

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 24 settembre 2025

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Lucca». (25A05323)

(GU n.231 del 4-10-2025)

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

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

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4

marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio Olio DOP Lucca, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Lucca», registrata con regolamento (CE) n. 1845/2004 della Commissione del 22 ottobre 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Unione europea Commissione europea L 322 del 23 settembre 2004;

Visto il parere positivo della Regione Toscana competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Visto il provvedimento, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 182 del 7 agosto 2025, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Lucca» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Lucca»;

Tenuto conto che il Consorzio Olio DOP Lucca ha segnalato, con nota del 7 settembre 2025, che il disciplinare allegato al comunicato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 182 del 7 agosto 2025 contiene alcuni errori e che, pertanto, il disciplinare allegato al presente decreto sarà emendato;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1

1. E' approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP «Lucca».

2. Il disciplinare di produzione consolidato e il documento unico della DOP «Lucca», figurano rispettivamente nell'allegato 1 e 2.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Lucca» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste.

Roma, 24 settembre 2025

Il dirigente: Gasparri

Allegato 1

Disciplinare della produzione della denominazione di origine protetta
olio extravergine di oliva «Lucca»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Lucca» e' riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Lucca» comprende i seguenti Comuni: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica per l'area della Piana di Lucca;

nei Comuni di Camaione, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Seravezza e Stazzema per l'area della Versilia;

nei Comuni di Bagni di Lucca, Borgo a Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano per l'area della Media Valle e Garfagnana.

Art. 3.

Varieta' di olive

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

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

Art. 4.

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura negli oliveti destinati alla produzione dell'olio a denominazione di origine protetta di cui

all'art. 2 debbono essere quelle specifiche delle zone di produzione atte a conferire alle olive ed all'olio le tradizionali caratteristiche qualitative.

A) Tecniche colturali:

1) concimazioni: organiche e minerali;

2) gestione del suolo: inerbimento: lavorazioni superficiali del terreno: il diserbo chimico e' ammesso solo nelle situazioni di coltivazione (terrazze, declivita' eccessive) che precludano l'impiego di macchine operatrici per le periodiche sfalciature, trinciature o lavorazioni superficiali del terreno. Su dette superfici sono consentiti trattamenti con erbicidi di contatto in unica o piu' applicazioni operando con microdosi su infestanti nei primi stadi di sviluppo;

3) la difesa fitosanitaria e' eseguita a basso apporto di prodotti fitosanitari e si esplica attraverso la difesa integrata secondo le modalita' stabilite dalla legge.

B) Indicazioni di raccolta.

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. E' vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. E' altresì vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti. La fase di raccolta delle olive dovra' comunque essere conclusa entro il termine massimo del 31 dicembre di ogni anno. Le olive raccolte e lavorate oltre questa data non potranno essere idonee alla produzione di olio a DOP «Lucca».

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

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

kg 30 di olive per pianta negli altri casi.

La resa massima delle olive in olio per campagna di produzione degli oliveti all'albo denominazione di origine protetta «Lucca» non puo' superare il 19,00%.

Il trasporto delle olive deve avvenire in modo idoneo alla conservazione del frutto.

Le olive raccolte devono essere conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati in locali freschi ed areati.

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

Art. 5.

Modalita' di oleificazione

Le operazioni di oleificazione della DOP «Lucca» debbono essere effettuate nell'ambito dei territori dei comuni di cui all'art. 2.

L'oleificazione avverra' con il metodo tradizionale a pressione o in frantoi moderni a ciclo continuo o semicontinuo purché iscritti all'organismo di controllo.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

caratteristiche visive ed organolettiche:

olio di colore dal giallo al verde con tonalita' piu' o meno intense;

fruttato di oliva da leggero a medio, dolce e/o con sensazioni di piccante e di amaro legate all'intensita' del fruttato rilevato;

valutazione al panel test consentiti dalla normativa vigente;

caratteristiche chimico fisiche:

acidita' massima in acido oleico 0,5%;

numero di perossidi max 12;

acido palmitico 9 - 16 %;

acido palmitoleico 0,4 - 1,5 %
acido stearico 0,5 - 3%;
acido oleico > 70;
acido linoleico 5-10%;
acido linolenico < 1,0 %;
biofenoli: ≥ 100 mg/Kg;
tocoferoli: ≥ 90 mg/Kg.

Gli esami chimico-fisici ed organolettici devono essere effettuati, secondo le metodiche di legge.

Art. 7.

Controlli

I controlli sulla conformita' del prodotto al disciplinare sono svolti da una struttura di controllo conformemente a quanto previsto dall'art. 72 del regolamento (UE) n. 1143/2024.

Art. 8.

Confezionamento designazione e presentazione

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lucca», puo' essere commercializzato in recipienti di capacita' non superiore a litri 5.

Le operazioni di imbottigliamento/confezionamento sono effettuate nell'ambito del territorio delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento e' effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessita' di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualita' dell'olio «Lucca», garantendo che il controllo effettuato dall'organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del regolamento comunitario, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione e' tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quella prevista dalla normativa vigente e dal presente disciplinare, ivi comprese le indicazioni: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari, nonche' indicazioni che facciano riferimento ad unita' geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensione dimezzata rispetto al carattere con cui, in etichetta, viene trascritta la DOP.

Sui recipienti contenenti l'olio extravergine di oliva «Lucca» DOP o sulle etichette apposte sui medesimi, devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le seguenti indicazioni:

a) la denominazione sotto la quale l'olio e' posto in vendita seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta»;

b) il nome e cognome del produttore di olio «Lucca» DOP o ragione sociale e sede dello stabilimento di confezionamento;

c) la quantita' di prodotti effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformita' alle vigenti norme;

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

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

Dovra' figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta, come descritto e riprodotto all'art. 9.

Ogni indicazioni potranno essere riportate in etichetta a condizione che le loro dimensioni, relativamente all'altezza, non

siano superiori a quelle della denominazione «LUCCA».

Art. 9.

Logo

Il simbolo grafico si presenta sotto forma di cerchio con bordi irregolari sagomato, a mo' di timbro da ceralacca di misura reale, complessiva di cm 2x2 di colore verde scuro (pantone 364 cvc). Al suo interno, in sovrastampa, i primi due cerchi concentrici di mm 17,1 e 17 di diametro a fare da cornice, ambedue di colore marrone (pantone 161 cvc) all'interno dei quali e' riportata la dicitura «Olio extra vergine di oliva Denominazione di Origine Protetta» su fondo di colore verde chiaro realizzato da una retinatura del 15% del colore pantone 363 cvc, delimitata da altrettanti due cerchi concentrici, sempre in sovrastampa, del rispettivo diametro di mm 12 e 11,8 di colore marrone (pantone 161 cvc).

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

Tale logo e' da riprodursi nella misura reale di cm 2x2 per essere applicato successivamente a bottiglie o recipienti l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lucca», oppure da riprodursi, opportunamente ingrandito, per tutti gli altri usi purché coerente con la protezione della denominazione.

Rispetto alle misure minime, il logo potra' essere adattato proporzionalmente alle varie esigenze d'utilizzo, riducendone, se necessario, la dimensione minima.

Parte di provvedimento in formato grafico

Art. 10.

Legame con il territorio

Il comprensorio geografico delimitato presenta una complessiva omogeneita' riguardante le condizioni pedologiche, climatiche e strutturali. Il territorio interessato presenta terreni poveri, declivi ed a volte terrazzati, con declivita' accentuata e che sembrano quasi appoggiarsi, situazione unica presente nel territorio toscano, ai versanti montuosi appenninici e delle Alpi Apuane. La natura geologica, di natura eocenica, e' varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcere ed Albarese.

Riguardo i fattori e le peculiarita' climatiche, la piovosita' rappresenta una costante climatica, ottimale e caratterizzante della olivicoltura locale, per il corretto e favorevole sviluppo degli oliveti nel comprensorio individuato. Infatti, se da un lato la difficoltà strutturale e di accesso ai terreni non consente la messa in opera di impianti di irrigazione, dall'altro la buona piovosita' (valori medi di piovosita' compresi tra un minimo di 1058 mm ed un max di 2008 mm) permette il mantenimento delle colture olivette e la caratterizzazione del prodotto locale. Per il territorio di Lucca, l'olivo e l'olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale. Diverse testimonianze storiche legano la vita socio-culturale di questi territori con la coltivazione di tale specie. La dimostrazione dell'esistenza di tale rapporto e' dato dalle diverse norme che nel tempo hanno regolamentato la produzione e la commercializzazione dell'olio di oliva fin dal 1000-1200.

Tra i diversi documenti a dimostrazione di cio' ed a testimonianza del rapporto qualità-produzione e quindi del controllo della provenienza dell'olio di Lucca, la carta del 1241 (archivio di Stato DPIL spedale 24 gennaio 1241) e' un chiaro esempio e stabilisce la vendita di 22 libbre di olio che doveva ridursi a 15 se la qualità delle olive non e' produttiva di un frutto annuale, il restante quantitativo sarebbe stato pagato l'anno dopo.

La tipicità dell'olio di Lucca e le qualità organolettiche divennero evidenti con il passare del tempo e l'introduzione dell'«Offizio sopra l'olio» del 1594 con il quale si regolamentava, attraverso tale organo di pubblica economia, le licenze d'esportazione di ogni olio a secondo del fruttato dei raccolti stabilendo persino il prezzo al minuto, era un modo di disciplinare il mercato.

Anche l'aspetto produttivo e' stato sempre tenuto in debita considerazione visto che anche l'Accademia dei Georgofili sin dal 1800 si prodigo' in campo scientifico-sperimentale a divulgare i risultati delle ricerche effettuate sulle piu' comuni fitopatie che colpiscono l'olivo.

Art. 9.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori, dei trasformatori, degli eventuali intermediari e dei condizionatori, nonche' attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Allegato 2

Documento unico

Denominazioni di origine protetta «Lucca»

1. Denominazione/denominazioni
«Lucca»
2. Tipo di indicazione geografica

Parte di provvedimento in formato grafico

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata
Italia
4. Descrizione del prodotto agricolo
- 4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'art. 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143
15 - Grassi e oli animali, vegetali o di origine microbica e prodotti della loro scissione; grassi alimentari lavorati; cere di origine animale o vegetale
- 4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

L'olio DOP «Lucca» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

caratteristiche visive ed organolettiche:

olio di colore dal giallo al verde con tonalità piu' o meno intense;

fruttato di oliva da leggero a medio, dolce e/o con sensazioni di piccante e di amaro legate all'intensità del fruttato rilevato;

valutazione al panel test: livelli consentiti dalla normativa

vigente;

caratteristiche chimico fisiche:

- acidita' massima in acido oleico 0,5%;
- numero di perossidi max 12;
- acido palmitico 9 - 16 %;
- acido palmitoleico 0,4 - 1,5 %
- acido stearico 0,5 - 3%;
- acido oleico > 70
- acido linoleico 5 - 10%;
- acido linolenico < 1,0 %;
- biofenoli: ≥ 100 mg/Kg;
- tocoferoli: ≥ 90 mg/Kg.

4.3. Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)

La denominazione di origine protetta «Lucca» e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle olive prodotte nella zona geografica delimitata appartenenti alle seguenti variet :

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

4.4. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

La zona di produzione delle olive e la trasformazione delle stesse.

4.5. Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Lucca», puo' essere commercializzato in recipienti di capacita' non superiore a litri 5.

Le operazioni di imbottigliamento sono effettuate nell'ambito della zona geografica delimitata. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento e' effettuato nella zona delimitata derivano dalla necessita' di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualita' dell'olio «Lucca», garantendo che il controllo effettuato dall'organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del regolamento comunitario, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione e' tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

4.6. Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato

Alla denominazione di origine protetta «Lucca» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quella prevista, ivi comprese le indicazioni: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari, nonche' indicazioni che facciano riferimento ad unita' geografiche diverse da quelle espressamente previste.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati purch  non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensione dimezzata rispetto al carattere con cui, in etichetta, viene trascritta la DOP.

Sui recipienti contenenti l'olio extravergine di oliva «Lucca» DOP o sulle etichette apposte sui medesimi, devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione sotto la quale l'olio e' posto in vendita seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta»;
- b) il nome e cognome del produttore di olio «Lucca» DOP o ragione sociale e sede dello stabilimento di confezionamento;
- c) la quantita' di prodotti effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformita' alle vigenti norme;
- d) la dicitura «olio confezionato dal produttore all'origine» o «olio imbottigliato nella zona, di produzione» a seconda che l'imbottigliamento sia effettuato dal produttore o da terzi;
- e) la campagna olearia o l'anno di produzione.

Ogni indicazioni potranno essere riportate in etichetta a

condizione che le loro dimensioni, relativamente all'altezza, non siano superiori a quelle della denominazione «LUCCA».

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Parte di provvedimento in formato grafico

4.7. Delimitazione concisa della zona geografica

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

5. Legame con la zona geografica

Il comprensorio geografico delimitato presenta una complessiva omogeneità riguardante le condizioni pedologiche, climatiche e strutturali. Il territorio interessato presenta terreni poveri, declivi ed a volte terrazzati, con declività accentuata e che sembrano quasi appoggiarsi, situazione unica presente nel territorio toscano, ai versanti montuosi appenninici e delle Alpi Apuane. La natura geologica, di natura eocenica, è varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcere ed Albarese.

Riguardo i fattori e le peculiarità climatiche, la piovosità rappresenta una costante climatica, ottimale e caratterizzante della olivicoltura locale, per il corretto e favorevole sviluppo degli oliveti nel comprensorio individuato. Infatti, se da un lato la difficoltà strutturale e di accesso ai terreni non consente la messa in opera di impianti di irrigazione, dall'altro la buona piovosità (valori medi di piovosità compresi tra un minimo di 1058 mm ed un max di 2008 mm) permette il mantenimento delle colture olivette e la caratterizzazione del prodotto locale. Per il territorio di Lucca, l'olivo e l'olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale. Diverse testimonianze storiche legano la vita socio-culturale di questi territori con la coltivazione di tale specie. La dimostrazione dell'esistenza di tale rapporto è dato dalle diverse norme che nel tempo hanno regolamentato la produzione e la commercializzazione dell'olio di oliva fin dal 1000-1200.

Tra i diversi documenti a dimostrazione di ciò ed a testimonianza del rapporto qualità-produzione e quindi del controllo della provenienza dell'olio di Lucca, la carta del 1241 (archivio di Stato DPIL spedale 24 gennaio 1241) è un chiaro esempio e stabilisce la vendita di 22 libbre di olio che doveva ridursi a 15 se la qualità delle olive non è produttiva di un frutto annuale, il restante quantitativo sarebbe stato pagato l'anno dopo.

La tipicità dell'olio «Lucca» e le qualità organolettiche divennero evidenti con il passare del tempo e l'introduzione dell'«Offizio sopra l'olio» del 1594 con il quale si regolamentava, attraverso tale organo di pubblica economia, le licenze d'esportazione di ogni olio a secondo del fruttato dei raccolti stabilendo persino il prezzo al minuto, era un modo di disciplinare il mercato.

Anche l'aspetto produttivo è stato sempre tenuto in debita considerazione visto che anche l'Accademia dei Georgofili sin dal 1800 si prodigò in campo scientifico-sperimentale a divulgare i risultati delle ricerche effettuate sulle più comuni fitopatie che colpiscono l'olivo.