mangimi per cavalli e maiali.

La cooperativa svolge una larga gamma di servizi tra cui: lo stoccaggio del grano, il frantoio e il noleggio di attrezzature con o senza personale addetto. *“La cooperativa mette a disposizione macchine agricole molto costose, alcune possono costare anche 200.000€, che un contadino normale non potrebbe permettersi. Non tanto perché non ha soldi per comprarle quanto perché i costi*

di manutenzione sono altissimi e inoltre perché comunque la singola macchina è sfruttata poco: infatti poiché non hanno ancora inventato una macchina che faccia tutto, un contadino dovrebbe comprare più macchine differenti per rispondere alle esigenze annuali della terra.”

A breve sarà inoltre aperto un punto vendita dove i non soci potranno acquistare prodotti alimentari e hobbistica.

In riferimento al clima percepito durante la visita l'agricoltura nella zona è in declino: *a fronte di un aumento di circa il 40% dei costi di produzione (legati principalmente al caro benzina e all'incremento dei costi dei fitofarmaci) il prezzo di vendita del grano è diminuito sensibilmente ciò ha fatto ha fatto scappare i giovani dalle colline e per i pochi produttori rimasti non siamo l'unica boccata di ossigeno”.*

A conclusione di queste testimonianze è interessante notare come soggetti apparentemente molto diversi abbiano elementi in comune. Entrambe infatti:

- sono espressione della multifunzionalità: l'Azienda Agricola Casanova produce prodotti biodinamici , la Cooperativa partecipa alla produzione di olio e pasta di qualità.
- attuano una politica di filiera corta: vendono direttamente i loro prodotti in azienda o ai mercati contadini.
- esportano o hanno esportato i loro prodotti all'estero
- praticano coltivazioni a scarso uso di sostanze chimiche: parte del grano conferito alla Cooperativa deriva da agricoltura integrata; l'Azienda Agricola Casanova rifiuta totalmente l'uso di concimi e pesticidi, affidandosi a metodi naturali.

VI CONCLUSIONI

Similmente a quanto si registra per l'intero territorio della Toscana, nella Provincia di Pisa le aree rurali sono un sostegno per la società sia in termini di benessere e di qualità della vita sia in termini di sviluppo economico provinciale. Esse infatti, grazie alle loro proposte innovative, richiamano molti turisti facendo accorrere operatori pubblici e privati: l'importanza per le produzioni di qualità e la crescente attenzione per le caratteristiche culturali e ambientali locali permettono a molti imprenditori agricoli di accrescere la loro offerta aziendale. L'economia agricola provinciale benché caratterizzata da forte dinamismo necessita di essere potenziata poiché dovrà diventare sempre più competitiva e offrire prodotti nuovi.

In quest'ottica il Piano Locale di Sviluppo Rurale 2007-2013, recentemente pubblicato, cerca di incrementare il dialogo impresa- autorità, di consolidare l'agricoltura multifunzionale e di promuovere la filiera corta privilegiando quindi le produzioni ed il consumo su scala locale, a vantaggio del reddito delle imprese agricole del territorio .

Più dettagliatamente il nuovo Piano prevede 4 PIT⁷ due di natura territoriale (PIT Monti Pisani per la conservazione dell'olivicoltura di Monte e la salvaguardia delle risorse forestali ed il PIT Cerbaie per la conservazione innovativa delle aree boschive di quel territorio) e due di natura trasversale volti a promuovere innovazione nelle filiere corte (PIT filiera corta e mercatali per favorire un migliore raccordo tra produzione e consumo locali e la valorizzazione dei mercati locali) e nel campo della multifunzionalità dell'agricoltura (PIT agricoltura sociale per promuovere e sviluppare l'uso delle risorse agricole al fine di potenziare ed innovare l'offerta dei servizi alla persona e la capacità inclusiva del territorio provinciale).

⁷ PIT (Progetti Integrati Territoriali): piani per l'utilizzazione di fondi strutturali in maniera integrata attraverso un complesso di azioni intersettoriali, strettamente coerenti e collegate tra di loro che convergono verso il comune obiettivo di sviluppo del territorio. Essi sperimentano nuove metodologie di lavoro che migliorano l'efficacia degli investimenti pubblici e aumentano l'effetto leva su quelli privati.

Infine, alla luce dell'analisi compiuta è possibile affermare che l'area più attrattiva dal punto di vista produttivo e sociale è senza dubbio la Valdera: nata come SEL prevalentemente industriale in cui la realtà rurale era vista come garanzia per lo sviluppo urbano; oggi vi si concentrano molte aziende agricole con offerte innovative, facendo degli spazi rurali un elemento indispensabile.

APPENDICE 1:

Le Specialità Tradizionali Garantite della Provincia di Pisa

Carni:

Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore :

La carne di agnello del Parco di Migliarino San Rossore è magra e ha consistenza tenera e compatta; la colorazione è rosea, il sapore delicato e un po' dolce. Territorio interessato alla produzione è il Parco di Migliarino San Rossore, con metodiche di lavorazione ben delineate e caratteristiche. L'allevamento degli ovini all'interno del parco è prevalentemente di tipo semibrado; l'alimentazione è principalmente a base di fieno, foraggio fresco e cereali. Gli agnelli vengono macellati fra il quindicesimo e il ventesimo giorno di vita. La tradizionalità e la tipicità del prodotto sono legate alla razza, l'agnello massese, alla tecnica di allevamento e all'alimentazione degli animali. Sono circa 2000 gli ovini di razza massese presenti nell'area del parco, suddivisi in piccole greggi di diversi allevatori. Circa la metà degli agnelli viene venduta in azienda, il resto è destinato alla ristorazione e alla vendita al dettaglio locale.

Bonzola

Questa è un piccolo sacco ottenuto da una vescica di vitella gonfiata e asciugata al sole, al cui interno è contenuto del lardo vergine e della carne di guanciale macinata grossolanamente, il tutto aromatizzato con spezie e aromi naturali (aglio, pepe, nepitella e timo). La crema all'interno si presenta di un bel colore roseo punteggiato dalle spezie e dai frammenti di carne; il profumo è caratteristico e tipico del lardo fresco con note aromatiche e speziate; in bocca è abbastanza grasso, sapido con sensazioni morbide e avvolgenti con note di nocciola.

Di questo prodotto se ne hanno notizie certe e documentate da parte di un norcino che sin dal 1955 ha iniziato l'attività nelle campagne Sanminiatesi. La Bonzola è un altro tipico prodotto povero di recupero nato con lo scopo di riutilizzare il grasso in esubero prodotto dai pesanti suini dell'epoca. Si trattava di aromatizzare questo lardo e conservarlo in un involucro altrettanto povero per poi poterlo riutilizzare per condire carni poco saporite o per friggere (in alternativa all'olio extra vergine di oliva più costoso).

C'è una sola norcineria che storicamente produce la Bonzola a San Miniato; mediamente ne produce 300 pezzi all'anno, venduti quasi tutti direttamente in negozio, solo una piccola percentuale viene destinata ad altri negozi locali^a.

Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino e San Rossore

La mucca pisana deriva dall'incrocio della razza Schways (Bruna Alpina) con popolazioni locali e successivamente con Chianina, Olandese e Durham. Essa è originaria della zona di San Rossore ma a partire dalla metà del '700 si è diffusa in tutta la Provincia di Pisa.

I capi allevati, che nei primi decenni del secolo scorso erano circa 20 mila e sono scesi a sessanta unità negli anni '80. Grazie all'opera di recupero e salvaguardia, iniziata nel 1978, sostenuta dalla Regione Toscana e gestita dall'Associazione Provinciale Allevatori di Pisa, oggi i capi allevati sono circa 300.

Per decenni la carne di mucca pisana era stata dimenticata dal mercato. Attualmente grazie all'opera di riscoperta e valorizzazione, il consumatore attento e raffinato manifesta sempre più interesse verso questa carne per le sue caratteristiche qualitative e per la sua genuinità.

Costolaccio

Esso è ricavato dalla costata del maiale, ovvero un taglio di 8/10 Kg con attaccate le costole. Ha un sapore molto speziato

Appena tagliato il pezzo di carne viene massaggiato con il vino e fatto riposare per un giorno, successivamente viene sottoposto alla classica conciatura con pepe e sale alla toscana. Dopo 25 giorni viene spazzolato e lasciato a bagno nel vino rosso per una settimana. Viene così lasciato appeso ad asciugare minimo per 60 giorni, quindi viene ridata una leggerissima conciatura di pepe con misto sale.

La ricetta del costolaccio è stata trovata scritta negli anni 50 negli archivi della sacrestia della Collegiata di Montopoli dall'ex sacrestano. Negli anni 52-53 questa ricetta è stata ripresa da una norcineria di Montopoli, prima dal padre e successivamente dal figlio che ha tramandato fino ad oggi questa produzione^b

^a Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

^b Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

Fegatello di maiale macinato pisano

Il fegatello si ottiene dalla macinatura di varie parti "povere" del maiale: il collo, il prosciutto e il fegato vengono tagliati, tritati e avvolti in rete di maiale insieme a finocchio selvatico per poi essere cotti in tegami di terracotta con strutto di maiale. Terminata la cottura, i fegatelli vengono conservati sotto lardo vergine, e quindi estratti uno per volta dal tegame di coccio insieme al lardo che li avvolge. Dalla macellazione alla cottura del prodotto in genere intercorrono complessivamente 7-8 giorni. Si producono da settembre a maggio.

In passato, il lardo rimasto dopo la consumazione dei fegatelli veniva impiegato per le frittiture, oppure aggiunto ai minestroni o spalmato sul pane. Questo prodotto veniva tradizionalmente venduto in tutte le macellerie di Pisa e Provincia; con il tempo però è calata la richiesta, così molte di queste ne hanno abbandonato la produzione.

Lardo vergine di maiale

Il Lardo vergine di maiale si ottiene dal groppone di maiale, salato e fatto riposare in cella frigorifera o cantina fresca per almeno 120 giorni; le razze di suino utilizzate sono la Large White e la Landrace, razze i cui esemplari raggiungono pesi elevati e vengono macellati oltre i 190 kg.

La ricetta del lardo risale al 1920 quando, simbolo di verginità, veniva dato alle donne che avevano partorito come energetico, antinfiammatorio. Oggi si usa come salume in bruschette di pane toscano o è elemento della cucina tipica toscana per guarnire carni che devono essere cotte in forno. ^c

Lonzino

Il lonzino è un salume fatto con la lonza del maiale, salata e speziata. Si tratta di un insaccato del quale fino a qualche anno fa era stata persa ogni traccia, di recente una macelleria di San Miniato ha ripreso a produrlo nuovamente seguendo una vecchia ricetta.

La lavorazione tradizionale del lonzino, secondo l'antica ricetta, prevede che la carne (lombo di maiale) venga immersa in infusione nel vin santo, speziata con

^c Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

aromi leggeri (senza agliatura), salata e fatta sgrondare per 3 giorni; quindi viene fatta riposare per circa 2 settimane e stagionare per un breve periodo^d

Nodino di Montopoli

Questo salume viene ricavato dalla spalla del maiale adulto; ha una forma arrotondata tipo salame toscano o culatello, dal peso di circa 1,50 Kg.

La spalla fresca viene salata per 20 giorni, dopodiché viene lavata con il vino rosso e massaggiata per circa 2 giorni. Dopo tale trattamento si effettua la conciatura classica con pepe/aglio/spezie e si lascia appesa in locale aerato per 4 mesi.

E' prodotto sin dagli inizi del 1900 da un'unica norcineria di Montopoli secondo le regole dettate dal capostipite della famiglia che ne iniziò la produzione per destinarlo come regalo ai propri parenti. A partire dal 1950 è iniziata una vera e propria commercializzazione che si protrae con le stesse tecniche produttive fino ai giorni nostri.^e

Rigatino arrotolato finocchiato

Questo è una pancetta di maiale salata e aromatizzata al finocchio selvatico; le pezzature si aggirano sui 3 kg.

La parte prescelta della pancia del maiale viene rifulata, salata e aromatizzata con aglio, pepe, finocchio selvatico e salnitro. Si procede quindi ad una prima stagionatura di 10 giorni che permette la perdita dei liquidi, dopo la quale la pancetta viene piegata e legata lasciando all'interno la parte aromatizzata. Prima del consumo viene fatta stagionare in cantina per altri 60-120 giorni. Si produce da settembre a maggio.

Il rigatino finocchiato è prodotto da un'unica azienda di trasformazione situata a San Miniato che ne produce 15 quintali l'anno. Viene commercializzato non solo nella zona, ma anche in esercizi commerciali e di ristorazione della Toscana e d'Italia.

^d Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

^e Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

Salame al vino

Esso è un tipico salame toscano a grana fine, con lardelli più grossi e forte odore e sapore di vino. Il colore è rosso intenso, appunto per la presenza del vino.

Trascorse 24-48 ore dalla macellazione, la carne di maiale viene macinata finemente e lavorata con vino rosso toscano (Chianti) insieme a lardo a cubetti, aglio, pepe, sale, salnitro e zuccheri naturali. L'impasto viene insaccato in budello naturale. La stagionatura, che avviene in apposite cantine ad una temperatura di 15-20°C, dura da un minimo di 120 giorni per le pezzature più piccole, sino a un massimo di 210 per le più grosse. Si produce da settembre a maggio.

Il salame al vino è prodotto da un'unica azienda di trasformazione situata a San Miniato che ne produce 16 q l'anno. Questo salume viene commercializzato non solo nella zona, ma anche in esercizi commerciali e di ristorazione della regione e del resto d'Italia^f.

Salame di maiale e pecora

Questo salame ha forma cilindrica e allungata. Per la preparazione si impiegano carni di maiale e di pecora massese o sarda. Del maiale si utilizzano la spalla, il capocollo e le rifilature del prosciutto; della pecora (circa il 30%) la parte posteriore, che viene completamente ripulita dalle parti grasse e dalle nervature. La carne, macinata fine, viene impastata insieme ad aromi naturali (aglio, pepe, sale), salnitro e zuccheri e poi insaccata in budello naturale. La stagionatura dura dai 120 ai 150 giorni. Si produce da settembre a maggio.

In virtù dei suoi bassi costi, questo salume veniva prodotto durante il periodo dell'autarchia (epoca a cui risale anche la sua ricetta) e subito dopo la seconda guerra mondiale. Deve la sua peculiarità al particolare abbinamento di carni e alla tecnica di trasformazione, rimasta invariata. Il salame di maiale e pecora è prodotto da un'unica azienda di trasformazione di San Miniato che ne produce 10 quintali l'anno. Viene venduto non solo nella

^f Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

zona ma anche in esercizi commerciali e di ristorazione del resto della regione e d'Italia.

Soppressata di cinghiale

La soppressata di cinghiale ha lo stesso aspetto di quella di maiale, come forma e dimensioni (circa 2 - 2,5 Kg). Il colore è invece più scuro, dato dalla carne selvatica, e per lo stesso motivo il sapore è molto più intenso ed accentuato.

Per la preparazione della soppressata di cinghiale viene messa a bollire la testa del cinghiale con della cotenna di maiale per circa 3 ore - 3 ore e mezza. La cotenna del maiale serve a formare la gelatina (necessaria per amalgamare le parti) che la carne di cinghiale non produce perché molto magra. Una volta bollita la carne viene disossata e fatta raffreddare, poi viene aromatizzata e messa in una tela di iuta per la successiva spurgatura delle parti grasse in eccesso. Dopo una conservazione in frigo per 3-4 giorni a 4-5°C la soppressata è pronta per essere consumata.

La ricetta della soppressata di cinghiale è stata recuperata da una norcineria in provincia di Pisa grazie ai racconti di vecchi norcini della Maremma e da vecchi fattori e guardiani delle riserve di caccia. Un tempo veniva prodotta in occasione dell'uccisione del cinghiale dopo le battute di caccia. Dell'animale non si poteva buttare via niente e la parte più saporita, la testa, era l'unica che si prestava ad essere bollita.^g

Soppressata di sangue

Essa è come un mallegato dal sapore più delicato per l'aggiunta di altre parti del maiale, che ne permettono il consumo anche nel periodo estivo. Il colore è marrone scuro per la presenza del sangue cotto; l'aspetto è quello di un salame. Le parti magre e grasse del maiale (muscolo, spalla, cotenne, testa) vengono lessate insieme al sangue. Una volta raffreddate, le diverse parti del suino vengono spezzettate, amalgamate e confezionate con budello naturale, proveniente da strutture o laboratori autorizzati, oppure fresco trattato in soluzione acidificata. L'insaccato viene nuovamente cotto in acqua bollente per circa 40 minuti, e poi fatto raffreddare.

^g Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

La soppressata di sangue è un prodotto tipico della norcineria pisana e deve la sua particolarità alle tecniche di lavorazione e agli ingredienti utilizzati. Si consuma come affettato oppure fritto nell'olio previa infarinatura o, infine, scaldato in acqua bollente e servito come contorno. Questo tipo di soppressata viene prodotto nel pisano e nel Valdarno inferiore, ma non è molto diffuso. Si stima una produzione di 10 quintali all'anno commercializzati totalmente tramite vendita diretta

Spalla di maiale pisana

E' un salume che risale alla tradizione contadina pisana, quella maggiormente tradizionale. Ha una pezzatura dagli 8 ai 10 Kg, di colore rosso intenso con parte lipidica bianca compatta e lucida. E' la base per un piatto rustico contadino, "il piatto magnese" (spalla a dadini, baccelli e pecorino del parco).

Spuma di gota di maiale di San Miniato

Questa ha aspetto simile a quello di un paté, consistenza morbida e spugnosa, colore rosato che in superficie tende a passare al marroncino. La parte della guancia prescelta viene salata e aromatizzata con pepe e aglio, quindi lasciata riposare in frigorifero per una settimana e fatta stagionare in cantina per almeno 150 giorni. Terminata la stagionatura, il prodotto viene sminuzzato con il coltello e ridotto in poltiglia con un mortaio di pietra o di marmo, la crema così ottenuta viene nuovamente aromatizzata. Si produce da settembre a maggio.

La spuma di gota di maiale viene confezionata secondo una ricetta che risale al 1920. La sua tipicità è legata alla particolare tecnica di trasformazione e al fatto che non esistono prodotti simili. Si consuma spalmata su crostini caldi come antipasto nei menù tradizionali. La spuma di gota è un prodotto particolare che viene realizzato soltanto da un salumificio di San Miniato. La produzione annua è limitata e si aggira intorno ai 3 quintali. La vendita del prodotto avviene sia a livello locale (vendita diretta, ristoranti e negozi locali) sia nel resto della regione.

Formaggi

Pecorino alle erbe aromatiche

Esso è un pecorino prodotto con latte ovino proveniente dai pascoli delle colline pisane, stagionato con una camicia esterna di erbe aromatiche. La forma, con pezzatura di circa kg. 1.200, ha scalzo convesso e crosta sottile. La pasta si presenta di colore bianco, morbida e cremosa. Il gusto risulta influenzato dalla concia di erbe aromatiche biologiche essiccate di produzione locale. Questa stagionatura potenzia ed esalta il vero gusto del pecorino.

Il latte ovino, raccolto entro 48 ore dalla mungitura, viene trattato termicamente ed aggiunto di fermenti lattici selezionati e caglio naturale. Dopo alcuni giorni di maturazione, la forma di pecorino viene immersa in olio extravergine di oliva locale e tuffata nella miscela di erbe aromatiche essiccate e tritate, composta da rosmarino, salvia, menta, basilico. Si consuma entro 30/45 gg, da qui il nome di "fresco verde".

Questo pecorino viene prodotto da un solo caseificio in provincia di Pisa, in quantità annuale di circa Kg. 3.600 ed è destinato alla vendita diretta al pubblico nello spaccio aziendale, ai negozi tradizionali, ai ristoranti ed alla GDO.^h

Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore

Questo è un formaggio dolce a pasta tenera o semidura, ricavato esclusivamente da latte di pecora intero che proviene dalle razze autoctone allevate nel Parco, in particolare la massese

Pecorino delle Balze Volterrane

Tale pecorino è a latte crudo e può essere consumato sia fresco che stagionato, ma deve il suo aroma e il suo sapore proprio alle particolari modalità di stagionatura; ci sono, infatti, tre diverse possibilità: una prima stagionatura in locali tradizionali per un periodo di sei mesi seguita da conservazione sotto cenere per 3-8 mesi, oppure una stagionatura per 3 mesi nei locali tradizionali seguita da conservazione sotto il grano appena raccolto o sotto l'erba fresca sfalciata in maggio. La tradizionalità del pecorino delle Balze Volterrane è legata all'utilizzo di latte

^h Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

crudo, e all'impiego, nella stagionatura, di cenere, grano o erba fresca.
. La maggior parte del prodotto viene venduta all'estero, in particolare in Germania, solo una piccola percentuale viene destinata alla vendita diretta in zona.

Prodotti vegetali

Carciofo di San Miniato

Carciofo di forma tondeggiate/globosa, senza spine, di colore verde chiaro tendente allo scuro nella parte apicale delle foglie. Da memorie storiche e cartografiche risulta che sin dall'ottocento, la maggior parte delle piagge a solativo di San Miniato erano coltivate a carciofo Sanminiatese conosciuto per le sue caratteristiche organolettiche. Al mercato ortofrutticolo di Empoli il carciofo sanminiatese è sempre stato apprezzato e acquistato per la sua adattabilità in cucina. Caratteristica dovuta al fatto di essere coltivato su terreni di origine pliocenica che trasmettevano al carciofo queste particolari doti organolettiche. Fino al 1950 il Carciofo Sanminiatese era prodotto in grandi quantità su tutto il territorio del Comune di San Miniato e veniva venduto ai principali mercati ortofrutticoli italiani. Anche se con gli anni la produzione ha subito una diminuzione, è tutt'oggi ritenuto uno dei migliori carciofi in produzione nella nostra regione. Le aziende che lo producono sono 6 per un totale annuo di circa 10 quintali. Il prodotto viene venduto in zona per una buona metà, la restante parte va nei mercati regionali (30%) e fuori regione (20%). La vendita avviene prevalentemente a privati direttamente in azienda, ma si ha una buona percentuale anche di conferimento a negozi locali ed a ristoranti della zona.

La ciliegia di Lari

Essa è una particolarità di ciliegia coltivata in tutto il territorio del comune di Lari (PI) e in varie altre località delle Colline Pisane. Ne sono state censite 19 qualità diverse: Gambolungo, Cuore, Siso, Papalina, Del paretai, Morella del Meini, Di Nello, Di Guglielmo, Orlando. Elia, Precoce di Cevoli, Morella, Di giardino, Marchianella di Lari, Usigliano, Morellona tardiva, Marchiana,

Montemagno detta anche Angela, Crognola, Se ne producono annualmente circa 500 quintali, pari allo 0,03% della produzione nazionale cioè il 50% di quella della Toscana. Nel 2002 è nato un comitato con lo scopo di ottenere il riconoscimento DOP o IGP.

Patate di Santa Maria a Monte

Queste si distinguono per la resistenza alla cottura e per il colore fermo, oltre che per il contenuto in sostanza secca. Adatte a tutti i tipi di preparazioni, si prestano ovviamente per le pietanze classiche, come gnocchi, purè, patatine fritte o al forno.

Piattella pisana

Varietà locale di fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) con baccelli larghi e piatti (da cui il nome), non molto lunghi, spesso ritorti, semi bianchi, grandi e compressi, ma frequenti sono i tipi diversi per forma e dimensioni

Da sempre questo fagiolo viene coltivato a terra senza sostegni (canne, frasche ecc.) perché la pianta, anche se indeterminata, presenta una scarsa attitudine ad avvolgersi. Possono trovarsi però dei tipi che si avvolgono più facilmente e quindi alcuni coltivatori usano "incannare" le piante. Il terreno deve essere ben drenato, profondo e fresco, meglio se limoso-sabbioso, a reazione sub-acida, con moderato contenuto di sostanza organica. La semina è primaverile (aprile) a postarelle in pieno campo, ma anche a fine inverno in coltura protetta per un prodotto "primaticcio". Le distanze di semina possono variare, comunque le piante a terra senza sostegni tendono ad allargarsi notevolmente. La profondità di semina (2-6 cm) dipende da tessitura, struttura ed umidità del terreno. Frequenti sono le sarchiature per eliminare le piante infestanti. Il prodotto fresco si raccoglie scolarmente con i semi a maturazione cerosa, al viraggio dei baccelli dal giallo al verde. Non sono frequenti le avversità, ma danni notevoli possono derivare dalle virosi, trasmesse sia per seme, sia dagli afidi. I fagioli secchi facilmente sono attaccati da insetti.

Dal 2000 il Dipartimento di Agronomia della Facoltà di Agraria di Pisa è impegnato in un lavoro di selezione e conservazione in purezza del seme, dopo

averne raccolto 22 tipi presso i coltivatori nell'areale tipico, la piana alluvionale tra Pisa e Cascina.ⁱ

Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore

Nel parco sono due le più diffuse varietà di pini presenti: il *Pinus pinaster* (il pino marittimo, o selvatico), le cui estensioni delimitano la costa poiché la specie è considerata più resistente ai venti marini, e il *Pinus pinea* (il pino domestico). È di quest'ultimo che si raccolgono i pinoli, impiegati come aromatizzanti in pasticceria e nelle cucine regionali. Non subiscono trattamenti chimici e, almeno in parte, sono estratti dalle pigne con metodologie tradizionali e naturali che mantengono inalterate le proprietà organolettiche e quindi le proprietà della mandorla. Per tali motivi possono fregiarsi della denominazione di pinolo biologico, garantita dall'AIAB (l'Associazione italiana agricoltura biologica). Per avere 35 chili di pinoli sgusciati occorrono 10 quintali di pigne. Per questo i pinoli pisani sono tra i più cari sul mercato. A differenza di quelli provenienti da Spagna, Turchia e Cina (in cui prezzo oscilla tra i 10 e i 20 euro al chilo), quelli pisani sono in vendita a circa 60 euro al chilo. Ma il loro sapore è straordinario e davvero unico al mondo.

Pomodoro grinzoso sanminiatese

Il pomodoro grinzoso presenta una forma piatta ed una grinzosità molto elevata e marcata (dalle 14 alle 18 costole), da cui il nome. Il colore è verde chiaro all'inizio della maturazione, tendente a rosso vivo a fine maturazione. La polpa, soda e compatta, di un bellissimo colore rosso vivace a maturazione completa, ha modesta presenza di semi. Il sapore è dolciastro, con un finale acidulo intenso e persistente. È molto adatto per la preparazione di sughi, concentrati e salse, ottimo anche fresco nelle classiche panzanelle di stagione o sulla classica fetta di pane toscano strusciata col pomodoro e condita con olio extra vergine di oliva. La pianta si presenta ad accrescimento indeterminato e risulta poco produttiva. La coltivazione necessita di sostegni e può essere effettuata sia in campo che in serra. La coltivazione in pieno campo, su terreno pacciamato, porta ad una

ⁱ Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

produzione di pomodori maggiore ma con pezzature più piccole, adatti ad essere invasettati sott'olio o sott'aceto oppure per la produzione di confetture di pomodoro verde.

Il prodotto è conosciuto sin dall'antichità nel territorio sanminiatese. Prova certificata che la zona del comune di San Miniato era interessata fin dai primi dell'ottocento alla coltivazione di ortaggi e alberi da frutta è data dalla costituzione di una scuola pratica di Orticoltura e Pomologia promossa dalla Provincia di Firenze nell'anno 1882. Il seme autoctono proviene da una selezione naturale, è stato recuperato grazie alla solerzia di alcuni contadini sanminiatesi, che dal primo dopoguerra hanno continuato di anno in anno a seminare il prodotto.

La produzione odierna si aggira sui 70 quintali annui ma potenzialmente potrebbe raggiungere i 100 quintali. I prodotti sono 5, tutti del sanminiatese. La vendita avviene prevalentemente in zona, solo un 20% raggiunge altri mercati locali.^j

Pomodoro pisanello

Di colore rosso intenso alla maturazione, ricco di polpa e di costituzione compatta, appare tipicamente costolato all'esterno, di caratteristica rugosità. Si presta benissimo per la preparazione di antipasti, bruschette tipiche. Risulta la base essenziale della maggior parte dei sughi da condimento della nostra cucina. Il suo sapore tipico e gustoso lo rende ottimale anche da solo o accompagnato nelle insalate

Tartufo bianco della Toscana

Il tartufo bianco della Toscana (*Tuberò magnatum pico*) presenta uno strato esterno liscio, di colore giallo chiaro o verdino, e una polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare, fini e numerose che scompaiono con la cottura. Ha dimensioni variabili da quelle di una cariosside di mais a quelle di una grossa arancia, al massimo. Emana un profumo forte e gradevole, simile all'odore di metano o a quello del formaggio fermentato.

^jFonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

L'areale di diffusione comprende alcune zone dell'Appennino nord-orientale e una fascia centrale piuttosto ampia che si estende dal Valdarno inferiore (Pisa, Pontedera) fino al confine con il Lazio (San Casciano dei Bagni). In attuazione della normativa regionale (L.R. 50/95), al fine di qualificare le produzioni sono state istituite cinque aree geografiche di provenienza del prodotto: 1 - Tartufo toscano bianco del Mugello; 2 - Tartufo toscano bianco del Casentino; 3 - Tartufo bianco della Val Tiberina; 4 - Tartufo toscano bianco delle Colline Sanminiatesi; 5 - Tartufo toscano bianco delle Crete Senesi.

Ai sensi della normativa regionale la raccolta è consentita dal 10 settembre al 31 dicembre

In Toscana la raccolta dei tartufi ha una tradizionalità piuttosto pronunciata; già alla fine degli anni trenta, infatti, era presente sul territorio una cultura della raccolta del tartufo. La presenza di otto associazioni di raccoglitori mostra chiaramente l'importanza di questo prodotto in Toscana e il suo profondo radicamento nel territorio. Il tartufo bianco si consuma fresco perché non è adatto alla cottura, che gli fa perdere gran parte delle qualità organolettiche

La Toscana si presenta come una regione estremamente vocata alla produzione di tartufi, in particolare il suo territorio risulta molto produttivo nei confronti del tartufo bianco che, da un punto di vista alimentare, è in assoluto il più pregiato fra i tartufi commestibili. La produzione del tartufo è fortemente soggetta alla stagionalità, per questo è difficile indicarne la quantità prodotta. Per il tartufo bianco si stima una produzione che va da un minimo di circa 30 quintali per le annate a produzione scarsa, fino ad un massimo di 330 quintali per le annate di eccezionale produttività. La raccolta dei tartufi ha in Toscana una forte tradizione e questo è dimostrato dal numero di tartufai presenti, riuniti in parte in associazioni di raccoglitori o in consorzi di tutela che promuovono la tutela ed il miglioramento degli ecosistemi tartufigeni, la gestione delle tartufaie e la valorizzazione del prodotto.

Uva colombana di Peccioli

L'uva colombana è una cultivar da mensa dal chicco rotondo, di colore ambrato a maturazione; ha sapore dolce, molto zuccherino e odore fruttato molto intenso. Non molto soda, in alcuni casi viene impiegata anche per la vinificazione. Viene confezionata in cassette di legno; si produce a settembre.

L'uva colombana è una cultivar che per la sua consistenza e per il contenuto zuccherino si presta ad essere conservata fino all'inizio dell'inverno, in locali arieggiati tipici delle campagne della zona, dove i contadini erano soliti appendere, nei diversi periodi, oltre all'uva anche pomodorini "da serbo" e patate. In passato era conosciuta sui mercati nazionali di Firenze, Genova e Milano, ed esteri della Jugoslavia e dell'Inghilterra. La produzione si aggirava intorno ai 600 quintali l'anno. Agli inizi del secolo molte persone (soprattutto da Firenze) si recavano a Peccioli per una settimana, per effettuare "la cura dell'uva colombana" da settembre in poi, perché le erano attribuite proprietà disintossicanti e ricostituenti. A causa dell'introduzione sui mercati delle uve da tavola meridionali, oggi la produzione dell'uva colombana si limita all'autoconsumo

La produzione di uva colombana è ridotta a 200 quintali annui la cui metà è destinata all'autoconsumo, la restante parte è commercializzata nel resto della Toscana tramite l'intervento di grossisti e distributori non locali. Recentemente è stato avviato da una società privata un progetto per la valorizzazione di questo particolare vitigno del quale esistono ormai solo pochi filari. Questa varietà di uva deve il suo nome ad un santo, San Colombano, al quale era dedicata la Sagra dell'uva che un tempo si teneva a Peccioli, nella Val d'Era^k.

Zucchina mora pisana

E' un ortaggio di buone dimensioni, leggermente scura con parti leggermente più chiare. Di sapore particolare usata molto nelle minestre locali, viene coltivata nella nostra terra e giunge ancora fresca sulla tavola con il classico fiore giallo. Rimane di consistenza pastosa anche dopo la cottura.

^kFonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

Pasta fresca

Amaretto Santacrocese

L'Amaretto Santacrocese è un biscotto secco a forma conica su base quadrata (dimensioni cm. 3 x 3) cotto su uno strato di cialda, di colore dorato con punta leggermente più scura. E' prodotto esclusivamente con farina di mandorle, zucchero e uova, a cui si aggiunge, come aromatizzante, la scorza grattugiata di limone.

A partire dagli anni '30 (quando per impulso del "dopolavoro fascista", si diffuse la pratica della consegna di doni natalizi all'interno degli ambienti di lavoro) i proprietari delle locali conterie presero l'abitudine di regalare gli amaretti ai propri dipendenti ed anche ai propri clienti (sparsi un po' in tutta Italia). E' da quel momento che l'amaretto diventa il dolce tipico di Santa Croce sull'Arno ed uno degli elementi che caratterizza (insieme alla concia delle pelli) l'identità di questa comunità.

Non a caso gli amaretti continuano ad essere prodotti, nel sostanziale rispetto della ricetta tradizionale, oltre che nei panifici e nei laboratori di pasticceria presenti nel capoluogo del Comune (compresi i moltissimi gestiti attualmente da non santacrocesi e, in un caso, addirittura da uno straniero), anche in moltissime abitazioni private.

Santa Croce sull'Arno ospita, dal medioevo, un convento di suore di clausura fondato nel 1286 da Oringa Cristiana Menaboi (conosciuta poi come Santa Cristiana) che all'inizio dell'800 si trovò ad accogliere le giovani rampolle di alcune nobili famiglie siciliane.

Per tutta la durata della loro presenza in convento, queste continuarono a ricevere dai loro parenti, in occasione delle feste natalizie, pacchi di frutta secca ed in particolare di mandorle.

Rielaborando le tecniche di produzione del marzapane tipiche della cucina siciliana, le buone suore incominciarono ad utilizzare le mandorle per produrre dei dolcetti da donare a loro volta ai benefattori del convento, vale a dire alle famiglie più in vista del paese.

Il consumare, per Natale, dolci così particolari e caratteristici, diventò ben presto

un segno di distinzione sociale e questo indusse le sorelle che gestivano, proprio davanti al convento, lo storico Caffè della Posta ad iniziarli a produrli in proprio, sulla base sempre della ricetta originaria elaborata dalla suore. Il successo fu tale che anche altri esercenti (ad iniziare da un altro locale storico di Santa Croce sull'Arno) incominciarono a fare lo stesso.

Si producono circa 4 quintali all'anno di amaretti, benché la potenzialità produttiva possa raggiungere i 10 quintali. La vendita avviene prevalentemente in zona, generalmente in modo diretto, piccole percentuali sono destinate a negozi locali o a ristoratori. Una piccolissima percentuale viene venduta in esercizi commerciali non della zona benché sempre all'interno della Regione.¹

Brutto buono ai pinoli

Pasticcino a forma di palla, fatto con pasta di pinoli. Molto morbido e spugnoso, esternamente è spolverato con zucchero a velo e avvolto da pinoli interi su tutta la superficie. Quello tipico della provincia di Pisa deve utilizzare i pinoli del Parco di Migliarino San Rossore ottenuti dai pini domestici della macchia mediterranea.

La pasta di pinoli viene fatta riposare per oltre 40 giorni con aggiunta di miele di sulla e zucchero. Dalla pasta si formano delle palline che vengono cotte in forno a temperatura di circa 200°C per alcuni minuti. Una volta tolte dal forno si cospargono di zucchero a velo e di pinoli interi su tutta la superficie.

Cantucci di San Miniato

I cantucci di San Miniato sono veramente bis-cotti (subiscono per due volte la cottura). Il prodotto si presenta di un colore ambrato, poroso e croccante, viene insacchettato in buste trasparenti atte a mantenere la friabilità, i sapori ed i profumi nel tempo.

Il "cantuccio" etimologicamente è il diminutivo di canto, infatti lo scrocchiare fra i denti di una piccola porzione di pasta tostata, ripiena di mandorle e uvetta, emette un suono simile ad un piccolo canto; materialmente è anche l'ultimo frammento del filoncino quello che si lascia in disparte. La primogenitura dei "Cantucci di San Miniato" è da attribuire ad una famiglia pasticceria di San

¹Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

Miniato, maestra dell'arte bianca, ovvero della sapienza del fare il pane partendo dal grano, quando sul finire dell'800 nelle feste raccomandate dell'anno proponevano le varie specialità dolciarie e fra queste i "cantucci". Attualmente gli ultimi rappresentanti della quinta generazione sono riusciti a mantenere questa produzione, facendosi portavoce di una tradizione orale materializzata ed ambasciatori della forte memoria dolciaria di San Miniato. La giusta percentuale dei vari ingredienti e la doppia cottura fanno sì che i cantucci siano un ottimo dopo pasto senza aggravare di pesantezza lo stomaco. Possono altresì essere inzuppati in un buon bicchiere di vin santo toscano senza perdere di personalità e senza danneggiare il buon sapore del "nettare delle vigne".

Attualmente la quantità prodotta è di circa 50 quintali, che ricalca la produzione dell'ultimo triennio, viene stimata una potenzialità produttiva di 100 quintali. Il prodotto viene interamente venduto in zona con la modalità della vendita diretta da parte dell'azienda produttrice. I clienti sono costituiti prevalentemente da negozi locali, privati anche se non mancano ristoratori e aziende agrituristiche^m.

Miniatensi

Biscotti la cui forma ricorda quella del cantuccio, ma è solo un'apparenza: infatti, la pasta è molto diversa, è più soffice, delicata e morbida; i profumi sono soffusi e leggermente zuccherini. Ci sono molteplici tipologie di questo prodotto e si distinguono l'uno dall'altro in base alla frutta che si associa ad essi: "Miniatensi alle albicocche", "Miniatensi alle amarene candite" ed i "Miniatensi all'arancia e nocciola" in cui il contrasto del dolce e dell'amaro dei frutti ben si sposa con la pasta che li ricopre. Ci sono, poi, i "Miniatensi ai chicchi di puro cioccolato fondente" che, con il 70% di burro di cacao accompagnato alla pasta primitiva del "miniatense classico", crocciano cedevolmente sotto i denti. Infine, i "Miniatensi ai chicchi di puro cioccolato fondente e caffè", il cui abbinamento del sapore caldo ed avvolgente del cioccolato con l'energia del caffè

^m Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

è

straordinario.

Tutti i minatesi, sopra citati, appartengono alla famiglia delle paste montate.

La tradizione di questi prodotti nasce dalla mano di un noto pasticcere artigianale di San Miniato, che ha ereditato la passione e l'arte pasticceria dai suoi antenati, oggi aiutato dal figlio e dalla nuora che, come ultimi rappresentanti della quinta generazione, si fanno portavoce della forte memoria dolciaria di San Miniato e di una tradizione materializzata con la ripetizione dei gesti: dalla preparazione sempre uguale degli ingredienti, dalla rottura delle uova, dal taglio al confezionamento, azioni manuali senza mai avere soluzione di continuità e giungere così alla re-innovazione come continua scommessa della qualità. Questi "non biscotti", appartengono ad una tradizione toscana che si differenziò nella realizzazione di due tipi di "cantuccini": l'uno "duro" e l'altro "soffice". All'interno della famiglia è stato sempre più presente il primo tipo, ma è stato recuperato anche il secondo.

La quantità effettivamente prodotta negli ultimi tre anni ha sfiorato i 100 kg. La vendita avviene esclusivamente in zona, il 10% viene venduto nel resto d'Italia. Il 90% comprende la vendita diretta a privati in azienda, mentre il 10% della restante produzione viene venduta a negozi locali.ⁿ

Pane di Montegemoli:

Pane di forma tondeggiante, dal colore giallo ocra e dal profumo fragrante, molto morbido.

Farina, acqua, sale e lievito vengono impastati, i pani vengono lasciati lievitare per 4-5 ore su dei piani di legno ricoperti da teli di lino e infine cotti in forno a legna per 30-40 minuti. Dopo la cottura il pane viene posto nelle ceste e venduto ai dettaglianti il giorno successivo.

Pane di Pomarance

Esso ha la classica forma di pagnotta, pesa dai 3 ai 5 kg. È di colore marrone chiaro e ha un profumo fragrante. Si vende sfuso o confezionato. Gli ingredienti (farina di grano tenero tipo "0" o integrale o di farro o di girasole, acqua e lievito autoprodotta) vengono impastati con un'impastatrice meccanica

ⁿFonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

per circa 1 ora. I pani, che vengono lasciati lievitare per 6-8 ore, a differenza del pane prodotto con lievito industriale che lievita in 3-4 ore. La lievitazione avviene su dei teli di lino, stesi su piani in legno di abete. Il pane viene poi cotto in forno a legna alla temperatura di circa 180°C, per 30-40 minuti.

Ricciarelli di Siena, di Pomarance, di Massa Marittima

I ricciarelli sono dei dolcetti di forma ovale-allungata abbastanza regolare; il sapore e l'odore sono quelli tipici della pasta di mandorle, molto dolce. Assai morbidi e spugnosi, di colore bianco, per la presenza di zucchero vanigliato spolverato sopra, presentano una superficie screpolata e rugosa. Esiste anche una variante ricoperta di cioccolato, detta ricciarelli al cioccolato o ricciarelli "rozzi". Prodotto tipico della provincia di Siena, la tradizione dei ricciarelli si è ampliata anche al pisano (a Pomarance la loro produzione accompagna tutte le festività) e al grossetano.

Il prodotto deve la sua tradizionalità sia ai sistemi di lavorazione, rimasti inalterati grazie alla manualità di persone che hanno acquisito esperienza nel tempo, sia alla particolarità del gusto tipico della pasta di mandorle, sia a quella della forma. Anche la confezione risulta tipica, perché vengono confezionati con una carta azzurra nella quale sono rappresentati due cavalli etruschi che rivestono un particolare significato storico. La ricetta dei ricciarelli ha sicuramente origini orientali. La leggenda narra che fu un senese, tale Ricciardetto Della Gherardesca, ad introdurre questi dolci, che ricordava d'aver visto arricciati come le "babbucce" dei Sultani, al ritorno dalle crociate, nel suo castello vicino a Volterra.

Si consumano con vini da dessert, soprattutto con Vin Santo toscano.

La produzione di ricciarelli è ampiamente diffusa nelle province di Siena e Grosseto, dalle grandi realtà produttive della città di Siena, alle piccole sparse nel territorio del grossetano. In queste zone la produzione, oltre a dipendere da una sensibilizzazione del consumatore (oggi insufficiente), è fortemente legata all'affluenza dei turisti. I ricciarelli si producono soprattutto da ottobre a

dicembre, la quantità si aggira intorno ai 5.000 quintali annui. Una piccola parte del prodotto viene esportata soprattutto negli Stati Uniti e nel Regno Unito.^o

Schiacciata di Nonna Rina

Esso è un dolce tipicamente toscano, livornese di nascita con la forma che varia in quanto le pezzature partono da 600 gr ad oltre 1,4 kg. Questo perché i vari tegami di cottura concludono il prodotto in varie fogge. La forma è simile ad un fungo porcino grazie alla spinta verso l'alto data dal tegame alla pasta in cottura la quale tende a fuoriuscire dai bordi formando una "cappella" più bruna e lucida della restante pasta, poiché prima di infornarla la parte superficiale viene spennellata di tuorlo d'uovo sbattuto. Esiste anche una versione originale di questa schiacciata che è quella data dalla cottura sul "cartoccio", ovvero senza il tegame di cottura: ne risulta una forma discoidale e bassa. La spinta data dai bordi del tegame alla pasta in cottura crea un'alveolatura più libera e il suo gusto è più fine e delicato. Senza tegame la pasta rimane più chiusa e meno sviluppata poiché la spinta si realizza orizzontalmente e non verticalmente risultando al palato più ruvida. Il profumo e il sapore di questa schiacciata sono segnati dalla presenza dei semi d'anice e dal rosolio di menta.

La denominazione "Nonna Rina" è stata data in onore della mamma di un noto pasticciere di San Miniato, maestra nella realizzazione di questo dolce appartenente alla classe delle ricorrenze e la sua tradizione nasce dalla mano di suo figlio, che ha ereditato la sua passione e la sua arte pasticceria e che oggi è aiutato dal figlio e dalla nuora che, come ultimi rappresentanti della quinta generazione, si fanno portavoce della forte memoria dolciaria di San Miniato e di una tradizione materializzata con la ripetizione dei gesti: dalla preparazione sempre uguale degli ingredienti, dalla rottura delle uova, dal taglio al confezionamento, azioni manuali senza mai avere soluzione di continuità e giungere così alla re-innovazione come continua scommessa della qualità.

La quantità effettivamente prodotta nell'ultimo anno ha sfiorato i 15 quintali. La vendita avviene esclusivamente in zona. Il 80% comprende la vendita diretta a

^oFonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

privati in azienda, il 15% della produzione viene venduta a negozi locali e il restante 5% ai ristoratori.^P

La torta co`bischeri

Esso è un dolce fatto con la pasta frolla, di forma rotonda e dal colore scuro; assomiglia ad una crostata con la cioccolata al posto della marmellata. Per la pasta frolla si impastano la farina di grano tipo "00" con burro, zucchero vanigliato, zucchero normale, liquore, lievito. Per il ripieno vengono mescolati diversi ingredienti quali riso, cioccolato fuso e cacao in polvere, uvetta, canditi, pinoli, liquore, uova, zucchero, vaniglia. La pasta viene spianata con il mattarello, sistemata in una teglia da forno e ricoperta dal ripieno; una variante prevede la copertura del ripieno con un altro strato di pasta. Il tutto viene messo in forno per la cottura. La tipicità della torta co' bischeri è data dalla particolare combinazione degli ingredienti e dalla tradizionalità della tecnica di trasformazione che è rimasta invariata nel tempo. I pinoli utilizzati nell'impasto sono prodotti nel parco di Migliarino San Rossore. Questo dolce è tipico della festività dell'Ascensione.

La torta co' bischeri viene confezionata da tutti i forni e pasticcerie di San Piero a Grado, Vecchiano, Nodica, Marina di Pisa e Pontasserchio.

Prodotti apistici.

Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore

Il miele di spiaggia si ottiene nella zona all'interno del Parco di Migliarino-San Rossore; le sue caratteristiche sono legate all'area geografica in cui viene prodotto e in particolare alle specie botaniche della macchia mediterranea che vi si trovano: camuciolo, cisto, tamerice, corbezzolo e pitosforo, responsabili del sapore e del colore particolari del miele. Il camuciolo e il cisto sono specie botaniche che si trovano difficilmente nel nostro paese; il camuciolo produce degli oli essenziali di cui si sporcano le api al momento dell'impollinazione,

^P Fonte: Arsia, sito internet: www.arsia.toscana.it, consultazione dicembre 2008

conferendo così al miele il suo tipico aroma. La particolarità della zona di produzione, oltre alle specie della macchia che vi si trovano, è data sia dall'influenza del clima mite, sia dal completo isolamento di questa fascia costiera dovuto alla pineta che, per gli insetti, è un limite invalicabile.

ALLEGATO 1

Dati forniti da Artea ed utilizzati in questa tesi

2007: UTE CON SUPERFICI DICHIARATE PER TIPO DI UTILIZZAZIONE E PER COMUNE

COMUNI	SEMINATIVI		FORAGGERE		COLTIVAZIONI		BOSCHI	ALTRE SUPERFICI			
	(ESCLUSE FORAGGERE		AVVICENDATE		ARBOREE			n. UTE	ha	n. UTE	ha
	AVVICENDATE)		E PERMANENTI								
	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	
BIENTINA	44	730,05	32	72,09	49	37,06	12	296,30	55	74,88	
BUTI	41	199,54	6	13,11	186	171,33	20	42,87	113	330,61	
CALCI	54	173,70	12	90,15	224	326,95	34	107,82	153	212,48	
CALCINAIA	27	714,43	9	40,58	21	24,05	3	27,73	30	164,98	
CAPANNOLI	29	579,91	24	157,78	96	119,46	8	148,52	66	102,22	
CASALE MARITTIMO	46	219,17	41	199,20	139	228,06	22	41,60	130	151,50	
CASCIANA TERME	41	824,31	57	341,67	133	256,07	26	415,55	125	248,37	
CASCINA	138	2594,74	91	996,75	73	60,22	8	48,61	155	218,08	
CASTELFRANCO DI SOTTO	69	996,82	33	78,17	48	34,41	5	7,76	89	182,56	
CASTELLINA MARITTIMA	52	770,52	43	484,00	93	231,18	25	969,36	94	301,02	
CASTELNUOVO VAL DI CECINA	39	500,32	47	1273,25	47	90,00	25	908,77	68	941,51	
CHIANNI	57	1271,23	64	1111,18	142	198,25	42	523,83	132	706,89	
CRESPINA	36	842,88	26	85,80	65	221,84	8	27,05	57	196,62	
FAUGLIA	51	1453,67	48	261,46	81	162,82	25	171,46	81	333,37	
GUARDISTALLO	26	361,34	29	412,49	84	126,82	30	254,37	79	200,66	
LAJATICO	69	2061,43	63	1175,18	92	136,94	32	574,72	90	848,46	
LARI	58	794,85	51	165,01	166	287,00	18	158,47	152	350,35	
LORENZANA	43	925,08	26	123,57	62	87,33	15	122,08	57	145,95	
MONTECATINI VAL DI CECINA	93	3369,86	94	2299,99	111	246,36	61	1721,25	126	988,27	
MONTESCUDAIO	30	315,55	30	134,55	72	227,69	10	256,63	67	174,94	
MONTEVERDI MARITTIMO	17	214,88	22	829,73	42	97,52	15	329,58	46	286,69	
MONTOPOLI VAL D'ARNO	44	629,79	44	177,75	116	151,66	14	3,88	113	456,38	
ORCIANO PISANO	42	1789,47	41	659,68	23	22,27	9	14,03	48	119,40	
PALAIA	59	916,31	57	371,34	190	478,96	52	1087,73	159	1056,01	
PECCIOLI	84	3008,23	83	1409,76	177	507,59	68	817,79	164	1059,27	

PISA	114	5107,66	66	2024,14	53	347,78	19	624,08	121	4828,14
POMARANCE	168	3629,04	166	2864,96	255	401,60	90	3039,92	261	2831,03
PONSACCO	34	440,77	26	227,38	35	73,23	5	161,73	42	120,88
PONTEDERA	75	1488,19	48	256,91	90	173,35	19	464,76	102	322,09
RIPARBELLA	46	412,93	62	417,98	130	259,07	47	307,20	126	706,46
SAN GIULIANO TERME	149	2208,72	77	365,95	176	250,07	25	182,97	202	313,01
SAN MINIATO	212	2451,18	158	896,32	393	871,47	55	459,79	415	1607,32
SANTA CROCE SULL'ARNO	27	329,90	17	74,06	19	20,20	3	64,06	40	137,25
SANTA LUCE	110	2454,17	106	804,92	150	241,29	53	132,88	161	67,50
SANTA MARIA A MONTE	107	880,82	40	170,43	143	98,15	40	730,85	155	199,28
TERICCIOLA	72	1317,03	61	459,04	198	450,82	32	150,97	178	726,47
VECCHAINO	48	1084,72	20	51,15	72	162,96	8	630,16	86	173,44
VICOPISANO	26	149,02	10	32,27	129	153,75	23	35,72	82	108,30
VOLTERRA	267	7987,94	294	4261,88	433	605,22	186	3340,08	459	2541,06

Fonte: Artea

UTE CON SEMINATIVI (ESCLUSE LE FORAGGEREAUVICENDATE) E RELATIVA ESTENSIONE IN ETTARI, PER TIPO E PER COMUNE. ANNO 2007

COMUNI	CEREALI		COLTURE PROTEICHE		COLTURE INDUSTRIALI		COLTURE ORTOFLORICOLE		TERRENI RITIRATI DALLA PRODUZIONE		ALTRI SEMINATIVI	
	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha		
BIENTINA	31	421,36	1	11,65	21	223,28	19	9,17	13	64,55	1	0,05
BUTI	3	63,03	0	0	2	25,87	19	0,26	22	110,38	0	
CALCI	13	138,09	0	0	2	14,55	35	0,84	13	20,22	0	
CALCINAIA	25	509,65	0	0	11	131,29	3	0,63	12	72,86	0	
CAPANNOLI	19	279,8	5	43,8	6	104,9	10	0,62	9	133,83	2	16,97
CASALE MARITTIMO	18	178,54	0	0	0	0	6	1,53	27	39,09	0	
CASCIANA TERME	24	548,22	8	100,14	2	18,87	11	1,43	20	154,74	1	0,92
CASCINA	118	1633,92	15	125,39	43	511,86	28	36,86	48	285,29	2	1,43
CASTELFRANCO DI SOTTO	53	661,68	5	5,82	14	84,4	6	10,36	36	243,2	1	0,37
CASTELLINA MARITTIMA	41	639,53	3	7,06	3	23,45	7	3,3	19	95,95	2	1,23
CASTELNUOVO VAL DI CECINA	33	351,38	10	34,88	1	13,33	2	0,4	13	98,29	1	2,06
CHIANNI	33	961,99	5	110,51	1	38,54	18	2,24	25	154,47	1	3,47
CRESPINA	25	605,68	2	11,62	9	92,72	8	9,06	12	107,42	2	16,38
FAUGLIA	44	887,68	6	109,17	15	265,04	6	14,91	19	164,33	3	12,53
GUARDISTALLO	15	267,31	2	18,76	0	0	1	0,08	18	75,2	0	
LAJATICO	57	1516,77	19	353,89	3	20,64	12	6,34	27	247,36	2	16,43
LARI	26	484,3	1	14,36	11	153,47	20	20,42	29	108,84	2	13,45
LORENZANA	29	673,5	6	64,12	5	60,83	11	0,54	21	117,84	2	8,25
MONTECATINI VAL DI CECINA	79	2394,13	27	492,21	11	90,59	6	0,94	34	372,28	4	19,72
MONTESCUDAIO	23	268,57	3	5,45	1	3,2	6	3,28	12	30,75	3	4,3
MONTEVERDI MARITTIMO	11	146,99	1	6,2	0	0	0		10	48,37	1	13,31
MONTOPOLI VAL D'ARNO	33	453,03	6	14,09	7	76,69	7	7,17	19	78,79	0	
ORCIANO PISANO	39	1303,09	20	245,69	7	65,65	3	0,17	14	168,75	6	6,12
PALAI	20	294,11	5	26,93	9	189,88	18	8,08	30	324,28	4	73,03

PECCIOLI	62	1824,64	29	390,95	26	174,7	19	46,02	38	501,31	8	70,62
PISA	94	3269,31	25	499,37	33	604,95	21	75,52	58	582,69	9	75,82
POMARANCE	135	2354,48	52	553,31	7	176,16	7	2,84	65	285,61	8	56,65
PONSACCO	22	230,45	3	16,53	10	90,01	12	3,07	13	78,18	1	22,54
PONTERA	54	890,7	11	63,51	20	254,43	19	10,2	33	267,92	1	1,44
RIPARBELLA	28	278,13	1	2	2	36	3	0,35	18	96,45	0	
SAN GIULIANO TERME	121	1641,78	10	53,75	19	224,56	57	70,71	36	215,85	1	2,07
SAN MINIATO	137	1698,54	21	88,96	30	240,08	49	22,91	85	394,81	3	5,87
SANTA CROCE SULL'ARNO	24	232,69	1	4,89	4	34,75	4	3,95	6	51,23	2	2,39
SANTA LUCE	104	2017,18	19	180,75	15	52,99	4	2,49	28	197,81	1	2,95
SANTA MARIA A MONTE	58	452,9	11	63,05	41	258,55	45	3,84	36	99,92	1	2,56
TERICCIOLA	37	761,56	9	91,61	10	160,06	15	7,53	42	283,99	1	12,28
VECCHAINO	34	875,55	0	0	7	73,29	19	30,15	16	105,73	0	74,12
VICOPIANO	11	93,23	0	0	7	27,06	11	0,65	11	28,09	0	
VOLTERRA	231	5427,01	110	1355,64	14	141,95	21	4,16	129	985,06	7	74,12

Fonte: Artea

UTE CON CEREALI E RELATIVA ESTENSIONE IN ETTARI, PER TIPO E PER COMUNE. ANNO 2007

COMUNI	FRUMENTO DURO		FRUMENTO TENERO		ORZO		AVENA		MAIS		ALTRI CEREALI	
	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha
	BIENTINA	15	301,04	12	63,28	4	4,9	0	0	15	33,86	2
BUTI	2	35,92	1	0,35	1	0,5	0	0	3	26,25	0	
CALCI	7	92,44	2	8,37	1	1,06	3	10,82	6	17,92	1	7,48
CALCINAIA	16	254,61	5	21,41	6	7,41	1	4,64	8	214,04	2	7,53
CAPANNOLI	13	164,97	8	59,41	3	1,75	0	0	5	29,25	2	24,42
CASALE MARITTIMO	14	137,85	1	4,56	2	6,28	4	18,86	0	0	1	11
CASCIANA TERME	16	399,14	3	33,98	1	0,58	9	108,86	2	0,7	3	4,96
CASCINA	82	1250,33	13	48,84	30	69,43	17	72,67	40	174,95	9	17,7
CASTELFRANCO DI SOTTO	4	41,32	35	198,61	13	16,85	6	16,24	34	376,52	3	12,13
CASTELLINA MARITTIMA	29	381,31	4	7,84	9	29,52	17	198,29	2	2,7	5	19,87
CASTELNUOVO VAL DI CECINA	13	134,65	15	33,07	17	55,03	18	84,16	2	6,46	5	38,01
CHIANNI	26	779,9	1	8,28	5	24,63	11	129,97	0	0	3	19,21
CRESPINA	8	199,82	11	288,18	4	6,77	5	7,56	5	80,71	3	22,64
FAUGLIA	27	704,03	6	54,64	10	16,12	10	60,41	9	22,38	7	30,11
GUARDISTALLO	10	168,51	7	22,97	3	32,63	2	19,98	2	11,41	3	11,81
LAJATICO	41	1025,63	13	37	14	66,25	29	292,88	1	0,28	7	94,74
LARI	16	380,55	7	66,38	5	12,18	3	6,05	4	18,1	3	1,06
LORENZANA	21	493,16	4	21,01	3	12,39	11	130,13	3	2,57	3	14,24
MONTECATINI VAL DI CECINA	57	1193,78	35	238,82	35	167,81	32	659,86	2	22,42	11	111,43
MONTESCUDAIO	14	184,49	4	37,69	3	1,67	4	13,98	2	1,02	8	29,72
MONTEVERDI MARITTIMO	3	74,34	0	0	5	21,91	6	37,46	0	0	2	13,28
MONTOPOLI VAL D'ARNO	11	96,4	14	54	9	119,82	5	13,16	17	156,6	4	13,07
ORCIANO PISANO	38	923,27	4	113,27	3	9,23	21	215,1	1	17,43	5	24,79
PALAIÀ	2	51,33	6	61	3	26,63	2	16,45	6	6,26	6	132,44

PECCIOLI	44	1164,96	14	123,61	14	166,1	8	87,31	18	160,66	16	121,99
PISA	63	2066,58	13	79,09	13	130,6	13	185,17	39	604,92	10	202,95
POMARANCE	88	1628,35	41	89,99	52	162,48	55	377,85	1	0,5	18	95,3
PONSACCO	8	66,52	10	77,19	8	22,69	5	7,93	9	54,95	3	1,18
PONTEDERA	25	629,59	13	91,75	17	45,86	9	53,43	15	53,45	5	16,63
RIPARBELLA	11	140,97	6	9,5	11	45,14	5	18,69	2	9,09	8	54,74
SAN GIULIANO TERME	42	642,04	31	234,8	21	53,17	6	11,37	95	696,96	4	3,44
SAN MINIATO	36	558,52	56	392,84	41	228,82	8	20,45	65	395,54	14	102,38
SANTA CROCE SULL'ARNO	7	117,24	8	38,24	2	1,02	3	6,53	11	50,93	2	18,73
SANTA LUCE	99	1532,03	11	25,13	8	20,82	68	422,33	1	0,1	4	16,78
SANTA MARIA A MONTE	15	148,83	38	236,44	9	4,97	4	11,54	30	50,88	2	0,26
TERICCIOLA	16	361,99	9	123,92	18	93,97	8	38,95	10	91,4	4	51,33
VECCHAINO	20	378,61	7	39,9	1	0,4	0	0	31	443,63	1	13,01
VICOPISSANO	6	38,89	3	4,49	4	2,23	2	35,3	5	12,32	0	0
VOLTERRA	172	3270,95	50	283,66	53	290,62	123	1429,49	2	9,75	19	142,55

Fonte: Artea

UTE CON COLTURE FORAGGERE(AVVICENDATE E PERMANENTI) E RELATIVA ESTENSIONE IN ETTARI, PER TIPO E PER COMUNE. ANNO 2007

COMUNI	MAIS DA FORAGGIO		ALTRI ERBAI DI GRAMINACEE		ALTRE FORAGGERE		PASCOLI		PASCOLI ARBORATI (FUSTAIE E CESPUG)		PASCOLI ARBORATI (CEDUO)	
	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha
BIENTINA			1	2,38	31	69,71						
BUTI			1	0,6	5	12,52						
CALCI					11	28,57	3	61,58				
CALCINAIA					9	40,58	0					
CAPANNOLI			2	8,63	24	143,74	1	5,41				
CASALE MARITTIMO					40	199,1	1	0,1				
CASCIANA TERME			1	1	54	335,52	2	5,15				
CASCINA	2	20,68			91	848,95	1	127,11				
CASTELFRANCO DI SOTTO			2	1,32	32	76,85	0					
CASTELLINA MARITTIMA			2	56,02	43	392,08	3	35,9				
CASTELNUOVO VAL DI CECINA			3	40,81	44	765,71	12	313,69	5	142,22	1	10,82
CHIANNI			2	7,43	64	606,93	1	83,89	1	126,55	1	286,38
CRESPINA			1	0,3	26	85,5	0					
FAUGLIA			1	0,14	48	261,08	1	0,24				
GUARDISTALLO	1	2,9	1	4,81	28	249,71	4	155,07				
LAJATICO			1	4,08	61	1120,59	9	42,45	1	6,66	1	1,4
LARI					51	147,22	1	17,79				
LORENZANA	1	0,71			25	122,85	1	0,01				
MONTECATINI VAL DI CECINA	1	2,67	5	33,09	94	1562,87	20	632,1	5	35,73	1	33,53
MONTESCUDAIO					30	122,87	3	11,68				

MONTEVERDI MARITTIMO			1	7,83	22	455,72	4	35,48	2	161,71	1	169
MONTOPOLI VAL D'ARNO					43	174,37	1	3,38				
ORCIANO PISANO			3	22,72	41	636,68	1	0,28				
PALAIA			2	4,47	55	317,86	1	49,02				
PECCIOLI			3		80	945,63	5	143,44	2	103,61	4	208,95
PISA	2	40,05		8,13	66	1257,01	5	727,08				
POMARANACE			5	78,35	157	1940,54	29	425,92	11	272,01	6	148,14
PONSACCO					26	183,65	1	43,73				
PONTERA			2	9,46	48	244,65	1	2,8				
RIPARBELLA	1	4			57	394,82	7	19,16				
SAN GIULIANO TERME			1	4,45	77	346,8	4	14,7				
SAN MINIATO			1	1,3	156	803,51	8	80,65	1	10,86		
SANTA CROCE SULL'ARNO					17	74,06						
SANTA LUCE					106	804,92						
SANTA MARIA A MONTE			1	2,77	39	167,66						
TERICCIOLA					61	401,5	1	57,54				
VECCHAINO			3	2,16	17	48,99						
VICOPISANO					9	31,95	1	0,33				
VOLTERRA			2	7,36	281	3801,36	37	440,59	6	12,57		

Fonte: Artea

UTE CON COLTURE ARBOREE E RELETIVA ESTENSIONE IN ETTARI, PER TIPO E PER COMUNE. ANNO 2007

COMUNI	VITE		OLIVO		FRUTTIFERI		FRUTTA IN GUSCIO		VIVAI		CASTAGNETO DA FRUTTO	
	n. UTE	ha	n UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha
BIENTINA	31	12,02	27	20,88	0	0	1	2,66	1	1,5	0	0
BUTI	24	6,05	184	165,23	1	0,05	0	0	0	0	0	0
CALCI	18	7,99	223	317,86	2	1,1	0	0	0	0	0	0
CALCINAIA	15	12,41	13	6,7	1	0,1	1	0,7	1	4,14	0	0
CAPANNOLI	38	30,15	88	84,31	8	3,88	1	1,11	0	0	0	0
CASALE MARITTIMO	31	17,53	139	206,9	11	3,64	0	0	0	0	0	0
CASCIANA TERME	47	49,57	132	183,72	34	22,78	0	0	0	0	0	0
CASCINA	46	23,54	34	28,35	2	3,87	0	0	1	4,6	0	0
CASTELFRANCO DI SOTTO	20	11,09	35	23,19	1	0,13	0	0	0	0	0	0
CASTELLINA MARITTIMA	45	68,89	92	158,16	4	4,13	0	0	0	0	0	0
CASTELNUOVO VAL DI CECINA	14	10,02	45	77,45	5	2,05	0	0	0	0	1	0,48
CHIANNI	51	44,62	140	138,7	15	6,82	1	2,6	0	0	2	5,5
CRESPINA	35	93,12	50	66,7	3	5,13	1	0,84	6	56,05	0	0
FAUGLIA	40	72,5	74	76,48	7	3,92	1	1,94	3	7,98	0	0
GUARDISTALLO	18	8,76	82	116,46	6	1,6	0	0	0	0	0	0
LAJATICO	48	55,5	83	80	6	1,43	0	0	0	0	0	0
LARI	51	52,14	155	124,37	46	106,7	1	0,05	2	3,74	0	0
LORENZANA	34	31,43	56	47,27	5	2,53	0	0	2	6,1	0	0

MONTECATINI VAL DI CECINA	53	109,39	94	120,75	15	2,24	1	13,93	0	0	1	0,06
MONTESCUDAIO	27	126,53	71	93,39	12	7,77	0	0	0	0	0	0
MONTEVERDI MARITTIMO	11	42,8	42	54,1	2	0,62	0	0	0	0	0	0
MONTOPOLI VAL D'ARNO	34	29,92	108	121,33	2	0,21	1	0,2	0	0	0	0
ORCIANO PISANO	13	8,11	18	13,95	1	0,2	0	0	0	0	0	0
PALAIA	54	112,26	188	346,9	28	19,3	0	0	1	0,5	0	0
PECCIOLI	68	172,58	168	299,89	18	30,71	2	4,41	0	0	0	0
PISA	21	9,37	33	57,06	5	270,42	0	0	3	10,93	0	0
POMARANCE	122	63,14	250	333,53	9	2,43	0	0	0	0	2	2,5
PONSACCO	26	36,35	28	31,22	4	2,66	1	3	0	0	0	0
PONTEDERA	40	63,55	71	91,19	7	14,96	1	0,14	2	3,5	0	0
RIPARBELLA	49	52,28	129	201,85	18	4,14	1	0,6	0	0	1	0,2
SAN GIULIANO TERME	29	17,02	155	210,73	14	14,59	1	0,49	5	7,24	0	0
SAN MINIATO	188	414,45	358	440,43	17	10,04	3	4,7	3	1,85	0	0
SANTA CROCE SULL'ARNO	4	4,12	17	16,08	0	0	0	0	0	0	0	0
SANTA LUCE	74	44,53	140	185,18	6	10,08	1	1,05	0	0	0	0
SANTA MARIA A MONTE	38	19,23	126	87,04	6	0,88	0	0	0	0	0	0
TERICCIOLA	102	237,13	190	188,25	31	18,08	2	7,16	1	0,2	0	0
VECCHAINO	13	2,84	63	129,12	16	20,35	0	0	1	10,65	0	0
VICOPIANO	8	7,08	122	141,84	3	2,12	0	0	1	2,7	0	0
VOLTERRA	136	57,89	420	537,99	23	5,34	1	2,68	0	0	1	1,33

Fonte: Artea

CON COLTURE INDUSTRIALI E RELATIVA ESTENSIONE IN ETTARI, PER TIPO E PER COMUNE. ANNO 2007

COMUNI	COLZA		GIRASOLE		SOIA		BARBABIETOLA DA ZUCCHERO		TABACCO		ALTRE COLTURE INDUSTRIALI	
	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha	n. UTE	ha
BIENTINA	0	0	21	223,28	0	0	0	0	0	0	0	0
BUTI	0	0	2	25,87	0	0	0	0	0	0	0	0
CALCI	1	4,92	1	9,63	0	0	0	0	0	0	0	0
CALCINAIA	0	0	11	131,29	0	0	0	0	0	0	0	0
CAPANOLI	0	0	6	104,9	0	0	0	0	0	0	0	0
CASALE MARITTIMO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CASCIANA TERME	0	0	2	18,87	0	0	0	0	0	0	0	0
CASCINA	0	0	43	509,94	0	0	0	0	0	0	1	1,92
CASTELFRANCO DI SOTTO	0	0	14	84,4	0	0	0	0	0	0	0	0
CASTELLINA MARITTIMA	1	13,25	2	10,2	0	0	0	0	0	0	0	0
CASTELNUOVO VAL DI CECINA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	13,33
CHIANNI	0	0	1	38,54	0	0	0	0	0	0	0	0
CRESPINA	1	47,57	9	45,15	0	0	0	0	0	0	0	0
FAUGLIA	0	0	15	265,04	0	0	0	0	0	0	0	0
GUARDISTALLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LAJATICO	0	0	3	20,64	0	0	0	0	0	0	0	0
LARI	0	0	11	153,47	0	0	0	0	0	0	0	0
LORENZANA	0	0	5	60,83	0	0	0	0	0	0	0	0
MONTECATINI VAL DI CECINA	1	1,5	10	89,09	0	0	0	0	0	0	0	0
MONTESCUDAIO	0	0	1	3,2	0	0	0	0	0	0	0	0
MONTEVERDI MARITTIMO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MONTOPOLI VAL D'ARNO	0	0	7	76,69	0	0	0	0	0	0	0	0

ORCIANO PISANO	5	29,07	2	34,61	0	0	0	0	0	0	1	1,97
PALAIÀ	0	0	9	189,88	0	0	0	0	0	0	0	0
PECCIOLI	1	3,88	25	170,82	0	0	0	0	0	0	0	0
PISA	5	96,26	29	491,29	2	17,4	0	0	0	0	0	0
POMARANCE	0	0	6	42,91	0	0	0	0	0	0	1	133,25
PONSACCO	0	0	10	90,01	0	0	0	0	0	0		0
PONTERA	0	0	20	254,43	0	0	0	0	0	0		0
RIPARBELLA	0	0	2	36	0	0	0	0	0	0		0
SAN GIULIANO TERME	1	3,67	19	220,89	0	0	0	0	0	0		0
SAN MINIATO	4	40,35	29	199,74	0	0	0	0	0	0		0
SANTA CROCE SULL'ARNO	0	0	4	34,75	0	0	0	0	0	0		0
SANTA LUCE	15	52,99	0	0	0	0	0	0	0	0		0
SANTA MARIA A MONTE	0	0	41	258,55	0	0	0	0	0	0		0
TERICCIOLA	0	0	10	160,06	0	0	0	0	0	0		0
VECCHAINO	0	0	7	73,29	0	0	0	0	0	0		0
VICOPIANO	0	0	7	27,06	0	0	0	0	0	0		0
VOLTERRA	0	0	13	73,99	0	0	0	0	0	0	1	68,56

Fonte: Artea

UTE con superficie vitate dichiarate al 31.1.2008 e relativa estensione in ettari per albo/ elenco di iscrizione e per comune

criterio attribuzione della superficie: riferimento catastale della unità vitata

COMUNE	ALBO	N. UTE	N. UV	ha
Bientina	IGT Toscano	4	5	1,26
Buti	IGT Toscano	1	9	2,09
Calcinaia	Bianco Pisano	1	2	0,16
Calcinaia	IGT Toscano	6	12	2,47
Capannoli	Bianco Pisano	1	1	0,59
Capannoli	Chianti	4	14	5,06
Capannoli	Colli dell'Etruria Centrale	1	2	0,72
Capannoli	IGT Toscano	18	105	26,77
Casale Marittimo	Bolgheri			
Casale Marittimo	IGT Toscano	7	39	18,85
Casale Marittimo	Montescudaio	5	26	13,09
Casciana Terme	Bianco Pisano	1	3	0,27
Casciana Terme	Chianti	5	81	47,12
Casciana Terme	Colli dell'Etruria Centrale	3	69	34,46
Casciana Terme	IGT Toscano	10	227	93,61
Cascina	Bianco Pisano	1	7	2,81
Cascina	IGT Toscano	17	43	11,62
Castelfranco di Sotto	IGT Toscano	17	65	11,19
Castellina Marittima	IGT Toscano	6	52	56,25
Castellina Marittima	Montescudaio	3	34	13,48
Castelnuovo Val Cecina	IGT Montecastelli	3	16	4,12
Castelnuovo Val Cecina	IGT Toscano	5	22	8,86
Chianni	Bianco Pisano	1	2	0,74
Chianni	Chianti	3	19	3,14
Chianni	Colli dell'Etruria Centrale	1	3	0,91
Chianni	IGT Toscano	9	104	20,55

Crespina	Bianco Pisano	10	46	19,54
Crespina	Chianti	6	140	32,28
Crespina	Colli dell'Etruria Centrale	6	52	15,03
Crespina	IGT Toscano	28	436	131,36
Fauglia	Bianco Pisano	6	13	6,32
Fauglia	Chianti	7	61	20,49
Fauglia	Colli dell'Etruria Centrale	5	20	9,46
Fauglia	IGT Toscano	26	255	69,78
Fauglia	Vin Santo del Chianti	1	3	2,25
Guardistallo	IGT Toscano	5	82	42,26
Guardistallo	Montescudaio	5	131	71,69
Lajatico	Bianco Pisano	1	17	7,68
Lajatico	Colli dell'Etruria Centrale	2	6	3,48
Lajatico	IGT Toscano	9	91	26,97
Lari	Bianco Pisano	5	38	9,66
Lari	Chianti	6	48	9,38
Lari	Colli dell'Etruria Centrale	3	23	3,19
Lari	IGT Toscano	26	239	52,45
Lorenzana	Bianco Pisano	1	3	0,2
Lorenzana	Chianti	4	24	3,44
Lorenzana	Colli dell'Etruria Centrale	2	13	2,42
Lorenzana	IGT Toscano	16	80	20,71
Montecatini val di Cecina	IGT Toscano	9	131	80,82
Montecatini val di Cecina	Montescudaio	6	112	80,11
Montescudaio	IGT Toscano	17	231	90,3
Montescudaio	Montescudaio	15	236	100,31
Monteverdi Marittimo	IGT Toscano	4	108	46,33
Monteverdi Marittimo	Val di Cornia	4	82	35,82
Montopoli Val d' Arno	Bianco Pisano	2	4	1,81
Montopoli Val d' Arno	Chianti	5	23	5,44
Montopoli Val d' Arno	Colli dell'Etruria Centrale			

Montopoli Val d' Arno	IGT Toscano	13	75	21,28
Orciano Pisano	IGT Toscano	1	4	1,1
Palaia	Bianco Pisano	2	8	2,04
Palaia	Chianti	11	88	55,87
Palaia	Colli dell'Etruria Centrale	7	164	77,21
Palaia	IGT Toscano	23	313	134,02
Peccioli	Bianco Pisano	4	6	4,22
Peccioli	Chianti	10	92	41,01
Peccioli	Colli dell'Etruria Centrale	5	36	17,89
Peccioli	IGT Toscano	25	313	127,71
Peccioli	Vin Santo del Chianti	1	2	0,32
Pisa	Colli dell'Etruria Centrale			
Pisa	IGT Toscano	1	3	0,4
Pomarance	IGT Montecastelli	7	17	4,87
Pomarance	IGT Toscano	15	44	22,13
Ponsacco	Bianco Pisano	2	4	1,01
Ponsacco	Chianti	2	12	4,67
Ponsacco	IGT Toscano	11	64	18,67
Pontedera	Bianco Pisano	5	16	6,42
Pontedera	Chianti	4	28	9,8
Pontedera	Colli dell'Etruria Centrale	1	20	4,62
Pontedera	IGT Toscano	21	134	50,1
Riparbella	IGT Toscano	19	153	68,13
Riparbella	Montescudaio	15	127	62,25
Riparbella	Terratico di Bibbona			
San Giuliano Terme	Chianti			
San Giuliano Terme	IGT Toscano	7	14	2,8
San Miniato	Bianco dell' Empolese			
San Miniato	Bianco Pisano	21	69	41,43
San Miniato	Chianti	67	473	226,46
San Miniato	Colli dell'Etruria Centrale	11	75	34,81

San Miniato	IGT Toscano	212	1230	506,91
San Miniato	Vin Santo del Chianti	13	82	25,5
Santa Croce sull'Arno	IGT Toscano	1	6	2,57
Santa Luce	Chianti	3	11	2,32
Santa Luce	IGT Toscano	12	60	16,23
Santa Luce	Montescudaio	3	13	3,79
Santa Maria a Monte	IGT Toscano	8	18	5,64
Terricciola	Bianco Pisano	7	26	7,55
Terricciola	Chianti	27	337	113,04
Terricciola	Colli dell'Etruria Centrale	12	240	78,15
Terricciola	IGT Toscano	45	866	274,36
Terricciola	Vin Santo del Chianti	2	11	3,86
Vecchiano	IGT Toscano	1	4	1,5
Vicopisano	IGT Toscano	8	33	10,35
Volterra	IGT Montecastelli	2	9	4,04
Volterra	IGT Toscano	15	45	15,28

Fonte: Artea

NUMERO DI CAPI ALLEVATI, PER TIPOLOGIA, PER COMUNE, ANNO 2007

	BOVINI	OVINI	SUINI
BIENTINA	270	174	89
BUTI	2	56	25
CALCI	7	420	73
CALCINAIA	521	0	13
CAPANNOLI	59	350	24
CASALE MARITTIMO	49	358	39
CASCIANA TERME	176	1119	37
CASCINA	1014	4247	619
CASTELFRANCO DI SOTTO	111	946	99
CASTELLINA MARITTIMA	326	455	166
CASTELNUOVO VAL DI CECINA	494	3666	73
CHIANNI	569	604	274
CRESPINA	6	166	3864
FAUGLIA	258	889	31
GUARDISTALLO	33	1389	39
LAJATICO	209	2549	186
LARI	101	943	2700
LORENZANA	95	13	60
MONTECATINI VAL DI CECINA	1170	5489	414
MONTESCUDAIO	185	115	50
MONTEVERDI MARITTIMO	473	905	169

MONTEPOLI VAL D'ARNO	191	721	600
ORCIANO PISANO	223	362	21
PALAIA	299	1029	35
PECCIOLI	327	1932	4657
PISA	1867	3550	69
POMARANCE	327	11173	298
PONSACCO	313	5	60
PONTEDERA	202	353	90
RIPARBELLA	1378	2704	86
SAN GIULIANO TERME	767	1201	124
SAN MINIATO	456	1347	2842
SANTA CROCE SULL'ARNO	12	247	29
SANTA LUCE	655	0	170
SANTA MARIA A MONTE	60	322	104
TERICCIOLA	198	1230	126
VECCHAINO	164	610	18
VICOPISANO	49	227	10
VOLTERRA	1006	11002	1381

Fonte: Artea

ALLEGATO 2

Regolamento 834 del 28 giugno 2007

Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

I

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione è obbligatoria)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO

del 28 giugno 2007

relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽¹⁾,

considerando quanto segue:

- (1) La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.
- (2) Il contributo del settore dell'agricoltura biologica è in aumento nella maggior parte degli Stati membri. La domanda dei consumatori è cresciuta notevolmente negli ultimi anni. Le recenti riforme della politica agricola comune, con l'accento da esse posto sull'orientamento al mercato e sull'offerta di prodotti di qualità confacenti alle esigenze dei consumatori, saranno probabilmente un'ulteriore stimolo per il mercato dei prodotti biologici. In questo contesto, la normativa sulla produzione biologica assume una funzione sempre più rilevante nell'ambito della politica agricola ed è strettamente correlata all'evoluzione dei mercati agricoli.
- (3) Il quadro normativo comunitario che disciplina il settore della produzione biologica dovrebbe porsi come obiettivo

quello di garantire la concorrenza leale e l'efficace funzionamento del mercato interno dei prodotti biologici, nonché di tutelare e giustificare la fiducia del consumatore nei prodotti etichettati come biologici. Dovrebbe inoltre proporsi di creare le condizioni propizie allo sviluppo del settore, in linea con l'evoluzione della produzione e del mercato.

- (4) La comunicazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo su un Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici propone di migliorare e rafforzare le norme comunitarie applicabili all'agricoltura biologica e le disposizioni in materia di importazioni e di controlli. Nelle conclusioni del 18 ottobre 2004, il Consiglio ha invitato la Commissione a rivedere il quadro normativo comunitario in materia, nell'intento di semplificarlo, curarne la coerenza d'insieme e, in particolare, stabilire principi che favoriscano l'armonizzazione delle norme e, ove possibile, ridurre il livello di dettaglio.
- (5) È pertanto opportuno esplicitare maggiormente gli obiettivi, i principi e le norme applicabili alla produzione biologica, in modo da favorire la trasparenza, la fiducia del consumatore e una percezione armonizzata del concetto di produzione biologica.
- (6) A tale fine, il regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari ⁽²⁾ dovrebbe essere abrogato e sostituito da un nuovo regolamento.
- (7) Occorre stabilire un quadro normativo comunitario generale per la produzione biologica, applicabile alla produzione vegetale, animale e di acquacoltura comprendente norme relative alla raccolta di vegetali selvatici e di alghe marine selvatiche, norme sulla conversione e norme sulla produzione di alimenti, vino compreso, e mangimi

⁽¹⁾ Parere del 22 maggio 2007 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale)

⁽²⁾ GUL 198 del 22.7.1991, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 394/2007 della Commissione (GUL 98 del 13.4.2007, pag. 3)

- trasformati e di lievito biologico. La Commissione dovrebbe autorizzare l'uso di prodotti e sostanze e decidere i metodi da utilizzare nell'agricoltura biologica e nella trasformazione di alimenti biologici.
- (8) Occorre favorire l'ulteriore sviluppo della produzione biologica, in particolare promuovendo l'impiego di nuove tecniche e sostanze più adatte alla produzione biologica.
- (9) Gli organismi geneticamente modificati (OGM) e i prodotti derivati od ottenuti da OGM sono incompatibili con il concetto di produzione biologica e con la percezione che i consumatori hanno dei prodotti biologici. Essi non dovrebbero quindi essere utilizzati nell'agricoltura biologica o nella trasformazione di prodotti biologici.
- (10) L'obiettivo perseguito è quello di limitare per quanto possibile la presenza di OGM nei prodotti biologici. Le soglie di etichettatura esistenti rappresentano massimali legati esclusivamente alla presenza accidentale e tecnicamente inevitabile di OGM.
- (11) L'agricoltura biologica dovrebbe fare affidamento prevalentemente sulle risorse rinnovabili nell'ambito di sistemi agricoli organizzati a livello locale. Al fine di limitare al minimo l'uso di risorse non rinnovabili, i rifiuti e i sottoprodotti di origine animale e vegetale dovrebbero essere riciclati per restituire gli elementi nutritivi alla terra.
- (12) La produzione biologica vegetale dovrebbe contribuire a mantenere e a potenziare la fertilità del suolo nonché a prevenirne l'erosione. Le piante dovrebbero essere nutrite preferibilmente attraverso l'ecosistema del suolo anziché mediante l'apporto di fertilizzanti solubili.
- (13) Gli elementi essenziali del sistema di gestione della produzione biologica vegetale sono la gestione della fertilità del suolo, la scelta delle specie e delle varietà, la rotazione pluriennale delle colture, il riciclaggio delle materie organiche e le tecniche colturali. Si dovrebbe ricorrere all'aggiunta di concimi, ammendanti e prodotti fitosanitari soltanto se tali prodotti sono compatibili con gli obiettivi e i principi dell'agricoltura biologica.
- (14) La produzione animale è una componente essenziale dell'organizzazione della produzione agricola nelle aziende biologiche, in quanto fornisce la materia organica e gli elementi nutritivi necessari alle colture e quindi contribuisce al miglioramento del suolo e allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile.
- (15) Al fine di evitare l'inquinamento dell'ambiente, in particolare delle risorse naturali come il suolo e l'acqua, la produzione animale biologica dovrebbe prevedere, in linea di principio, uno stretto legame tra tale produzione e la terra, idonei sistemi di rotazione pluriennale e l'alimentazione degli animali con prodotti vegetali provenienti dall'agricoltura biologica coltivati nell'azienda stessa o in aziende biologiche vicine.
- (16) Poiché l'allevamento biologico è un'attività legata alla terra, è opportuno che gli animali abbiano accesso, ogniqualvolta sia possibile, a spazi all'aria aperta o a pascoli.
- (17) L'allevamento biologico dovrebbe rispettare criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfare le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie, e la gestione della salute degli animali dovrebbe basarsi sulla prevenzione delle malattie. A questo proposito, si dovrebbe prestare particolare attenzione alle condizioni di stabulazione, alle pratiche zootecniche e alla densità degli animali. Inoltre la scelta delle razze dovrebbe tenere conto della loro capacità di adattamento alle condizioni locali. Le norme di attuazione relative alla produzione animale e di acquacoltura dovrebbero garantire quanto meno l'osservanza delle disposizioni della Convenzione europea sulla protezione degli animali negli allevamenti e delle successive raccomandazioni del suo comitato permanente.
- (18) La produzione animale biologica dovrebbe tendere a completare i cicli produttivi delle diverse specie animali con animali allevati secondo il metodo biologico. Tale sistema dovrebbe favorire pertanto l'ampliamento della banca di geni di animali biologici, migliorare l'autosufficienza, assicurando così lo sviluppo del settore.
- (19) I prodotti biologici trasformati dovrebbero essere ottenuti mediante procedimenti atti a garantire la persistenza dell'integrità biologica e delle qualità essenziali del prodotto in tutte le fasi della catena di produzione.
- (20) Gli alimenti trasformati dovrebbero essere etichettati come biologici solo quando tutti o quasi tutti gli ingredienti di origine agricola sono biologici. Si dovrebbero tuttavia prevedere disposizioni speciali di etichettatura per gli alimenti trasformati comprendenti ingredienti di origine agricola che non si possono ottenere con metodi biologici, come nel caso dei prodotti della caccia e della pesca. Inoltre, ai fini dell'informazione dei consumatori, della trasparenza del mercato e per stimolare l'uso di ingredienti biologici, si dovrebbe anche consentire, a determinate condizioni, di inserire nell'elenco degli ingredienti riferimenti alla produzione biologica.
- (21) È opportuno prevedere un'applicazione flessibile delle norme di produzione, che consenta di adattare le norme e i requisiti della produzione biologica alle condizioni climatiche o geografiche locali, alle particolari pratiche zootecniche e ai vari stadi di sviluppo. Ciò dovrebbe consentire l'applicazione di norme eccezionali, ma solo nei limiti di precise condizioni specificate nella normativa comunitaria.
- (22) È importante preservare la fiducia del consumatore nei prodotti biologici. Le eccezioni ai requisiti della produzione biologica dovrebbero essere pertanto strettamente limitate ai casi in cui sia ritenuta giustificata l'applicazione di norme meno restrittive.

- (23) A tutela del consumatore e a garanzia della concorrenza leale, i termini utilizzati per indicare i prodotti biologici dovrebbero essere protetti contro la loro utilizzazione su prodotti non biologici nell'intera Comunità e indipendentemente dalla lingua impiegata. Detta protezione dovrebbe valere anche per i derivati e le abbreviazioni di uso corrente di tali termini, utilizzati singolarmente o in abbinamento.
- (24) Per dare chiarezza ai consumatori in tutto il mercato comunitario, occorre rendere obbligatorio il logo UE per tutti i prodotti alimentari biologici in imballaggio pre confezionato ottenuti nella Comunità. Si dovrebbe altresì poter utilizzare il logo UE su base volontaria nel caso di prodotti biologici non preconfezionati ottenuti nella Comunità o per i prodotti biologici importati da paesi terzi.
- (25) Si ritiene tuttavia opportuno limitare l'utilizzazione del logo UE ai prodotti che contengono unicamente, o quasi unicamente, ingredienti biologici, in modo da non trarre in inganno i consumatori sulla natura biologica dell'intero prodotto. Pertanto non se ne dovrebbe consentire l'utilizzazione nell'etichettatura di prodotti in conversione o di alimenti trasformati in cui meno del 95 % degli ingredienti di origine agricola siano biologici.
- (26) Il logo UE non dovrebbe in alcun caso impedire l'utilizzazione simultanea di loghi nazionali o privati.
- (27) Inoltre, per evitare pratiche ingannevoli e qualsiasi confusione tra i consumatori circa l'origine comunitaria o meno del prodotto, ogniqualvolta sia utilizzato il logo UE i consumatori dovrebbero essere informati del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto.
- (28) La normativa comunitaria dovrebbe promuovere un concetto armonizzato di produzione biologica. Le autorità competenti, le autorità di controllo e gli organismi di controllo dovrebbero astenersi da qualsiasi condotta che potrebbe creare ostacoli alla libera circolazione dei prodotti conformi certificati da un'autorità o da un organismo situati in un altro Stato membro. In particolare non dovrebbero imporre controlli o oneri finanziari aggiuntivi.
- (29) A fini di coerenza con la normativa comunitaria vigente in altri settori, nel caso della produzione animale e vegetale si dovrebbe consentire agli Stati membri di applicare, nei rispettivi territori, norme di produzione nazionali più rigorose delle norme comunitarie relative alla produzione biologica, purché le norme nazionali in questione si applichino anche alla produzione non biologica e siano altrimenti conformi al diritto comunitario.
- (30) È vietato l'uso di OGM nella produzione biologica. A fini di chiarezza e di coerenza, occorre precludere la possibilità di etichettare come biologico un prodotto che deve essere etichettato come contenente OGM, costituito da OGM o derivato da OGM.
- (31) Per garantire che i prodotti biologici siano ottenuti in conformità dei requisiti stabiliti dal quadro normativo comunitario relativo alla produzione biologica, le attività svolte dagli operatori in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici dovrebbero essere soggette ad un sistema di controllo istituito e gestito in conformità delle disposizioni del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali⁽¹⁾.
- (32) In certi casi può sembrare sproporzionato imporre i requisiti di notifica e di controllo a determinate categorie di dettaglianti, ad esempio quelli che vendono prodotti direttamente al consumatore o all'utilizzatore finale. È pertanto opportuno che gli Stati membri abbiano facoltà di esentare questi operatori da tali requisiti. Per evitare frodi è tuttavia necessario escludere dall'esenzione gli operatori che producono, preparano o immagazzinano prodotti, salvo che sia in connessione con il punto vendita, o che importano prodotti biologici o hanno subappaltato tali attività a terzi.
- (33) I prodotti biologici importati nella Comunità europea dovrebbero poter essere immessi sul mercato comunitario come biologici se sono stati prodotti secondo norme di produzione e sottoposti ad un regime di controllo conformi o equivalenti a quelli stabiliti dalla legislazione comunitaria. Inoltre, i prodotti importati nell'ambito di un regime equivalente dovrebbero essere muniti di un certificato rilasciato dall'autorità competente o dall'autorità o organismo di controllo riconosciuti del paese terzo interessato.
- (34) La valutazione dell'equivalenza per i prodotti importati dovrebbe tener conto delle norme internazionali del Codex alimentarius.
- (35) È ritenuto opportuno mantenere l'elenco dei paesi terzi riconosciuti dalla Commissione come aventi norme di produzione e regimi di controllo equivalenti a quelli stabiliti dalla legislazione comunitaria. Per i paesi terzi che non figurano in tale elenco, la Commissione dovrebbe compilare un elenco delle autorità di controllo e degli organismi di controllo riconosciuti competenti ad espletare le funzioni di controllo e di certificazione nei paesi terzi interessati.
- (36) Occorre raccogliere informazioni statistiche che permettano di ricavare dati attendibili necessari per l'attuazione ed il monitoraggio del presente regolamento, e quali strumenti per i produttori, gli operatori di mercato ed i responsabili politici. Le informazioni statistiche necessarie dovrebbero essere definite nel contesto del programma statistico comunitario.

⁽¹⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

- (37) Il presente regolamento dovrebbe applicarsi a decorrere da una data fissata in modo da lasciare alla Commissione il tempo sufficiente per adottare le misure necessarie per la sua attuazione.
- (38) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento dovrebbero essere adottate conformemente alla decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ⁽¹⁾.
- (39) L'evoluzione dinamica del settore biologico, alcune questioni altamente sensibili connesse con il metodo di produzione biologico e la necessità di assicurare il corretto funzionamento del mercato interno e del sistema di controllo rendono opportuno prevedere una futura revisione delle norme comunitarie relative all'agricoltura biologica, tenendo conto dell'esperienza acquisita attraverso l'applicazione di dette norme.
- (40) In attesa dell'adozione di norme comunitarie di produzione dettagliate per talune specie animali, piante acquatiche e microalghe, gli Stati membri dovrebbero avere la facoltà di prevedere l'applicazione di norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private da essi accettate o riconosciute,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

TITOLO I

OGGETTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1

Oggetto e campo di applicazione

1. Il presente regolamento fornisce la base per lo sviluppo sostenibile della produzione biologica e, nel contempo, assicura l'efficace funzionamento del mercato interno, garantisce una concorrenza leale, assicura la fiducia dei consumatori e ne tutela gli interessi.

Esso stabilisce obiettivi e principi comuni per rafforzare le norme definite nel quadro del presente regolamento concernenti:

- a) tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici nonché il loro controllo;
- b) l'uso di indicazioni riferite alla produzione biologica nell'etichettatura e nella pubblicità.

2. Il presente regolamento si applica ai seguenti prodotti, provenienti dall'agricoltura, inclusa l'acquacoltura, qualora siano immessi sul mercato o siano destinati ad essere immessi sul mercato:

- a) prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- b) prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;

⁽¹⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23. Decisione modificata dalla decisione 2006/512/CE (GU L 200 del 22.7.2006, pag. 11).

- c) mangimi;
- d) materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

Non si considerano i prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici come facenti parte della produzione biologica.

Il presente regolamento si applica anche ai lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi.

3. Il presente regolamento si applica a qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione relative ai prodotti di cui al paragrafo 2.

Tuttavia le operazioni di ristorazione collettiva non sono soggette al presente regolamento. Gli Stati membri possono applicare norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, sull'etichettatura e il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria.

4. Il presente regolamento si applica, fatte salve le altre disposizioni comunitarie o nazionali, in conformità del diritto comunitario riguardante i prodotti specificati nel presente articolo, quali le disposizioni che disciplinano la produzione, la preparazione, la commercializzazione, l'etichettatura e il controllo, compresa la normativa in materia di prodotti alimentari e di alimentazione degli animali.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) «produzione biologica»: l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione;
- b) «fasi della produzione, preparazione e distribuzione»: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto;
- c) «biologico»: ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato;
- d) «operatore»: la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo;
- e) «produzione vegetale»: la produzione di prodotti agricoli vegetali inclusa la raccolta di piante selvatiche a fini commerciali;

- f) «produzione animale»: la produzione di animali terrestri domestici o addomesticati (compresi gli insetti);
- g) «acquacoltura»: la definizione che figura nel regolamento (CE) n. 1198/2006 del Consiglio, del 27 luglio 2006, relativo al Fondo europeo per la pesca ⁽¹⁾;
- h) «conversione»: la transizione dall'agricoltura non biologica a quella biologica entro un determinato periodo di tempo, durante il quale sono state applicate le disposizioni relative alla produzione biologica;
- i) «preparazione»: le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti biologici, compresa la macellazione e il sezionamento dei prodotti animali, nonché il confezionamento, l'etichettatura e/o le modifiche apportate all'etichettatura riguardo all'indicazione del metodo di produzione biologico;
- j) «alimenti», «mangimi» e «immissione sul mercato»: si applicano le definizioni date nel regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare ⁽²⁾;
- k) «etichettatura»: i termini, le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica, i nomi commerciali, le immagini o i simboli riguardanti imballaggi, documenti, avvisi, etichette, cartoncini, nastri o fascette e presenti su di essi, che accompagnano o si riferiscono a un prodotto;
- l) «prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato»: la definizione di cui all'articolo 1, paragrafo 3, lettera b), della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ⁽³⁾;
- m) «pubblicità»: qualsiasi presentazione al pubblico, con mezzi diversi dall'etichettatura, che intende o potrebbe influenzare e determinare atteggiamenti, convinzioni e comportamenti atti a promuovere direttamente o indirettamente la vendita di prodotti biologici;
- n) «autorità competente»: l'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni stabilite ai sensi del presente regolamento, o qualsiasi altra autorità investita di tale competenza e, se del caso, l'autorità omologa di un paese terzo;
- o) «autorità di controllo»: organo della pubblica amministrazione di uno Stato membro al quale l'autorità competente ha conferito, in toto o in parte, la propria competenza per l'ispezione e la certificazione nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento, o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo o l'autorità omologa operante in un paese terzo;
- p) «organismo di controllo»: un ente terzo indipendente che effettua ispezioni e certificazioni nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento o anche, secondo i casi, l'organismo omologo di un paese terzo o l'organismo omologo operante in un paese terzo;
- q) «marchio di conformità»: un marchio attestante la conformità ad un determinato insieme di norme o ad altri documenti normativi;
- r) «ingredienti»: la definizione di cui all'articolo 6, paragrafo 4, della direttiva 2000/13/CE;
- s) «prodotti fitosanitari»: i prodotti definiti dalla direttiva 91/414/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, relativa all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari ⁽⁴⁾;
- t) «organismo geneticamente modificato (OGM)»: un qualsiasi organismo cui si applica la definizione della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001, sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio ⁽⁵⁾, e che non è ottenuto mediante l'impiego delle tecniche di modificazione genetica di cui all'allegato I.B di tale direttiva;
- u) «derivato da OGM»: derivato interamente o parzialmente da OGM, ma non contenente OGM o da essi costituito;
- v) «ottenuto da OGM»: derivato mediante l'uso di un OGM come ultimo organismo vivente nel processo di produzione, ma non contenente OGM o da essi costituito né ottenuto da OGM;
- w) «additivi per mangimi»: i prodotti definiti dal regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale ⁽⁶⁾;

⁽¹⁾ GU L 223 del 15.8.2006, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 575/2006 (GU L 100 dell'8.4.2006, pag. 3).

⁽³⁾ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2006/14/CE della Commissione (GU L 368 del 23.12.2006, pag. 110).

⁽⁴⁾ GU L 230 del 19.8.1991, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2007/31/CE della Commissione (GU L 140 dell'1.6.2007, pag. 44).

⁽⁵⁾ GU L 106 del 17.4.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1830/2003 (GU L 268 del 18.10.2003, pag. 24).

⁽⁶⁾ GU L 268 del 18.10.2003, pag. 29. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 378/2005 della Commissione (GU L 59 del 5.3.2005, pag. 8).

- x) «equivalente» (nella descrizione di sistemi o misure differenti): atto a realizzare gli stessi obiettivi e rispondente agli stessi principi applicando norme che assicurano lo stesso livello di garanzia di conformità;
- y) «ausiliare di fabbricazione»: qualsiasi sostanza non consumata come ingrediente alimentare in quanto tale, utilizzata intenzionalmente nella trasformazione di materie prime, alimenti e relativi ingredienti per raggiungere un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione e il cui impiego può risultare nella presenza non intenzionale ma tecnicamente inevitabile di residui della sostanza o di suoi derivati nel prodotto finale, e purché i suddetti residui non presentino rischi sanitari e non abbiano alcun effetto tecnologico sul prodotto finito;
- z) «radiazioni ionizzanti»: radiazioni come definite dalla direttiva 96/29/Euratom del Consiglio, del 13 maggio 1996, che stabilisce le norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i pericoli derivanti dalle radiazioni ionizzanti⁽¹⁾, e con le limitazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti⁽²⁾;
- aa) «operazioni di ristorazione collettiva»: la preparazione di prodotti biologici in ristoranti, ospedali, mense e altre aziende alimentari analoghe nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale.
- b) mirare a ottenere prodotti di alta qualità;
- c) mirare a produrre un'ampia varietà di alimenti e a prodotti agricoli che rispondano alla domanda consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute vegetali o la salute e il benessere degli animali.

Articolo 4

Principi generali

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- a) la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:
- i) utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;
 - ii) praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;
 - iii) escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;
 - iv) si basano su valutazione del rischio e, se del caso avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione
- b) la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni. Qualora fattori di produzione esterni siano necessari o non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera a), essi si limitano a:
- i) fattori di produzione provenienti da produzione biologica;
 - ii) sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;
 - iii) concimi minerali a bassa solubilità;
- c) la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui:
- i) non esistono le pratiche di gestione appropriate; e
 - ii) non siano disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni di cui alla lettera b); o
 - iii) l'uso di fattori di produzione esterni di cui alla lettera b) contribuisce a creare un impatto ambientale inaccettabile;

TITOLO II

OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA

Articolo 3

Obiettivi

La produzione biologica persegue i seguenti obiettivi generali:

- a) stabilire un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura che:
- i) rispetti i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
 - ii) contribuisca a un alto livello di diversità biologica;
 - iii) assicuri un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;
 - iv) rispetti criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfi, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie;

⁽¹⁾ GU L 159 del 29.6.1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 66 del 13.3.1999, pag. 16. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003 (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

d) ove necessario l'adattamento, nel quadro del presente regolamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche.

Articolo 5

Principi specifici applicabili all'agricoltura

Oltre che sui principi generali di cui all'articolo 4, l'agricoltura biologica si basa sui seguenti principi specifici:

- a) mantenere e potenziare la vita e la fertilità naturale del suolo, la stabilità del suolo e la sua biodiversità, prevenire e combattere la compattazione e l'erosione del suolo, e nutrire le piante soprattutto attraverso l'ecosistema del suolo;
- b) ridurre al minimo l'impiego di risorse non rinnovabili e di fattori di produzione di origine esterna;
- c) riciclare i rifiuti e i sottoprodotti di origine vegetale e animale come fattori di produzione per le colture e l'allevamento;
- d) tener conto dell'equilibrio ecologico locale o regionale quando si operano le scelte produttive;
- e) tutelare la salute degli animali stimolando le difese immunologiche naturali degli animali, nonché la selezione di razze e varietà adatte e pratiche zootecniche;
- f) tutelare la salute delle piante mediante misure profilattiche, quali la scelta di specie appropriate e di varietà resistenti ai parassiti e alle malattie vegetali, appropriate rotazioni delle colture, metodi meccanici e fisici e protezione dei nemici naturali dei parassiti;
- g) praticare una produzione animale adatta al sito e legata alla terra;
- h) mantenere un elevato livello di benessere degli animali rispettando le esigenze specifiche delle specie;
- i) utilizzare per la produzione animale biologica animali allevati sin dalla nascita in aziende biologiche;
- j) scegliere le razze tenendo conto della capacità di adattamento alle condizioni locali, della vitalità e della resistenza alle malattie o ai problemi sanitari;

k) somministrare agli animali mangime biologico composto di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica e di sostanze naturali di origine non agricola;

l) ricorrere a pratiche zootecniche che rafforzano il sistema immunitario e stimolano le difese naturali contro le malattie, incluso in particolare l'esercizio fisico regolare e l'accesso a spazi all'aria aperta e ai pascoli se del caso;

m) non praticare l'allevamento di animali poliploidi artificialmente indotti;

n) mantenere per la produzione da acquacoltura la biodiversità degli ecosistemi acquatici naturali, la salute dell'ambiente acquatico nel tempo e la qualità degli ecosistemi acquatici e terrestri circostanti;

o) somministrare agli organismi acquatici mangime proveniente dallo sfruttamento sostenibile della pesca di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2371/2002 del Consiglio, del 20 dicembre 2002, relativo alla conservazione e allo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nell'ambito della politica comune della pesca⁽¹⁾, o mangime biologico composto di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica e di sostanze naturali di origine non agricola.

Articolo 6

Principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici

Oltre che sui principi generali di cui all'articolo 4, la produzione di alimenti biologici trasformati si basa sui seguenti principi specifici:

- a) produrre alimenti biologici composti di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica, tranne qualora un ingrediente non sia disponibile sul mercato in forma biologica;
- b) limitare l'uso di additivi, di ingredienti non biologici con funzioni principalmente sensoriali e tecnologiche, nonché di micronutrienti e ausiliari di fabbricazione alimentare, in modo che siano utilizzati al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o a fini nutrizionali specifici;
- c) non utilizzare sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto;
- d) trasformare in maniera accurata gli alimenti, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

⁽¹⁾ GU L 358 del 31.12.2002, pag. 59.

Articolo 7**Principi specifici applicabili alla trasformazione di mangimi biologici**

Oltre che sui principi generali di cui all'articolo 4, la produzione di mangimi biologici trasformati si basa sui seguenti principi specifici:

- a) produrre mangimi biologici composti di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica, tranne qualora un ingrediente non sia disponibile sul mercato in forma biologica;
- b) limitare l'uso di additivi e ausiliari di fabbricazione per mangimi al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o zootecnica a fini nutrizionali specifici;
- c) non utilizzare sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto;
- d) trasformare in maniera accurata i mangimi, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

TITOLO III

NORME DI PRODUZIONE

CAPO 1

Norme generali di produzione**Articolo 8****Requisiti generali**

Gli operatori soddisfano le norme di produzione stabilite nel presente titolo e quelle previste nelle norme di attuazione di cui all'articolo 38, lettera a).

Articolo 9**Divieto di uso di OGM**

1. Gli OGM e i prodotti derivati o ottenuti da OGM non vanno usati come alimenti, mangimi, ausiliari di fabbricazione, prodotti fitosanitari, concimi, ammendanti, sementi, materiale di moltiplicazione vegetativa, microrganismi e animali in produzione biologica.
2. Ai fini del divieto di cui al paragrafo 1 riguardante gli OGM o prodotti derivati da OGM per alimenti e mangimi, gli operatori possono fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della direttiva 2001/18/CE, del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati⁽¹⁾, o del regolamento (CE) n. 1830/2003.

⁽¹⁾ GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1981/2006 della Commissione (GU L 368 del 23.12.2006, pag. 99).

Se gli alimenti o i mangimi acquistati non sono etichettati né accompagnati da un documento, ai sensi dei suddetti regolamenti, gli operatori possono presupporre che nella produzione degli stessi non si è fatto uso di OGM o di prodotti derivati da OGM, a meno che non dispongano di altre informazioni secondo le quali l'etichettatura dei prodotti in questione non è in conformità con i suddetti regolamenti.

3. Ai fini del divieto di cui al paragrafo 1 riguardante i prodotti diversi da alimenti o mangimi o prodotti ottenuti da OGM, gli operatori che usano tali prodotti non biologici acquistati da terzi chiedono al venditore di confermare che gli stessi non sono derivati o ottenuti da OGM.

4. La Commissione decide sulle misure di attuazione del divieto di uso di OGM e di prodotti derivati od ottenuti da OGM secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

Articolo 10**Divieto di utilizzare radiazioni ionizzanti**

È vietato l'uso di radiazioni ionizzanti per il trattamento di alimenti o mangimi biologici, o di materie prime utilizzate in alimenti o mangimi biologici.

CAPO 2

Produzione agricola**Articolo 11****Norme generali di produzione agricola**

L'intera azienda agricola è gestita in conformità dei requisiti applicabili alla produzione biologica.

Tuttavia, a specifiche condizioni stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, un'azienda può essere suddivisa in unità ben distinte o siti di produzione di acquacoltura non tutti in regime di produzione biologica. Per quanto riguarda gli animali, ciò si applica a specie distinte. Per quanto riguarda l'acquacoltura, si può applicare alle stesse specie purché ci sia un'adeguata separazione tra i siti di produzione. Per quanto riguarda le piante, ciò si applica a varietà distinte facilmente distinguibili.

Qualora, secondo il disposto del secondo comma, non tutte le unità di un'azienda siano dedite alla produzione biologica, l'operatore mantiene la terra, gli animali e i prodotti utilizzati per le unità biologiche od ottenuti da tali unità separati da quelli utilizzati per le unità non biologiche od ottenuti da tali unità e la separazione è debitamente documentata.

Articolo 12

Norme di produzione vegetale

1. Oltre alle norme generali di produzione agricola di cui all'articolo 11, le seguenti norme si applicano alla produzione biologica vegetale:

- a) la produzione biologica vegetale impiega tecniche di lavorazione del terreno e pratiche colturali atte a salvaguardare o ad aumentare il contenuto di materia organica del suolo, ad accrescere la stabilità del suolo e la sua biodiversità, nonché a prevenire la compattazione e l'erosione del suolo;
- b) la fertilità e l'attività biologica del suolo sono mantenute e potenziate mediante la rotazione pluriennale delle colture, comprese leguminose e altre colture da sovescio, e la concimazione con concime naturale di origine animale o con materia organica, preferibilmente compostati, di produzione biologica;
- c) è consentito l'uso di preparati biodinamici;
- d) inoltre l'uso di concimi e ammendanti è ammesso solo se tali prodotti sono stati autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16;
- e) non è consentito l'uso di concimi minerali azotati;
- f) tutte le tecniche di produzione vegetale evitano o limitano al minimo l'inquinamento dell'ambiente;
- g) la prevenzione dei danni provocati da parassiti, malattie e infestanti è ottenuta principalmente attraverso la protezione dei nemici naturali, la scelta delle specie e delle varietà, la rotazione delle colture, le tecniche colturali e i processi termici;
- h) in caso di determinazione di grave rischio per una coltura, l'uso di prodotti fitosanitari è ammesso solo se tali prodotti sono stati autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16;
- i) per la produzione di prodotti diversi dalle sementi e dai materiali di propagazione vegetativa sono utilizzati soltanto sementi e materiali di moltiplicazione vegetativa prodotti biologicamente. A questo scopo, la pianta madre da cui provengono le sementi e la pianta genitrice da cui proviene il materiale di moltiplicazione vegetativa sono prodotte secondo le norme stabilite nel presente regolamento per almeno una generazione o, nel caso di colture perenni, per due cicli vegetativi;
- j) i prodotti per la pulizia e la disinfezione nella produzione vegetale sono utilizzati soltanto se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16.

2. La raccolta di vegetali selvatici e delle loro parti, che crescono naturalmente nelle aree naturali, nelle foreste e nelle

aree agricole, è considerata metodo di produzione biologico a condizione che:

- a) queste aree non abbiano subito trattamenti con prodotti diversi da quelli autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16 per un periodo di almeno tre anni precedente la raccolta;
 - b) la raccolta non comprometta l'equilibrio dell'habitat naturale e la conservazione delle specie nella zona di raccolta.
3. Le misure necessarie all'attuazione delle norme del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

Articolo 13

Norme di produzione delle alghe marine

1. La raccolta di alghe marine selvatiche e di parti di esse, che crescono naturalmente nel mare, è considerata un metodo di produzione biologica a condizione che:

- a) le zone di crescita siano di elevata qualità ecologica ai sensi della direttiva 2000/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2000, che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque ⁽¹⁾, e, in attesa dell'attuazione della stessa, di qualità equivalente a acque designate, ai sensi della direttiva 2006/113/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, relativa ai requisiti di qualità delle acque destinate alla molluschicoltura ⁽²⁾, e non risultino inidonee sotto il profilo della salubrità. In attesa di norme più particolareggiate introdotte nella normativa d'attuazione le alghe marine selvatiche commestibili non siano raccolte in zone che non rispondono ai criteri previsti per le zone di classe A o B di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ⁽³⁾;
- b) la raccolta non nuoccia alla stabilità a lungo termine dell'habitat naturale o alla tutela delle specie nella zona di raccolta.

2. La coltivazione di alghe marine deve essere praticata in zone costiere con caratteristiche ambientali e di salubrità per lo meno equivalenti a quelle descritte nel paragrafo 1 per poter essere considerata biologica e inoltre:

- a) pratiche sostenibili siano attuate in tutte le fasi della produzione e della raccolta di alghe marine giovani;
- b) per garantire il mantenimento di un'ampia banca di geni, la raccolta di alghe marine giovani allo stato brado avvenga su base periodica per supplire alle coltivazioni domestiche;

⁽¹⁾ GU L 327 del 22.12.2000, pag. 1. Direttiva modificata dalla decisione n. 2455/2001/CE (GU L 331 del 15.12.2001, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 376 del 27.12.2006, pag. 14.

⁽³⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; rettificata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83.

c) non siano utilizzati fertilizzanti, eccetto nelle installazioni domestiche, e soltanto se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica a tale scopo ai sensi dell'articolo 16.

3. Le misure necessarie all'attuazione delle norme di produzione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

Articolo 14

Norme di produzione animale

1. Oltre alle norme generali di produzione agricola di cui all'articolo 11, le seguenti norme si applicano alla produzione animale:

a) riguardo all'origine degli animali:

- i) gli animali biologici nascono e sono allevati in aziende biologiche;
- ii) a fini di riproduzione, possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico, a specifiche condizioni. Tali animali e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione di cui all'articolo 17, paragrafo 1, lettera c);
- iii) gli animali presenti nell'azienda all'inizio del periodo di conversione e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione di cui all'articolo 17, paragrafo 1, lettera c);

b) riguardo alle pratiche zootecniche e alle condizioni di stabulazione:

- i) le persone addette alla cura degli animali possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali;
- ii) le pratiche zootecniche, compresa la densità degli animali, e le condizioni di stabulazione garantiscono che siano soddisfatte le esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali;
- iii) gli animali hanno in permanenza accesso a spazi all'aria aperta, di preferenza pascoli, sempreché lo permettano le condizioni atmosferiche e lo stato del suolo, tranne che siano imposti, a norma del diritto comunitario, restrizioni e obblighi per motivi di tutela della salute umana e animale;
- iv) il numero di animali è limitato al fine di ridurre al minimo il sovrappascolo, il calpestio del suolo, l'erosione o l'inquinamento provocato dagli animali o dallo spandimento delle loro deiezioni;
- v) gli animali biologici sono tenuti separati dagli altri animali. Ad alcune condizioni restrittive è tuttavia

consentito il pascolo di animali biologici su aree di pascolo ad uso civico e di animali non biologici su terreni biologici;

vi) è vietato tenere gli animali legati o in isolamento, salvo singoli capi per un periodo limitato e nei limiti giustificati da motivi veterinari, di sicurezza o di benessere animale;

vii) il trasporto degli animali ha una durata il più possibile limitata;

viii) agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze, comprese le mutilazioni, nel corso dell'intera vita dell'animale, anche al momento della macellazione;

ix) gli apiari sono ubicati in aree con sufficiente disponibilità di fonti di nettare e polline costituite essenzialmente da coltivazioni biologiche o in caso flora spontanea, o foreste gestite in modo non biologico o colture trattate solo con metodi a basso impatto ambientale. Si trovano ad una distanza sufficiente da fonti potenzialmente contaminanti per i prodotti dell'apicoltura nocive alla salute delle api;

x) le arnie e il materiale utilizzato in apicoltura sono fabbricati essenzialmente in materiali naturali;

xi) è vietata la distruzione delle api nei favi come metodo associato alla raccolta dei prodotti dell'apicoltura;

c) riguardo alla riproduzione:

i) la riproduzione avviene con metodi naturali. È ammessa tuttavia l'inseminazione artificiale;

ii) la riproduzione non è indotta da trattamenti con ormoni o sostanze simili a meno che non si tratti di una terapia veterinaria per un singolo animale;

iii) non sono consentite altre forme di riproduzione artificiali, quali la clonazione e il trasferimento di embrioni;

iv) viene scelta la razza appropriata. La scelta della razza contribuisce anche a prevenire le sofferenze e a evitare la mutilazione degli animali;

d) riguardo all'alimentazione:

i) principalmente ottenere i mangimi per gli animali dall'azienda in cui sono tenuti gli animali o da altre aziende biologiche della stessa regione;

ii) gli animali sono nutriti con mangimi biologici che soddisfano il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo. Una parte della razione può contenere mangimi provenienti da aziende che sono in conversione all'agricoltura biologica;

iii) gli animali, eccetto le api, hanno in permanenza accesso al pascolo o a foraggi grossolani;

iv) le materie prime per mangimi non biologiche, di origine vegetale, le materie prime per mangimi di origine animale e minerale, gli additivi per mangimi, taluni prodotti usati nell'alimentazione degli animali e negli ausiliari di fabbricazione sono utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16;

v) non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di aminoacidi sintetici;

vi) i mammiferi lattanti sono nutriti con latte naturale, di preferenza materno;

e) riguardo alla prevenzione delle malattie e alle cure veterinarie:

i) la prevenzione delle malattie è realizzata mediante la selezione delle razze e dei ceppi, le pratiche zootecniche, la somministrazione di mangimi di qualità, l'esercizio, un'adeguata densità degli animali e idonee condizioni di stabulazione e d'igiene;

ii) le malattie sono trattate immediatamente per evitare sofferenze agli animali; i medicinali veterinari allopatrici di sintesi chimica, compresi gli antibiotici, possono essere utilizzati in caso di necessità e a condizioni rigorose, ove risultino inappropriati i prodotti omeopatici, fitoterapici e altri prodotti; vanno stabilite in particolare restrizioni relative ai cicli di trattamento e al tempo di attesa;

iii) è consentita l'utilizzazione di medicinali veterinari ad azione immunologica;

iv) sono consentite le cure connesse alla tutela della salute umana e animale, imposte a norma del diritto comunitario;

f) riguardo alla pulizia e alla disinfezione, i relativi prodotti sono utilizzati nei locali di stabulazione e negli impianti solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16.

2. Le misure e condizioni necessarie all'attuazione delle norme di produzione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

Articolo 15

Norme di produzione per animali d'acquacoltura

1. Oltre alle norme generali di produzione agricola previste all'articolo 11, le seguenti norme si applicano alla produzione di animali d'acquacoltura:

a) riguardo all'origine degli animali d'acquacoltura:

i) l'acquacoltura biologica è basata sull'allevamento di giovani stock provenienti da riproduttori biologici e da aziende biologiche;

ii) quando giovani stock provenienti da riproduttori o da aziende biologici non sono disponibili, animali prodotti in modo non biologico possono essere introdotti in un'azienda a determinate condizioni;

b) riguardo alle pratiche zootecniche:

i) le persone addette alla cura degli animali possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali;

ii) le pratiche zootecniche, comprese la somministrazione di mangime, la progettazione degli impianti, la densità degli animali e la qualità dell'acqua, garantiscono che siano soddisfatte le esigenze di sviluppo, fisiologiche e comportamentali degli animali;

iii) le pratiche zootecniche limitano al minimo l'impatto ambientale negativo proveniente dall'azienda, inclusa la fuoriuscita dello stock d'allevamento;

iv) gli animali biologici sono tenuti separati dagli altri animali d'acquacoltura;

v) si assicura che sia mantenuto il benessere degli animali durante il trasporto;

vi) agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze anche al momento della macellazione;

c) riguardo alla riproduzione:

i) non sono usate l'induzione artificiale della poliploidia, l'ibridazione artificiale, la clonazione e la produzione di ceppi monosessuali, salvo mediante selezione manuale;

ii) vengono scelti ceppi appropriati;

iii) sono stabilite le condizioni specifiche secondo la specie per la gestione dei riproduttori, la riproduzione e la produzione di seme;

- d) riguardo all'alimentazione dei pesci e dei crostacei:
- i) gli animali sono nutriti con mangimi che soddisfano il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo;
 - ii) la frazione vegetale dell'alimentazione proviene da produzione biologica e la frazione dell'alimentazione derivata da fauna acquatica proviene dall'utilizzo sostenibile della pesca;
 - iii) le materie prime per mangimi non biologiche di origine vegetale, le materie prime per mangimi di origine animale e minerale, gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali e gli ausiliari di fabbricazione sono utilizzati solo se ne è autorizzato l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16;
 - iv) non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di aminoacidi sintetici;
- e) riguardo ai molluschi bivalvi e alle altre specie che non sono alimentate dall'uomo ma si nutrono di plancton naturale:
- i) tali animali filtratori ottengono il soddisfacimento di tutti i bisogni nutrizionali dalla natura tranne nel caso del seme allevato negli schiuditoi e nei vivai;
 - ii) essi si sviluppano in acque che rispondono ai criteri previsti per le zone di classe A o B di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004;
 - iii) le zone di sviluppo devono essere di qualità ecologica elevata secondo quanto definito dalla direttiva 2000/60/CE e, in attesa dell'attuazione della stessa, di qualità equivalente ad acque designate ai sensi della direttiva 2006/113/CE;
- f) riguardo alla prevenzione delle malattie e alle cure veterinarie:
- i) la prevenzione delle malattie è realizzata mantenendo gli animali in ottime condizioni mediante un'ubicazione appropriata e una progettazione ottimale delle aziende, l'applicazione di buone pratiche zootecniche e di gestione, comprese la pulizia e disinfezione periodiche dei locali, la somministrazione di mangimi di qualità, un'adeguata densità degli animali e la selezione delle razze e dei ceppi;
 - ii) le malattie sono curate immediatamente per evitare sofferenze agli animali; i medicinali veterinari allopatici di sintesi chimica, compresi gli antibiotici, possono essere utilizzati in caso di necessità e a condizioni rigorose, ove risultino inappropriati i prodotti omeopatici, fitoterapici e altri prodotti; vanno stabilite in particolare restrizioni relative ai cicli di trattamento e al tempo di attesa;
 - iii) è consentita l'utilizzazione di medicinali veterinari ad azione immunologica;
 - iv) sono consentite le cure connesse alla tutela della salute umana e animale, imposte a norma del diritto comunitario;
- g) riguardo alla pulizia e disinfezione i relativi prodotti sono usati negli specchi d'acqua e nelle gabbie, negli edifici e negli impianti solo se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica a norma dell'articolo 16.
2. Le misure e condizioni necessarie all'attuazione delle norme di produzione del presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

Articolo 16

Prodotti e sostanze usati in agricoltura e criteri per l'autorizzazione

1. La Commissione autorizza, secondo la procedura di cui all'articolo 31, paragrafo 2, l'uso nella produzione biologica di prodotti e sostanze che possono essere utilizzati nell'agricoltura biologica e include tali prodotti e sostanze in un elenco ristretto per i seguenti scopi:

- a) prodotti fitosanitari;
- b) concimi e ammendanti;
- c) materie prime per mangimi non biologiche di origine vegetale, materie prime per mangimi di origine animale e minerale e talune sostanze usate nell'alimentazione degli animali;
- d) additivi per mangimi e ausiliari di fabbricazione;
- e) prodotti per la pulizia e la disinfezione degli specchi d'acqua, delle gabbie, degli edifici e degli impianti usati per la produzione animale;
- f) prodotti per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti usati per la produzione vegetale, incluso il magazzino in un'azienda agricola.

I prodotti e le sostanze figuranti nell'elenco ristretto possono essere usati solo in quanto l'uso corrispondente è autorizzato nel quadro dell'agricoltura generale negli Stati membri interessati conformemente alle pertinenti disposizioni comunitarie o alle disposizioni nazionali conformi al diritto comunitario.

2. L'autorizzazione relativa ai prodotti e alle sostanze di cui al paragrafo 1 è soggetta agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai seguenti criteri generali e specifici valutati complessivamente:

- a) essi sono necessari per una produzione continuativa e essenziali per l'uso previsto;

- b) tutti i prodotti e tutte le sostanze sono di origine vegetale, animale, microbica o minerale salvo ove i prodotti o le sostanze derivanti da tali fonti non siano disponibili in quantitativi o qualità sufficienti o non siano disponibili alternative;
- c) nel caso dei prodotti di cui al paragrafo 1, lettera a), si applicano le seguenti norme:
- i) essi sono essenziali per la lotta contro un organismo nocivo o una particolare malattia, per i quali non sono disponibili altre alternative biologiche, fisiche o relative alla selezione dei vegetali o pratiche colturali o altre pratiche di gestione efficaci;
 - ii) se non sono di origine vegetale, animale, microbica o minerale e non sono identici alla loro forma naturale, i prodotti possono essere autorizzati solo se le condizioni della loro utilizzazione escludono qualsiasi contatto diretto con le parti commestibili della coltura;
- d) nel caso dei prodotti di cui al paragrafo 1, lettera b), essi sono essenziali per ottenere o mantenere la fertilità del suolo o per soddisfare uno specifico bisogno di nutrimento delle colture o per conseguire scopi specifici di miglioramento del suolo;
- e) nel caso dei prodotti di cui al paragrafo 1, lettere c) e d), si applicano le seguenti norme:
- i) essi sono necessari a mantenere la salute, il benessere e la vitalità degli animali e contribuiscono ad un'alimentazione appropriata, conforme alle esigenze comportamentali e fisiologiche delle specie interessate o nel caso in cui sia impossibile produrre o conservare tali mangimi senza ricorrere a tali sostanze;
 - ii) i mangimi di origine minerale, gli oligoelementi, le vitamine o le provitamine sono di origine naturale. In caso di indisponibilità di tali sostanze possono essere autorizzate per essere utilizzate nella produzione biologica sostanze ad effetto analogo chimicamente ben definite.
3. a) La Commissione può stabilire, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, le condizioni e i limiti riguardanti i prodotti agricoli cui possono essere applicati i prodotti e le sostanze di cui al paragrafo 1, le modalità di applicazione, il dosaggio, i tempi limite di applicazione e il contatto con i prodotti agricoli e, se necessario, può decidere in merito al ritiro di tali prodotti e sostanze.
- b) Qualora uno Stato membro ritenga che un prodotto o una sostanza debba essere inserito nell'elenco di cui al paragrafo 1 o stralciato da detto elenco o qualora ritenga che occorra modificare le specifiche d'uso di cui alla lettera a), provvede a trasmettere ufficialmente alla Commissione e agli Stati membri un fascicolo che illustri le ragioni per l'inserimento, lo stralcio o le modifiche.
- Le richieste di modifica o di stralcio e le relative decisioni sono pubblicate.
- c) I prodotti e le sostanze usati prima dell'adozione del presente regolamento per scopi corrispondenti a quelli di cui al paragrafo 1 del presente articolo possono continuare a essere usati dopo detta adozione. La Commissione può comunque ritirare tali prodotti o sostanze conformemente all'articolo 37, paragrafo 2.
4. Gli Stati membri possono disciplinare, all'interno del loro territorio, l'uso nell'agricoltura biologica di prodotti e sostanze, per scopi distinti da quelli di cui al paragrafo 1, a condizione che il loro uso sia soggetto agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai criteri generali e specifici di cui al paragrafo 2, purché ciò avvenga in conformità del diritto comunitario. Gli Stati membri interessati informano gli altri Stati membri e la Commissione riguardo a tali norme nazionali.
5. L'uso di prodotti e sostanze diversi da quelli di cui ai paragrafi 1 e 4 e soggetti agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai criteri generali del presente articolo, è consentito in agricoltura biologica.

Articolo 17

Conversione

1. Le seguenti norme si applicano alle aziende agricole che iniziano la produzione biologica:
- a) il periodo di conversione ha inizio non prima della data in cui l'operatore ha notificato la sua attività alle autorità competenti e sottoposto la sua azienda al sistema di controllo in conformità dell'articolo 28, paragrafo 1;
 - b) durante il periodo di conversione si applicano tutte le misure stabilite dal presente regolamento;
 - c) sono definiti periodi di conversione specifici per tipo di coltura o produzione animale;
 - d) in un'azienda o unità, in parte in regime di produzione biologica e in parte in conversione alla produzione biologica, l'operatore tiene separati i prodotti ottenuti biologicamente da quelli ottenuti in conversione e gli animali sono tenuti separati o sono facilmente separabili e la separazione è debitamente documentata;
 - e) al fine di determinare il periodo di conversione summenzionato, si può tenere conto di un periodo immediatamente precedente la data d'inizio del periodo di conversione, purché si verifichino talune condizioni;
 - f) gli animali e i prodotti di origine animale prodotti durante il periodo di conversione di cui alla lettera c) non sono commercializzati con le indicazioni di cui agli articoli 23 e 24 utilizzate nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti.

2. Le misure e le condizioni necessarie all'attuazione delle norme del presente articolo, in particolare i periodi di cui al paragrafo 1, lettere da c) a f), sono definiti secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

CAPO 3

Produzione di mangimi trasformati

Articolo 18

Norme generali applicabili alla produzione di mangimi trasformati

1. La produzione di mangimi biologici è separata nel tempo o nello spazio dalla produzione di mangimi trasformati non biologici.

2. Nella composizione dei mangimi biologici non entrano congiuntamente materie prime biologiche o provenienti da aziende in conversione, e materie prime prodotte secondo metodi non biologici.

3. La trasformazione con l'ausilio di solventi ottenuti per sintesi chimica delle materie prime per mangimi, impiegate o trasformate nella produzione biologica, non è ammessa.

4. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel magazzinaggio di mangimi biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

5. Le misure e le condizioni necessarie all'attuazione delle norme applicabili alla produzione contenute nel presente articolo sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

CAPO 4

Produzione di alimenti trasformati

Articolo 19

Norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati

1. La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici.

2. Le seguenti condizioni si applicano alla composizione degli alimenti biologici trasformati:

- a) il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola; al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti;
- b) possono essere utilizzati nei prodotti alimentari solo gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione, gli aromi, l'acqua, il sale, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine, nonché gli

amminoacidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare e solo a condizione che siano stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 21;

c) gli ingredienti di origine agricola non biologici possono essere utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 21 o se sono autorizzati temporaneamente da uno Stato membro;

d) un ingrediente biologico non è contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico o proveniente dalla conversione;

e) gli alimenti prodotti a partire da colture in conversione contengono unicamente un ingrediente vegetale di origine agricola.

3. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

Le misure necessarie all'attuazione delle norme applicabili alla produzione contenute nel presente articolo, in particolare per quanto riguarda i metodi di trasformazione e le condizioni per l'autorizzazione temporanea da parte degli Stati membri di cui al paragrafo 2, lettera c), sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

Articolo 20

Norme generali applicabili alla produzione di lievito biologico

1. Per la produzione di lievito biologico sono utilizzati solo substrati prodotti biologicamente. Altri prodotti e sostanze possono essere utilizzati soltanto in quanto sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica conformemente all'articolo 21.

2. Il lievito biologico non è contenuto in alimenti o mangimi biologici insieme al lievito non biologico.

3. Le norme dettagliate applicabili alla produzione possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

Articolo 21

Criteri per taluni prodotti e sostanze nella trasformazione

1. L'autorizzazione dei prodotti e delle sostanze per l'uso nella produzione biologica e la loro inclusione nell'elenco ristretto di prodotti e sostanze di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettere b) e c), è soggetta agli obiettivi e ai principi enunciati nel titolo II e ai seguenti criteri valutati complessivamente:

i) non sono disponibili alternative autorizzate conformemente al presente capo;

ii) senza ricorrere a tali prodotti e sostanze, sarebbe impossibile produrre o conservare gli alimenti o rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria.

Inoltre, i prodotti e le sostanze di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), si trovano in natura e possono soltanto aver subito processi meccanici, fisici, biologici, enzimatici o microbici salvo ove tali prodotti e sostanze derivanti da tali fonti non siano disponibili in quantitativi o qualità sufficienti sul mercato.

2. La Commissione decide, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, in merito all'autorizzazione dei prodotti e delle sostanze e la loro inclusione nell'elenco ristretto di cui al paragrafo 1 del presente articolo e stabilisce le condizioni e i limiti specifici per il loro uso e, se necessario, per il ritiro dei prodotti.

Uno Stato membro, qualora ritenga che un prodotto o una sostanza debba essere inserito nell'elenco di cui al paragrafo 1, o stralciato da detto elenco, o qualora ritenga che occorre modificare le specifiche di uso in detto paragrafo, provvede a trasmettere ufficialmente alla Commissione e agli Stati membri un fascicolo che illustri le ragioni per l'inserimento, lo stralcio o le modifiche.

Le richieste di modifica o di stralcio e le relative decisioni sono pubblicate.

I prodotti e le sostanze usati prima dell'adozione del presente regolamento e che rientrano nel paragrafo 2, lettere b) e c), dell'articolo 19, possono continuare a essere usati dopo detta adozione. La Commissione può comunque ritirare tali prodotti o sostanze conformemente all'articolo 37, paragrafo 2.

CAPO 5

Flessibilità

Articolo 22

Norme di produzione eccezionali

1. La Commissione può accordare, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, e le condizioni stabilite nel paragrafo 2 del presente articolo nonché nel rispetto degli obiettivi e dei principi enunciati nel titolo II, eccezioni alle norme di produzione di cui ai capi da 1 a 4.

2. Le eccezioni di cui al paragrafo 1 sono limitate al minimo e, se del caso, limitate nel tempo e possono essere concesse solo nei seguenti casi:

- a) ove siano necessarie per assicurare l'avvio o il mantenimento della produzione biologica in aziende soggette a vincoli climatici, geografici o strutturali;
- b) ove siano necessarie per garantire l'approvvigionamento di mangimi, sementi e materiali di moltiplicazione vegetativa, animali vivi ed altri fattori di produzione, i quali non siano disponibili sul mercato in forma biologica;

c) ove siano necessarie per garantire l'approvvigionamento di ingredienti di origine agricola che non siano disponibili sul mercato in forma biologica;

d) ove siano necessarie per risolvere particolari problemi connessi alla conduzione degli allevamenti biologici;

e) ove siano necessarie riguardo all'utilizzo di sostanze e prodotti specifici nella trasformazione di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), per garantire la produzione di prodotti alimentari ben consolidati in forma biologica;

f) ove occorran misure temporanee a sostegno del proseguimento o del ripristino della produzione biologica in seguito a circostanze calamitose;

g) ove sia necessario usare additivi per alimenti e altre sostanze di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), o additivi per mangimi e altre sostanze di cui all'articolo 16, paragrafo 1, lettera d), e tali sostanze non siano disponibili sul mercato se non ottenute da OGM;

h) ove sia imposto a norma del diritto comunitario o del diritto interno l'uso di additivi per alimenti e altre sostanze di cui all'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), o additivi per mangimi di cui all'articolo 16, paragrafo 1, lettera d).

3. La Commissione può stabilire, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, specifiche condizioni per l'applicazione delle eccezioni di cui al paragrafo 1.

TITOLO IV

ETICHETTATURA

Articolo 23

Uso di termini riferiti alla produzione biologica

1. Ai fini del presente regolamento, si considera che un prodotto riporta termini riferiti al metodo di produzione biologico quando, nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, il prodotto stesso, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi sono descritti con termini che suggeriscono all'acquirente che il prodotto, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi sono stati ottenuti conformemente alle norme stabilite dal presente regolamento. In particolare i termini elencati nell'allegato, nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali «bio» e «eco», possono essere utilizzati, singolarmente o in abbinamento, nell'intera Comunità e in qualsiasi lingua comunitaria, nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti che soddisfano le prescrizioni previste dal presente regolamento o stabilite in virtù del medesimo.

Nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto agricolo vivo o non trasformato si possono usare termini riferiti al metodo di produzione biologico soltanto se, oltre a tale metodo, anche tutti gli ingredienti di tale prodotto sono stati ottenuti conformemente alle prescrizioni di cui al presente regolamento.

2. I termini di cui al paragrafo 1 non vanno utilizzati in alcun luogo della Comunità e in nessuna lingua comunitaria, nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti che non soddisfano le prescrizioni del presente regolamento, salvo qualora non si applichino a prodotti agricoli in alimenti o mangimi o non abbiano chiaramente alcun legame con la produzione biologica.

Nell'etichettatura e nella pubblicità non sono inoltre ammessi termini, compresi i termini utilizzati in marchi, o pratiche che possono indurre in errore il consumatore o l'utente suggerendo che un prodotto o i suoi ingredienti soddisfano le prescrizioni del presente regolamento.

3. I termini di cui al paragrafo 1 non vanno utilizzati per un prodotto la cui etichetta o pubblicità deve indicare che esso contiene OGM, è costituito da OGM o è derivato da OGM conformemente alle disposizioni comunitarie.

4. Per quanto riguarda gli alimenti trasformati possono essere utilizzati i termini di cui al paragrafo 1:

- a) nella denominazione di vendita purché:
 - i) gli alimenti trasformati siano conformi all'articolo 19;
 - ii) almeno il 95 % in peso degli ingredienti di origine agricola sia biologico;
- b) soltanto nell'elenco degli ingredienti, a condizione che gli alimenti siano conformi all'articolo 19, paragrafo 1, e all'articolo 19, paragrafo 2, lettere a), b) e d);
- c) nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, purché:
 - i) il principale ingrediente sia un prodotto della caccia o della pesca;
 - ii) contenga altri ingredienti di origine agricola che siano tutti biologici;
 - iii) gli alimenti siano conformi all'articolo 19, paragrafo 1, e all'articolo 19, paragrafo 2, lettere a), b) e d);

L'elenco degli ingredienti indica quali ingredienti sono biologici.

In caso di applicazione delle lettere b) e c) del presente paragrafo, i riferimenti al metodo di produzione biologico possono comparire solo in relazione agli ingredienti biologici e l'elenco degli ingredienti include un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

I termini e l'indicazione della percentuale di cui al precedente comma compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

5. Gli Stati membri adottano le misure necessarie per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente articolo.

6. La Commissione può aggiornare, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, l'elenco dei termini stabiliti nell'allegato.

Articolo 24

Indicazioni obbligatorie

1. Se sono usati i termini di cui all'articolo 23, paragrafo 1:
 - a) comparire sull'etichetta anche il numero di codice di cui all'articolo 27, paragrafo 10, dell'autorità o dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente;
 - b) comparire sulla confezione anche il logo comunitario di cui all'articolo 25, paragrafo 1, per quanto riguarda gli alimenti preconfezionati;
 - c) quando viene usato il logo comunitario, anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto comparire nello stesso campo visivo del logo e prende, se del caso, una delle forme seguenti:
 - «Agricoltura UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE,
 - «Agricoltura non UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi,
 - «Agricoltura UE/non UE» quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità e una parte di essa è stata coltivata in un paese terzo.

La succitata indicazione «UE» o «non UE» può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un paese nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel paese.

Ai fini della succitata indicazione possono essere omissi, in termini di peso, piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 2 % della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola.

La succitata indicazione non figura con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.

L'uso del logo comunitario di cui all'articolo 25, paragrafo 1, e l'indicazione di cui al primo comma sono facoltativi per i prodotti importati dai paesi terzi. Tuttavia, se il logo comunitario di cui all'articolo 25, paragrafo 1, figura nell'etichettatura, questa riporta anche l'indicazione di cui al primo comma.

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono apposte in modo da risultare facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

3. La Commissione stabilisce, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, criteri specifici riguardo alla presentazione, composizione e dimensione delle indicazioni di cui al paragrafo 1, lettere a) e c).

Articolo 25

Loghi di produzione biologica

1. Il logo comunitario di produzione biologica può essere utilizzato nella etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti di cui al presente regolamento.

Il logo comunitario non è utilizzato per i prodotti ottenuti in conversione e per gli alimenti di cui all'articolo 23, paragrafo 4, lettere b) e c).

2. Loghi nazionali e privati possono essere utilizzati nella etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti di cui al presente regolamento.

3. La Commissione stabilisce, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, criteri specifici riguardo alla presentazione, composizione, dimensione e forma del logo comunitario.

Articolo 26

Prescrizioni specifiche in materia di etichettatura

La Commissione stabilisce, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, prescrizioni specifiche in materia di etichettatura e composizione applicabili:

- a) ai mangimi biologici;
- b) ai prodotti in conversione di origine vegetale;
- c) al materiale di moltiplicazione vegetativa e alle sementi per la coltivazione.

TITOLO V

CONTROLLI

Articolo 27

Sistema di controllo

1. Gli Stati membri istituiscono un sistema di controllo e designano una o più autorità competenti responsabili dei controlli relativi agli obblighi sanciti dal presente regolamento in conformità del regolamento (CE) n. 882/2004.

2. Oltre alle condizioni stabilite nel regolamento (CE) n. 882/2004, il sistema di controllo istituito conformemente al presente regolamento comprende almeno l'applicazione di misure precauzionali e di controllo che la Commissione deve adottare secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.

3. Nel contesto del presente regolamento, la natura e la frequenza dei controlli sono determinate in base ad una

valutazione del rischio di irregolarità e di infrazioni per quanto riguarda il rispetto dei requisiti stabiliti nel presente regolamento. In ogni caso, tutti gli operatori ad eccezione dei grossisti che trattano esclusivamente prodotti in imballaggi preconfezionati e degli operatori che vendono al consumatore o all'utilizzatore finale di cui all'articolo 28, paragrafo 2, sono sottoposti ad una verifica dell'osservanza almeno una volta l'anno.

4. L'autorità competente può:

a) conferire le sue competenze di controllo ad una o più altre autorità di controllo. Le autorità di controllo devono offrire adeguate garanzie di oggettività e imparzialità e disporre di personale qualificato e delle risorse necessarie per svolgere le loro funzioni;

b) delegare compiti di controllo a uno o più organismi di controllo. In tal caso gli Stati membri designano le autorità responsabili dell'autorizzazione e della vigilanza di detti organismi.

5. L'autorità competente può delegare compiti di controllo ad un particolare organismo di controllo soltanto se sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 882/2004, in particolare se:

a) vi è una descrizione accurata dei compiti che l'organismo di controllo può espletare e delle condizioni alle quali può svolgerli;

b) è comprovato che l'organismo di controllo:

i) possiede l'esperienza, le attrezzature e le infrastrutture necessarie per espletare i compiti che gli sono stati delegati;

ii) dispone di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto;

iii) è imparziale e libero da qualsiasi conflitto di interessi per quanto riguarda l'espletamento dei compiti che gli sono stati delegati;

c) l'organismo di controllo è accreditato secondo la versione più recente pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C, della norma europea EN 45011 o della guida ISO 65 «Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti» ed è autorizzato dalle autorità competenti;

d) l'organismo di controllo comunica i risultati dei controlli effettuati all'autorità competente, in modo regolare e ogniqualvolta quest'ultima ne faccia richiesta. Se i risultati dei controlli rivelano una non conformità o sollevano il sospetto della stessa, l'organismo di controllo ne informa immediatamente l'autorità competente;

e) vi è un coordinamento efficace fra l'autorità competente delegante e l'organismo di controllo.

6. In sede di autorizzazione di un organismo di controllo l'autorità competente prende in considerazione, oltre alle disposizioni di cui al paragrafo 5, i criteri seguenti:

- a) la procedura di controllo standard da seguire, compresa una descrizione dettagliata delle misure di controllo e delle misure precauzionali che l'organismo si accinge ad imporre agli operatori soggetti al suo controllo;
- b) le misure che l'organismo di controllo intende applicare in caso di accertamento di irregolarità e/o infrazioni.

7. Le autorità competenti non possono delegare agli organismi di controllo le seguenti funzioni:

- a) la vigilanza e l'audit di altri organismi di controllo;
- b) la competenza a concedere eccezioni ai sensi dell'articolo 22, salvo se così previsto dalla specifiche condizioni stabilite dalla Commissione secondo il disposto dell'articolo 22, paragrafo 3.

8. Conformemente all'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 882/2004, le autorità competenti che delegano compiti di controllo ad organismi di controllo organizzano, se necessario, audit o ispezioni di questi ultimi. Se, a seguito di audit o ispezione, risultano carenze da parte di tali organismi nell'espletamento di compiti delegati, l'autorità competente che conferisce la delega può ritirarla. La delega è ritirata senza indugio se l'organismo di controllo non adotta correttivi appropriati e tempestivi.

9. Oltre alle disposizioni di cui al paragrafo 8 l'autorità competente:

- a) si assicura che i controlli effettuati dall'organismo di controllo siano oggettivi e indipendenti;
- b) verifica l'efficacia dei controlli;
- c) prende nota delle irregolarità o infrazioni accertate e delle misure correttive applicate;
- d) revoca l'autorizzazione dell'organismo che non soddisfa i requisiti di cui alle lettere a) e b) o non rispetta più i criteri indicati nei paragrafi 5 e 6 o non soddisfa i requisiti di cui ai paragrafi 11, 12 e 14.

10. Gli Stati membri attribuiscono un numero di codice a ciascuna autorità di controllo o a ciascun organismo di controllo che espleta i compiti di controllo di cui al paragrafo 4.

11. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo consentono alle autorità competenti di accedere ai loro uffici e impianti e forniscono qualsiasi informazione e assistenza ritenuta necessaria dalle autorità competenti per l'adempimento degli obblighi ad esse incombenti a norma del presente articolo.

12. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo provvedono affinché almeno le misure precauzionali e le misure

di controllo di cui al paragrafo 2 siano applicate agli operatori soggetti al loro controllo.

13. Gli Stati membri provvedono affinché il sistema di controllo istituito permetta la tracciabilità di ogni prodotto in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione conformemente all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, segnatamente per garantire ai consumatori che i prodotti biologici sono stati prodotti nel rispetto dei requisiti stabiliti nel presente regolamento.

14. Entro il 31 gennaio di ogni anno, le autorità di controllo e gli organismi di controllo trasmettono alle autorità competenti un elenco degli operatori da essi controllati al 31 dicembre dell'anno precedente. Entro il 31 marzo di ogni anno viene presentata una relazione di sintesi sulle attività di controllo svolte nel corso dell'anno precedente.

Articolo 28

Adesione al sistema di controllo

1. Prima di immettere prodotti sul mercato come biologici o in conversione al biologico, gli operatori che producono, preparano, immagazzinano o importano da un paese terzo prodotti ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 2, o che immettono tali prodotti sul mercato:

- a) notificano la loro attività alle autorità competenti dello Stato membro in cui l'attività stessa è esercitata;
- b) assoggettano la loro impresa al sistema di controllo di cui all'articolo 27.

Il primo comma si applica anche agli esportatori che esportano prodotti ottenuti nel rispetto delle regole di produzione stabilite nel presente regolamento.

L'operatore che subappalti a terzi una delle attività è nondimeno soggetto ai requisiti di cui alle lettere a) e b) e le attività subappaltate sono soggette al sistema di controllo.

2. Gli Stati membri possono esentare dall'applicazione del presente articolo gli operatori che vendono prodotti direttamente al consumatore o all'utilizzatore finale, a condizione che non li producano, non li preparino, li immagazzinino solo in connessione con il punto di vendita o non li importino da un paese terzo o non abbiano subappaltato tali attività a terzi.

3. Gli Stati membri designano un'autorità o autorizzano un organismo per il ricevimento di tali notifiche.

4. Gli Stati membri provvedono affinché gli operatori che ottemperano alle disposizioni del presente regolamento e che pagano una ragionevole tassa a titolo di contributo alle spese di controllo siano coperti dal sistema di controllo.

5. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo tengono un elenco aggiornato dei nomi e degli indirizzi degli operatori soggetti al loro controllo. Questo elenco è messo a disposizione delle parti interessate.

6. La Commissione adotta, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, norme di attuazione per fornire dettagli sulla procedura di notifica e di assoggettamento di cui al paragrafo 1 del presente articolo, in particolare per quanto riguarda le informazioni incluse nella notifica di cui al paragrafo 1, lettera a), del presente articolo.

Articolo 29

Documento giustificativo

1. Le autorità di controllo e gli organismi di controllo, di cui all'articolo 27, paragrafo 4, rilasciano un documento giustificativo agli operatori soggetti al loro controllo i quali, nella sfera delle proprie attività, soddisfano i requisiti stabiliti nel presente regolamento. Il documento giustificativo consente almeno l'identificazione dell'operatore e del tipo o della gamma di prodotti nonché del periodo di validità.

2. L'operatore verifica il documento giustificativo dei suoi fornitori.

3. Il modello di documento giustificativo di cui al paragrafo 1 è compilato secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, in considerazione dei vantaggi della certificazione elettronica.

Articolo 30

Misure in caso di irregolarità e infrazioni

1. Ove sia constatata una irregolarità in relazione all'osservanza delle prescrizioni del presente regolamento, l'autorità di controllo o l'organismo di controllo assicura che nell'etichettatura e nella pubblicità dell'intera partita o dell'intero ciclo di produzione in cui è stata riscontrata l'irregolarità non sia fatto riferimento al metodo di produzione biologico, se ciò sia proporzionato all'importanza del requisito che è stato violato e alla natura e alle circostanze particolari delle attività irregolari.

Ove sia constatata un'infrazione grave o avente effetti prolungati, l'autorità di controllo o l'organismo di controllo vieta all'operatore interessato di commercializzare prodotti nella cui etichettatura e pubblicità è fatto riferimento al metodo di produzione biologico per un periodo da concordare con l'autorità competente dello Stato membro.

2. Gli organismi di controllo, le autorità di controllo, le autorità competenti e gli Stati membri interessati si comunicano reciprocamente senza indugio e, se del caso, trasmettono immediatamente alla Commissione le informazioni sui casi di irregolarità o di infrazioni che incidono sulla qualificazione di un prodotto come biologico.

Il livello di comunicazione dipende dalla gravità e dall'entità dell'irregolarità o dell'infrazione constatata.

La Commissione può specificare, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, la forma e le modalità che devono assumere dette comunicazioni.

Articolo 31

Scambio di informazioni

Su richiesta debitamente giustificata dalla necessità di garantire che un prodotto è stato ottenuto conformemente alle disposizioni del presente regolamento, le autorità competenti, le autorità di controllo e gli organismi di controllo scambiano con altre autorità competenti, autorità di controllo e altri organismi di controllo informazioni utili sui risultati dei rispettivi controlli. Essi possono scambiare tali informazioni anche di propria iniziativa.

TITOLO VI

SCAMBI CON I PAESI TERZI

Articolo 32

Importazioni di prodotti conformi

1. Un prodotto importato da un paese terzo può essere immesso sul mercato comunitario come biologico a condizione che:

- a) il prodotto in questione sia conforme alle disposizioni di cui ai titoli II, III e IV del presente regolamento ed alle norme di attuazione relative alla sua produzione, adottate ai sensi del regolamento stesso;
- b) tutti gli operatori, compresi gli esportatori, siano stati soggetti a controllo da parte di un'autorità o un organismo di controllo riconosciuti conformemente al paragrafo 2;
- c) gli operatori interessati siano in grado di fornire in ogni momento agli importatori o alle autorità nazionali il documento giustificativo di cui all'articolo 29, che consente di identificare l'operatore che ha eseguito l'ultima operazione e di verificare che detto operatore si è conformato al disposto delle lettere a) e b), emesso dall'autorità o dall'organismo di controllo di cui alla lettera b).

2. La Commissione, conformemente alla procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, riconosce gli organismi e le autorità di controllo di cui al paragrafo 1, lettera b), del presente articolo, compresi gli organismi e le autorità di controllo di cui all'articolo 27, competenti ad effettuare controlli e a rilasciare il documento giustificativo di cui al paragrafo 1, lettera c), del presente articolo, nei paesi terzi e compila un elenco degli organismi e autorità di controllo suddetti.

Gli organismi di controllo sono accreditati secondo la versione più recente pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C, della norma europea EN 45011 o della guida ISO 65 «Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti». Gli organismi di controllo sono sottoposti regolarmente a valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale delle loro attività da parte dell'organismo di accreditamento.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita l'autorità o l'organismo di controllo a fornire tutte le informazioni necessarie. La Commissione può inoltre

incaricare degli esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le attività di controllo espletate nel paese terzo dall'autorità o dall'organismo di controllo interessati.

Gli organismi o le autorità di controllo riconosciuti forniscono le relazioni di valutazione elaborate dall'organismo di accreditamento o, se del caso, dall'autorità competente sulla valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale regolari delle loro attività.

Sulla base delle relazioni di valutazione, la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza delle autorità e degli organismi di controllo riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

Articolo 33

Importazioni di prodotti che offrono garanzie equivalenti

1. Un prodotto importato da un paese terzo può essere anche immesso sul mercato comunitario come prodotto biologico a condizione che:

- a) il prodotto in questione sia stato ottenuto secondo norme di produzione equivalenti a quelle di cui ai titoli III e IV;
- b) gli operatori siano stati soggetti a misure di controllo di efficacia equivalente a quelle di cui al titolo V e siffatte misure di controllo siano state applicate in modo continuo ed efficace;
- c) in tutte le fasi della produzione, della preparazione e della distribuzione nel paese terzo, gli operatori abbiano sottoposto le proprie attività ad un sistema di controllo riconosciuto ai sensi del paragrafo 2 o ad un'autorità o ad un organismo di controllo riconosciuti ai sensi del paragrafo 3;
- d) il prodotto sia munito di un certificato di ispezione rilasciato dalle autorità competenti o da organismi o autorità di controllo del paese terzo riconosciuti ai sensi del paragrafo 2, o da un'autorità o da un organismo di controllo riconosciuti ai sensi del paragrafo 3 e attestante che il prodotto soddisfa le condizioni di cui al presente paragrafo.

L'esemplare originale del certificato di cui al presente paragrafo accompagna la merce fino all'azienda del primo destinatario; l'importatore deve, successivamente, tenerlo a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo per almeno due anni.

2. La Commissione può riconoscere, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, i paesi terzi il cui sistema di produzione soddisfa principi e norme di produzione equivalenti a quelli di cui ai titoli II, III e IV e le cui misure di controllo sono di efficacia equivalente a quelle di cui al titolo V e compila un elenco di detti paesi. La valutazione dell'equivalenza tiene conto delle linee guida del Codex alimentarius CAC/GL 32.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita il paese terzo a fornire tutte le informazioni necessarie. La Commissione può incaricare esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le misure di controllo del paese terzo interessato.

Entro il 31 marzo di ogni anno, i paesi terzi riconosciuti trasmettono alla Commissione una relazione annuale sintetica relativa all'attuazione e all'esecuzione delle misure di controllo definite nel paese terzo.

Sulla base delle informazioni di queste relazioni annuali, la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza dei paesi terzi riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

3. Per i prodotti non importati ai sensi dell'articolo 32, e non importati da un paese terzo riconosciuto ai sensi del paragrafo 2 del presente articolo, la Commissione può, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, riconoscere le autorità e gli organismi di controllo, inclusi le autorità e gli organismi di controllo di cui all'articolo 27, competenti ad effettuare controlli e a rilasciare certificati nei paesi terzi ai fini del paragrafo 1, e compilare un elenco delle autorità e degli organismi di controllo suddetti. La valutazione dell'equivalenza tiene conto delle linee guida del Codex alimentarius CAC/GL 32.

La Commissione esamina le domande di riconoscimento presentate dalle autorità o dagli organismi di controllo dei paesi terzi.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita l'autorità o l'organismo di controllo a fornire tutte le informazioni necessarie. L'organismo o l'autorità di controllo è sottoposto regolarmente a valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale delle sue attività da parte di un organismo di accreditamento o, se del caso, di una autorità competente. La Commissione può inoltre incaricare degli esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le misure di controllo applicate nel paese terzo dall'organismo o dall'autorità di controllo interessati.

Gli organismi o le autorità di controllo riconosciuti forniscono le relazioni di valutazione elaborate dall'organismo di accreditamento o, se del caso, dall'autorità competente sulla valutazione in loco, sorveglianza e rivalutazione pluriennale regolari delle loro attività.

Sulla base di queste relazioni di valutazione la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza delle autorità e degli organismi di controllo riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento.

TITOLO VII

DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

Articolo 34

Libera circolazione dei prodotti biologici

1. Le autorità competenti, le autorità di controllo e gli organismi di controllo non possono, per motivi concernenti il metodo di produzione, l'etichettatura o l'indicazione del metodo stesso, vietare o limitare la commercializzazione dei prodotti biologici controllati da un'altra autorità di controllo o da un altro organismo di controllo situati in un altro Stato membro se tali prodotti sono conformi alle prescrizioni del presente regolamento. In particolare, non possono essere imposti controlli o oneri finanziari in aggiunta a quelli previsti nel titolo V del presente regolamento.

2. Gli Stati membri possono applicare nel loro territorio norme più rigorose alla produzione biologica vegetale e a quella animale, purché tali norme siano applicabili anche alla produzione non biologica, siano conformi alla normativa comunitaria e non vietino o limitino la commercializzazione di prodotti biologici prodotti al di fuori del territorio dello Stato membro interessato.

Articolo 35

Trasmissione di informazioni alla Commissione

Gli Stati membri trasmettono periodicamente alla Commissione le seguenti informazioni:

- a) nomi e indirizzi delle autorità competenti e, se del caso, i loro rispettivi numeri di codice e, se del caso, i marchi di conformità;
- b) elenchi delle autorità e degli organismi di controllo con i rispettivi numeri di codice e, se del caso, i loro marchi di conformità. La Commissione pubblica periodicamente l'elenco delle autorità e degli organismi di controllo.

Articolo 36

Informazioni statistiche

Gli Stati membri trasmettono alla Commissione le informazioni statistiche necessarie per l'attuazione e il monitoraggio del presente regolamento. Tali informazioni statistiche sono definite nel contesto del programma statistico comunitario.

Articolo 37

Comitato per la produzione biologica

1. La Commissione è assistita da un comitato di regolamentazione per la produzione biologica.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

Articolo 38

Norme di attuazione

La Commissione adotta, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, e nel rispetto degli obiettivi e dei principi enunciati nel titolo II, norme dettagliate per l'applicazione del presente regolamento. Esse comprendono in particolare:

- a) norme dettagliate per l'applicazione delle norme di produzione di cui al titolo III, con particolare riguardo alle condizioni e ai requisiti specifici prescritti agli operatori;
- b) norme dettagliate per l'applicazione delle norme in materia di etichettatura di cui al titolo IV;
- c) norme dettagliate per l'applicazione del sistema di controllo di cui al titolo V, con particolare riguardo ai requisiti di controllo minimi, alla vigilanza e all'audit, ai criteri specifici per la delega di compiti di controllo ad organismi di controllo privati, ai criteri per l'autorizzazione e la revoca dell'autorizzazione di tali organismi e al documento giustificativo di cui all'articolo 29;
- d) norme dettagliate per l'applicazione delle norme d'importazione da paesi terzi di cui al titolo VI, con particolare riguardo ai criteri e alle procedure per il riconoscimento dei paesi terzi e degli organismi di controllo ai sensi dell'articolo 32 e dell'articolo 33, compresa la pubblicazione degli elenchi dei paesi terzi e degli organismi di controllo riconosciuti, nonché ai certificati di cui all'articolo 33, paragrafo 1, lettera d), in considerazione dei vantaggi della certificazione elettronica;
- e) norme dettagliate di applicazione in materia di libera circolazione dei prodotti biologici di cui all'articolo 34 e di trasmissione di informazioni alla Commissione di cui all'articolo 35.

Articolo 39

Abrogazione del regolamento (CEE) n. 2092/91

1. Il regolamento (CEE) n. 2092/91 è abrogato a decorrere dal 1° gennaio 2009.
2. I riferimenti al regolamento (CEE) n. 2092/91 abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

Articolo 40

Misure transitorie

Vengono adottate, se necessario, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, misure intese ad agevolare la transizione dal regolamento (CEE) n. 2092/91 al presente regolamento.

Articolo 41**Relazione al Consiglio**

1. Entro il 31 dicembre 2011 la Commissione presenta al Consiglio una relazione.
2. La relazione esamina in particolare l'esperienza acquisita dall'applicazione del presente regolamento e più specificatamente i seguenti aspetti:
 - a) il campo di applicazione del presente regolamento, in particolare per quanto riguarda gli alimenti biologici preparati dalla ristorazione collettiva;
 - b) il divieto di utilizzare gli OGM, compresa la disponibilità di prodotti non ottenuti da OGM, la dichiarazione del venditore, la fattibilità di specifiche soglie di tolleranza e il loro impatto sul settore biologico;
 - c) il funzionamento del mercato interno e del sistema dei controlli, verificando in special modo che le prassi consolidate non diano luogo a concorrenza sleale o

ostacolino la produzione e la commercializzazione di prodotti biologici.

3. La Commissione, se del caso, correda la relazione di proposte pertinenti.

Articolo 42**Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Qualora non siano fissate le norme dettagliate di produzione per talune specie animali, piante acquatiche e microalghe, si applicano le norme in materia di etichettatura e di controllo previste, rispettivamente, all'articolo 23 e al titolo V. In attesa dell'inserimento di norme dettagliate di produzione si applicano norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, accettate o riconosciute dagli Stati membri.

Esso è applicabile a decorrere dal 1° gennaio 2009.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Lussemburgo, addì 28 giugno 2007.

Per il Consiglio

Il presidente

S. GABRIEL

ALLEGATO

TERMINI DI CUI ALL'ARTICOLO 23, PARAGRAFO 1

BG:	биологичен
ES:	ecológico, biológico,
CS:	ekologické, biologické,
DA:	økologisk,
DE:	ökologisch, biologisch,
ET:	mahe, ökoloogiline,
EL:	βιολογικό,
EN:	organic,
FR:	biologique,
GA:	orgánach,
IT:	biologico,
LV:	bioloģiskā,
LT:	ekologiškas,
LU:	biologesch,
HU:	ökológiai,
MT:	organiku,
NL:	biologisch,
PL:	ekologiczne,
PT:	biológico,
RO:	ecologic,
SK:	ekologické, biologické,
SL:	ekološki,
FI:	luonnonmukainen,
SV:	ekologisk.

ALLEGATO 3

Regolamento 510 del 20 marzo 2006
Protezioni delle indicazioni geografiche e delle denominazione d'origine dei
prodotti agricoli e alimentari

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

del 20 marzo 2006

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽¹⁾,

considerando quanto segue:

- (1) La produzione, la fabbricazione e la distribuzione dei prodotti agricoli e alimentari svolge un ruolo rilevante nell'economia della Comunità.
- (2) È opportuno favorire la diversificazione della produzione agricola al fine di ottenere un migliore equilibrio fra l'offerta e la domanda sui mercati. La promozione di prodotti di qualità aventi determinate caratteristiche può essere un notevole vantaggio per l'economia rurale, in particolare nelle zone svantaggiate o periferiche, sia per l'accrescimento del reddito degli agricoltori, sia per l'effetto di mantenimento della popolazione rurale in tali zone.
- (3) Un numero sempre crescente di consumatori annette maggiore importanza alla qualità anziché alla quantità nell'alimentazione. Questa ricerca di prodotti specifici genera una domanda di prodotti agricoli o alimentari aventi un'origine geografica identificabile.
- (4) Di fronte alla grande varietà di prodotti commercializzati e alla moltitudine di informazioni al loro riguardo il consumatore dovrebbe disporre di un'informazione chiara e succinta sull'origine del prodotto, in modo da potersi meglio orientare nella scelta.
- (5) L'etichettatura dei prodotti agricoli e alimentari è soggetta alle norme generali fissate nella direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000,

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ⁽²⁾. Tenuto conto della loro specificità, è opportuno adottare disposizioni particolari complementari per i prodotti agricoli e alimentari provenienti da una zona geografica delimitata che impongano ai produttori di utilizzare sul condizionamento le diciture o i simboli comunitari appropriati. È opportuno rendere obbligatorio l'utilizzo di detti simboli o le diciture per le denominazioni comunitarie allo scopo, da un lato, di far conoscere meglio ai consumatori questa categoria di prodotti e le relative garanzie e, dall'altro, di permettere una identificazione più facile di questi prodotti sui mercati per facilitarne i controlli. È opportuno prevedere un termine ragionevole affinché gli operatori si adeguino a tale obbligo.

- (6) È opportuno prevedere un approccio comunitario per le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche. Un quadro normativo comunitario che contempli un regime di protezione consente di sviluppare le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine poiché garantisce, tramite un approccio più uniforme, condizioni di concorrenza uguali tra i produttori dei prodotti che beneficiano di siffatte diciture, migliorando la credibilità dei prodotti agli occhi dei consumatori.
- (7) È opportuno che le norme previste siano applicate nel rispetto della normativa comunitaria vigente relativa ai vini e alle bevande spiritose.
- (8) Il campo d'applicazione del presente regolamento dovrebbe limitarsi ai prodotti agricoli e alimentari per i quali esiste un legame fra le caratteristiche del prodotto o dell'alimento e la sua origine geografica. Tuttavia, detto campo d'applicazione potrebbe essere esteso ad altri prodotti agricoli o alimentari.
- (9) Tenuto conto delle prassi esistenti, è opportuno definire due diversi tipi di riferimento geografico, ossia le indicazioni geografiche protette e le denominazioni di origine protette.
- (10) Un prodotto agricolo o alimentare che beneficia di uno dei tipi di riferimento summenzionati dovrebbe soddisfare determinate condizioni elencate in un disciplinare.

⁽¹⁾ Non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale.

⁽²⁾ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/89/CE (GU L 308 del 25.11.2003, pag. 15).

- (11) Per usufruire della protezione negli Stati membri, le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine dovrebbero essere registrate a livello comunitario. L'iscrizione in un registro fornirebbe altresì l'informazione degli operatori del settore e dei consumatori. Per garantire che le denominazioni comunitarie registrate soddisfino le condizioni stabilite nel presente regolamento è opportuno che le domande siano esaminate dalle autorità nazionali dello Stato membro interessato, nel rispetto di disposizioni comuni minime comprensive di una procedura nazionale di opposizione. La Commissione successivamente dovrebbe partecipare ad un esame volto a verificare il rispetto delle condizioni stabilite nel presente regolamento e a garantire l'uniformità di approccio fra gli Stati membri.
- (12) L'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio (accordo TRIPS 1994, che figura all'allegato 1C dell'accordo che istituisce l'Organizzazione mondiale del commercio), comprende disposizioni specifiche relative all'esistenza, all'acquisizione, alla portata, al mantenimento dei diritti di proprietà intellettuale nonché ai mezzi per farli rispettare.
- (13) La protezione mediante registrazione, prevista nel presente regolamento, dovrebbe essere aperta alle indicazioni geografiche dei paesi terzi che siano già protette nel loro paese d'origine.
- (14) La procedura di registrazione dovrebbe permettere a qualsiasi persona fisica o giuridica che abbia un interesse legittimo, in uno Stato membro o in un paese terzo, di fare valere i suoi diritti notificando la propria opposizione.
- (15) È opportuno disporre di procedure che, successivamente alla registrazione, consentano di adeguare il disciplinare, a richiesta di gruppi che abbiano un interesse legittimo, sulla scorta dell'evoluzione delle conoscenze tecnologiche e di cancellare l'indicazione geografica o la denominazione d'origine relativa a un prodotto agricolo o alimentare che non sia più conforme al disciplinare in virtù del quale aveva potuto beneficiare segnatamente dell'indicazione geografica o della denominazione d'origine.
- (16) Le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche protette sul territorio comunitario dovrebbero essere oggetto di un sistema di monitoraggio costituito di controlli ufficiali, fondato su un sistema di controlli in linea con il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali⁽³⁾, nonché su un sistema di controlli diretto ad assicurare il rispetto del disciplinare dei prodotti agricoli e alimentari interessati.
- (17) Occorre autorizzare gli Stati membri ad imporre una tassa a copertura delle spese sostenute.
- (18) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento andrebbero adottate a norma della decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione⁽⁴⁾.
- (19) Le denominazioni già registrate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari⁽⁵⁾ alla data di entrata in vigore del presente regolamento dovrebbero continuare a beneficiare della protezione prevista nel presente regolamento e figurare automaticamente nel registro. È opportuno poi prevedere misure transitorie applicabili alle domande di registrazione pervenute alla Commissione precedentemente all'entrata in vigore del presente regolamento.
- (20) A fini di maggiore chiarezza e trasparenza è opportuno abrogare il regolamento (CEE) n. 2081/92 e sostituirlo con il presente regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Campo di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le norme relative alla protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato I del trattato e dei prodotti alimentari elencati nell'allegato I del presente regolamento, nonché dei prodotti agricoli elencati nell'allegato II del presente regolamento.

Il presente regolamento non si applica tuttavia ai prodotti del settore vitivinicolo, ad eccezione degli aceti di vino, né alle bevande spiritose. Il presente paragrafo non pregiudica l'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo⁽⁶⁾.

Gli allegati I e II del presente regolamento possono essere modificati secondo la procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2.

2. Il presente regolamento si applica senza pregiudizio di altre disposizioni comunitarie particolari.

⁽⁴⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

⁽⁵⁾ GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

⁽⁶⁾ GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

3. La direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche (7) non si applica né alle denominazioni d'origine né alle indicazioni geografiche oggetto del presente regolamento.

Articolo 2

Denominazione d'origine e indicazione geografica

1. Ai fini del presente regolamento, si intende per:
 - a) «denominazione d'origine», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
 - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
 - la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
 - la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;
 - b) «indicazione geografica», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
 - come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
 - del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
 - la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.
2. Sono altresì considerate come denominazioni d'origine o indicazioni geografiche le denominazioni tradizionali, geografiche o meno, che designano un prodotto agricolo o alimentare e che soddisfino i requisiti di cui al paragrafo 1.
3. In deroga al paragrafo 1, lettera a), sono equiparate a denominazioni d'origine talune designazioni geografiche qualora le materie prime dei prodotti da esse designati provengano da una zona geografica più ampia della zona di trasformazione, o diversa da essa, purché siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- a) la zona di produzione delle materie prime sia delimitata;
- b) sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime;

(7) GU L 204 del 21.7.1998, pag. 37.

- c) esista un regime di controllo atto a garantire l'osservanza delle condizioni di cui alla lettera b).

Le designazioni suddette devono essere state riconosciute come denominazioni d'origine nel paese d'origine anteriormente al 1° maggio 2004.

Articolo 3

Genericità, conflitti con i nomi di varietà vegetali, di razze animali, degli omonimi e dei marchi

1. Le denominazioni divenute generiche non possono essere registrate.

Ai fini del presente regolamento, si intende per «denominazione divenuta generica» il nome di un prodotto agricolo o alimentare che, pur collegato col nome del luogo o della regione in cui il prodotto agricolo o alimentare è stato inizialmente prodotto o commercializzato, è divenuto il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare nella Comunità.

Per determinare se una denominazione sia divenuta generica o meno, si tiene conto di tutti i fattori, in particolare:

- a) della situazione esistente negli Stati membri e nelle zone di consumo;
- b) delle pertinenti legislazioni nazionali o comunitarie.

2. Un nome non può essere registrato come denominazione d'origine o indicazione geografica qualora sia in conflitto con il nome di una varietà vegetale o di una razza animale e possa, pertanto, indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto.

3. La registrazione di una denominazione omonima o parzialmente omonima di una denominazione già registrata ai sensi del presente regolamento, tiene debitamente conto degli usi locali e tradizionali e dei rischi effettivi di confusione. In particolare:

- a) una denominazione omonima che induca erroneamente il consumatore a pensare che i prodotti sono originari di un altro territorio non è registrata, benché sia esatta per quanto attiene al territorio, alla regione o alla località di cui sono originari i prodotti agricoli o alimentari;
- b) l'impiego di una denominazione omonima registrata è autorizzato esclusivamente in condizioni pratiche tali da assicurare che la denominazione omonima registrata successivamente sia sufficientemente differenziata da quella registrata in precedenza, tenuto conto della necessità di garantire un trattamento equo ai produttori interessati e di non indurre in errore il consumatore.

4. Una denominazione d'origine o un'indicazione geografica non è registrata qualora, tenuto conto della reputazione di un marchio, della notorietà e della durata di utilizzazione dello stesso, la registrazione è tale da indurre in errore il consumatore quanto alla vera identità del prodotto.

Articolo 4

Disciplinare

1. Per beneficiare di una denominazione d'origine protetta (DOP) o di un'indicazione geografica protetta (IGP), un prodotto agricolo o alimentare deve essere conforme ad un disciplinare.

2. Il disciplinare comprende almeno i seguenti elementi:

- a) il nome del prodotto agricolo o alimentare che comprende la denominazione d'origine o l'indicazione geografica;
- b) la descrizione del prodotto agricolo o alimentare mediante indicazione delle materie prime, se del caso, e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o organolettiche del prodotto agricolo o alimentare;
- c) la delimitazione della zona geografica e, se del caso, gli elementi che indicano il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 3;
- d) gli elementi che comprovano che il prodotto agricolo o alimentare è originario della zona geografica delimitata di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera a) o b), a seconda dei casi;
- e) la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare e, se del caso, i metodi locali, leali e costanti, nonché gli elementi relativi al condizionamento, quando l'associazione richiedente, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, stabilisce e motiva che il condizionamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o garantire l'origine o assicurare il controllo;
- f) gli elementi che giustificano:
 - i) il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto agricolo o alimentare e l'ambiente geografico di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera a) o, a seconda dei casi,
 - ii) il legame fra una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto agricolo o alimentare e l'origine geografica di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera b);
- g) il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare, e i relativi compiti specifici;

h) qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto agricolo o alimentare in questione;

i) gli eventuali requisiti da rispettare in virtù di disposizioni comunitarie o nazionali.

Articolo 5

Domanda di registrazione

1. La domanda di registrazione può essere presentata esclusivamente da un'associazione.

Ai fini del presente regolamento si intende per «associazione» qualsiasi organizzazione, a prescindere dalla sua forma giuridica o dalla sua composizione, di produttori o di trasformatori che trattano il medesimo prodotto agricolo o il medesimo prodotto alimentare. Altre parti interessate possono far parte dell'associazione. Una persona fisica o giuridica può essere equiparata ad una associazione conformemente alle norme particolareggiate di cui all'articolo 16, lettera c).

Nel caso di una denominazione che designi una zona geografica transfrontaliera o una denominazione tradizionale connessa ad una zona geografica transfrontaliera, diverse associazioni possono presentare una domanda comune, conformemente alle norme particolareggiate di cui all'articolo 16, lettera d).

2. Un'associazione può presentare domanda di registrazione esclusivamente per i prodotti agricoli o alimentari che essa stessa produce o elabora.

3. La domanda di registrazione comprende almeno:

- a) il nome e l'indirizzo dell'associazione richiedente,
- b) il disciplinare di cui all'articolo 4;
- c) un documento unico limitato agli elementi seguenti:
 - i) gli elementi principali del disciplinare: la denominazione, la descrizione del prodotto, incluse eventualmente le norme specifiche applicabili al suo condizionamento e alla sua etichettatura, e la descrizione concisa della delimitazione della zona geografica;
 - ii) la descrizione del legame del prodotto con l'ambiente geografico o con l'origine geografica di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera a) o b), a seconda dei casi, inclusi, eventualmente, gli elementi specifici della descrizione del prodotto o del metodo di ottenimento che giustifica il legame.

4. La domanda di registrazione è inviata allo Stato membro sul cui territorio è situata la zona geografica.

Lo Stato membro esamina la domanda con i mezzi appropriati per stabilire se sia giustificata e soddisfi le condizioni previste dal presente regolamento.

5. Nel corso dell'esame di cui al paragrafo 4, secondo comma, lo Stato membro avvia una procedura nazionale di opposizione che garantisca l'adeguata pubblicazione della domanda e preveda un periodo ragionevole nel corso del quale ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente sul suo territorio possa fare opposizione alla domanda.

Lo Stato membro esamina la ricevibilità delle dichiarazioni di opposizione ricevute in base ai criteri di cui all'articolo 7, paragrafo 3, primo comma.

Qualora lo Stato membro ritenga che i requisiti del presente regolamento sono soddisfatti, esso adotta una decisione favorevole e trasmette alla Commissione la documentazione di cui al paragrafo 7 per la decisione definitiva. In caso contrario, esso decide di rigettare la domanda.

Lo Stato membro assicura che la decisione favorevole sia resa pubblica e ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo disponga di mezzi di ricorso.

Lo Stato membro assicura che la versione del disciplinare oggetto della decisione favorevole sia pubblicata e assicura l'accesso per via elettronica al disciplinare.

6. A decorrere dalla data della presentazione della domanda alla Commissione il medesimo Stato membro può accordare solo in via transitoria alla denominazione una protezione ai sensi del presente regolamento a livello nazionale, nonché, se del caso, un periodo di adattamento.

Il periodo di adattamento di cui al primo comma può essere previsto solo a condizione che le imprese interessate abbiano legalmente commercializzato i prodotti in questione utilizzando in modo continuativo tali denominazioni almeno per i cinque anni precedenti e abbiano sollevato questo problema nel corso della procedura nazionale di opposizione di cui al paragrafo 5, primo comma.

La protezione nazionale transitoria cessa a decorrere dalla data in cui è adottata una decisione sulla registrazione in virtù del presente regolamento.

Le conseguenze della protezione nazionale transitoria, nel caso in cui la denominazione non venga registrata ai sensi del pre-

sente regolamento, sono responsabilità esclusiva dello Stato membro interessato.

Le misure adottate dagli Stati membri in virtù del primo comma hanno efficacia solo a livello nazionale e non devono ostacolare gli scambi intracomunitari o internazionali.

7. Per ogni decisione favorevole di cui al paragrafo 5, terzo comma, adottata dallo Stato membro, quest'ultimo fa pervenire alla Commissione:

- a) il nome e l'indirizzo dell'associazione richiedente;
- b) il documento unico di cui al paragrafo 3, lettera c);
- c) una dichiarazione dello Stato membro che la domanda presentata dall'associazione e che beneficia della decisione favorevole soddisfa, a suo giudizio, le condizioni del presente regolamento e le relative disposizioni di applicazione;
- d) il riferimento della pubblicazione del disciplinare, di cui al paragrafo 5, quinto comma.

8. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per l'osservanza dei paragrafi da 4 a 7 entro il 31 marzo 2007.

9. La domanda di registrazione che riguarda una zona geografica situata in un paese terzo è composta dagli elementi previsti al paragrafo 3, nonché dagli elementi che comprovano che la denominazione è protetta nel suo paese di origine.

La domanda è trasmessa alla Commissione direttamente oppure per il tramite delle autorità del paese terzo interessato.

10. I documenti di cui al presente articolo sono trasmessi alla Commissione, redatti in una delle lingue ufficiali delle istituzioni dell'Unione europea o accompagnati da una traduzione certificata in una di tali lingue.

Articolo 6

Esame da parte della Commissione

1. La Commissione esamina con i mezzi appropriati la domanda presentata ai sensi dell'articolo 5 per stabilire se sia giustificata e soddisfi le condizioni previste dal presente regolamento. Detto esame dovrebbe essere effettuato entro il termine di 12 mesi.

La Commissione rende pubblico ogni mese l'elenco delle denominazioni oggetto di una domanda di registrazione, nonché la data di presentazione alla Commissione.

2. Quando, in base all'esame effettuato ai sensi del paragrafo 1, primo comma, ritiene soddisfatte le condizioni del presente regolamento, la Commissione pubblica nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* il documento unico e il riferimento della pubblicazione del disciplinare, di cui all'articolo 5, paragrafo 5, quinto comma.

In caso contrario, la Commissione decide di respingere la domanda secondo la procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2.

Articolo 7

Opposizione e decisione sulla registrazione

1. Nel termine di sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, di cui all'articolo 6, paragrafo 2, primo comma, ogni Stato membro o paese terzo può opporsi alla registrazione proposta, presentando alla Commissione una dichiarazione debitamente motivata.

2. Anche ogni persona fisica o giuridica che abbia un interesse legittimo, stabilita o residente in uno Stato membro diverso da quello in cui è stata chiesta la registrazione oppure in un paese terzo, può opporsi alla registrazione proposta mediante presentazione di una dichiarazione debitamente motivata.

Per le persone fisiche o giuridiche stabilite o residenti in uno Stato membro, tale dichiarazione è presentata allo Stato membro in questione entro un termine che permetta l'opposizione di cui al paragrafo 1.

Per le persone fisiche o giuridiche stabilite o residenti in un paese terzo, la dichiarazione è presentata alla Commissione, o direttamente, o per il tramite delle autorità di tale paese terzo, nel termine fissato al paragrafo 1.

3. Sono ricevibili soltanto le dichiarazioni di opposizione pervenute alla Commissione entro il termine fissato al paragrafo 1, le quali:

- a) dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'articolo 2; oppure
- b) dimostrano che la registrazione della denominazione proposta sarebbe contraria all'articolo 3, paragrafi 2, 3 e 4; oppure
- c) dimostrano che la registrazione della denominazione proposta danneggerebbe l'esistenza di una denominazione omonima o parzialmente omonima o di un marchio oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'articolo 6, paragrafo 2; oppure

d) precisano gli elementi sulla cui base si può concludere che la denominazione di cui si chiede la registrazione è generica, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1.

La Commissione esamina la ricevibilità delle opposizioni.

I criteri di cui al primo comma, lettere b), c) e d), sono valutati con riferimento al territorio della Comunità, che per quanto riguarda i diritti di proprietà intellettuale si riferisce solo al territorio o ai territori in cui detti diritti sono tutelati.

4. Se non riceve opposizioni ricevibili ai sensi del paragrafo 3, la Commissione procede alla registrazione della denominazione.

La registrazione è pubblicata sulla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

5. Se l'opposizione è ricevibile ai sensi del paragrafo 3, la Commissione invita gli interessati ad avviare idonee consultazioni.

Se giungono ad un accordo entro sei mesi, gli interessati comunicano alla Commissione tutti gli elementi che hanno permesso di raggiungere tale accordo, compreso il parere del richiedente e dell'opponente. Se gli elementi pubblicati a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, non hanno subito modifiche o hanno subito soltanto modifiche minori, da definire secondo l'articolo 16, lettera h), la Commissione procede a norma del paragrafo 4 del presente articolo. Negli altri casi essa ripete l'esame previsto all'articolo 6, paragrafo 1.

Qualora non si raggiunga un accordo, la Commissione prende una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2, tenendo conto degli usi leali e tradizionali e degli effettivi rischi di confusione.

La decisione è pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

6. La Commissione tiene un registro aggiornato delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

7. I documenti di cui al presente articolo sono trasmessi alla Commissione redatti in una delle lingue ufficiali delle istituzioni dell'Unione europea o accompagnati da una traduzione certificata in una di tali lingue.

Articolo 8**Denominazioni, diciture e simboli**

1. Una denominazione registrata secondo il presente regolamento può essere utilizzata da ogni operatore che commercializza prodotti agricoli o alimentari conformi al disciplinare corrispondente.
2. Le diciture «denominazione d'origine protetta» e «indicazione geografica protetta» o i simboli comunitari ad esse associati devono figurare sull'etichettatura dei prodotti agricoli e alimentari, originari della Comunità, che sono commercializzati con una denominazione registrata conformemente al presente regolamento.
3. Le diciture di cui al paragrafo 2 e i simboli comunitari ad esse associati possono anche figurare sull'etichettatura dei prodotti agricoli e alimentari, originari dei paesi terzi, che sono commercializzati con una denominazione registrata conformemente al presente regolamento.

Articolo 9**Approvazione di una modifica del disciplinare**

1. Un'associazione legittimamente interessata che soddisfa le condizioni previste dall'articolo 5, paragrafi 1 e 2, può chiedere l'approvazione di una modifica di un disciplinare, in particolare per tener conto dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche o per rivedere la delimitazione della zona geografica di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera c).

La domanda descrive le modifiche che ne costituiscono l'oggetto e le relative motivazioni.

2. Quando la modifica comporta una o più modifiche del documento unico, la domanda di approvazione di una modifica è sottoposta alla procedura prevista dagli articoli 5, 6 e 7. Tuttavia, se si tratta di modifiche minori, la Commissione decide in merito all'approvazione senza ricorrere alla procedura di cui all'articolo 6, paragrafo 2, e all'articolo 7 e, in caso di approvazione, procede alla pubblicazione degli elementi di cui all'articolo 6, paragrafo 2.
3. Quando la modifica non comporta alcuna modifica del documento unico, si applicano le seguenti regole:
 - i) se la zona geografica è situata in uno Stato membro, quest'ultimo si pronuncia sull'approvazione della modifica e, in caso di parere positivo, pubblica il disciplinare modificato e informa la Commissione delle modifiche approvate e delle relative motivazioni;
 - ii) se la zona geografica è situata in un paese terzo, la Commissione si pronuncia sull'approvazione della modifica proposta.

4. Quando la modifica riguarda una modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche, si applicano le procedure di cui al paragrafo 3.

Articolo 10**Controlli ufficiali**

1. Gli Stati membri designano l'autorità o le autorità competenti incaricate dei controlli in relazione agli obblighi stabiliti dal presente regolamento a norma del regolamento (CE) n. 882/2004.
2. Gli Stati membri provvedono affinché gli operatori che ottemperano alle disposizioni del presente regolamento siano coperti da un sistema di controlli ufficiali.
3. La Commissione pubblica il nome e l'indirizzo delle autorità e degli organismi di cui al paragrafo 1 o all'articolo 11 e ne aggiorna periodicamente l'elenco.

Articolo 11**Verifica del rispetto del disciplinare**

1. Per quanto riguarda le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine relative a zone geografiche all'interno della Comunità, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata anteriormente all'immissione del prodotto sul mercato da:
 - una o più delle autorità competenti di cui all'articolo 10, e/o
 - uno o più organismi di controllo ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 che opera come organismo di certificazione dei prodotti.

I costi di tale verifica del rispetto del disciplinare sono a carico degli operatori soggetti a tale controllo.

2. Per quanto riguarda le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine relative a zone geografiche di un paese terzo, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata anteriormente all'immissione del prodotto sul mercato da:
 - una o più autorità pubbliche designata/e dal paese terzo, e/o
 - uno o più organismi di certificazione dei prodotti.

3. Gli organismi di certificazione dei prodotti di cui ai paragrafi 1 e 2 sono conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e, a decorrere dal 1° maggio 2010, sono accreditati in conformità delle stesse.

4. Qualora le autorità di cui ai paragrafi 1 e 2, abbiano deciso di verificare il rispetto del disciplinare, esse devono offrire adeguate garanzie di obiettività e imparzialità e disporre di personale qualificato e delle risorse necessarie allo svolgimento delle loro funzioni.

Articolo 12

Cancellazione

1. Quando, conformemente alle norme particolareggiate di cui all'articolo 16, lettera k), ritiene che il rispetto delle condizioni del disciplinare di un prodotto agricolo o alimentare che beneficia di una denominazione protetta non sia più garantito, la Commissione procede alla cancellazione della registrazione, secondo la procedura dell'articolo 15, paragrafo 2, e ne fa pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

2. Ogni persona fisica o giuridica che abbia un interesse legittimo può chiedere la cancellazione della registrazione, motivando la richiesta.

La procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 si applica *mutatis mutandis*.

Articolo 13

Protezione

1. Le denominazioni registrate sono tutelate contro:

- a) qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto di una denominazione registrata per prodotti che non sono oggetto di registrazione, nella misura in cui questi ultimi siano comparabili ai prodotti registrati con questa denominazione o nella misura in cui l'uso di tale denominazione consenta di sfruttare la reputazione della denominazione protetta;
- b) qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera del prodotto è indicata o se la denominazione protetta è una traduzione o è accompagnata da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione» o simili;
- c) qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti usata sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti relativi ai prodotti considerati nonché l'impiego, per il condizionamento, di recipienti che possono indurre in errore sull'origine;
- d) qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine dei prodotti.

Se una denominazione registrata contiene il nome di un prodotto agricolo o alimentare che è considerato generico, l'uso di questo nome generico sui corrispondenti prodotti agricoli o alimentari non è considerato contrario al primo comma, lettera a) o b).

2. Le denominazioni protette non possono diventare generiche.

3. Per quanto riguarda le denominazioni la cui registrazione è richiesta ai sensi dell'articolo 5, può essere previsto un periodo transitorio non superiore a cinque anni, a norma dell'articolo 7, paragrafo 5, solo nel caso in cui un'opposizione sia stata dichiarata ricevibile in quanto la registrazione del nome proposto danneggerebbe l'esistenza di una denominazione omonima o parzialmente omonima o l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'articolo 6, paragrafo 2.

Può inoltre essere stabilito un periodo transitorio per imprese stabilite nello Stato membro o nel paese terzo dove si trova la zona geografica, a condizione che dette imprese abbiano legalmente commercializzato i prodotti di cui trattasi utilizzando in modo continuativo tali denominazioni per almeno i cinque anni che precedono la data di pubblicazione di cui all'articolo 6, paragrafo 2, e che il problema sia stato sollevato nel corso della procedura nazionale di opposizione di cui all'articolo 5, paragrafo 5, primo e secondo comma, o della procedura comunitaria di opposizione di cui all'articolo 7, paragrafo 2. In totale, il cumulo del periodo transitorio di cui al presente comma e del periodo di adattamento di cui all'articolo 5, paragrafo 6, non può superare cinque anni. Qualora il periodo di adattamento di cui all'articolo 5, paragrafo 6, superi cinque anni, non può essere concesso alcun periodo transitorio.

4. Fatto salvo l'articolo 14, la Commissione può decidere, secondo la procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2, di far coesistere una denominazione registrata e una denominazione non registrata che designa un luogo di uno Stato membro o di un paese terzo, qualora questa denominazione sia identica alla denominazione registrata, purché tutte le seguenti condizioni siano soddisfatte:

- a) la denominazione identica non registrata sia stata legalmente utilizzata durante almeno i venticinque anni precedenti il 24 luglio 1993, in base ad usi leali e costanti;
- b) sia provato che tale uso non abbia inteso sfruttare, in alcun momento, la reputazione della denominazione registrata e che non abbia indotto né abbia potuto indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto;
- c) il problema relativo alla denominazione identica sia stato sollevato prima della registrazione della denominazione.

La coesistenza della denominazione registrata e della denominazione identica non registrata può durare al massimo per un periodo di quindici anni, trascorso il quale la denominazione non registrata non può più essere utilizzata.

L'impiego della denominazione geografica non registrata è autorizzato solamente se lo Stato di origine è chiaramente e visibilmente indicato sull'etichetta.

Articolo 14**Relazioni fra marchi, denominazioni di origine e indicazioni geografiche**

1. Qualora una denominazione d'origine o un'indicazione geografica sia registrata conformemente al presente regolamento, la domanda di registrazione di un marchio corrispondente ad una delle situazioni di cui all'articolo 13 e concernente lo stesso tipo di prodotto viene respinta, se la domanda di registrazione del marchio è presentata posteriormente alla data di presentazione della domanda di registrazione presso la Commissione.

I marchi registrati in violazione del primo comma sono annullati.

2. Nel rispetto del diritto comunitario, l'uso di un marchio corrispondente ad una delle situazioni di cui all'articolo 13, depositato, registrato o, nei casi in cui ciò sia previsto dalla normativa pertinente, acquisito con l'uso in buona fede sul territorio comunitario, anteriormente alla data di protezione della denominazione d'origine o dell'indicazione geografica nel paese d'origine, o precedentemente al 1° gennaio 1996, può proseguire, nonostante la registrazione di una denominazione d'origine o di un'indicazione geografica, qualora il marchio non incorra nella nullità o decadenza per i motivi previsti dalla prima direttiva 89/104/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa⁽⁸⁾ o dal regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio, del 20 dicembre 1993, sul marchio comunitario⁽⁹⁾.

Articolo 15**Procedura di comitato**

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine protette.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 16**Modalità d'applicazione**

Ai fini dell'attuazione del presente regolamento, sono adottate modalità di applicazione secondo la procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2. Esse comprendono in particolare:

a) un elenco delle materie prime di cui all'articolo 2, paragrafo 3;

b) modalità relative agli elementi costitutivi del disciplinare, di cui all'articolo 4, paragrafo 2;

c) le condizioni alle quali una persona fisica o giuridica può essere equiparata ad una associazione;

d) modalità relative alla presentazione di una domanda di registrazione di una denominazione che designa una zona geografica transfrontaliera, di cui all'articolo 5, paragrafo 1, terzo comma;

e) modalità relative al contenuto e alla trasmissione alla Commissione dei documenti di cui all'articolo 5, paragrafi 7 e 9;

f) modalità relative alle opposizioni, di cui all'articolo 7, comprese le modalità relative alle idonee consultazioni tra le parti interessate;

g) modalità relative alle diciture e ai simboli, di cui all'articolo 8;

h) modalità relative alle modifiche minori di cui all'articolo 7, paragrafo 5, secondo comma e all'articolo 9, paragrafo 2, tenendo presente che una modifica minore non può riguardare né le caratteristiche essenziali del prodotto né alterare il legame;

i) modalità relative al registro delle denominazioni d'origine e indicazioni geografiche, di cui all'articolo 7, paragrafo 6;

j) modalità relative alle condizioni di controllo del rispetto del disciplinare;

k) modalità relative alle condizioni di cancellazione della registrazione.

Articolo 17**Disposizioni transitorie**

1. Le denominazioni che, alla data di entrata in vigore del presente regolamento figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione⁽¹⁰⁾ e quelle che figurano nell'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione⁽¹¹⁾ sono automaticamente iscritte nel registro di cui all'articolo 7, paragrafo 6, del presente regolamento. I disciplinari corrispondenti sono equiparati ai disciplinari di cui all'articolo 4, paragrafo 1. Restano d'applicazione le disposizioni transitorie specifiche associate a tali registrazioni.

⁽¹⁰⁾ Regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio (GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 704/2005 (GU L 118 del 5.5.2005, pag. 14).

⁽¹¹⁾ Regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione, del 17 dicembre 1996, relativo all'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette di cui al regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 417/2006 (GU L 72 dell'11.3.2006, pag. 8).

⁽⁸⁾ GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 1.

⁽⁹⁾ GU L 11 del 14.1.1994, pag. 1.

2. Per quanto concerne le domande, le dichiarazioni e le richieste pendenti presentate alla Commissione anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento:

- a) non si applicano le procedure di cui all'articolo 5 senza pregiudizio dell'articolo 13, paragrafo 3; e
- b) la scheda riepilogativa del disciplinare elaborata in conformità del regolamento (CE) n. 383/2004 della Commissione ⁽¹²⁾ sostituisce il documento unico di cui all'articolo 5, paragrafo 3, lettera c).

3. La Commissione può adottare, se necessario, altre disposizioni transitorie secondo le procedure previste all'articolo 15, paragrafo 2.

Articolo 18

Tasse

Gli Stati membri possono esigere il pagamento di una tassa destinata a coprire le loro spese, comprese quelle sostenute in occasione dell'esame delle domande di registrazione, delle dichiarazioni di opposizione, delle domande di modifica e delle

richieste di cancellazione presentate a norma del presente regolamento.

Articolo 19

Abrogazione

Il regolamento (CEE) n. 2081/92 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento e vanno letti secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato III.

Articolo 20

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Tuttavia le disposizioni di cui all'articolo 8, paragrafo 2, si applicano a decorrere dal 1° maggio 2009, ad eccezione dei prodotti immessi sul mercato prima di tale data.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, addì 20 marzo 2006.

Per il Consiglio

Il presidente

J. PRÖLL

⁽¹²⁾ Regolamento (CE) n. 383/2004 della Commissione, del 1° marzo 2004, recante modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio per quanto concerne la scheda riepilogativa dei principali elementi dei disciplinari (GU L 64 del 2.3.2004, pag. 16).

*ALLEGATO I***Prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 1**

- birre,
 - bevande a base di estratti di piante,
 - prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria,
 - gomme e resine naturali,
 - pasta di mostarda,
 - paste alimentari.
-

*ALLEGATO II***Prodotti agricoli di cui all'articolo 1, paragrafo 1**

- fieno,
 - oli essenziali,
 - sughero,
 - cocciniglia (prodotto grezzo di origine animale),
 - fiori e piante ornamentali,
 - lana,
 - vimini,
 - lino stigliato.
-

ALLEGATO III

TAVOLA DI CONCORDANZA

Regolamento (CEE) n. 2081/92	Presente regolamento
Articolo 1	Articolo 1
Articolo 2, paragrafo 1	—
Articolo 2, paragrafo 2	Articolo 2, paragrafo 1
Articolo 2, paragrafo 3	Articolo 2, paragrafo 2
Articolo 2, paragrafo 4	Articolo 2, paragrafo 3, primo comma
Articolo 2, paragrafo 5	—
Articolo 2 paragrafo 6,	Articolo 2, paragrafo 3, secondo comma
Articolo 2, paragrafo 7	—
Articolo 3, paragrafo 1, primo, secondo e terzo comma	Articolo 3, paragrafo 1, primo, secondo e terzo comma
Articolo 3, paragrafo 1, quarto comma	—
Articolo 3, paragrafo 2	Articolo 3, paragrafo 2
Articolo 3, paragrafo 3	—
Articolo 4	Articolo 4
Articolo 5, paragrafi 1, 2 e 3	Articolo 5, paragrafi 1, 2 e 3
Articolo 5, paragrafo 4	Articolo 5, paragrafo 4, primo comma
Articolo 5, paragrafo 5, primo comma	Articolo 5, paragrafo 4, secondo comma
—	Articolo 5, paragrafo 5
Articolo 5, paragrafo 5, secondo comma	Articolo 5, paragrafo 6, primo comma
—	Articolo 5, paragrafo 6, secondo comma
Articolo 5, paragrafo 5, terzo comma	Articolo 5, paragrafo 6, terzo comma
Articolo 5, paragrafo 5, quarto e quinto comma	Articolo 5, paragrafo 6, quarto e quinto comma
Articolo 5, paragrafo 5, sesto, settimo e ottavo comma	—
—	Articolo 5, paragrafo 7
Articolo 5, paragrafo 6	Articolo 5, paragrafo 8
—	Articolo 5, paragrafi 9 e 10
Articolo 6, paragrafo 1, primo comma	Articolo 6, paragrafo 1, primo comma
Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma	—
Articolo 6, paragrafo 1, terzo comma	Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma
Articolo 6, paragrafo 2	Articolo 6, paragrafo 2, primo comma
Articolo 6, paragrafi 3 e 4	Articolo 7, paragrafo 4
Articolo 6, paragrafo 5, primo comma	Articolo 6, paragrafo 2, secondo comma
Articolo 6, paragrafo 5, secondo comma	—
Articolo 6, paragrafo 6, primo comma	—
Articolo 6, paragrafo 6, secondo comma	Articolo 3, paragrafo 3
Articolo 7, paragrafo 1	Articolo 7, paragrafo 1
Articolo 7, paragrafo 2	—
Articolo 7, paragrafo 3	Articolo 7, paragrafo 2, primo comma
—	Articolo 7, paragrafo 2, secondo e terzo comma
Articolo 7, paragrafo 4	Articolo 7, paragrafo 3
Articolo 7, paragrafo 5	Articolo 7, paragrafo 5
—	Articolo 7, paragrafi 6 e 7
—	Articolo 8, paragrafo 1

Regolamento (CEE) n. 2081/92	Presente regolamento
Articolo 8	Articolo 8, paragrafo 2
—	Articolo 8, paragrafo 3
Articolo 9, primo comma	Articolo 9, paragrafo 1
Articolo 9, secondo e terzo comma	Articolo 9, paragrafo 2
—	Articolo 9, paragrafi 3 e 4
—	Articolo 10, paragrafo 1
Articolo 10, paragrafo 1	—
Articolo 10, paragrafo 2	Articolo 11, paragrafo 1
—	Articolo 11, paragrafo 2
Articolo 10, paragrafo 3	Articolo 11, paragrafi 3 e 4
Articolo 10, paragrafo 4	—
Articolo 10, paragrafo 5	Articolo 10, paragrafo 3
Articolo 10, paragrafo 6	Articolo 10, paragrafo 2
Articolo 10, paragrafo 7	Articolo 11, paragrafo 1, secondo comma
Articolo 11, paragrafi 1-3	—
Articolo 11, paragrafo 4	Articolo 12, paragrafo 1
Articolo 11 bis, lettera a)	Articolo 12, paragrafo 2
Articolo 11 bis, lettera b)	—
Articoli da 12 a 12 <i>quinquies</i>	—
Articolo 13, paragrafo 1	Articolo 13, paragrafo 1
Articolo 13, paragrafo 3	Articolo 13, paragrafo 2
Articolo 13, paragrafo 4	Articolo 13, paragrafo 3, primo comma
—	Articolo 13, paragrafo 3, secondo comma
Articolo 13, paragrafo 5	Articolo 13, paragrafo 4
Articolo 14, paragrafi 1 e 2	Articolo 14, paragrafi 1 e 2
Articolo 14, paragrafo 3	Articolo 3, paragrafo 4
Articolo 15	Articolo 15
Articolo 16	Articolo 16
—	Articoli da 17 a 19
Articolo 18	Articolo 20
Allegato I	Allegato I
Allegato II	Allegato II

ALLEGATO 4
DPR 930 del 12 luglio 1963
“Norme per la tutela della denominazione di origine dei metodi e dei vini”

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 12 LUGLIO 1963, n. 930 (GU n. 188 del 15/07/1963)

NORME PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI MOSTI E DEI VINI. (PUBBLICATO NEL SUPPLEMENTO ORDINARIO ALLA GAZZETTA UFFICIALE N.188 DEL 15 LUGLIO 1963)

PD: **S9632532**

URN: **urn:nir:stato:decreto.presidente.repubblica:1963-07-12;930**

Preambolo

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

VISTO L'ART. 87 DELLA COSTITUZIONE;

VISTA LA LEGGE 3 FEBBRAIO 1963, N. 116, CON LA QUALE IL GOVERNO È STATO DELEGATO AD EMANARE NORME PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI MOSTI E DEI VINI;

SENTITO IL CONSIGLIO DEI MINISTRI;

SULLA PROPOSTA DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E PER LE FORESTE, DI CONCERTO CON I MINISTRI PER GLI AFFARI ESTERI, PER LA GRAZIA E GIUSTIZIA, PER LE FINANZE, PER IL TESORO, PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO E PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO;

DECRETA:

CAPO I DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE

ART. 1.

PER DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI VINI S'INTENDONO I NOMI GEOGRAFICI E LE QUALIFICAZIONI GEOGRAFICHE DELLE CORRISPONDENTI ZONE DI PRODUZIONE - ACCOMPAGNATI O NON CON NOMI DI VITIGNI O ALTRE INDICAZIONI - USATI PER DESIGNARE I VINI CHE NE SONO ORIGINARI E LE CUI CARATTERISTICHE DIPENDONO ESSENZIALMENTE DAI VITIGNI E DALLE CONDIZIONI NATURALI DI AMBIENTE.

LA ZONA DI PRODUZIONE DI CUI AL PRECEDENTE COMMA PUÒ COMPRENDERE, OLTRE IL TERRITORIO INDICATO NELLA RISPETTIVA DENOMINAZIONE DI ORIGINE, ANCHE I TERRITORI VICINI, QUANDO IN ESSI ESISTONO ANALOGHE CONDIZIONI NATURALI E, ALLA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DEL PRESENTE DECRETO, SI PRODUCONO, DA ALMENO DIECI ANNI, VINI IMMESSI SUL MERCATO CON LA MEDESIMA DENOMINAZIONE, PURCHÈ ABBIANO ANALOGHE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, ED ORGANOLETTICHE E SIANO PRODOTTI CON UVE PROVENIENTI DAI VITIGNI TRADIZIONALI DELLA ZONA, VERIFICATE CON I METODI DI USO GENERALIZZATO DELLA ZONA STESSA.

ART. 2. LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI VINI SONO DISTINTE IN:

- A) DENOMINAZIONI DI ORIGINE _SEMPLICE_;
- B) DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATA_;

C) DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATA E GARANTITA_.

ART. 3.

LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE SEMPLICE DESIGNA I VINI OTTENUTI DA UVE PROVENIENTI DAI VITIGNI TRADIZIONALI DELLE CORRISPONDENTI ZONE DI PRODUZIONE, VINIFICATE SECONDO GLI USI LOCALI, LEALI E COSTANTI DELLE ZONE STESSE.

ALLA DELIMITAZIONE DI TALI ZONE SI PROVVEDE CON DECRETO DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO. IN MANCANZA DEL PROVVEDIMENTO MINISTERIALE DI DELIMITAZIONE LA ZONA DI PRODUZIONE SI INTENDERÀ COSTITUITA DALL'INTERA CIRCOSCRIZIONE DEI COMUNI RICADENTI NEL TERRITORIO CUI SI RIFERISCE IL NOME O QUALIFICAZIONE GEOGRAFICA ASSUNTO COME DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL VINO.

ART. 4.

LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATE_ SONO RISERVATE A VINI CHE RISPONDONO ALLE CONDIZIONI ED AI REQUISITI STABILITI, PER CIASCUNA DI ESSE, NEI RELATIVI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE.

LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATE E GARANTITE_ SONO RISERVATE A VINI DI PARTICOLARE PREGIO - DA IMMETTERSI AL CONSUMO CON LE MODALITÀ PREVISTE DAL SUCCESSIVO ARTICOLO 7 - CHE RISPONDONO ALLE CONDIZIONI ED AI REQUISITI STABILITI, PER CIASCUNA DI ESSE, NEI RELATIVI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE.

IL RICONOSCIMENTO DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATE_ O _CONTROLLATE E GARANTITE_ E LA DELIMITAZIONE DELLE RISPETTIVE ZONE DI PRODUZIONE VENGONO EFFETTUATI CONTEMPORANEAMENTE ALL'APPROVAZIONE DEI RELATIVI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE, CON DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA, SU PROPOSTA DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO, PREVIO PARERE DEL COMITATO NAZIONALE PREVISTO DALL'ART. 17.

IL DECRETO SUDDETTO STABILIRÀ LA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DELLE NORME CONTENUTE NEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E POTRÀ, SE NECESSARIO, STABILIRE DISPOSIZIONI DI CARATTERE TRANSITORIO.

IL DECRETO SARÀ PUBBLICATO NELLA GAZZETTA UFFICIALE.

L'USO DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATE_ E _CONTROLLATE E GARANTITE_ NON È CONSENTITO PER I VINI

OTTENUTI SIA TOTALMENTE CHE PARZIALMENTE DA VITIGNI IBRIDI PRODUTTORI DIRETTI.

ART. 5.

NEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DI CUI AL PRECEDENTE ART. 4 SARANNO STABILITE:

- a)** LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL VINO;
- b)** LA DELIMITAZIONE DELLA ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE. NELLA ZONA DI PRODUZIONE SARANNO COMPRESI I TERRITORI CHE GIÀ IN ESSA FURONO AMMESSI CON DECRETI DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, IN ESECUZIONE DELLA LEGGE 10 LUGLIO 1930, N. 1164;
- c)** LE CONDIZIONI DI PRODUZIONE (CARATTERISTICHE NATURALI DELL'AMBIENTE, VITIGNI, PRATICHE DI IMPIANTO E DI COLTIVAZIONE DEI VIGNETI, PRODUZIONE MASSIMA DI UVA PER ETTARO CONSENTITA, MODALITÀ DI PREPARAZIONE ANCHE PER I VINI SPECIALI, PRATICHE CORRETTIVE ANCHE CON UVE, MOSTI O VINI DI ALTRE ZONE DI PRODUZIONE EVENTUALMENTE NECESSARIE E LIMITI DI DETTE CORREZIONI);
- d)** LA RESA MASSIMA DELL'UVA IN MOSTO O IN VINO;
- e)** LE CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE CHE DEVE PRESENTARE IL VINO, NONCHÉ LA GRADAZIONE ALCOOLICA MINIMA NATURALE;
- f)** MODALITÀ, CONDIZIONI ED EVENTUALI LIMITI TERRITORIALI, SIA PER QUANTO RIGUARDA LA VINIFICAZIONE DI UVE FUORI DELLA ZONA DI PRODUZIONE - CON L'OSSERVANZA DEGLI USI TRADIZIONALI DELLA ZONA STESSA - SIA PER QUANTO ATTIENE ALLA PREPARAZIONE DI VINI LIQUOROSI E SPUMANTI, ANCHE AL DI FUORI DELLA ZONA DI PRODUZIONE DA CUI PROVIENE IL PRODOTTO.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE POTRÀ PRESCRIVERE:
1) UN GRADUALE AUMENTO DEL RAPPORTO UVA-MOSTO VINO DI CUI ALLA LETTERA D) AL FINE DI RAGGIUNGERE MIGLIORI LIVELLI QUANTITATIVI;

2) DISPOSIZIONI CIRCA LA CAPACITÀ, I TIPI DI RECIPIENTI E LE RELATIVE CARATTERISTICHE DI CONFEZIONE PER LA VENDITA DEL VINO AL DETTAGLIO, NONCHÉ NORME ATTE A GARANTIRE LE INDICAZIONI RELATIVE ALL'ANNATA DI PRODUZIONE;

3) DISPOSIZIONI CIRCA LE MODALITÀ DI USO DI INDICAZIONI AGGIUNTIVE ALLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE OLTRE QUELLE STABILITE DALL'ART. 16, LETT. A) DEL PRESENTE DECRETO;

4) LA PROVA DI DEGUSTAZIONE, NELLA FASE DI IMBOTTIGLIAMENTO, LIMITATAMENTE AI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ E _GARANTITA_, STABILENDONE LE MODALITÀ;

5) L'USO DELLA SPECIFICAZIONE AGGIUNTIVA _CLASSICO_ ALLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_ DEL PRODOTTO DELLA ZONA DI ORIGINE PIÙ ANTICA, QUANDO NELLA ZONA DI PRODUZIONE SONO COMPRESI ANCHE ALTRI TERRITORI. TALE SPECIFICAZIONE, PER QUANTO RIGUARDA LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CHIANTI_, SARÀ CONCESSA, IN VIA ESCLUSIVA, AL PRODOTTO DELLA ZONA DEL _CHIANTI CLASSICO_, DELIMITATA CON IL DECRETO INTERMINISTERIALE 31 LUGLIO 1932.

CON DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA, SU PROPOSTA DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON QUELLI PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO, PER LE FINANZE E PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO PUÒ ESSERE CONSENTITO, IN RELAZIONE A PARTICOLARI ESIGENZE DEI MERCATI ESTERI, CHE I VINI, COMPRESI QUELLI SPECIALI, SIANO CONFEZIONATI IN MODO DIVERSO DA QUELLO PREVISTO DAI RELATIVI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE ED ALTRESÌ CHE LE GRADAZIONI MINIME DI DETTI VINI SPECIALI SIANO DIFFERENTI DA QUELLE PREVISTE NEI DISCIPLINARI MEDESIMI.

NEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE SARANNO RECEPITI GLI USI LOCALI, LEALI, COSTANTI ED UTILI A CONFERIRE, MANTENERE E MIGLIORARE LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE CHE HANNO ACCREDITATO LE DENOMINAZIONI SUL MERCATO.

ART. 6.

LA DOMANDA DI RICONOSCIMENTO DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATE_ E _CONTROLLATE E GARANTITE_ VIENE PRESENTATA DAGLI INTERESSATI ALL'ISPettorato COMPARTIMENTALE DELL'AGRICOLTURA COMPETENTE PER TERRITORIO, CHE L'ISTRUISCE - PREVIA PUBBLICAZIONE SUL FOGLIO ANNUNZI LEGALI DELLA PROVINCIA - E LA TRASMETTE AL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE MUNITA DEL PARERE DEL COMITATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DI CUI ALL'ART. 5 DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 10 GIUGNO 1955, N. 987, INTEGRATO, AI SENSI DELL'ART. 3 DELLA LEGGE 2 GIUGNO 1961, N. 454, DA TECNICI PARTICOLARMENTE QUALIFICATI ED ESPERTI NEI PROBLEMI DELLO SVILUPPO AGRICOLO, DESIGNATI DA ENTI E DA ORGANIZZAZIONI ECONOMICHE E SINDACALI OPERANTI NELLA REGIONE.

ALLA DOMANDA DEVONO ESSERE ALLEGATI, IN TRIPLICE COPIA, I SEGUENTI DOCUMENTI:

- a)** RELAZIONE ILLUSTRATIVA COMPROVANTE L'USO LOCALE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL VINO OGGETTO DELLA DOMANDA, CON TUTTI I DOCUMENTI CHE POSSANO CONFERMARE QUANTO CONTENUTO NELLA RELAZIONE STESSA. NELLA RELAZIONE ILLUSTRATIVA DOVRANNO ESSERE DOCUMENTATE LE RAGIONI CHE ABBIANO INDOTTO A PROPORRE L'INSERIMENTO, NELLA ZONA DI PRODUZIONE, DI TERRITORI VICINI A QUELLO INDICATO NELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE;
- b)** INDICAZIONE DELLA ZONA DI PRODUZIONE (DA PRECISARSI IN UNA CARTINA GEOGRAFICA DI SCALA 1:25.000) ENTRO LA QUALE AVVIENE LA PRODUZIONE DELLE UVE DA CUI SI OTTIENE IL VINO, CON NOTIZIE SULLA UBICAZIONE DEI TERRENI E LORO NATURA GEOLOGICA;
- c)** INDICAZIONE DELLA PRODUZIONE MEDIA ANNUALE DEL VINO AVENTE PRESUNTIVAMENTE TITOLO ALLA DENOMINAZIONE;
- d)** INDICAZIONE DEI VITIGNI DA CUI SI RICAVANO LE UVE CHE CONCORRONO ALLA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO TRADIZIONALE E RISPETTIVE PROPORZIONI;
- e)** INDICAZIONE DEI LIMITI PERCENTUALI DELLE CORREZIONI EVENTUALMENTE NECESSARIE CON UVE, MOSTI O VINI DI ALTRE PROVENIENZE, NONCHÉ DI ALTRE PRATICHE LOCALI DI PREPARAZIONE E DI CONFEZIONE DEL PRODOTTO;
- f)** INDICAZIONE DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE, NONCHÉ DELLA GRADAZIONE ALCOOLICA MINIMA NATURALE DEL PRODOTTO.

OLTRE AI DOCUMENTI DI CUI AL PRECEDENTE COMMA, LA DOMANDA RIGUARDANTE IL RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEVE ESSERE CORREDATA DA UN DOCUMENTO COMPROVANTE L'ADESIONE:

- a)** DI TANTI PRODUTTORI CHE RAPPRESENTINO NON MENO DEL 30 PER CENTO DELLA PRODUZIONE COMPLESSIVA, QUANDO SI TRATTI DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE RIGUARDANTE VINI SPUMANTI O LIQUOROSI;
- b)** NON MENO DEL 20 PER CENTO DI VITICOLTORI CHE RAPPRESENTINO ALMENO IL 20 PER CENTO DELLA PRODUZIONE COMPLESSIVA DI VIGNETI ISCRITTI

NELL'ALBO DI CUI ALL'ARTICOLO 10, QUANDO SI TRATTI DI VINI DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALLA LETTERA A).

I PRODUTTORI E I VITICOLTORI DI CUI ALLE LETTERE A) E B) DEL COMMA PRECEDENTE DEVONO DICHIARARE ESPRESSAMENTE DI ASSOGGETTARSI ALLA PARTICOLARE DISCIPLINA PREVISTA DAL SUCCESSIVO ART. 7.

LE DISPOSIZIONI DI CUI AI COMMI PRECEDENTI SI APPLICANO ANCHE QUANDO SI INTENDA EFFETTUARE IL PASSAGGIO DI VINO DALLA CATEGORIA DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ A QUELLA DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA E GARANTITA_.

LA DOMANDA, CON LA RELATIVA DOCUMENTAZIONE, È TRASMESSA, A CURA DEL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE, AL COMITATO NAZIONALE DI CUI ALL'ART. 17 PER IL PRESCRITTO PARERE, CHE DEVE ESSERE ESPRESSO NEL TERMINE DI NOVANTA GIORNI DAL RICEVIMENTO.

ART. 7.

I VINI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA E GARANTITA_ DEVONO ESSERE IMMESSI AL CONSUMO IN BOTTIGLIA O IN ALTRI RECIPIENTI DI CAPACITÀ NON SUPERIORE A CINQUE LITRI, RECANTI LE INDICAZIONI DI CUI ALL'ART. 16 DEL PRESENTE DECRETO E MUNITI, A CURA DELLE DITTE IMBOTTIGLIATRICI, DI UN CONTRASSEGNO DI STATO, APPLICATO IN MODO TALE DA IMPEDIRE CHE IL CONTENUTO POSSA ESSERE ESTRATTO SENZA LA ROTTURA DEL CONTRASSEGNO STESSO.

IL CONTRASSEGNO, OLTRE ALL'EMBLEMA DELLO STATO, PORTERÀ LA DICITURA _MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE_ DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA, COMPLETATA CON LA DENOMINAZIONE. ESSO SARÀ FORNITO DI UNA SERIE E DI UN NUMERO DI IDENTIFICAZIONE.

CON DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA, SU PROPOSTA DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON QUELLI PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO E PER LE FINANZE, SARANNO STABILITE LE ALTRE CARATTERISTICHE NONCHÉ LE MODALITÀ PER LA FABBRICAZIONE, L'USO ED IL CONTROLLO DEI CONTRASSEGNI, IL CUI PREZZO NON POTRÀ ESSERE SUPERIORE A LIRE 3 PER LITRO. CON LO STESSO DECRETO SARANNO INDICATI GLI ENTI CUI POTRÀ ESSERE DATO L'INCARICO DELLA DISTRIBUZIONE DEI CONTRASSEGNI MEDESIMI.

IL PROVENTO DELLA VENDITA DEI CONTRASSEGNI AFFLUIRÀ AL BILANCIO DELLO STATO.

ART. 8.

DALLA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DEI DECRETI DI RICONOSCIMENTO DI CUI AL PRECEDENTE ART. 4, LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATE_ O _CONTROLLATE E GARANTITE_, NON POTRANNO ESSERE USATE SE NON IN CONFORMITÀ DI QUANTO STABILITO NEI DECRETI MEDESIMI.

A PARTIRE DALLA STESSA DATA È VIETATO QUALIFICARE, DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, I PRODOTTI CHE PORTANO LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_, IN MODO NON ESPRESSAMENTE CONSENTITO DAI DECRETI DI RICONOSCIMENTO.

NEL SILENZIO DI ESSI, IL DIVIETO DI CUI AL PRECEDENTE COMMA NON SI ESTENDE ALL'IMPIEGO DI SOTTOSPECIFICAZIONI GEOGRAFICHE VERITIERE (COME NOMI DI FATTORIE, DI TENUTE, DI COMUNI, DI FRAZIONI).

NON SI CONSIDERA IMPIEGO DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE, AI FINI DEL PRESENTE DECRETO, L'USO DI DENOMINAZIONI GEOGRAFICHE INCLUSE IN VERITIERI INDIRIZZI DI DITTE, CANTINE, FATTORIE E SIMILI, A CONDIZIONE CHE I CARATTERI USATI PER INDICARLE NON SUPERINO I TRE MILLIMETRI DI ALTEZZA PER DUE DI LARGHEZZA ED IN OGNI CASO NON SIANO SUPERIORI AD UN QUARTO, SIA IN ALTEZZA CHE IN LARGHEZZA, DI QUELLI USATI PER LA DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO E PER L'INDICAZIONE DELLA DITTA O RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, COMMERCIANTE O IMBOTTIGLIATORE.

IL RICONOSCIMENTO DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ ESCLUDE LA POSSIBILITÀ DI IMPIEGARE LA DENOMINAZIONE STESSA CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE SEMPLICE. IL RICONOSCIMENTO DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA E GARANTITA_ ESCLUDE LA POSSIBILITÀ DI IMPIEGARE LA DENOMINAZIONE STESSA SIA COME DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ CHE COME DENOMINAZIONE DI ORIGINE SEMPLICE.

ART. 9.

L'USO COMUNQUE FATTO SU ETICHETTE, RECIPIENTI, IMBALLAGGI, LISTINI, DOCUMENTI DI VENDITA, DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE _SEMPLICE_, _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_, COSTITUISCE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEL VINO ALLA DENOMINAZIONE USATA.

CAPO II ALBO DEI VIGNETI DENUNCIA E CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

ART. 10.

NELLE ZONE DI PRODUZIONE DI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_ I TERRENI VITATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEI VINI SUDDETTI,

DEBONO ESSERE ISCRITTI IN APPOSITO ALBO PUBBLICO, ISTITUITO PRESSO OGNI CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA E AGRICOLTURA.

L'ISCRIZIONE NELL'ALBO AVVIENE, PER IL TRAMITE DEL COMUNE, SU DENUNZIA DEI CONDUTTORI INTERESSATI, CORREDATA DA UNA DICHIARAZIONE DELL'ISPettorato PROVINCIALE DELLA AGRICOLTURA, COMPETENTE PER TERRITORIO, ATTESTANTE CHE IL TERRENO VITATO DA ISCRIVERE RISPONDE AI REQUISITI PRESCRITTI. QUALORA ESISTA IL CONSORZIO DI CUI ALL'ART. 21 L'ISPettorato PROVINCIALE DELL'AGRICOLTURA POTRÀ AVVALERSI DELLA SUA COLLABORAZIONE PER GLI OPPORTUNI ACCERTAMENTI.

LA DENUNCIA DI CUI AL PRECEDENTE COMMA DEVE ESSERE PRESENTATA ENTRO SEI MESI DALL'IMPIANTO DELLE VITI. LA DENUNCIA DEGLI IMPIANTI GIÀ ESISTENTI ALLA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DEL PRESENTE DECRETO DEVE ESSERE PRESENTATA ENTRO SEI MESI DA TALE DATA.

IL CONDUTTORE È TENUTO A DENUNCIARE, PER IL TRAMITE DEL COMUNE, NEL TERMINE DI SESSANTA GIORNI, LE VARIAZIONI DI CONSISTENZA DEL TERRENO VITATO ISCRITTO, NONCHÉ TUTTE LE MODIFICAZIONI DEI SISTEMI DI COLTIVAZIONE.

GLI INCARICATI DELLA REPRESSIONE DELLE FRODI NELLA PREPARAZIONE E NEL COMMERCIO DEI PRODOTTI AGRARI, NONCHÉ I CONSORZI DI CUI ALL'ART. 21, CHE ABBIANO NOTIZIA DELLA ESISTENZA DI VARIAZIONI O MODIFICAZIONI NON DENUNCIATE, NE INFORMANO L'ISPettorato PROVINCIALE DELL'AGRICOLTURA CHE, COMPIUTI I NECESSARI ACCERTAMENTI, DISPONE, D'UFFICIO, LE VARIAZIONI DA APPORTARE NELL'ALBO DEI VIGNETI.

ART. 11.

IL CONDUTTORE DI UN TERRENO VITATO A COLTURA SPECIALIZZATA O PROMISCUA, ISCRITTO NELL'ALBO, CHE INTENDA VENDERE IL PROPRIO PRODOTTO CON LA RISPETTIVA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA O CONTROLLATA E GARANTITA È TENUTO A DENUNCIARE ALLA COMPETENTE CAMERA DI COMMERCIO, PER IL TRAMITE DEL COMUNE, ENTRO DIECI GIORNI DALLA FINE DELLA VENDEMMIA, LA QUANTITÀ DI UVA PRODOTTA E, NEL CASO CHE L'ABBIA VENDUTA, IL NOMINATIVO E L'INDIRIZZO DELL'ACQUIRENTE, NONCHÉ IL VIGNETO DA CUI PROVIENE IL PRODOTTO.

LA CAMERA DI COMMERCIO, PER IL TRAMITE DEL COMUNE, RILASCIATA AL CONDUTTORE RICEVUTA FRAZIONABILE PER IL QUANTITATIVO DENUNCIATO.

NELLA RICEVUTA DEVONO ESSERE RIPORTATE LE SEGUENTI INDICAZIONI:

- a) QUANTITÀ DI UVA E CORRISPONDENTE DENOMINAZIONE DI ORIGINE;
- b) UBICAZIONE DEI TERRENI VITATI DA CUI L'UVA PROVIENE E LUOGO DI DESTINAZIONE;
- c) NOMINATIVO ED INDIRIZZO DEL CONDUTTORE E, NEL CASO CHE IL PRODOTTO SIA STATO CEDUTO, DELL'ACQUIRENTE E DEL DESTINATARIO;
- d) DATA DI PRESENTAZIONE DELLA DENUNCIA.

COLORO I QUALI SONO SOGGETTI ALL'OBBLIGO DELLA DENUNCIA DI PRODUZIONE E DELLE GIACENZE DI VINO AI SENSI DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 DICEMBRE 1961, N. 1315, DEVONO INDICARE, NELLA DENUNCIA MEDESIMA E DISTINTAMENTE DAGLI ALTRI PRODOTTI, I QUANTITATIVI DI VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ E _CONTROLLATA E GARANTITA_, SPECIFICANDO, PER CIASCUNO DI DETTI VINI, LA CORRISPONDENTE DENOMINAZIONE, IL QUANTITATIVO DI UVA IMPIEGATO, NONCHÉ GLI ESTREMI DELLA DENUNCIA DI PRODUZIONE DELLE UVE E DELLA RELATIVA RICEVUTA CUI DETTO QUANTITATIVO SI RIFERISCE.

ART. 12.

IL CONDUTTORE CHE ABBIA CEDUTO O CEDA A TERZI L'UVA DENUNCIATA O IL MOSTO E IL VINO OTTENUTONE, DEVE TRASFERIRE ALL'ACQUIRENTE, PREVIA ANNOTAZIONE APPOSTA NELLO SPAZIO ALL'UOPO RISERVATO, LA RICEVUTA DELLA DENUNCIA DI PRODUZIONE O SUE FRAZIONI, DA ALLEGARE A CURA DELL'ACQUIRENTE NELL'APPOSITO REGISTRO DI MAGAZZINO DI CARICO E SCARICO PRESCRITTO DAL SUCCESSIVO ARTICOLO.

ART. 13.

GLI INDUSTRIALI O I COMMERCIANTI DI VINI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_ SONO TENUTI AD IMPIANTARE UN REGISTRO DI MAGAZZINO DI CARICO E SCARICO, IN CUI, NELLA PARTE DEL CARICO, DEVONO ESSERE REGISTRATE LE PARTITE DA ESSI PRODOTTE OD ACQUISTATE DA TERZI, ALLEGANDO LE RICEVUTE DELLE DENUNCIE DELLA PRODUZIONE, DELLE RELATIVE FATTURE E, NELLA PARTE DELLO SCARICO, LE PARTITE VENDUTE CON GLI ESTREMI DELLE FATTURE EMESSE.

I RIVENDITORI AL MINUTO NON SONO OBBLIGATI A TENERE IL REGISTRO DI CARICO E SCARICO, PURCHÉ NON CONFEZIONINO I VINI DI CUI AL PRECEDENTE COMMA IN BOTTIGLIE O IN ALTRI RECIPIENTI; ESSI PERÒ DEVONO CONSERVARE PER TRE ANNI LE FATTURE DI ACQUISTO DEL VINO.

COLORO CHE PRODUCONO VINI SPUMANTI E LIQUOROSI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_ DEVONO ALTRESÌ TENERE:

a) UN REGISTRO DI PRODUZIONE PER I PRODOTTI DA ESSI PREPARATI;

b) UN REGISTRO DELLE MATERIE PRIME DA ESSI INTRODOTTE NEI PROPRI STABILIMENTI IN VISTA DELLA LAVORAZIONE, E SCARICATE MAN MANO ED IN MISURA DEL LORO IMPIEGO E DELLA PRESA IN CARICO NEL REGISTRO DEI PRODOTTI OTTENUTI.

ART. 14.

CON DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA, SU PROPOSTA DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E PER LE FORESTE, DI CONCERTO CON I MINISTRI PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO E PER LE FINANZE, SARANNO EMANATE LE NORME DA OSSERVARSI:

a) PER LA TENUTA DELL'ALBO DEI TERRENI VITATI DI CUI ALL'ART. 10 CON LE RELATIVE FORMALITÀ PER LE DENUNCE DI ISCRIZIONE E DI VARIAZIONE;

b) PER LA DENUNCIA DI PRODUZIONE ED IL RILASCIO DELLA RICEVUTA PREVISTA DALL'ART. 11;

c) PER LA TENUTA DEI REGISTRI DI CUI ALL'ARTICOLO PRECEDENTE.

ART. 15.

PER IL PRODOTTO CONFEZIONATO IN RECIPIENTI DIVERSI DA QUELLI PREVISTI NEL SUCCESSIVO ART. 16 I VITICOLTORI, SINGOLI O ASSOCIATI, GLI INDUSTRIALI ED I COMMERCianti ALL'INGROSSO DI VINI, DEBBONO INDICARE, A CARATTERI CHIARI ED INDELEBILI, SUI RECIPIENTI DEI VINI POSTI IN COMMERCIO CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA O CONTROLLATA E GARANTITA, O SULLE ETICHETTE APPLICATE SUI RECIPIENTI MEDESIMI, NONCHÉ SULLE FATTURE E SUI DOCUMENTI DI TRASPORTO, IL PROPRIO NOMINATIVO, O RAGIONE SOCIALE E LA SEDE, NONCHÉ L'INDIRIZZO DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO, QUALORA ESSO NON COINCIDA CON QUELLO DELLA SEDE.

DA TALI OBBLIGHI È ESENTATO CHI PONE IN COMMERCIO PRODOTTO CONFEZIONATO DA ALTRI IN RECIPIENTI SIGILLATI.

ART. 16.

SULLE BOTTIGLIE O SUGLI ALTRI RECIPIENTI, DI CAPACITÀ NON SUPERIORE A CINQUE LITRI, CONTENENTI VINI POSTI IN COMMERCIO CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA O CONTROLLATA E GARANTITA, O SULLE ETICHETTE APPOSTE SUI MEDESIMI, DEBBONO RISULTARE A CARATTERI CHIARI ED INDELEBILI, LE SEGUENTI INDICAZIONI:

- a) LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE SOTTO LA QUALE IL VINO È POSTO IN VENDITA, SEGUITA, IMMEDIATAMENTE, AL DI SOTTO, DALLA DICITURA _DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA_ O _DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA_;
- b) LA QUANTITÀ DEL PRODOTTO EFFETTIVAMENTE CONTENUTA NEL RECIPIENTE COSÌ ESPRESSA: _CONTENUTO NETTO LITRI_;
- c) NOME E COGNOME O RAGIONE SOCIALE E SEDE DELLO STABILIMENTO DEL PRODUTTORE O, NEL CASO CHE L'IMBOTTIGLIAMENTO NON SIA EFFETTUATO DA QUESTI, DELL'IMBOTTIGLIATORE;
- d) _VINO IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE ALL'ORIGINE_, O _VINO IMBOTTIGLIATO NELLA ZONA DI PRODUZIONE_, OVVERO ALTRE INDICAZIONI EQUIPOLLENTI, A SECONDA CHE L'IMBOTTIGLIAMENTO DEL PRODOTTO SIA EFFETTUATO DAL PRODUTTORE O DA TERZI, ENTRO O FUORI DELLA ZONA DI PRODUZIONE.

L'IMBOTTIGLIATORE È RESPONSABILE DELLA REGOLARITÀ DEL PRODOTTO IMBOTTIGLIATO E DELLA VERIDICITÀ DELLE INDICAZIONI CONTENUTE NELL'ETICHETTA O APPOSTE SUI RECIPIENTI.

CAPO III ISTITUZIONE DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE

ART. 17.

È ISTITUITO IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI VINI.

CON DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA, SU PROPOSTA DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO, SARANNO STABILITE LE NORME SULL'ORGANIZZAZIONE E SUL FUNZIONAMENTO DEL COMITATO.

IL COMITATO, I CUI COMPONENTI SONO NOMINATI CON DECRETO DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO, È COMPOSTO:

DA DUE FUNZIONARI DEL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE;

DA UN FUNZIONARIO DEL MINISTERO DELL'INDUSTRIA E COMMERCIO;

DA UN FUNZIONARIO DEL MINISTERO DEL COMMERCIO CON L'ESTERO;

DA UN FUNZIONARIO DELL'ISTITUTO NAZIONALE PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO;

DA DUE MEMBRI SCELTI FRA SEI DESIGNATI DALL'ACCADEMIA DELLA VITE E DEL VINO;

DA DUE ESPERTI PARTICOLARMENTE COMPETENTI IN MATERIA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA;

DA DUE MEMBRI SCELTI FRA QUATTRO DESIGNATI DALLA ASSOCIAZIONE ENOTECNICI ITALIANI E DALL'ORDINE NAZIONALE ASSAGGIATORI VINO;

DA TRE MEMBRI, DI CUI UNO DELL'ITALIA SETTENTRIONALE, UNO DELL'ITALIA CENTRALE E UNO DELL'ITALIA MERIDIONALE, SCELTI FRA SEI DESIGNATI DALLE ORGANIZZAZIONI SINDACALI DEGLI AGRICOLTORI;

DA TRE MEMBRI, DI CUI UNO DELL'ITALIA SETTENTRIONALE, UNO DELL'ITALIA CENTRALE, E UNO DELL'ITALIA MERIDIONALE, SCELTI FRA SEI DESIGNATI DALLE ORGANIZZAZIONI SINDACALI DEI COLTIVATORI DIRETTI;

DA TRE MEMBRI, DI CUI UNO DELL'ITALIA SETTENTRIONALE, UNO DELL'ITALIA CENTRALE E UNO DELL'ITALIA MERIDIONALE, SCELTI FRA SEI DESIGNATI DALLE ORGANIZZAZIONI SINDACALI DEI COLONI E MEZZADRI;

DA DUE MEMBRI DELLE CANTINE SOCIALI E COOPERATIVE AGRICOLE PRODUTTRICI;

DA UN MEMBRO SCELTO IN UNA TERNA DESIGNATA DALLE ORGANIZZAZIONI SINDACALI DEGLI INDUSTRIALI VINICOLI;

DA UN MEMBRO SCELTO IN UNA TERNA DESIGNATA DALLE ORGANIZZAZIONI SINDACALI DEI COMMERCianti GROSSISTI VINICOLI;

DA UN MEMBRO SCELTO IN UNA TERNA DESIGNATA DALLE ORGANIZZAZIONI SINDACALI DEGLI ESPORTATORI VINICOLI;

DA UN MEMBRO PARTICOLARMENTE COMPETENTE IN MATERIA DI PRODUZIONE DI VINI SPECIALI, SCELTO FRA QUATTRO DESIGNATI DALLE COMPETENTI ORGANIZZAZIONI SINDACALI;

DA UN MEMBRO SCELTO FRA DUE DESIGNATI DALLE ORGANIZZAZIONI DEI MEDIATORI E RAPPRESENTANTI DI VINI;

DA UN MEMBRO SCELTO FRA UNA TERNA DESIGNATA DALL'UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI.

IL PRESIDENTE DEL COMITATO È NOMINATO CON DECRETO DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO.

ART. 18. IL COMITATO NAZIONALE:

A) ESPRIME IL PROPRIO PARERE AI SENSI DEI PRECEDENTI ARTICOLI 4 E 6, FORMULANDO E PROPONENDO AL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_;

B) PROMUOVE DI PROPRIA INIZIATIVA - QUALORA NON NE SIA STATA FATTA RICHIESTA DA PARTE DEGLI INTERESSATI O DALLE COMPETENTI CAMERE DI COMMERCIO, INDUSTRIA E AGRICOLTURA - I DECRETI DI RICONOSCIMENTO DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATA_ E _CONTROLLATA E GARANTITA_, SENTITO IL PARERE DEL COMITATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA;

C) COLLABORA CON I COMPETENTI ORGANI STATALI PER L'OSSERVAZIONE DEL PRESENTE DECRETO E DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE RELATIVI A VINI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_;

D) PROMUOVE O ASSUME INIZIATIVE IN MATERIA DI STUDI E PROPAGANDA PER UNA MIGLIORE PRODUZIONE E PER UNA PIÙ ESTESA DIVULGAZIONE DEI PRODOTTI DI CUI AL PRESENTE DECRETO;

E) INTERVIENE IN ITALIA E ALL'ESTERO, A TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATE_ O _CONTROLLATE E GARANTITE_, NEI MODI PREVISTI DALLE LEGGI E DAI TRATTATI INTERNAZIONALI E PUÒ AVVALERSI A TAL FINE DELLA COLLABORAZIONE DEI CONSORZI VOLONTARI DI CUI ALL'ART. 21 DEL PRESENTE DECRETO;

F) SVOLGE TUTTI GLI INCARICHI CHE DALLE COMPETENTI AUTORITÀ VENGANO AD ESSO AFFIDATI NEL CAMPO DELLE SUE ATTIVITÀ ISTITUZIONALI, PER L'ATTUAZIONE DEL PRESENTE DECRETO.

LE DELIBERAZIONI DEL COMITATO DI CUI ALLE LETTERE A) E B) DEL PRESENTE ARTICOLO DEVONO ESSERE PUBBLICATE NELLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA, PER LE EVENTUALI ISTANZE E CONTRODEDUZIONI DEGLI INTERESSATI, CHE DEVONO ESSERE PRESENTATE AL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE ENTRO SESSANTA GIORNI DALLA DATA DI PUBBLICAZIONE.

ART. 19.

PER LO SVOLGIMENTO DELLE SUE ATTRIBUZIONI IL COMITATO NAZIONALE PUÒ ESPERIRE TUTTE LE INDAGINI CHE RITIENE

OPPORTUNE, IVI COMPRESA L'AUDIZIONE DEGLI INTERESSATI, ANCHE ASSISTITI DAI RISPETTIVI CONSULENTI TECNICI.

IL COMITATO NAZIONALE PUÒ CHIEDERE IL PARERE DELLE CAMERE DI COMMERCIO, TERRITORIALMENTE COMPETENTI, IN MERITO ALLE PROPOSTE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_.

ART. 20.

LE DELIBERAZIONI DEL COMITATO DEBONO ESSERE TRASMESSE ENTRO QUINDICI GIORNI DALLA LORO ADOZIONE AI MINISTERI DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE, DELL'INDUSTRIA E COMMERCIO E DEL COMMERCIO CON L'ESTERO.

CAPO IV DEI CONSORZI VOLONTARI

ART. 21.

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E PER LE FORESTE, DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO E PREVIO PARERE DEL COMITATO PREVISTO DALL'ART. 17, CON PROPRIO DECRETO DA PUBBLICARSI NELLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA, PUÒ AFFIDARE AI CONSORZI VOLONTARI PER LA TUTELA DEL VINO CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_, L'INCARICO DI VIGILARE SULL'OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DI CUI AL PRESENTE DECRETO, NONCHÉ DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE, CON FACOLTÀ DI COSTITUIRSI PARTE CIVILE NEI RELATIVI PROCEDIMENTI PENALI E L'INCARICO DI DISTRIBUIRE AI CONSORZIATI I CONTRASSEGNI DI STATO PREVISTI DAL PRECEDENTE ART. 7. LA VIGILANZA PUÒ ESSERE ESERCITATA DA PARTE DI CIASCUN CONSORZIO SOLO NEI CONFRONTI DEGLI APPARTENENTI AL CONSORZIO STESSO.

L'INCARICO DELLA VIGILANZA PUÒ ESSERE CONFERITO SOLTANTO A CONSORZI I QUALI:

a) COMPRENDANO TANTI SOCI CHE RAPPRESENTINO NON MENO DEL 30 PER CENTO DEI PRODUTTORI DELLA ZONA E NON MENO DEL 30 PER CENTO DELLA PRODUZIONE QUANDO SI TRATTI DI DENOMINAZIONI DI ORIGINE RIGUARDANTI VINI SPUMANTI O LIQUOROSI;

b) COMPRENDANO TANTI SOCI CHE RAPPRESENTINO NON MENO DEL 20 PER CENTO DEI PRODUTTORI DELLA ZONA E NON MENO DEL 20 PER CENTO DELLA PRODUZIONE E DELLA SUPERFICIE COMPLESSIVA DEI VIGNETI - ISCRITTI NELL'ALBO DI CUI ALL'ART. 10 - RIGUARDANTE LA CORRISPONDENTE DENOMINAZIONE DI ORIGINE, QUANDO SI TRATTI DI VINI DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALLA LETTERA A);

- c)** SIANO RETTI DA STATUTI CHE CONSENTANO SENZA DISCRIMINAZIONI L'AMMISSIONE NEL CONSORZIO DI VITICOLTORI, SINGOLI O ASSOCIATI, INDUSTRIALI O COMMERCIANTI INTERESSATI;
- d)** GARANTISCANO UN EFFICACE ED IMPARZIALE SVOLGIMENTO DELLE FUNZIONI DI VIGILANZA.

AI FUNZIONARI DEI CONSORZI VOLONTARI, INCARICATI DELLA VIGILANZA, È RICONOSCIUTA LA QUALIFICA DI AGENTI DI POLIZIA GIUDIZIARIA, AGLI EFFETTI DEL REGIO DECRETO-LEGGE 15 OTTOBRE 1925, N. 2033, CONVERTITO NELLA LEGGE 18 MARZO 1926, N. 562 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI E INTEGRAZIONI, LIMITATAMENTE ALLA PARTE CHE RIGUARDA LA VIGILANZA SUL REGOLARE USO DELLA DENOMINAZIONE PER LA CUI TUTELA I CONSORZI MEDESIMI SONO COSTITUITI.

RESTANO IN OGNI CASO SALVI I POTERI DI VIGILANZA SPETTANTI AL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE ED ALLE ALTRE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI, IN BASE ALL'ORDINAMENTO VIGENTE.

ART. 22.

L'INCARICO DI VIGILANZA, DI CUI AL PRECEDENTE ARTICOLO, PUÒ ESSERE AFFIDATO AD UN CONSORZIO ANCHE PER PIÙ VINI, SE QUESTI SIANO COMPRESI IN UNA MEDESIMA DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_.

I CONSORZI CUI È AFFIDATO L'INCARICO SONO SOTTOPOSTI ALLA VIGILANZA DEL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE.

QUALSIASI MODIFICAZIONE DELLO STATUTO DEI CONSORZI INCARICATI DEVE ESSERE APPROVATA DAL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO.

ART. 23.

LA RICHIESTA PER OTTENERE L'INCARICO DI VIGILANZA SULLA PRODUZIONE E SUL COMMERCIO DI UN VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_, PREVENTIVAMENTE PUBBLICATA SUL FOGLIO ANNUNZI LEGALI DELLA PROVINCIA A CURA E SPESE DEL CONSORZIO INTERESSATO, DEVE ESSERE AVANZATA DAL LEGALE RAPPRESENTANTE DEL CONSORZIO STESSO, AL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE, CORREDATA DAI SEGUENTI DOCUMENTI:

- 1) ELENCO DEI SOCI, CORREDATO DAI CERTIFICATI DELLE COMPETENTI CAMERE DI COMMERCIO, INDUSTRIA E AGRICOLTURA COMPROVANTI L'ESISTENZA DEI REQUISITI DI CUI ALLE LETTERE A) E B) DEL PRECEDENTE ART. 21;

2) COPIA AUTENTICA DELL'ATTO COSTITUTIVO E DELLO STATUTO DEL CONSORZIO;

3) RELAZIONE SULL'ORGANIZZAZIONE TECNICA ED AMMINISTRATIVA DEL CONSORZIO E SUI MEZZI FINANZIARI DI CUI PUÒ DISPORRE PER L'ESPLETAMENTO DEI COMPITI DI VIGILANZA.

TRE COPIE DELLA DOMANDA E DEI DOCUMENTI SOPRA INDICATI DEVONO ESSERE INVIATE AL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE ED UNA COPIA DEVE ESSERE INVIATA AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA E DEL COMMERCIO.

ART. 24.

I CONSIGLI DI AMMINISTRAZIONE DEI CONSORZI, AI QUALI SIA STATO AFFIDATO L'INCARICO PREVISTO DALL'ART. 21, POSSONO ESSERE SCIOLTI, CON DECRETO DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO, QUANDO, RICHIAMATI ALL'OSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI DERIVANTI DA DISPOSIZIONI LEGISLATIVE, REGOLAMENTARI E STATUTARIE, PERSISTANO NEL VIOLARLI, O QUANDO L'INSUFFICIENZA DELL'AZIONE DEI CONSORZI STESSI OD ALTRE CIRCOSTANZE DETERMININO IL LORO IRREGOLARE FUNZIONAMENTO, CON PREGIUDIZIO PER L'ASSOLVIMENTO DELLO INCARICO.

CON LO STESSO DECRETO, LA GESTIONE STRAORDINARIA DEL CONSORZIO È AFFIDATA AD UN COMMISSARIO GOVERNATIVO, IL QUALE PROVVEDE, ENTRO TRE MESI, A CONVOCARE L'ASSEMBLEA DEI CONSORZIATI PER LA NOMINA DEL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE.

NEI CASI DI MAGGIORE GRAVITÀ, E SEGNOTAMENTE QUANDO RISULTI CHE LE FUNZIONI DI VIGILANZA NON SIANO SVOLTE IMPARZIALMENTE, PUÒ ESSERE DISPOSTA, CON DECRETO DEL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE, DI CONCERTO CON QUELLO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO, LA REVOCA DELL'INCARICO. LA REVOCA PUÒ ESSERE ALTRESÌ DISPOSTA QUANDO IL NUMERO DEGLI ADERENTI AL CONSORZIO SI RIDUCA AL DISOTTO DEI LIMITI STABILITI DAL TERZO COMMA DELL'ART. 21.

CAPO V DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA

ART. 25.

GLI AGENTI, IVI COMPRESI QUELLI DEI CONSORZI DI CUI ALL'ART. 21 DEL PRESENTE DECRETO, INCARICATI DELLA VIGILANZA PER LA REPRESSIONE DELLE FRODI NELLA PREPARAZIONE E COMMERCIO DEI PRODOTTI AGRARI, POSSONO ENTRARE LIBERAMENTE NEI LOCALI IN CUI SI PRODUCONO O SI CONSERVANO MOSTI O VINI DI CUI AL PRESENTE DECRETO ANCHE PER VERIFICARE LE DENUNCE DELLA PRODUZIONE DI CUI ALL'ART. 11 E LA REGOLARITÀ DEI REGISTRI

PRESCRITTI DALL'ART. 13 E PER PRELEVARE CAMPIONI DI MOSTI O DI VINI.

LE VERIFICHE NON POSSONO ESSERE IMPEDITE DA PARTE DEI DETENTORI, I QUALI SONO TENUTI INOLTRE A DICHIARARE AI SUDDETTI AGENTI LE QUANTITÀ DI MOSTO O VINO ESISTENTI NEI FUSTI, NELLE BOTTI E NEI VASI VINARI.

AGLI EFFETTI DEL CONTROLLO E DELLE RILEVAZIONI, SUI PREDETTI RECIPIENTI DEVE ESSERE SEGNATA - IN CARATTERI INDELEBILI CHE ABBIANO ALMENO 10 CENTIMETRI DI ALTEZZA - LA RISPETTIVA CAPACITÀ, CON UNA TOLLERANZA MASSIMA DEL 4 PER CENTO SULLA QUANTITÀ DI PRODOTTO CHE PUÒ ESSERE CONTENUTO IN CIASCUN RECIPIENTE.

ART. 26.

CHIUNQUE PRODUCE, VENDE O COMUNQUE FA COMMERCIO DEI PRODOTTI DI CUI AL PRESENTE DECRETO, È TENUTO A FORNIRE, DOVUNQUE I PRODOTTI SI TROVINO, CAMPIONI A RICHIESTA DEGLI UFFICIALI E AGENTI INCARICATI.

DETTI CAMPIONI SARANNO PRELEVATI DAGLI UFFICIALI E AGENTI SOPRA INDICATI IN NUMERO DI ALMENO CINQUE PER OGNI CONTROLLO, DI CUI DUE SARANNO CONSEGNATI AL PRODUTTORE O COMMERCIANTE.

PER QUANTO CONCERNE IL PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI, LA ESECUZIONE DELLE ANALISI ED OGNI ALTRA ATTIVITÀ NECESSARIA PER L'ESERCIZIO DELLA VIGILANZA PER LA ESECUZIONE DEL PRESENTE DECRETO, SI OSSERVANO, IN QUANTO APPLICABILI, LE DISPOSIZIONI CONTENUTE NEL REGIO DECRETO-LEGGE 15 OTTOBRE 1925, N. 2033, CONVERTITO NELLA LEGGE 18 MARZO 1926, N. 562, E NEL RELATIVO REGOLAMENTO APPROVATO CON REGIO DECRETO 1 LUGLIO 1926, N. 1361, E LORO SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI.

ART. 27.

CHIUNQUE PRODUCE, VENDE, PONE IN VENDITA O COMUNQUE DISTRIBUISCE PER IL CONSUMO CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE SEMPLICE, VINI CHE NON HANNO I REQUISITI RICHIESTI DALL'ART. 3 DEL PRESENTE DECRETO PER L'USO DI TALE DENOMINAZIONE, È PUNITO CON LA RECLUSIONE FINO A SEI MESI O CON LA MULTA DA L. 10.000 A L. 50.000 PER OGNI ETTOLITRO O FRAZIONE DI ETTOLITRO DI PRODOTTO.

ART. 28.

CHIUNQUE PRODUCE, VENDE, PONE IN VENDITA O COMUNQUE DISTRIBUISCE PER IL CONSUMO CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_ VINI CHE NON

HANNO I REQUISITI RICHIESTI PER L'USO DI TALI DENOMINAZIONI, È PUNITO CON LA RECLUSIONE FINO A UN ANNO E CON LA MULTA DA L. 20.000 A L. 100.000 PER OGNI ETTOLITRO O FRAZIONE DI ETTOLITRO DI PRODOTTO.

QUALORA SI TRATTI DI INFRAZIONI RELATIVE A LIEVI DIFFERENZE NELLE GRADAZIONI O ALLE DISPOSIZIONI SULLA ETICHETTATURA, NON SI APPLICA LA RECLUSIONE E LA MULTA È RIDOTTA AD UN QUARTO.

ART. 29.

CHIUNQUE CONTRAFFÀ O ALTERA I CONTRASSEGNI DI CUI AL PRECEDENTE ART. 7, O INTRODUCE NEL TERRITORIO DELLO STATO, O ACQUISTA, DETIENE O CEDE AD ALTRI OVERO USA CONTRASSEGNI ALTERATI O CONTRAFFATTI È PUNITO CON LA RECLUSIONE DA SEI MESI A TRE ANNI E CON LA MULTA DA LIRE 10.000 A LIRE 200.000.

ART. 30.

LE DISPOSIZIONI DI CUI AGLI ARTICOLI 27 E 28 NON SI APPLICANO AL COMMERCIANTE CHE VENDE, PONE IN VENDITA O COMUNQUE DISTRIBUISCE PER IL CONSUMO VINI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE SEMPLICE OPPURE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_ IN CONFEZIONI ORIGINALI, SALVO CHE IL COMMERCIANTE STESSO SIA A CONOSCENZA DELLA VIOLAZIONE O CHE LA CONFEZIONE ORIGINALE PRESENTI SEGNI DI ALTERAZIONE.

ART. 31.

CHIUNQUE USA LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATA_ O _CONTROLLATA E GARANTITA_ PER VINI CHE NON HANNO I REQUISITI RICHIESTI PER L'USO DI TALI DENOMINAZIONI, PREMETTENDO LE PAROLE _TIPO_, _GUSTO_, _USO_, _SISTEMA_ E SIMILI O IMPIEGA MAGGIORATIVI, DIMINUTIVI OD ALTRE DEFORMAZIONI DELLE DENOMINAZIONI STESSE O COMUNQUE FA USO DI INDICAZIONI, ILLUSTRAZIONI O SEGNI SUSCETTIBILI DI TRARRE IN INGANNO L'ACQUIRENTE, È PUNITO CON LA RECLUSIONE SINO A DUE MESI E CON LA MULTA SINO A LIRE 200.000.

LE STESSE PENE SI APPLICANO ANCHE QUANDO LE PAROLE O LE DENOMINAZIONI ALTERATE DI CUI AL COMMA PRECEDENTE SONO POSTE SUGLI INVOLUCRI, SUGLI IMBALLAGGI, SULLE CARTE DI COMMERCIO ED IN GENERE SUI MEZZI PUBBLICITARI.

ART. 32.

CHIUNQUE ADOTTA LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE _CONTROLLATE_ O _CONTROLLATE E GARANTITE_ COME _RAGIONE SOCIALE_ O COME _DITTA_ E NE FA USO, È PUNITO CON LA AMMENDA DA LIRE 20.000 A LIRE 200.000.

LA DISPOSIZIONE DI CUI AL COMMA PRECEDENTE SI APPLICHERÀ DOPO UN ANNO DALLA DATA DI ENTRATA IN VIGORE DEL DECRETO DI RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE.

PER LE DITTE GIÀ ESISTENTI ALLA DATA DI PUBBLICAZIONE DEL PRESENTE DECRETO È DATA FACOLTÀ AL MINISTRO PER LA AGRICOLTURA E PER LE FORESTE DI CONCERTO CON IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO, SENTITO IL COMITATO NAZIONALE, DI CONSENTIRE IL PROSEGUIMENTO DELL'UTILIZZAZIONE DELLA VECCHIA DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE IN ETICHETTE PREVENTIVAMENTE APPROVATE.

ART. 33.

CHIUNQUE OMETTE DI PRESENTARE LA DENUNCIA DI CUI AL SECONDO O AL QUARTO COMMA DELL'ART. 10, È PUNITO CON L'AMMENDA DA LIRE 5.000 A LIRE 330000 PER OGNI ETTARO O FRAZIONE DI ETTARO CUI L'OMESSA DENUNCIA SI RIFERISCE, FINO AD UN MASSIMO DI LIRE 100.000.

ART. 34.

CHIUNQUE, ESSENDO TENUTO ALLA DENUNCIA PREVISTA DAL PRIMO O DAL QUARTO COMMA DELL'ART. 11, DENUNCI UN QUANTITATIVO DI UVA O DI VINO MAGGIORE DI QUELLO EFFETTIVAMENTE PRODOTTO È PUNITO CON L'AMMENDA DA L. 2000 A L. 10.000 PER OGNI QUINTALE O FRAZIONE DI QUINTALE DENUNCIATO IN ECCEDEXZA.

ART. 35.

CHIUNQUE SCRIVE O FA SCRIVERE FALSA INDICAZIONE NEI REGISTRI PRESCRITTI DALL'ART. 13 È PUNITO CON LA RECLUSIONE FINO A SEI MESI O CON LA MULTA FINO A 200.000 LIRE.

ART. 36.

CHIUNQUE VIOLA LE DISPOSIZIONI DI CUI AGLI ARTICOLI 15 E 16 DEL PRESENTE DECRETO È PUNITO CON L'AMMENDA DA LIRE 10.000 A LIRE 200.000, SALVO CHE IL FATTO COSTITUISCA PIÙ GRAVE REATO.

ART. 37.

CHIUNQUE IMPEDISCE L'ESPLETAMENTO DELLE VERIFICHE DI CUI ALL'ART. 25 DEL PRESENTE DECRETO O, ESSENDVI TENUTO, SI RIFIUTA DI RILASCIARE LA DICHIARAZIONE DI CUI AL SECONDO COMMA DELLO STESSO ARTICOLO O RILASCIA DICHIARAZIONI INESATTE È PUNITO CON LA MULTA DA LIRE 20.000 A LIRE 300.000.

ART. 38.

LA CONDANNA PER ALCUNO DEI DELITTI PREVISTI DAL PRESENTE DECRETO IMPORTA LA PUBBLICAZIONE DELLA SENTENZA SU DUE GIORNALI TRA I PIÙ DIFFUSI DELLA REGIONE, DEI QUALI UNO QUOTIDIANO E UNO TECNICO.

NEI CASI DI PARTICOLARE GRAVITÀ O DI RECIDIVA SPECIFICA, POSSONO ESSERE DISPOSTE LA CONFISCA DEL PRODOTTO E LA CHIUSURA FINO A 12 MESI DELLO STABILIMENTO, CANTINA O MAGAZZINO DI DEPOSITO.

ART. 39.

TRASCORSI 180 GIORNI DALLA DATA DI PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI CIASCUN VINO, È VIETATO NEL COMMERCIO, NELLA PROPAGANDA E NELLA PUBBLICITÀ DEL VINO STESSO:

a) QUALIFICARE _CLASSICO_ IL VINO A CUI TALE QUALIFICA NON SIA STATA RICONOSCIUTA DAI DECRETI MINISTERIALI DI ATTUAZIONE DELLA LEGGE 10 LUGLIO 1930, N. 1164, O DAI DECRETI DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA DI CUI ALL'ART. 4 DEL PRESENTE DECRETO;

b) IMPIEGARE NELLA DENOMINAZIONE DI UN VINO E DEL RISPETTIVO TERRITORIO QUALIFICHE O TERMINI COME _DISCIPLINATO_, O _REGOLAMENTATO_, O _CONTROLLATO_, O _GARANTITO_, O _DELIMITATO_ E SIMILI, SE NON PER IL PRODOTTO CUI DETTE QUALIFICHE SPETTINO IN FORZA DEL PRESENTE DECRETO O DEI RELATIVI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DI CUI AL PRECEDENTE ART. 4.

LA VIOLAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DI CUI ALLA LETTERA A) DEL PRESENTE ARTICOLO È PUNITA CON LA MULTA DA LIRE 10.000 A LIRE 50.000 PER OGNI QUINTALE O FRAZIONE DI QUINTALE DEL PRODOTTO DETENUTO O VENDUTO.

CAPO VI DISPOSIZIONI FINALI

ART. 40.

LE NORME DEL PRESENTE DECRETO SI APPLICANO ANCHE AI MOSTI.

ART. 41.

LE NORME DEL PRESENTE DECRETO SI APPLICANO AI VINI _MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA_ E _MARSALA_ OVE NON CONTRASTINO CON QUELLE CONTENUTE NELLA LEGGE 4 NOVEMBRE 1950, N. 1068, NELLA LEGGE 4 NOVEMBRE 1950, N. 1069 E RELATIVO REGOLAMENTO DI ESECUZIONE, APPROVATO CON DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 20 OTTOBRE 1961, N. 1644.

**ART. 42. SONO ABROGATE LE DISPOSIZIONI IN CONTRASTO
CON IL PRESENTE DECRETO.**

IL PRESENTE DECRETO, MUNITO DEL SIGILLO DELLO STATO, SARÀ
INSERTO NELLA RACCOLTA UFFICIALE DELLE LEGGI E DEI DECRETI
DELLA REPUBBLICA ITALIANA. È FATTO OBBLIGO A CHIUNQUE SPETTI
DI OSSERVARLO E DI FARLO OSSERVARE.

DATO A ROMA, ADDÌ 12 LUGLIO 1963

SEGNI

LEONE - MATTARELLA -

PICCIONI - BOSCO -

MARTINELLI - COLOMBO

- TOGNI - TRABUCCHI

VISTO, IL GUARDASIGILLI: BOSCO

REGISTRATO ALLA CORTE DEI CONTI, ADDÌ 13 LUGLIO 1963

ATTI DEL GOVERNO, REGISTRO N. 171, FOGLIO N. 127. - VILLA

ALLEGATO 5

Provvedimento 23 ottobre 2001

“Iscrizione della denominazione «Salamini italiani alla cacciatore» nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.”

Provvedimento 23 ottobre 2001

Iscrizione della denominazione «Salamini italiani alla cacciatora» nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 258 del 6 novembre 2001).

IL DIRETTORE GENERALE REGGENTE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

-

D

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

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. 1778/2001 della Commissione del 7 Settembre 2001, la denominazione «Salamini italiani alla cacciatora», riferita ai prodotti a base di carne, 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 «Salamini italiani alla cacciatora», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati del disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Salamini italiani alla cacciatora», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1778/2001 del 7 settembre 2001 .

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Salamini italiani alla cacciatora» 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.

A LLEGATO R ICHIESTA DI REGISTRAZIONE D.O.P. COMUNICAZIONE AI SENSI DELL' ART . 17 DEL REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO DEL 14 LUGLIO 1992 – NUMERO NAZIONALE DEL DOSSIER: 46.

1. Autorità nazionale competente:

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali - Ufficio VI.

Indirizzo: via XX Settembre, 20/1 - 00187 Roma.

Tel. (06) 4819968 - 46655104; fax (06) 42013126.

2. Richiedente:

2.1. Nome: Associazione industriali delle carni - Ass.I.Ca.

2.2. Indirizzo: viale Milanofiori - palazzo fil - 20090 Assago (Milano) - tel. (02) 57510257.

2.3. Composizione: produttore/trasformatore () altro ().

3. Denominazione del prodotto: «Salamini italiani alla cacciatora».

4. Tipo del prodotto: prodotto di salumeria (carni preparate).

5. Sintesi degli elementi del disciplinare:

a) nome: «Salamini italiani alla cacciatora»;

b) descrizione: Salamedia carne suina, con l'impiego di componenti adipose e condimenti vari, di forma cilindrica. Il prodotto finito presenta diametro non superiore a 60 mm, lunghezza non superiore a 200 mm e peso non superiore a 350 grammi.

La materia prima, ad esclusione dei condimenti, proviene da allevamenti ubicati nel territorio delle regioni: Friuli-Venezia Giulia; Veneto; Lombardia; Piemonte; Emilia-Romagna; Umbria; Toscana; Marche; Molise; Abruzzo e Lazio.

Il prodotto si presenta compatto, di consistenza non elastica, di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuiti e possiede qualità organolettiche particolari: una consistenza compatta e non elastica, un aspetto della fetta al taglio compatto ed omogeneo, senza frazioni aponeurotiche evidenti, un profumo delicato e caratteristico ed un gusto dolce e delicato;

c) area geografica: la lavorazione del prodotto «Salamini italiani alla cacciatora» avviene nel territorio delimitato nel relativo disciplinare di produzione. La zona di provenienza della materia prima, così come quella di trasformazione, coincide con la zona tradizionale di allevamento del suino pesante italiano (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise);

d) storia ed origine del prodotto: la notorietà dei salamini italiani alla cacciatora è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. La tradizione orale fa risalire la produzione dei salamini all'epoca delle invasioni longobarde nell'Italia settentrionale, zona dalla quale la produzione si è poi estesa alle limitrofe aree dell'Italia centrale, portando a coincidere il territorio di produzione con quello tipico di stanziamento del suino pesante italiano. La storia del prodotto va rapportata con l'evoluzione di una tipica cultura rurale, comune a tutta la macro-regione definita «Padania», dal cui territorio e relative zone aggiuntive deriva la materia prima lavorata secondo tradizioni consolidate, peculiari della denominazione in parola.

I richiami storici ai salamini italiani alla cacciatora sono presenti nelle tradizioni gastronomiche lombarde che si sono mantenute fino ai nostri giorni. L'etimologia del nome si richiama alla tradizionale razione che i cacciatori si portavano nella bisaccia durante le loro escursioni.

In epoca recente, riferimenti alla denominazione in parola sono riscontrabili negli accordi bilaterali sottoscritti dall'Italia con Francia, Germania, Spagna e Austria relativamente alla protezione di indicazioni di provenienza, denominazioni di origine ed altre denominazioni geografiche, riservate ai prodotti originari del territorio italiano;

e) metodo di ottenimento del prodotto: la produzione dei salamini italiani alla cacciatora prevede le seguenti fasi: preparazione delle componenti carnee; macinatura ed eventuale impastatura; insaccamento; asciugamento; stagionatura;

f) legame con l'ambiente geografico: i requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata, esattamente corrispondente alla zona di produzione.

L'insieme «materia prima - prodotto - denominazione» si collega all'evoluzione socioeconomica specifica dell'area interessata. In effetti l'evoluzione tecnica delle colture cerealicole e della trasformazione del latte ha determinato una vocazione produttiva univoca, collocando la zona di produzione in aree tradizionalmente destinate a tipi particolari di allevamento suino.

Nel tempo si è evoluta la tipologia degli allevamenti suinicoli dell'Italia centro-settentrionale affermandosi come moderno ciclo produttivo fin dal secolo scorso in Emilia-Romagna e Lombardia, da dove si è diffuso nelle aree limitrofe centro-settentrionali. In particolare, si è passati dalle razze autoctone a razze specializzate ottenute anche con incroci con linee locali derivandone materia prima (carcasse suine) rispondente alle esigenze della trasformazione agroalimentare e tale da conferire in termini di qualità, anche organolettiche, caratteristiche peculiari al prodotto finito;

g) struttura di controllo:

nome: Istituto Nord Est Qualità;

indirizzo: via Nazionale n. 33/35 - Villanova di San Daniele del Friuli (Udine);

h) elementi specifici dell'etichettatura: il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura «Salamini italiani alla cacciatora» seguita dalla menzione «Denominazione di origine controllata», entrambe inimitabili;

i) eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali: si richiamano le disposizioni presenti negli accordi bilaterali che vengono allegati alla presente richiesta di registrazione, inoltre si indicano le seguenti disposizioni nazionali in materia:

decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;

decreto del Presidente della Repubblica 18 febbraio 1993, n. 135;

decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito nella legge 7 agosto 1986, n. 462.

Parte riservata alla Commissione.

Data di ricevimento del fascicolo integrale.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA»

1. Denominazione. La denominazione d'origine controllata è riservata, ai sensi dell'art. 2, comma 3 del regolamento CEE 2081/92, al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

2. Zona di produzione. Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione dei salamini italiani alla cacciatora debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni debbono rispondere alle caratteristiche produttive già stabilite dai D.M. 18 dicembre 1993 del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato per i prosciutti di Parma e S. Daniele. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Da tali suini si ottengono carni aventi le caratteristiche necessarie per la produzione dei salamini italiani alla cacciatora. Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

I salamini italiani alla cacciatora sono ottenuti nella zona tradizionale di produzione che comprende l'intero territorio delle seguenti regioni, esattamente corrispondenti a quelle di provenienza dei suini: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

3. Materie prime. I salamini italiani alla cacciatora sono prodotti con carni magre ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino, grasso suino duro, sale, pepe a pezzi e/o macinato, aglio.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

Possono essere addizionati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, latte magro in polvere o caseinati, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico.

4. Metodo di elaborazione. La produzione dei salamini italiani alla cacciatora, compreso il confezionamento, l'affettamento ed il porzionamento deve avvenire nella zona delimitata nell'art. 2, con la seguente metodologia di elaborazione: le frazioni muscolari e adipose, ottenute da carni macellate secondo le vigenti disposizioni, sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggior dimensioni ed il tessuto adiposo molle e devono essere fatte restare in apposite celle frigorifere a temperatura di congelazione o refrigerazione e comunque non superiore ai 7 °C.

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori compresi tra i 3 e gli 8 mm o con altri sistemi che garantiscano analoghi risultati.

L'eventuale impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm, eventualmente legati in filza.

L'asciugamento dei salamini è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 18° e 25°C) e deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento, non possono comunque essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

5. Stagionatura. I salamini italiani alla cacciatora devono essere stagionati per almeno dieci giorni in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 10° e 15°C. La stagionatura, periodo comprendente anche l'asciugamento, deve garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

6. Caratteristiche. I salamini italiani alla cacciatora all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:

Caratteristiche organolettiche:

aspetto esterno: forma cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con assenza di frazioni aponeurotiche evidenti;

colore: rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti;

odore: profumo delicato e caratteristico;

sapore: gusto dolce e delicato mai acido;

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

proteine totali, min. 20%;

rapporto collagene/proteine, max. 0,15;

rapporto acqua/proteine, max. 2,30;

rapporto grasso/proteine max. 2,00;

pH maggiore o uguale 5,3.

Caratteristiche microbiologiche: carica microbica mesofila 1×10 alla settimana unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Il prodotto finito presenta diametro non superiore a 60 mm, lunghezza non superiore a 200 mm e peso non superiore a 350 grammi.

7. Controlli. L'attività di controllo dei «Salamini italiani alla cacciatora» viene esercitata, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) 2081/92, da un'autorità pubblica designata o da un organismo privato autorizzato.

Restano valide le competenze attribuite al medico veterinario ufficiale della USL dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 (di recepimento della direttiva 92/5/CE) in materia di ispezioni e controlli dei prodotti a base di carne.

8. Designazione e presentazione. La designazione della denominazione di origine controllata «Salamini italiani alla cacciatora» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di origine controllata». Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione di origine protetta» nella lingua del Paese di destinazione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

I «Salamini italiani alla cacciatora» possono essere commercializzati sfusi ovvero confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza dell'autorità di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di elaborazione del prodotto.

ALLEGATO 6
Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dell'olio di oliva
«Toscano».

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dell'olio di oliva
«Toscano».**

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 843 del 17 ottobre 1998).

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 extra vergini;

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.644/98 della Commissione relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta dell'olio di oliva «Toscano», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 208/92, 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 il citato regolamento (CEE) n. 2081/92 consente che gli Stati membri mantengano disposizioni nazionali compatibili con le norme comunitarie, anche in considerazione di procedure applicative seguite da tempo;

Considerato che il medesimo regolamento n. 2081/92 prevede che i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine ed indicazioni geografiche siano pubblicati preliminarmente, secondo la procedura ordinaria, nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee e che le relative domande siano accessibili a chiunque ne

abbia interesse;

Tenuto conto che l'indicazione geografica protetta «Toscano» per l'olio di oliva è stata registrata ai sensi del richiamato regolamento della Commissione n. 644/98, nel quadro dell'art. 17, Reg. (CEE) 2081/92, la cui procedura semplificata non prevede la preliminare pubblicazione del relativo disciplinare di produzione;

Ritenuto che in considerazione di quanto esposto sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta per l'olio di oliva «Toscano»;

Decreta

Articolo unico.

Il disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta dell'olio di oliva «Toscano», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 644/98 della Commissione dell'Unione europea, è riportato in allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante.

Tale indicazione geografica protetta è riservata all'olio extravergine di oliva che risponda ai requisiti stabiliti dal predetto disciplinare di produzione.

I produttori che intendano porre in commercio il prodotto con la indicazione geografica protetta «Toscano» sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Il presente decreto, che verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, sostituisce le disposizioni di cui al decreto 4 luglio 1997 (*Gazzetta Ufficiale* n. 166 del 18 luglio 1997) concernente il riconoscimento della denominazione di origine protetta per l'olio extravergine di oliva «Toscano» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «TOSCANO»
A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

1. Denominazione. L'indicazione geografica protetta «Toscano», eventualmente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive:

«Seggiano», «Colline Lucchesi», «Colline della Lunigiana», «Colline di Arezzo», «Colline Senesi», «Colline di Firenze», «Montalbano», «Monti Pisani» è riservata all'olio di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente

disciplinare di produzione.

2. *Varietà di olivo*. 1) L'indicazione geografica protetta "Toscana", senza alcuna menzione geografica aggiuntiva, deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi. Possono, inoltre, concorrere altre varietà fino ad un massimo del 5%.

2) La menzione geografica aggiuntiva "Seggiano" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscana" ottenuto dalle olive provenienti dagli oliveti composti dalla varietà Olivastra Seggianese. Sono, altresì, ammesse le olive di altre varietà utilizzate come impollinatrici presenti negli oliveti nella misura massima del 5%.

3) La menzione geografica aggiuntiva "Colline Lucchesi" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscana" ottenuto dalle olive delle seguenti varietà: Frantoio o Frantoiana fino al 90%, Leccino fino al 20%. Possono inoltre concorrere le olive di altre varietà di olivo presenti negli oliveti in misura massima del 15%.

4) La menzione geografica aggiuntiva "Colline della Lunigiana" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscana" ottenuto dalle olive delle seguenti varietà: Frantoio o Frantoiana fino al 90%, Leccino fino al 20%. Possono inoltre concorrere le olive di altre varietà di olivo presenti negli oliveti in misura massima del 15%.

5) La menzione geografica aggiuntiva "Colline di Arezzo" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscana" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno l'85%: Frantoio Moraiolo e Leccino. Possono, inoltre, concorrere altre varietà in misura massima del 15%.

6) La menzione geografica aggiuntiva "Colline Senesi" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscana" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno l'85%: Correggiole o Frantoio,

Moraiolo, Leccino, Olivastra. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le varietà: Maurino, Pendolino, Morchiaio, Mignolo, unitamente ad altre varietà autoctone.

7) La menzione geografica aggiuntiva “Colline di Firenze” è riservata all’olio extravergine di oliva “Toscano” ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti fino al 100%: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Leccio del Corno, Madonna dell’Impruneta, Morchiaio, Maurino, Piangente, Pesciatino, e loro sinonimi. Possono concorrere altre varietà, purché autoctone, in misura massima del 15% quali: Americano, Arancino, Ciliegino, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccione, Marzio, Melaiolo, Mignolo, Olivastra Seggianese, Punteruolo, Razzalo, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi. Possono, altresì, concorrere tutte le altre varietà tra quelle indicate al punto 1 dell’art. 2 in misura massima del 5%.

8) La menzione geografica aggiuntiva “Montalbano” è riservata . all’olio extravergine di oliva “Toscano” ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole - o congiuntamente, negli oliveti fino al 100%: Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Rossellino, Piangente e loro sinonimi.

9) La menzione geografica aggiuntiva “Monti Pisani” è riservata all’olio extravergine di oliva “Toscano” ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti fino all’85%: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Razzo. Possono, altresì, concorrere fino ad un massimo del 40% tutte le altre varietà tra quelle indicate al punto 1 dell’art. 2.

3. Zona di produzione. 1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscano” comprende, nell’ambito del territorio amministrativo della Regione Toscana, i territori olivati della Regione idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscano di Seggiano” comprende, in provincia di Grosseto, l’intero territorio amministrativo dei comuni

di Arcidosso, Castel del Piano, e Seggiano, e parte del territorio dei comuni di Cinigiano, di Santa Fiora e di Roccalbegna. Tale zona è così delimitata:

a) Comune di Cinigiano - località Monticello Amiata.

Confine Est - Tratto del confine tra i comuni di Cinigiano -e Arcidosso che sale lungo il torrente Zancona da quota 324 s.l.m. sino a raggiungere la strada poderale delle Capanne della Selva. Si continua per questa strada sino ad intersecare la strada provinciale del Casaline seguendo la quale si giunge al bivio con la strada provinciale Arcidosso-Cinigiano sorpassando l'abitato di Monticello Amiata.

Confine Sud - Tratto della strada provinciale Arcidosso-Cinigiano dal bivio sopra indicato fino al ponte che attraversa il fosso della Puscina. Da questo ponte il confine sud prosegue sino al fosso Ribusieri seguendo detto fosso fino a quota 422 s.l.m..

Confine Ovest - Tratto del fosso Ribusieri da quota 422 s.l.m. sino a quota 254 s.l.m..

Confine Nord - Parte da Fosso Ribusieri quota 254 s.l.m. seguendo la strada poderale che passa sotto i poderi

Serranzano, Sant'Ambrogio e Macchia Alta fino ad incrociare a quota 455 s.l.m. la strada provinciale del Casaline. Da qui il confine nord scorre per una strada camperieccia nella zona di Banditaccia sino a raggiungere il vecchio ponte in disuso sul torrente Zancona a quota 324 s.l.m..

b) Comune di Santa Fiora -località Selva.

Confine Est - inizia dall'antica via della Faggeta presso il convento della S.S. Trinità e seguendola raggiunge, presso Case Passerini, la strada provinciale Santa Fiora Selva. -Il confine est si sviluppa allora lungo il tratto della strada provinciale anzidetta sino al bivio con quella vicinale di Poggio Sotto Crocione, seguendo la quale arriva al confine tra i Comuni di Santa Fiora e di Castellazzara.

Confine Sud - Prosegue lungo il tratto di confine comunale che va dal punto ove termina il confine est sopra descritto sino a quello ove il Fosso Granchiaio si immette nel fiume Fiora.

Confine Ovest - Coincide con il tratto del letto del fiume. Fiora dall'incrocio con il Fosso Granchiaio salendo sino a quota 508 s.l.m..

Confine Nord - Dal fiume Fiora quota 508 s.l.m. lungo la strada provinciale Santa Fiora Selva sino al bivio della strada provinciale del convento proseguendo fino ad incrociare l'antica via della Faggeta che in passato collegava il convento della S.S. Trinità con l'abitato di Selva.

c) Comune di Roccalbegna - località Roccalbegna, Vallerona e Cana.

Confine Est. - Si sviluppa lungo la strada provinciale Triana-Semproniano detta della "Follonata", partendo dall'abitato della frazione di Triana sino alla località Casa l'Imposto ove incrocia la strada consorzata di Pozzano e prosegue per quest'ultima fino al Pod. Pozzano. Da qui, all'altezza di quota 313 s.l.m. giunge al fiume Albegna che segue sino alla sua confluenza con il torrente Rigo.

Confine Sud - Segue ininterrottamente il letto del torrente Rigo e quello del fosso dei Faggi sino alla località del Ponte del Serraglio ove incrocia la strada statale S.S. n. 323; indi prosegue per breve tratto su questa strada statale sino a quota 703 s.l.m. e da qui per una strada campereccia, raggiunge il fosso del Meletto. Il confine continua seguendo allora il corso del detto fosso del Meletto e del fosso Acquaviva sino al punto di immissione di quest'ultimo, nel torrente Trasubbino.

Confine Ovest - Scorre per breve tratto lungo il corso del torrente Trasubbino seguendo poi quello del fosso Pontino salendo sino al Pod. Casino. Il confine Ovest segue allora la strada poderale del Casino e ' quella vicinale del Cotone sino a quota 493, continuando poi lungo il corso del fosso Alteta fino alla sua confluenza con il torrente Trasubbino.

Confine Nord - dal punto ove termina il precedente confine Ovest, lungo il torrente Trasubbino, il fosso Istrico e il confine comunale tra Roccalbegna e Arcidosso sino all'altezza del Pod. Riccione a quota 697 s.l.m.. Da qui il confine prosegue lungo la strada vicinale di Stribugliano e risale passando per la strada vicinale delle buche sotto Poggio Crivello fino a raggiungere a quota 756 s.l.m. la strada vicinale del Pescinello dirigendosi poi verso l'incrocio con

la strada statale S.S. n. 323. Da quest'ultimo incrocio il confine Nord passa per la detta S.S. n. 323 fino all'abitato della frazione di Triana.

3) La zona di produzione delle olive dell'olio extravergine di oliva "Toscano delle Colline Lucchesi" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Lucca, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare. Tale zona è così delimitata:

Area della Piana di Lucca:

Partendo dal punto di intersecazione della SS 439 — Lucca/Pescia, si segue il confine provinciale di Pistola, in prossimità di Corte Nardi, si prosegue lungo detto confine di provincia in direzione sud/est fino a raggiungere la quota 54, 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 mt, piegando poi verso sud-est per la strada 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 primo 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 a 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 le località Palazzo Rossi, Corte Matteoni, Villa Bottini; si segue il viale di detta Villa, si taglia la 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 Maionchi, da cui volgendo a ponente sotto casa "Cesaretti", si raggiunge a quota 30 s.l.m. la strada Borgonuovo-Camigliano e la si 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 si 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 di Marlia 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 Da qui si segue per breve tratto la Strada Lucca-Camaiore per deviare da questa nella via comunale pedecollinare che passa in località Al Pino e che si ricongiunge alla strada Lucca-Camaiore presso Ponte del Giglio e su questa si prosegue per un tratto fino al bivio per la Fornace a quote 51 e 50 s.l.m.; si toccano le località Frantoio e Villa Fonna e per la strada che conduce a Mutigliano, presso 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 Ionizzi, sotto la fornace ta 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. 439 nei pressi di Corte Puccetti, si costeggia il Fosso Canabbia 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 Mozzano.

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 all'intersecazione di detto confine con l'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 le Località Zoppino, Vicopelago e S. Michele in Escheto fino a raggiungere la S.S. 12 Abetone -Brennero fino a S. Lorenzo a Vaccoli a quota 27 s.l.m., da dove, verso est, passando per quota 24 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 e 17 s.l.m.. Da quota 17 s.l.m., dapprima, per breve tratto, verso est e quindi verso sud-est si percorre la strada comunale che da San Pietro porta a Vorno fino al bivio - per Badia di Cantignano e poi si prosegue 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 Macinala, passando per San Quirico, il Rio S. Quirico, Villa Moscheni, che porta, all'altezza di San Leonardo in Treponsio sulla S.S. 439 Sarzanese Valdera. Si segue la stessa 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 Cinese" e verso sud, fino ad arrivare alla località Porto.

Si rientra verso ovest, in direzione Collina, fino alla stazione di San Cinese, si prosegue lungo la ex linea ferrata Lucca-Pontedera fino al confine con la Provincia 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 fino a giungere al rio visone di Compito quota 450 s.l.m.; si prosegue verso nord per quota 456 s.l.m., sulla costa di Borgognone alle quote 385, 428, 342 s.l.m. fino alla strada che da Verno porta sul Monte Serra.

La si segue fino al fosso di Fossacieca e seguendo la curva di livello a quota 500 s.l.m. si raggiunge il Fosso 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 S. Pantaleone, fino a valle del monte Pian della 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 Celli; si segue poi il sentiero fino al 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, 462 s.l.m., fino alla strada che da Pariana va verso le Pizzorne. Da Pariana si raggiunge il cimitero e si segue il Rio della Torbola, poi si prende la curva di livello a mt. 600 s.l.m. fino alla località Ucelliera; 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 cimitero di Colognora. Si raggiunge l'abitato e si prosegue verso il Rio del Balzo, si scende lungo il medesimo e si segue il sentiero fino al confine Provinciale in località Nardi.

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. 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 Castellacelo fino a raggiungere il Canale di Basati, 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, si gira intorno al Monte Alto, si passa sopra le Località Retignano e Pruno, si attraversa il Canale Della Capriola, sotto il Monte Forato, si attraversa il Canale Versilia, si gira intorno a Monte Procinto, si attraversano le Frazioni di Pomeziana e Farnocchia, si gira intorno ai Monti Lieto, Ornato, Anchiana, Gabberi, si 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 il 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 nel 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 Il 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'Abbaccatoio 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 provinciale di Massa Carrara.

Area Media Valle

- Zona centrale.

Dalla Località "Ponte di Campia" si risale verso Nord, lungo il confine comunale fino alla mulattiera tra Treppignana e la Località Battosi (Tenuta de "il Ciocco"); da qui seguendo la strada per Sommocolonia si continua lungo la strada Comunale in direzione Ponte di Catagnana; oltrepassato il bivio per Montebuono si prende il sentiero per la località Canteo 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 e Curchi e si prosegue sul sentiero che oltrepassa il torrente Ania, fino alla località Segaio, quindi si segue la carrabile fino a raggiungere le località.Corte Solco e Loppia (Chiesa). Da Loppia si segue la provinciale per Barga, poi quella per Castelvecchio Pascoli fino alla . località Ponte di Campia

sul confine comunale.

- Zona Est.

Si segue la strada che da S. Pancrazio raggiunge S. Gemignano fino alla Statale 12 del Brennero (oltre il 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. Oltrepassato 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 Particene, 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 fino al confine Comunale; si segue il confine comunale fino alla Croce Brancoli, poi si prende il sentiero per Piazza Brancoli, la strada per Ombreglio, da qui si segue la carrabile 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.

- 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 Vargana, 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 carrabile, si segue poi il sentiero per Bozzano fino alla Località Capannaccia sotto il Monte Pruno 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 a quota 600 s.l.m., ove ci si ricongiunge con la zona Versilia.

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.

4) La zona di produzione delle olive dell'olio extravergine di oliva "Toscana delle Colline della Lunigiana" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Massa Carrara, i territori della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare. Tale zona così delimitata in cartografia 1:25.000:

Provincia di Massa Carrara:

Partendo dalla località Gasala, si risale in direzione nord-ovest verso Gignago, quindi per mulattiera ci si riporta sulla strada che sale da Caniparola a Fosdinovo e la si segue fino oltre il paese per imboccare successivamente la strada della Spolverina in direzione Carrara, percorrendola fino alla località La Foce; da qui si risale lungo il Rio di Viarone ed alla biforcazione di questo con

il torrente Pesciola si procede lungo il corso di quest'ultimo per un piccolo tratto, indi ci si ricongiunge alla strada che collega Marciaso con Pulica e per mulattiera si arriva sino al paese; attraversato l'abitato si imbecca dalla parte est del paese una mulattiera che si ricollega con la strada Provinciale e si procede per questa fino al torrente Bardine; successivamente si sale da quota 300 a quota 500 s.l.m. e procedendo a livello si tocca la località di Noletto e più avanti quella di Viano. Oltre il paese proseguendo lungo un sentiero si raggiunge in direzione sud il canale Robiana e lo si segue nel tratto che scende ad isolano, si continua lungo la mulattiera che prosegue oltre l'abitato, si risale il Fosso del Tufo sino alla quota 404 s.l.m. e da qui ci si ricollega al sentiero che sale Alla Bandita percorrendolo sino ad incrociare il Canal del Rio. Ci si porta poi alla sua confluenza con il torrente Lucido, il cui corso si adotta come limite, fino alla località Ponte di Monzone.

Continuando da Ponte di Monzone, si prosegue lungo la strada Provinciale per Equi Terme, prima del paese a Nord si prende la mulattiera fino alla Provinciale di Mezzana, poi si continua ad ovest per la Provinciale per Casciana, attraversato il centro abitato si continua verso nord per mulattiera fino a Codiponte. Attraversato l'abitato si prosegue ad est per la vecchia mulattiera fino alla località il Convento, si segue poi il Fosso della Torcella fino alla intersecazione della strada comunale per Argigliano. Si prosegue a nord-est per la provinciale e si continua sulla delimitazione della provincia di Lucca, si rientra a nord fino alla intersecazione della strada comunale Pugliano-Montefiore, si segue poi il crinale a nord fino a quota 539 s.l.m.; proseguendo per la mulattiera di Pieve Offiano, fino all'incrocio con la mulattiera della Costa che a quota 600 s.l.m. raggiunge la strada comunale per Vedriano che si segue fino a Reusa; da qui verso sud si segue il Fosso delle Selve fino alla Statale 445 nei pressi dell'Abitato di Casola. Poi a nord si segue la provinciale per Luscignano fino al bivio della strada provinciale della Garfagnana che si segue fino a Terenzano. Da qui verso nord si prende la strada comunale per Turlago, raggiunto l'abitato si prosegue verso sud per la comunale fino al bivio della strada mulattiera che porta a Collegnago; oltrepassato l'abitato si segue

ad est la strada mulattiera per Verzano e Po, si segue il canale di Baldo, fino all'intersecazione del torrente Mommio; oltrepassato questo, si segue la mulattiera per Torano fino a Signano, poi a nord dopo il paese si segue la mulattiera che porta al Bacino della Centrale di Arlia, si segue un tratto del torrente Rosaro, fino all'intersecazione della strada comunale a nord-ovest che porta ad Arlia a Cotto. Superata detta località si prende la strada provinciale Pognana-Cotto, fino a Panigaletto, si prosegue a sud-est lungo il fosso di Tercula fino all'incrocio col torrente Rosaro che prosegue fino al Ponte di Posara, poi si prende la provinciale fino al Ponte del Canale di Virole che si segue fino all'abitato, poi si prende la mulattiera per Agnino da cui si prosegue a nord lungo la strada comunale denominata della Costa dei Lebi fino all'intersecazione del torrente Arcinasso che si segue ad ovest fino a Cisigliana. Da qui si segue in direzione nord-ovest la strada provinciale fino a Paretela; oltrepassato il paese si prende la mulattiera per Bastia che porta al Colle di Là dell'Acqua. Si segue verso sud-ovest la Via Comunale per prendere poi la mulattiera che porta a Blantognoto, si continua sulla mulattiera di Braia fino a raggiungere Groppo d'Ulsa, si prosegue poi lungo la mulattiera per il Passo del Lupo fino all'intersecazione del canale di Pregnacca che si segue ad est fino all'intersecazione della provinciale che porta a nord a Busana, Gabbiana, Grecciola. Poi a nord si segue la mulattiera fino a Pieve, oltrepassato il paese segue la provinciale per Groppo fino all'incontro della provinciale di Bagnone per Corvarola che si segue fino a detta località, poi si prende a sud il canale Torchio di Bacco fino alla confluenza con il canale Campanella che risale fino alla località Cassolana, si prosegue a sud-est, lungo la strada comunale per il Deglio, fino a raggiungere la località Molesana di Sopra. Sempre a sud si segue la strada comunale per Amola, passato il paese si prende la strada provinciale per Monti fino all'intersecazione della Strada Statale che segue fino a Licciana. Superato l'abitato si prende la provinciale per Fivizzano fino all'incrocio con la Provinciale per Bigliolo che si segue fino a Bondona. Da qui si segue la mulattiera ad est fino a Lizzano, poi si segue a nord la provinciale fino a Pratomedici. Superato l'abitato si prende il viottolo per Montebarei,

Rampognano e Montecurto, dirigendosi a sud per la provinciale fino a Madonna dei Colli. Da qui si segue la mulattiera per piano di Collecchia che prosegue sino a Collecchio Alto. Da qui si prende la provinciale fino al Ponte di Vilorio, si segue a nord il Canale del Rio nei pressi di Lizzano fino all'intersecazione della mulattiera per Olivola. Da detta località si segue poi la provinciale per Verpiana - Serricciolo, superato il paese verso est si segue la S.S. 63 fino all'incrocio con la provinciale per Pomarino che si segue fino al ponte sul Canale del Torchio, poi si segue ad est la mulattiera per Bibola e si prosegue per la Pra di Martino fino a raggiungere Vecchietto, si prosegue ad ovest per Carpaneda, Serrabertola, Ca Pozzolo fino all'intersecazione della strada comunale per il Bardine fino a raggiungere Ca di Polo, poi si prosegue lungo il fosso della Compra fino a raggiungere il confine comunale che si segue sempre ad ovest fino al monte della Padula.

Si raggiunge la località Tendola, si segue la strada che porta a Fodinovo poco oltre la foce del Cuccù e superato il bivio che scende a Ponsanello si segue il corso del torrente Calcandola in direzione ovest in prossimità della biforcazione con un suo affluente e da qui si risale all'abitato di Canepari. Dall'estremità nord-ovest del paese ci si ricongiunge al confine di provincia e lo si segue interamente sino in località Casala.

Zona che circonda l'abitato di Carrara:

In prossimità della località Possola, percorrendo in direzione nord il tratto della vecchia ferrovia marmiera 10 si abbandona in località Possola per proseguire in direzione Carrara per la strada comunale della Carriona, che si percorre fino alla confluenza tra il torrente Gragnana e il fiume Carrione. Si risale quindi il primo in prossimità della frazione omonima e per mulattiera si procede a ritroso fino a Sorgnano e da qui per mulattiera si risale a quota 574 s.l.m. sulla costa della Bandita, si segue quindi il confine di provincia sino al ponte della ferrovia sul torrente Parmignola e da qui puntando verso Massa ci si ricongiunge alla marmiera nei pressi della stazione ferroviaria di Avenza che si segue fino alla località Possola.

Zona tra i centri di Carrara e di Massa.

Partendo dall'intersecazione tra la via Aurelia ed il confine provinciale del comune di Montignoso si segue a nord il limite di provincia fino alla località Bellegra, si continua poi sul confine provinciale fino a raggiungere quota 729 s.l.m. per proseguire ad ovest lungo la Valle d'Inferno, si segue poi il torrente Tascio fino a quota 522 s.l.m. per poi collegarsi mediante mulattiera alla località Pasquilio, si continua lungo la mulattiera per ricongiungersi a quota 592 s.l.m. alla strada comunale di Fontana Amorosa, si segue il canale in direzione nord ovest fino a Cà Manfredi sulla provinciale che porta ad Antona. Procedendo verso nord si giunge in località Pariana, dove il limite prosegue per Canalone ricongiungendosi alla stessa strada nel tornante sovrastante il paese; quindi ritornando verso Antona si lascia la strada in corrispondenza di una curva nella parte nord ovest dell'abitato e seguendo il crinale del monte scende direttamente a Canevara; attraversato il fiume Frigido ci si porta in direzione nord ovest fino a raggiungere il sentiero a quota 550 s.l.m. seguendolo a sud fino alla via che conduce a Bergiola Maggiore e oltrepassando il paese si tocca la quota di 338 s.l.m. per poi ridiscendere lungo il canale Colombera fino alla quota di 140 s.l.m.; sempre per sentiero si continua in direzione nord ovest passando in prossimità di Cà Lazzone e ci si porta sulla strada che conduce a Bergiola Foscalina, quindi si procede in direzione ovest sulla stessa fino a quota 453 s.l.m. e verso sud fino ad incontrare la via Foce; si prosegue lungo questa fino alle porte della città di Carrara continuando per via S. Francesco ed ancora portandosi tramite la circonvallazione sul viale XX Settembre; abbandonandolo in prossimità della località Fabbrica, si prosegue nella via Carriona in direzione del villaggio S.Luca e da qui sulla via provinciale si ritorna sulla S.S. Aurelia. Avanzando in direzione di Massa sino alla località Codupino, il limite prosegue, lungo il canale Ricortola verso mare fino all'autostrada A12 che si segue per un tratto sino ad incontrare la via Marina Vecchia e per questa si ritorna al punto in cui la via Aurelia oltrepassa il fiume Frigido. Risalendo il corso del fiume si ritorna verso la città seguendo la via Bassa Tambura, sino in località S.Lucia e poco oltre in località Capaccola; superato il centro abitato si ritorna ancora sulla via Aurelia seguendola fino al

confine della provincia.

Partendo dalla frazione montana di Morana in comune di Pontremoli, si costeggia a sud l'autostrada della Cisa fino ad intersecare la mulattiera che porta in località Belvedere; si segue poi detta mulattiera verso la strada comunale per Sassone fino alla frazione di Sergola, si segue poi la strada per la frazione di Casa Corvi fino al ponte dell'autostrada della Cisa, si prosegue lungo detta autostrada fino all'altezza del cavalcavia della strada comunale per la località di Scorano che si costeggia fino alla località Baraccone, da qui si segue la mulattiera fino a raggiungere il torrente Gordana, si segue poi il crinale fino all'incrocio con la strada comunale per la frazione di Valle (Torrano), attraverso l'abitato di Valle si segue la strada carrabile che dalla frazione Valle porta alla frazione Campoli e si riallaccia alla strada comunale per Arzelato in località Cà del Palo e da qui la si segue per abbandonarla all'inizio della mulattiera a quota 390 s.l.m. che porta fino alla fraz. di Arzelato. Attraversato l'abitato di Arzelato si ritorna sulla strada provinciale per un tratto oltre il paese dove si prosegue per successiva mulattiera fino alla fraz. di Careola, attraverso l'abitato della fraz. montana di Careola si giunge al crinale a quota 467 s.l.m. fino a quota 338 s.l.m. fino alla fraz. di Castagnetoli nel comune di Mulazzo.

Dalla frazione montana di Castagnetoli, ancora per strada mulattiera a quota 436 s.l.m., ci si porta in località Pozzo e si prosegue fino all'incontro con la strada provinciale che dall'abitato di Mulazzo raggiunge la fraz. di Gavedo. Dalla località di Gavedo, comune di Mulazzo, con strada mulattiera si raggiunge il canale della Costa che si percorre fino ad incrociare nuovamente la strada provinciale Foce-Pieve di Castevoli; da questo punto il confine è delimitato dal confine comunale di Tresana che si segue fino a quota 458 s.l.m., poi tramite mulattiera si raggiunge il canale Masso e poi sempre tramite mulattiera il canale Osca, che si segue nell'interno dell'alveo fino ad incontrare l'alveo del torrente Canale di Borra Grande che si segue fino alla località Madonna del Canale dalla quale percorrendo un tratto di mulattiera si raggiunge la località Perra, e di seguito passando per la strada asfaltata si

raggiunge la quota 571 s.l.m., da qui ancora per mulattiera si raggiunge la località di Pietrasalta ed attraverso un tratto di strada asfaltata si raggiunge la mulattiera e la si segue fino a località Tavella alla quota di 459 s.l.m. in località Colombiera del comune di Tresana.

Da qui si segue la strada provinciale per Montedivalli in direzione Montedivalli fino alla quota 600 s.l.m. in località Montesolini dalla quale si imbecca un breve tratto di mulattiera in prossimità del monte Castellare, fino ad incontrare il confine della provincia che si segue ininterrottamente fino in località Albiano e attraverso il ponte della ferrovia La Spezia-Parma si risale in prossimità della località Il Tosone lungo il canale di Figaro in direzione nord ovest per sentiero, toccando l'abitato di Chiamici a quota 260 s.l.m., scendendo nuovamente per la strada mulattiera fino alla località Isola, in comune di Aulla dove incontrando l'autostrada della Cisa la si segue verso nord fino in prossimità del viadotto che sovrasta la strada provinciale per Mulazzo in località Pieve di Saliceto in territorio comunale di Pontremoli, si segue poi detta provinciale in direzione dell'abitato della frazione di SS Annunziata nel comune di Pontremoli. Da qui, seguendo la linea ferroviaria, si raggiunge in località Scorcetoli, la strada provinciale che si segue fino alla località Caprio di Sotto, si segue poi la via comunale in prossimità del Colle del Monte, si prende la mulattiera, si segue il fosso del Torchio fino ad incontrare il confine comunale che si segue fino alla strada carrabile che raggiunge la località Bosta, proseguendo fino a quota 598 s.l.m. per seguire il fosso d'Arela, il torrente Caprio, la località Rocca Sigillina e verso nord su mulattiera fino a quota 495 s.l.m..

Si segue la mulattiera che passa in prossimità di Serravalle, si raggiunge la fraz. Torasco, si segue il canale di Ardendola fino a quota 909, si prosegue in direzione nord ovest per un breve tratto di mulattiera fino ad incontrare la carrabile che attraverso il monte Brusciol si raggiunge la località La Crocetta il Monte Carnevale, la località Casalina per raggiungere la località Mignegno, si risale a quota 253 s.l.m. verso S. Terenziano per seguire poi il corso del fiume Magra fino ad incontrare la strada provinciale che si segue fino alla località

Traverde, quindi per mulattiera si raggiunge la località Vederze da cui si segue il corso del canale di valle fino alla strada comunale che si ricollega al centro di Morana tramite la sede autostradale.

5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline di Arezzo" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Arezzo, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative del presente disciplinare.

6) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline Senesi" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Siena, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative del presente disciplinare.

7) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline di Firenze" comprende, - nell'ambito del territorio amministrativo delle province di Firenze e Prato, in tutto o in parte i territori olivati ricadenti nei seguenti comuni: Bagno a Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Val d'Elsa, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline Val d'Arno, Firenze, Firenzuola, Fucecchio, Gambassi Terme, Greve in Chianti, Impruneta, Incisa Val d'Arno, Lastra a Signa, Londa, Marradi, Montaione, Montelupo, Montemurlo, Montespertoli, Palazzuolo sul Senio, Pelago, Pontassieve, Prato, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano Val di Pesa, San Godenzo, San Piero a Sieve, Scandicci, Scarperia, Sesto Fiorentino, Signa, Tavarnelle Val di Pesa, Vaglia, Vaiano, Vernio, Vicchio, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Tale zona è così delimitata:

seguendo la linea coincidente al confine amministrativo della provincia di Firenze a partire dall'intersezione di questo con il fiume Arno ad est in località Podere le Fornaci, si prosegue lungo il confine amministrativo verso nord fino

all'incontro con il confine regionale in località Montefalco. La linea prosegue, sempre coincidente con il confine regionale, dapprima in direzione nord e successivamente in direzione sud-ovest fino all'incontro con il confine della provincia di Prato in coincidenza della confluenza del Fosso Casoncini con il Torrente Limentra di Treppio. Quindi la linea prosegue verso sud lungo il confine provinciale di Prato costeggiando il Torrente Ombrone fino alla confluenza di questo con il Torrente Stella in località Podere Bocca Stella. La linea continua proseguendo il Torrente Ombrone fino alla confluenza di questo nel fiume Arno nei pressi della stazione ferroviaria di Carmignano, quindi segue il corso dell'Arno procedendo verso sud e quindi dalla località Ambrogiana verso ovest. La linea continua seguendo il fiume Arno fino all'incrocio di questo con il confine provinciale in località Marcignana dove segue il confine amministrativo della provincia di Firenze verso sud e in località C. Quinto continua in direzione ovest fino a ricongiungersi con il fiume Arno nel punto dove la delimitazione ha avuto inizio.

La restante parte del territorio amministrativo del comune di Fucecchio compresa nella menzione geografica aggiuntiva "Colline di Firenze" è così delimitata: da una linea che, partendo dal punto a sud-est dal fiume Arno in località S. Pierino nel comune di Fucecchio, segue in direzione ovest lungo il fiume Arno fino al confine provinciale in località R. Bassi; quindi procede in direzione nord fino alla località Biagione e continua verso est lungo il confine provinciale fino all'incontro di questo con il canale del Terzo nei pressi della località C. Morette da dove prosegue in direzione sud lungo il Canale Maestro sino alla località Ponte del Burello; da qui la linea prosegue lungo la strada comunale proveniente da Massarella fino al congiungimento di questa con il fiume Arno in località S. Pierino dove la delimitazione ha avuto inizio.

8) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana di Montalbano" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Pistoia e Firenze, in tutto o in parte i territori olivati ricadenti nei confini amministrativi dei seguenti comuni:

Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistola, Quarrata, Serravalle Pistoiese, Vinci, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Tale zona è così delimitata:

Da una linea che partendo da un punto a nord sul torrente Stella, in località Stazione di Masotti del Comune di Serravalle Pistoiese, prosegue in direzione sud-est fino alla confluenza del torrente Ombrone in località Poggetto, nel comune di Poggio a Caiano; segue quindi lo stesso torrente Ombrone fino alla sua confluenza nel fiume Arno. La linea prosegue in direzione ovest lungo il fiume Arno dalla Stazione ferroviaria di Carmignano fino alla località San Pierino nel comune di Fucecchio; quindi prosegue in direzione nord lungo la strada comunale per Massarella fino al Canale Maestro in località Ponte del Burrelle, quindi prosegue sempre in direzione nord lungo lo stesso Canale Maestro fino alla confluenza in esso del fiume Nievole in località Porto dell'Uggia. Da qui prosegue ancora verso nord lungo lo stesso fiume Nievole fino alla località di Ponte di Serravalle. Quindi continua in direzione nord-est lungo la strada statale N. 435 fino a congiungersi in località Masotti con il torrente Stella, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

9) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana dei Monti Pisani" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Pisa, i territori olivati compresi nei confini amministrativi dei comuni di Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano, Vecchiano, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

4. Caratteristiche di coltivazione. 1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" e delle menzioni geografiche aggiuntive devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere

quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. In particolare, per i nuovi impianti, oltre le forme tradizionali di allevamento, sono consentite nuove forme purché specificamente autorizzate dalla Regione Toscana.

2) I produttori interessati possono rivendicare in tutto o in parte l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, purché le olive provengano da oliveti ricadenti entro i limiti geografici stabiliti dal disciplinare di produzione delle singole menzioni geografiche di cui all'art.3 e purché siano state iscritte per l'uso di una o più menzioni geografiche aggiuntive.

3) Ogni anno il produttore, in sede di denuncia preventiva di produzione massima da farsi ai sensi del punto 7 dell'art.4, ovvero entro il 30 settembre dell'anno di raccolta, deve dichiarare la volontà di utilizzare in tutto o in parte le menzioni geografiche aggiuntive in conformità al presente disciplinare.

4) Il produttore, al momento della denuncia di produzione delle olive come indicato al punto 8 dell'art. 4 e comunque entro il 30 gennaio della stessa campagna olearia, deve dichiarare la produzione di olio per la quale vuole utilizzare la o le menzioni geografiche aggiuntive.

5a) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Seggiano" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3 posti al di sotto della zona climatica del castagno del Monte Amiata, individuata dal limite delle trachiti vulcaniche, i cui terreni siano di natura pliocenica e che si trovino entro un limite altimetrico di 650 metri s.l.m..

5b) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Lucchesi" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 3 dell'art. 3; la natura geologica dei terreni di origine eocenica può essere di composizione varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcere ed Alberese. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

5c) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica

protetta “Toscana della Lunigiana” sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona descritta al punto 4 dell’art. 3; la natura geologica dei terreni di origine eocenica può essere di composizione varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcere ed Alberese. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

5d) Per la produzione dell’olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscana delle Colline di Arezzo” sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 5 dell’art. 3.

5e) Per la produzione dell’olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscana delle Colline Senesi” sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 6 dell’art. 3. Sono pertanto idonei gli oliveti siti tra i 200 e i 650 metri s.l.m. in zone pedologicamente riconducibili ai tipi: calcareo/argillose ricche di scheletro dell’Eocene e dell’oligocene (alberesi, scisti argillosi, arenarie e conglomerati); sabbio/limo/argillose del Pliocene post-Pliocene; calcareo/argillose, anch’esse ricche di scheletro, da calcarei cavernosi (travertini) del Miocene e del quaternario recente; sabbio/limo/argillose del Pliocene e post-Pliocene. Sono escluse le plaghe pianeggianti di fondovalle, quelle eccessivamente argillose, e comunque gli altri microcentri in cui tradizionalmente la coltura olivicola non ha mai trovato favorevole riscontro produttivo e di longevità.

5f) Per la produzione dell’olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscana delle Colline di Firenze” sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 7 dell’art. 3 siti entro una altitudine compresa tra 100 e oltre 600 metri s.l.m. in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati sabbiosi (sabbie del Pliocene e del Villafranchiano) e arenacei (Pietraforte del Cretaceo, Arenarie dell’Eocene, Oligocene e Miocene) insieme a quelli provenienti da conglomerati del Miocene, nonché da substrati argillosi (argille scagliose, scisti, varicolari e marne argillose) e da substrati calcarei (calcari triassici, alberesi, e travertini del quaternario).

5g) Per la produzione dell’olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscana di Montalbano” sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi

nella zona, descritta al punto 8 dell'art. 3 e comunque atti a conferire agli oli le tradizionali caratteristiche qualitative.

5h) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana dei Monti Pisani" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 9 dell'art. 3, siti in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati pedologici costituiti da scisti metamorfici, depositi alluvionali, recenti antichi, conglomerati.

6) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" viene effettuata nel periodo preventivamente stabilito dal Consorzio di tutela. La denuncia delle olive deve essere effettuata entro il termine massimo previsto per la raccolta.

7) Al fine di garantire la reale consistenza della produzione ogni anno sono definite le rese massime in olive in olio per menzione geografica aggiuntiva, area omogenea o provincia a seguito delle rilevazioni effettuate dalle Associazioni di produttori riconosciute e/o dal Consorzio di tutela. Per ciascuna campagna olearia le Associazioni di produttori riconosciute, a seguito delle rilevazioni effettuate, definiscono e comunicano ai Consorzi di tutela, alle Camere di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura competenti per territorio ed alla Regione Toscana i seguenti dati:

entro il 30 settembre - la previsione della produzione massima di olive;

entro il 15 gennaio - le rese massime delle olive in olio.

8) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

9) Per i produttori non associati la certificazione di cui al punto precedente deve essere rilasciata da Organismi designati dalla Regione Toscana previa esibizione da parte dei produttori della documentazione rilasciata dai titolari degli impianti di molitura, di cui al punto 7 del successivo art. 5, attestante che la trasformazione delle olive è avvenuta nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

5 Modalità di oleificazione. 1) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana" comprende l'intero territorio amministrato dalla regione Toscana.

1a) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana di Seggiano" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di cui al punto 2 dell'art. 3 della provincia di Grosseto.

1b) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline Lucchesi" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 3 dell'art.3.

1c) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana della Lunigiana" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 4 dell'art.3.

1d) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline di Arezzo" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 5 dell'art.3.

1e) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline Senesi" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 6 dell'art. 3.

1f) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline di Firenze" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 7 dell'art. 3.

1g) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana di Montalbano" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 8 dell'art.3.

1h) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana dei Monti Pisani" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 9 dell'art. 3.

2) È facoltà della Regione Toscana, previo parere del Consorzio di tutela, consentire che le suddette operazioni di estrazione dell'olio siano effettuate anche in stabilimenti siti nelle immediate vicinanze dei territori previsti nei precedenti commi 1a), 1b) 1c), 1d), 1e), 1f), 1g), 1h), purché all'interno del territorio

amministrativo della Regione Toscana.

3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" avviene direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.

4) Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

5) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto.

6) I detentori delle partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica ed organolettica ai fini dell'utilizzo della indicazione geografica protetta devono presentare richiesta di certificazione del prodotto da loro detenuto.

7) La Regione Toscana istituisce uno schedario degli impianti di molitura autorizzati alla lavorazione delle olive per la produzione di olio di cui all'art. 1, fissandone l'ambito di operatività riferito alle menzioni geografiche aggiuntive.

8) Gli impianti di molitura, iscritti allo schedario regionale, autorizzati alla produzione di oli di cui all'art. 1, devono rispettare le norme atte a mantenere le caratteristiche proprie del frutto ed a conservare al prodotto la migliore qualità organolettica. Inoltre, devono osservare le norme di produzione stabilite dalla Regione Toscana su proposta del Consorzio di tutela.

9) In base alla rispondenza dei parametri stabiliti, la Regione Toscana aggiorna annualmente lo schedario degli impianti di molitura e confezionamento.

6. Caratteristiche al consumo. 1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;
- sapore: di fruttato marcato;

- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: $\leq 16 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
- indice di rifrazione a 25°C: in legge
- K 232: in legge
- K 270: in legge
- acido palmitico: 8-14 %
- acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %
- acido stearico: 1,1 - 3 %
- acido oleico: 73 - 83 %
- acido linoleico $< 9 \%$
- acido linolenico $< 0,9 \%$
- acido arachico: $< 0,6 \%$
- acido eicosenoico: $\geq 60 \text{ mg/Kg}$
- polifenoli totali: $\geq 60 \text{ mg/Kg}$
- tocoferoli: $\geq 40 \text{ mg/Kg}$

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine d'oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Seggiano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dorato;
- odore: buono con leggera fragranza;
- sapore: di fruttato leggero;
- punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: $\leq 10 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$.
- K 232: $\leq 2,0$
- K 270: $\leq 0,20$

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Lucchesi" deve rispondere alle

seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato con toni di verde;
- odore: di fruttato leggero ;
- sapore: poco piccante con intensa sensazione di dolce;
- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in. acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: ≤ 16 meqO₂/Kg
- saggio Kreiss: negativo
- indice rifrazione nella norma
- K 232 in legge
- K 270 in legge
- acido palmitico 9 - 13 %
- acido palmitoleico 0,4 - 1,2 %
- acido stearico 0,5 - 3 %
- acido oleico 75-80 %
- acido linoleico < 8 %
- acido linolenico < 0,9 %
- acido arachico < 0,5 %
- acido eicosenoico < 0,4 %

4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana della Lunigiana" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato con toni di verde;
- odore: di fruttato leggero;
- sapore: poco piccante con intensa sensazione di dolce;
- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: ≤ 16 meqO₂/Kg
- saggio Kreiss: -negativo

- indice rifrazione -nella norma
- K 232 -in legge
- K 270-in legge
- acido palmitico -9 - 13 %
- acido palmitoleico -0,4 - 1,2 %
- etacido stearico -0,5 - 3 %
- acido oleico -75-80 %
- acido linoleico -< 8 %
- acido linolenico -< 0,9 %
- acido arachico -< 0,5 %
- acido eicosenoico-< 0,4 %

5) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline di Arezzo" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde intenso carico al giallo con evidenti note cromatiche verdi;
- odore: di fruttato intenso;
- sapore: piccante e leggermente amaro che con il tempo si attenua.

Retrogusto persistente;

- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $\leq 16 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
- saggio Kreiss: -negativo
- indice rifrazione -nella norma
- K 232 -in legge
- K 270-in legge
- acido palmitico -9 - 12,5 %
- acido palmitoleico -< 1,5 %
- acido stearico -1,2 a 2,5 %
- acido oleico -75 - 81 %
- acido linoleico -< 9 %

- acido linolenico $< 0,9 \%$

6) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline Senesi" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde più o meno intenso con tonalità tendenti al verde giallognolo;

- odore: fruttato;

- sapore: piuttosto piccante e leggermente amaro con lievi accenni erbacei;

- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

- numero perossidi: $\leq 12 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$

- K 232 -in legge

- K 270-in legge

- Delta K-max. 0,01

- acido palmitico -9 - 12,5 %

- acido palmitoleico $\leq 1,3 \%$

- acido stearico $\leq 3 \%$

- acido oleico -73 - 80 %

- acido linoleico $< 9 \%$

- acido linolenico $< 0,9 \%$

- acido arachico $< 0,5 \%$

- acido eicosenoico $< 0,4 \%$

- steroli totali $\leq 250 \text{ mg}/100\text{g}$

7) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana delle Colline di Firenze" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;

- odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;

- sapore: di fruttato da medio a marcato;

- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;

- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: ≤ 16 meqO₂/Kg
- saggio Kreiss: -negativo
- K 232: -in legge
- K 270:-in legge
- acido palmitico: -8,5 - 12,5 %
- acido palmitoleico: -0,45 - 1,0 %
- acido stearico: -1,1 - 2,5 %
- acido oleico: -76 - 82 %
- acido linoleico: < 7 %
- acido linolenico: $< 0,9$ %
- polifenoli totali: ≥ 100 mg/Kg
- tocoferoli: ≥ 80 mg/Kg

8) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana di Montalbano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;
- sapore: di fruttato con percezione di piccante;
- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: ≤ 16 meqO₂/Kg
- indice di rifrazione a 25°C-in legge
- K 232: -in legge
- K 270:-in legge
- acido palmitico: -8 - 14 %
- acido palmitoleico: -0,5 - 1,5 %
- acido stearico: -1,5 - 3 %

- acido oleico: -75 - 83 %
- acido linoleico: -< 9 %
- acido linolenico: -< 0,9 %
- acido arachico: -< 0,5 %
- acido eicosenoico: -< 0,4 %
- polifenoli totali: ->= 80 mg/Kg
- tocoferoli: ->= 60 mg/Kg

9) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscana dei Monti Pisani" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo oro con toni di verde;
- odore: di fruttato leggero;
- sapore: di fruttato con leggera percezione di piccante e intensa sensazione di dolce;
- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: -<= 16 meqO₂/Kg
- indice di rifrazione a 25°C-in legge
- K 232: -in legge
- K 270:-in legge
- acido palmitico: -8,8 - 12 %
- acido palmitoleico: -0,4 - 1,2 %
- acido stearico: -0,5 - 3 %
- acido oleico: -75 - 79 %
- acido linoleico: -< 8 %
- acido linolenico: -< 0,9 %
- acido arachico -< 0,5 %
- acido eicosenoico-< 0,4 %

10) I parametri qualitativi di cui sopra e quelli non espressamente citati devono essere conformi alla vigente normativa U.E..

11) 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 e l'esame organolettico.

7. Designazione e presentazione. 1) Alla indicazione geografica protetta "Toscana" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore". Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori, quali: "monovarietale", "raccolto a mano", ecc. preventivamente autorizzati dal Consorzio di tutela.

2) È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali 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 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 il confezionamento avvenuto nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della Regione Toscana.

5) Ogni menzione geografica aggiuntiva, autorizzata all'art. 1 del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore ai caratteri con cui viene indicata l'indicazione geografica protetta "Toscana".

6) L'uso di altre indicazioni geografiche 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 I.G.P. "Toscana".

7) Il nome della indicazione geografica protetta "Toscana" deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

8) Il produttore imbottigliatore deve presentare al Consorzio di tutela la bozza

dell'etichetta per essere sottoposta ad approvazione. Il Consorzio deve comunicare entro 30 giorni le eventuali variazioni da apportare.

9) La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

10) L'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" deve essere immesso al consumo in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 10.

11) L'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano", accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive indicate all'art. 1,, deve essere immesso al consumo in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 5.

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

ALLEGATO 7
Disciplinare di produzione del pecorino Toscano DOP

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PECORINO TOSCANO D.O.P.

Articolo 1

La denominazione di origine del formaggio «Pecorino toscano» è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3

Articolo 2

La denominazione di origine « Pecorino toscano» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione:

l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti circa.

Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati. Presso il Consorzio di tutela incaricato alla vigilanza è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, accompagnata dalle schede della caratterizzazione dei singoli ceppi. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela e trasmesse al Ministero competente.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera e di un chicco di granoturco per quello a pasta semidura.

Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42° per 10-15 minuti.

Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero.

Lo spurgo o sineresi viene effettuata tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore.

La salatura è effettuata in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio, pari a circa 15-17 gradi Baumé.

La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il pecorino a pasta semidura. La salatura può essere eseguita anche con aggiunta diretta di sale.

Il tempo di permanenza maggiore è riservato al formaggio a pasta semidura.

Il « Pecorino toscano» può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 5-12° C con umidità relativa del 75-90%.

Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

E' usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

peso da 0,75 a 3,50 kg.;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semi dura;

struttura della pasta: pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: per il prodotto a pasta semidura non inferiore al 40% e per il prodotto a pasta tenera non inferiore al 45%.

Articolo 3

La zona di origine del latte e di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio della regione Toscana, l'intero territorio dei comuni di Alleronia e Castiglione del Lago ricadenti nella regione Umbria e l'intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte ricadenti nella regione Lazio.

Articolo 4

Il formaggio Pecorino Toscano deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'articolo 5, a garanzia della rispondenza al disciplinare

Tale marchio viene apposto sullo scalzo della forma, ad inchiostro sul formaggio a pasta tenera ed a caldo sul formaggio a pasta semidura. Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura viene effettuata sulla confezione, purché avvenga in zona di origine.

Le forme di Pecorino Toscano destinate ad essere confezionate fuori dalla zona di origine devono riportare il logo del caseificio o dello stagionatore.

I confezionatori devono comunque stipulare una convenzione con il Consorzio di tutela incaricato della vigilanza, il cui testo, proposto dal Consorzio di tutela, viene autorizzato dal Ministero competente.

La sigla riportata sotto il logo identifica il produttore/stagionatore/porzionatore certificato dall'organismo di controllo e che provvede all'immissione in commercio del Pecorino Toscano. Sulle forme o sulle confezioni di Pecorino Toscano può essere presente una etichetta, autorizzata dal Consorzio di tutela incaricato della vigilanza, con le seguenti caratteristiche minime:

1. La scritta Pecorino Toscano D.O.P. o Pecorino Toscano D.O.P. stagionato deve essere quella con maggior rilievo ed evidenza di tutte le altre riportate in etichetta sia in termini di dimensioni che di caratteri che di posizione.
2. Il marchio a colori, come da articolo 5, deve essere riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm.

Articolo 5

Marchio da apporre sulle forme o sulle confezioni di porzionato

|

mm. 50,00 |

La prima cifra indica la tipologia a cui appartiene chi effettua l'immissione in commercio:

da 1 a 3 caseifici; da 4 a 6 stagionatori; da 7 a 9 porzionatori residenti in zona.

La terza e quarta cifra identificano il numero del caseificio/stagionatore/porzionatore accreditato dall'organismo di controllo

Marchio da apporre sulle etichette

| mm. 15 |

Può essere utilizzato nei colori sopra riportati (verde bandiera, bianco e rosso bandiera) o ad un colore.

ALLEGATO 8
Disciplinare di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGT

Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta:

"VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Art.1

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e' riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi del Regolamento CE 510/2006.

Art.2

**L'area geografica di produzione della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e' rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.
Piu' precisamente la zona di produzione e' rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forli', Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.**

Art.3

**La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e' prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di eta' compresa tra i 12 e i 24 mesi.
Il bestiame deve essere risultare nato da allevamenti in selezione e regolarmente iscritto alla nascita al Registro Genealogico del Giovane Bestiame.
Dovrà presentare i relativi contrassegni identificativi previsti dalla normativa vigente in materia di Libri Genealogici.**

Art.4

**Dalla nascita allo svezzamento, e' consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, stabulazione fissa.
Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa.
I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare e' rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, e' permesso l'uso di mangimi concentrati**

semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./Kg di S.S.) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

Nei quattro mesi che precedono la macellazione e' vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria.

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione; al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuita', sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi.

Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Al fine di migliorare la tenerezza delle carni, e' consentito l'uso dell'elettrostimolazione sulle carcasse.

Art.5

Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

- conformazione: non inferiore ad R;*
- stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.*

Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero).

Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino ne' deve avere venature tendenti al giallo carico.

I parametri qualitativi medi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono essere:

- pH fra 5.2 e 5.8*
- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%*
- ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%*
- proteine (sul t.q.) maggiore del 20%*
- colesterolo inferiore a 50 mg/100 g*
- rapp. ac. grass. ins./sat maggiore di 1,0*
- calo a fresco minore del 3%*
- calo alla cottura minore del 35%*
- grado di durezza (crudo) minore di 3.5 Kg/cmq*
- grado di durezza (cotto) minore di 2.5 Kg/cmq*
- colore (luce diur. 2667K L superiore a 30 C superiore a 20 H compreso fra 2.5 e 4.5.*

Art.6

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il contrassegno e' costituito dal logo riportato nell'allegato 1) del presente disciplinare e recante la scritta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il logo ha dimensioni di cm 5 x 5 con base superiore arrotondata e riporta: al centro un bovino stilizzato con un 5 formante la testa e con gambe composte da una R ripetuta quattro

volte semisovrapposta; alla base il tipo genetico (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Il marchio deve essere apposto con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P. La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Il logo deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):

- 1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi)**
- 2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi)**
- 3) girello (semitendinoso)**
- 4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto)**
- 5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio)**
- 6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile)**
- 7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio)**
- 8) lombata (lunghissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, traverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale)**
- 9) costata (trapezio, traverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunghissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste)**
- 10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome)**
- 11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste)**
- 12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunghissimo del dorso, intercostali)**
- 13) reale (intercostale, gran dorsale)**
- 14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, traverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo)**
- 15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi)**
- 16) girello di spalla (soprspinoso e brachiocefalico)**
- 17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo)**
- 18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo).**

Il marchio deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione.

La carne e' posta in vendita al taglio o confezionata. La vendita al taglio può avvenire anche in punti vendita appositamente convenzionati i quali, dietro l'impegno sottoscritto a vendere esclusivamente carne di bovino timbrata con il marchio della Indicazione Geografica Protetta, vengono sottoposti a specifici controlli e possono pertanto pubblicizzare tale condizione.

La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, e' posta in vendita solo in confezioni sigillate. Il confezionamento può avvenire solo in laboratori abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del marchio della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.

E' comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Art.7

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali il quale può avvalersi ai fini del controllo sulla produzione ed il commercio della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" di un organismo appositamente autorizzato.

BIBLIOGRAFIA

- Bel Pietro Maurizio (2007) “Guida ai Vini DOC, DOCG e IGT”, Milano, I Grandi Libri del Vino
- Camera di Commercio di Pisa (2007) “Analisi della Struttura Economica della Provincia di Pisa”, Pisa, Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
- Corriere della Sera, 14 agosto 2008, pp 56-57
- Fanfani Roberto (2004) “L’Agricoltura in Italia dalla Riforma Agraria alla Crisi Parmalat”, Bologna, Ed. Il Mulino
- Provincia di Pisa (2008) “Base Informativa Statistica, Dossier Statistico n 3”, Pisa, Provincia di Pisa

SITOGRAFIA

- www.agriturismo.com
- www.agrivita.it
- www.agroqualita.it
- www.artea.toscana.it
- www.artsia.toscana.it
- www.assobio.it
- www.censis.it
- www.coldiretti.it
- www.istat.it
- www.montipisani.com