

# Disciplinare di produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Sabina" a Denominazione di Origine Protetta

## Art. 1 (denominazione)

La denominazione di origine **protetta** "Sabina" riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2 (varietà di olivo)

1. La denominazione di origine **protetta deve essere** ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola per almeno il 75%.
2. Possono, altresì, concorrere le olive di altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 25%.

## Art. 3 (zona di Produzione)

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine **protetta** "Sabina" devono essere prodotte nel territorio della Sabina idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.

Tale zona comprende:

in provincia di Rieti tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti Comuni:

Cantalupo in Sabina, Casaprota, Casperia, Castelnuovo di Farfa, Collevocchio, Configni, Cottanello, Fara Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Mompeo, Montasola, Montebueno, Monteleone Sabino, Montenero Sabino, Montopoli in Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Poggio Moiano, Poggio Nativo, Poggio S. Lorenzo, Roccantica, Salisano, Scandriglia, Selci, Stimigliano, Tarano, Toffia, Torricella, Torri in Sabina, Vacone.

In provincia di Roma tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti Comuni:

Guidonia Montecelio, Fonte Nuova, Marcellina, Mentana, Monteflavio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina, Sant'Angelo Romano, San Polo dei Cavalieri (parte), Roma (parte).

La zona di produzione della denominazione di origine protetta "Sabina" è così delimitata in cartografia

1:25.000: da una linea, che partendo dal punto più a nord di confluenza dei confini dei comuni di Cottanello e Configni con il comune di Stroncone, segue, in direzione est, il confine settentrionale del comune di Cottanello sino ad incontrare il punto di confine con il comune di Greccio; da qui la linea segue, in direzione sud, il confine orientale del comune di Cottanello sino ad incontrare il punto di confine con il comune di Montasola; da questo punto la linea segue, in direzione sud, il confine orientale dei comuni di Montasola, Casperia e Roccantica sino al punto più a nord del confine orientale del comune di Salisano; la linea segue, sempre in direzione sud, il confine di Salisano con il comune di Monte San Giovanni fino al punto di incontro con il punto più a ovest del confine settentrionale del comune di Mompeo; la linea prosegue, quindi, in direzione est, lungo il confine settentrionale del comune di Mompeo, prosegue poi, in direzione nord-est, lungo il confine settentrionale dei comuni di Montenero Sabino e Torricella in Sabina sino al punto di incontro tra il comune di Torricella Sabina e il confine occidentale del comune di Belmonte; la linea prosegue poi, in direzione sud, lungo il confine orientale dei comuni di Torricella in Sabina, Poggio Moiano e Scandriglia sino al punto di incontro dei confini tra i comuni di Scandriglia e Licenza; da qui la linea prosegue, in direzione ovest, lungo il confine meridionale del comune di Scandriglia sino ad incontrare il punto di incontro dei confini dei comuni di Scandriglia, Licenza e Monteflavio; da qui prosegue in direzione sud-est, lungo il confine meridionale di Monteflavio sino ad incontrare il punto più a nord del confine orientale del comune di Palombara Sabina; la linea segue quindi, in direzione sud-ovest, il confine sud-est del comune di Palombara Sabina sino ad incontrare il punto geografico di quota 475 s.m.l. da cui giunge, in direzione sud-est attraverso il territorio del comune di San Polo dei Cavalieri, in linea sulla stessa quota, ad incontrare il punto più a nord del confine orientale del comune di Marcellina in località Caprareccia del comune di S. Polo dei Cavalieri; la linea prosegue, in direzione sud-ovest, lungo il confine del comune di Marcellina e il comune di Tivoli, sino ad incontrare, proseguendo verso ovest, il confine orientale del comune di Guidonia Montecelio; segue il confine orientale del comune di Guidonia Montecelio, di seguito il confine meridionale dello stesso comune ed infine il confine occidentale dello stesso comune sino ad incontrare il confine sud-occidentale **dell' ex comune di Mentana** (oggi comuni di Mentana e Fontenuova); segue il confine occidentale del comune di Mentana sino ad incontrare il confine del **C omune di Roma dall'incrocio della via Palombarese con la via Nomentana fino a raggiungere il grande raccordo anulare carreggiata esterna in direzione Settebagni e risalendo per la S.S. Salaria fino al confine** occidentale del comune di Monterotondo in direzione nord sino ad incontrare il confine sud-occidentale del comune di Montelibretti; prosegue lungo il confine occidentale del comune di Montelibretti sino ad incontrare il punto di confluenza tra il limite sud del confine occidentale del comune di Montopoli Sabina e i confini dei comuni di Montelibretti e Fiano Romano; la linea prosegue, quindi, sempre in direzione nord, lungo il confine occidentale del comune di Montopoli Sabina fino ad incontrare il limite sud del confine occidentale del comune di Poggio Mirteto; da qui la linea prosegue, in direzione nord-ovest, lungo i confini occidentali dei

comuni di Forano, Stimigliano, Collevocchio fino all'estremo limite nord-ovest del comune di Magliano Sabina; prosegue, quindi, in direzione est, lungo il confine settentrionale del comune di Magliano Sabina sino a raggiungere il limite estremo nord-est del comune di Magliano Sabina; da qui la linea prosegue in direzione sud, lungo il confine orientale di Magliano Sabina sino a raggiungere il punto di confine con il comune di Montebuono; la linea prosegue, quindi, lungo il confine settentrionale dei Comuni di Montebuono, Torri in Sabina, e Vacone sino a raggiungere il punto di confine con il comune di Configni; la linea prosegue, in direzione nord, lungo il confine occidentale del comune di Configni fino all'estremo limite nord-ovest di tale comune; la linea prosegue, quindi, in direzione est, sino all'estremo limite nord-est di tale comune; la linea prosegue, infine, in direzione sud sino a raggiungere il punto di incontro più a nord tra i confini dei comuni di Configni e Cottanello, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

#### **Art. 4**

(caratteristiche di coltivazione)

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine calcarea, sono sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi.

I sestri 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; **è consentita l'irrigazione**.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

La produzione massima di olive/Ha non può superare i Kg 6.300 negli oliveti specializzati.

**Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima di olive/ Ha va in rapporto alla effettiva superficie olivetata.**

**La raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio viene effettuata nel periodo compreso tra il 01 ottobre - 31 gennaio di ogni campagna olivicola.**

#### **Art. 5**

(modalità di oleificazione)

Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3.

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

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

#### **Art. 6**

(caratteristiche al consumo)

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine **protetta** "Sabina" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo - verde con sfumature oro.
- odore: di fruttato;
- sapore: fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e **piccante** per gli oli freschissimi;
- **panel test: mediana del fruttato > 0 e mediana del difetto = 0;**
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi **0,6** per 100 grammi di olio;
- **numero di perossidi ≤ 14 Meq/2 /kg.;**
- **acido oleico minimo 68%.**

#### **Art. 7**

(designazione e presentazione)

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a

Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi **di aziende, tenute, fattorie**, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine **protetta**.

Il nome della denominazione di origine **protetta** "Sabina" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

**È fatto obbligo di inserire in etichetta consecutivamente una delle seguenti diciture:**

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
SABINA DOP**

Oppure

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
SABINA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**Inoltre dovrà essere riportata anche la dicitura " *olio confezionato dal produttore all'origine* " ovvero " *olio confezionato nella zona di produzione* "**

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta "Sabina" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, in lamina metallica inossidabile o **in ceramica** di capacità non superiore a litri 5.

E' obbligatorio indicare, su ciascuna confezione il n° progressivo rilasciato dall'ente di certificazione e la campagna di produzione.

Il prodotto può essere inoltre confezionato in bustine monodose recanti: la denominazione protetta, il lotto, la campagna di produzione e una numerazione progressiva attribuita dall'Organismo di controllo.