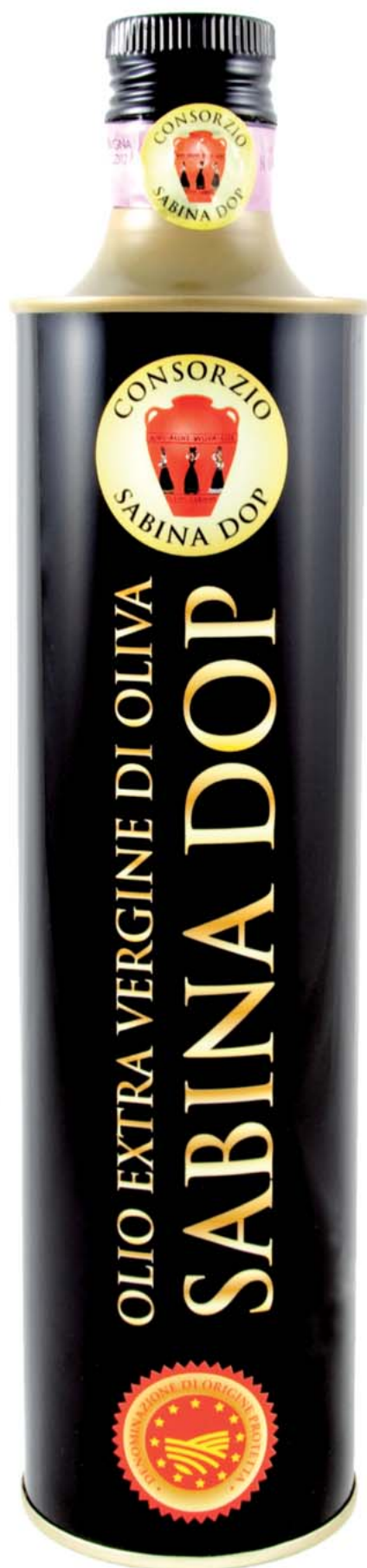


SABINA DOP

oli e grassi



PRODOTTO

L'olio extravergine di oliva Sabina DOP è ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore al 75%: Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Salviana e Rosciola:

colore: giallo - verde con sfumature oro;

odore: di fruttato;

sapore: fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi;

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

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 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, Collecchio, Conigni, Cottanello, Fara Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Mompeo, Montasola, Montebuono, 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).

ITALIA



LAZIO



LOGO DEL CONSORZIO



Il logo che contraddistingue le confezioni di Olio Sabina DOP ha forma circolare, con all'interno un'anfora rossa su fondo oro sfumato; nella fascia più esterna del cerchio sono riportate le seguenti diciture con caratteri di colore nero: in alto la scritta "CONSORZIO", e in basso la scritta "SABINA DOP". Sull'anfora sono riprodotte tre donne in costume tradizionale e le scritte "ALIUD MELIUS NULLUM ESSE", sopra, e "OLEUM SABINUM", sotto, anch'esse in carattere nero. Ciascuna confezione deve essere corredata da apposita etichetta numerata che riporti logo, annata di produzione, formato e codice identificativo per la tracciabilità.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Registrazione europea con regolamento CE n. 1263/96 pubblicato sulla GUCE L163/96 del 2 luglio 1996; riconoscimento nazionale con DM 29 maggio 1995 pubblicato sulla GURI n. 142 del 20 giugno 1995

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. Mi.P.A.A.F. n. 16106 del 23 ottobre 2009 (G.U. n. 257 del 4 novembre 2009)

CONTATTI

Via Servilia snc, Passo Corese - Fara in Sabina 02032 (RI)
Tel. 0765 470182 - Tel. 331 8490950 - Fax 0765 9430889
www.sabinadop.it - segreteria@sabinadop.it