

# **Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva "Sabina" a Denominazione di Origine Protetta**

**DM 29 maggio 1995 – GURI n. 142 del 20 giugno 1995**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/97)**

## **Art. 1 Denominazione**

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

## **Art. 2 Varietà di olivo**

1. La denominazione di origine controllata Sabina deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Carboncella, Leccino, Raja, 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 controllata Sabina devono essere prodotte nel territorio della Sabina idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello quantitativo 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, Collevecchio, Configni, Cottanello, Fara Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Monpeo, 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, Marcellina., Mentana, Montecelio, Monteflavio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina, Sant'angelo Romano, San Paolo Dei Cavalieri.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata 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 in 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 prosegue quindi in direzione sud-ovest, il confine sud-est del comune di Palombara Sabina, sino ad incontrare il punto geografico di quota 475 s.l.m. da cui giunge, in direzione sud-est, attraverso il territorio del comune di San Paolo 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 San Paolo 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 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 del comune di Mentana; segue il confine occidentale del comune di Mentana, sino ad incontrare il 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 fino 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, Collevicchio, 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 fino 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, in direzione est, sino all'estremo limite nord-est di tale comune; la linea prosegue, infine, in direzione sud, fino 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.

In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento, purché specificamente autorizzate dagli Organi tecnici della regione Lazio.

È esclusa ogni forma di forzatura.

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

Per la coltura consociata o promiscua gli Organi tecnici della Regione Lazio accertano la produzione massima di olive/Ha in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura nel periodo annualmente stabilito dalla regione Lazio sentito il Consorzio di Tutela.

La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale del 4 novembre 1993, n. 573, relativo alle norme di

attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta in un'unica soluzione.

La Regione Lazio, in applicazione del D.M. 4 novembre 1993, n.573 , sopraccitato, può stabilire limiti massimi di produzione inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali.

## **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%.

Le olive devono assicurare un'acidità complessiva naturale massima di 0,7 grammi di acido oleico per 100 grammi di olio.

Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva sono ammessi soltanto i 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 extravergine di oliva a denominazione di origine controllata Sabina all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo oro con sfumature sul verde per gli oli freschissimi;
- odore: di fruttato;
- sapore: fruttato vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro per gli oli freschissimi;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,7 per 100 grammi di olio.

Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrizzazioni di carattere fisico-chimico

o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

## **Art. 7**

### **Designazione e presentazione**

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

È 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.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

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

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

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

---