MODULARIO
R A A F 93

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "SABINA" A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.

Art.1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "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 controllata "Sabina" 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 controllata "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, Collevecchio, Configni, 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.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

-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 Polo 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 Sabina e il confine occidentale del comune di 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.l.m. 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 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 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, Collevecchio 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.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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

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 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'invaiatura nel periodo annualmente stabilito dalla regione Lazio sentito il Consorzio di Tutela.

La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal DM n. 573 del 4 novembre 1993 relativo alle norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta in unica soluzione.

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

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 una acidità complessiva naturale massima di 0,7 grammi di acido oleico per 100 grammi di olio.

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 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 eccedente grammi 0,7 per 100 grammi di olio.

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

E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

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, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed 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 l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine controllata "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.

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

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

SCHEDA INTEGRATIVA DENOMINAZIONE "SABINA"

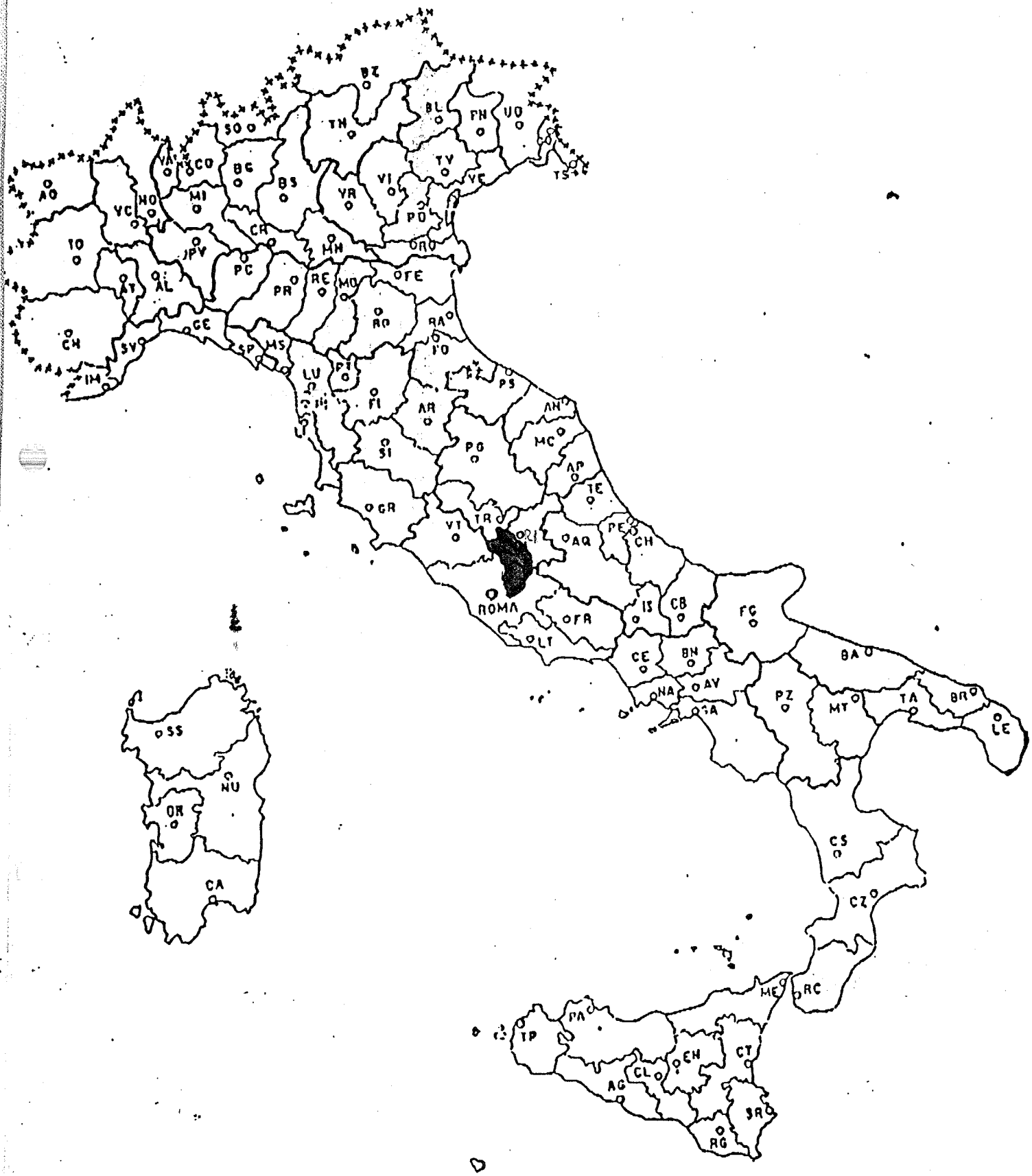
Fattori naturali -

La Sabina è costituita da territorio collinare degradante a sud che per la sua giacitura e struttura calcarea sciolta, permeabile ed asciutta (vedi art.4 disciplinare) assicura lo sgrondo delle acque, condizione essenziale per la qualificazione del prodotto.
L'esposizione è prevalentemente rivolta a mezzogiorno, condizione essenziale per una pianta eliofila come l'olio.
La zona "Sabina" rientra nei limiti settentrionali dell'areale di coltivazione dell'olivo.
La Sabina, pur scontando periodiche calamità naturali di gelate, fornisce un prodotto di alta qualità data la connessione tra la finezza del prodotto ed i limiti della zona di coltivazione; in considerazione di eventuali avversità il disciplinare, all'ultimo comma dell'art.4, prevede la riduzione dei limiti massimi di produzione.

Fattori umani -

La pratica di raccogliere le olive all'invaiatura (inizio della maturazione con viraggio del colore da verde a bruno), prevista all'art.4 del disciplinare di produzione, rappresenta una costante da secoli nella produzione dell'olio di oliva "Sabina" sempre seguita per assicurare la qualità, anche se ritenuta a scapito della quantità di prodotto olio ottenibile dalla frangitura delle olive.
Le pratiche agronomiche relative ai sesti di impianto, alle forme di allevamento ed alla potatura, generalmente usate e richiamate dal citato art.4 del disciplinare di produzione, sono retaggio delle evoluzioni dell'allevamento introdotte dai religiosi benedettini dell'Abazia di Farfa, baricentro culturale della zona, i quali innovarono profondamente la coltura nell'alto medioevo.
Tali pratiche mantengono gli originari principi informatori, pur avendo adottato nuove forme tese a ridurre i costi economici di raccolta abbassando l'altezza della pianta, visto anche che non vi è più l'esigenza di sfruttare il suolo con colture erbacee consociate.
Le forme recenti di allevamento dell'olivo (monocono, palmetta o cespuglio) non sono altro che la antica forma policonica abbassata.
La lavorazione delle olive e l'estrazione dell'olio vengono effettuate senza alterare le caratteristiche peculiari del prodotto ed a temperature che permettono all'olio di raggiungere ottime caratteristiche organolettiche; infatti, la lavorazione e l'estrazione, pur se hanno subito una evoluzione idonea a consentire una maggiore qualità del prodotto, permangono quelle tipiche della zona, così come previsto all' art.5 del disciplinare.

ps.sabina



zona di produzione delle olive extra vergine d'oliva "Sabina"

TAVOLA P.07

L'onere per il rimborso del capitale, relativo all'anno finanziario 2005, farà carico al capitolo che verrà iscritto nello stato di previsione della spesa del Ministero del tesoro per l'anno stesso, e corrispondente al capitolo 9502 dello stato di previsione per l'anno in corso.

Il presente decreto verrà inviato per il visto all'Ufficio centrale di ragioneria per i servizi del debito pubblico e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 giugno 1995

Il Ministro: DINI

95A3503

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 29 maggio 1995.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva «Sabina».

IL MINISTRO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

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 extravergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della legge anzidetta;

Vista la domanda presentata dagli interessati, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Sabina»;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini e la proposta del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Sabina» pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 282 del 2 dicembre 1994;

Viste le istanze e le controdeduzioni degli interessati al parere ed alla proposta del disciplinare sopra citati;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, sopracitata prevede che il riconoscimento della denominazione di origine controllata e l'approvazione del disciplinare di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Vista la legge 4 dicembre 1993, n. 491, che ha istituito il Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali ed in particolare l'art. 6, comma 2, lettera *a)*, dove vengono demandate al predetto Ministero le funzioni di tutela delle indicazioni geografiche e protezione delle denominazioni di origine;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata «Sabina» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione che entra in vigore a partire dalla campagna olearia 1995-96.

Art. 2.

1. I produttori che intendono porre in commercio il prodotto con la denominazione di origine controllata «Sabina» sono tenuti a presentare agli organi tecnici della regione Lazio competente per territorio domanda di iscrizione dei propri oliveti all'apposito albo pubblico istituito presso le camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Rieti e Roma ai sensi e per gli effetti dell'art. 8 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, e del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, capo II.

Art. 3.

1. Le produzioni di olio di oliva designate con la denominazione di cui all'art. 1 che alla data di entrata in vigore del presente decreto si trovano già confezionate o in corso di confezionamento in bottiglie o in altri recipienti devono essere denunciate dagli interessati agli uffici dell'Ispettorato centrale repressione frodi competenti per territorio entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. I quantitativi dei prodotti di cui al punto 1 devono essere avviati al consumo entro diciotto mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Roma, 29 maggio 1995

Il Ministro: LUCHETTI

ALLEGATO

Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Sabina» a denominazione di origine controllata

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata «Sabina» è 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 controllata «Sabina» 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 controllata «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, Collevecchio, Configni, 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, Marcellina, Mentana, Montecelio, Monteflavio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina, Sant'Angelo Romano, San Polo 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 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.l.m. 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 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 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, Collevecchio 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 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, 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 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 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'invaiatura 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 n. 573 del 4 novembre 1993 relativo alle norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta in unica soluzione.

La regione Lazio, in applicazione del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, sopracitato, 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 una acidità complessiva naturale massima di 0,7 grammi di acido oleico per 100 grammi di olio.

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 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 eccedente grammi 0,7 per 100 grammi di olio.

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

È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

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.

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 e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed 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 l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine controllata «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.

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata «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.

95A3494

DECRETI E DELIBERE DI COMITATI DI MINISTRI

COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

DELIBERAZIONE 27 aprile 1995.

Direttive per la concessione di agevolazioni ai sensi dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 ottobre 1992, n. 415, convertito nella legge 19 dicembre 1992, n. 488, in tema di disciplina organica dell'intervento straordinario nel Mezzogiorno.

IL COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Visto il decreto-legge 22 ottobre 1992, n. 415, convertito, con modificazioni, nella legge 19 dicembre 1992, n. 488, in tema di disciplina organica dell'intervento straordinario nel Mezzogiorno;

Visto, in particolare, l'art. 1, comma 2, del citato decreto-legge n. 415/1992, che demanda al Consiglio dei Ministri le determinazioni degli indirizzi per la concessione delle agevolazioni, sulla base dei criteri indicati alle lettere *a)*, *b)* e *d)* dello stesso comma;

Visto il decreto legislativo 3 aprile 1993, n. 96, relativo al trasferimento dei soppressi Dipartimento per gli interventi straordinari nel Mezzogiorno e Agenzia per la promozione dello sviluppo del Mezzogiorno, in attuazione dell'art. 3 della legge 19 dicembre 1992, n. 488;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 373, che, nell'ambito della devoluzione delle funzioni del soppresso CIPI, attribuisce al CIPE la funzione di emanare disposizioni per la concessione di agevolazioni di cui all'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 ottobre 1992, n. 415, convertito, con modificazioni, con legge 19 dicembre 1992, n. 488;

Vista la decisione della Commissione dell'Unione europea del 1° marzo 1995;

Vista la disciplina comunitaria in materia d'aiuto di Stato a favore delle piccole e medie imprese del 20 maggio 1992;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri adottata nella riunione del 16 aprile 1993 e, in particolare, le determinazioni in ordine alla individuazione delle aree depresse e ai relativi livelli di incentivazione nel quadro degli interventi pubblici inseribili nella gestione ordinaria delle singole amministrazioni;

Vista la deliberazione del CIPI adottata in data 22 aprile 1993 relativa alle direttive per la concessione delle agevolazioni nelle aree depresse di cui alla legge n. 488/1992;

Vista la deliberazione dello stesso comitato, del 28 dicembre 1993, che ha modificato ed integrato la soprarichiamata deliberazione;

RELAZIONE TECNICA E STORICA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SABINA"

- Note storiche.

La presenza degli olivi in Sabina risale ad oltre 2000 anni fa, in forma anche sub spontanea. Numerose sono le testimonianze in proposito:

- la presenza del più antico olivo d'Europa, tutt'ora in piena vegetazione, in località Canneto (fraz.Fara Sabina), al centro del territorio Sabino, il cui legno sottoposto all'esame della radioattività con l'isotopo C14, conferma circa 2000 anni di età;
- il recente ritrovamento di residui di semi di olive durante gli scavi dell'antica città Sabina di Curas, prova tangibile della presenza degli olivi sin dall'era pre-romana.
- le opere dei Georgici: Catone (De Agricoltura, II sec. a.C.), Orazio (Epistulae, I sec.a:C.), M.T. Varrone (Rerum Rusticarum - libri III, del II sec. a:C.) e Columella (De re rustica, I sec. d:C.) nelle quali è scritto come da tempi antichissimi risplendesse in Sabina la coltura dell'olivo. Nell'opera di Columella sono anche riportate le prime empiriche tecniche di coltivazione;
- Il "REGESTO FARFENSE", conservato presso l'Abbazia Benedettina di Farfa in Sabina, nel quale è descritta la storia della coltura, gli inizi dell'espansione razionale della coltivazione e, quindi, l'alternarsi di pe-

riodi di decadenza e ripresa delle pratiche di olivicoltura, in relazione all'alternarsi di periodi di invasioni e di pace o di mutamenti nelle condizioni sociali della zona.

Testimonianze, anche fotografiche, sull'uso della denominazione "olio della Sabina" su etichette, recipienti e marchio depositato nonchè dei primi passi per la tutela della denominazione sono contenuti in una pubblicazione, che a disposizione in originale si allega in fotocopia, dal titolo "olivi e olio di Sabina" a cura dell'Elaiopolio consorziale Sabino, stampata dalla R.E.D.A nel 1949 in occasione della "Sagra dell'olio" celebrata il 19 settembre dello stesso anno presso l'Abbazia Benedettina di Farfa Sabina ed organizzata dal Consorzio Provinciale degli Olivicoltori di Rieti, aderente alla Società Nazionale degli Olivicoltori, nonchè dal già ricordato Elaiopolio Sabino.

Tra il materiale allegato in documentazione s'inviano etichette, ricevute, reperti fotografici comprovanti l'uso della denominazione che si richiede, tutto nella voce g) allegati "documentazione varia".

Per esplicito desiderio degli interessati, che hanno fornito questi preziosi documenti, gli originali sono a disposizione, si allegano, quindi, le fotocopie autenticate tra la documentazione varia.

INCIDENZA ECONOMICA DELL'OLIVICOLTURA NELL'AREA DELIMITATA

Il territorio oggetto di delimitazione è caratterizza-

to da:

SAU 44.566 Ha di cui 19.340 Ha olivati, pari al 43,4% della SAU.

- Aziende con coltivazione di olivo:	14.095
- Superficie olivata media aziendale:	1,4 Ha
- Olive mediamente prodotte:	350.000 q.li (*)
- Olio mediamente prodotto:	77.712 q.li (*)
- Resa media delle olive in olio	22,20%
- Strutture di trasformazione operanti:	63, di cui 33 Cooperative 26 private operanti prevalentemente c/t 4 private aziendali

- Olive mediamente trasformate a struttura: 5.555 q.li

Dai dati sopraripportati si deduce come l'economia agricola della zona sia basata, come in poche altre zone d'Italia, sulla produzione dell'olio. Si tenga, altresì, presente che il complesso delle caratteristiche pedoclimatiche della Sabina garantisce l'ottenimento di un prodotto privo di quelle componenti aromatiche che in altre zone limitano l'impiego dell'olio alle persone più abituate ad un gusto piuttosto marcato.

(*) valori annui stimati per le prossime produzioni, tenendo conto dei danni irreversibili della gelata del gennaio '85 e delle precedenti medie pluriennali di produzione.



zona di produzione dell'olio extra vergine d'oliva "Sabina

TOTALE P. 02