

Art. 7.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Soratte» possiede proprietà e qualità riconosciute fin dal 1500 come attestato da numerosi documenti storici. Nel 1888 infatti, il marchese Canali ha partecipato, con l'olio dei suoi oliveti, all'Esposizione Vaticana, in occasione del 50° sacerdotale di Leone XIII, ricevendo un premio per la qualità. Nei vari comuni del comprensorio di produzione, numerose località sono distinte nel catasto con riferimenti alla coltura dell'olivo. Nel Soratte l'olivo non è solo risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica ed ambientale del territorio, in quanto gli esperti olivicoltori hanno adeguato alle piante le tecniche di coltivazione, traendo dall'olio qualità uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori più esigenti. L'areale di produzione di cui all'art 4, costituisce un territorio ideale per l'olivicoltura, tanto da influenzare direttamente le qualità dell'olio di oliva extra-vergine a denominazione di origine protetta «Soratte». È proprio l'influenza ambientale, oltre alla composizione varietale, a caratterizzare significativamente la qualità dell'olio. Una delle caratteristiche principali dell'olio Soratte è data dal suo odore di fruttato medio leggero con note vegetali erbacee, che lo distingue nettamente dagli altri oli delle zone limitrofe. Questo carattere organolettico è ribadito dall'attestato di partecipazione al «Concorso regionale per i migliori oli extra-vergine di oliva del Lazio», dove l'olio del Soratte, nel 1995, ha ottenuto il riconoscimento di secondo classificato nella categoria di «Fruttato Leggero». Il Monte Soratte costituisce un'emergenza di calcare massiccio che, insieme con altri rilievi minori, va a delimitare la «caldera» del vulcano, dal cui crollo si è originato il lago di Bracciano. Il nome dell'olio è riconducibile senz'altro al «candido» monte Soratte, come lo chiamava Orazio, il più alto della zona, visibile da tutto l'areale di produzione. Il monte peraltro, in passato sorvegliato dai benedettini che abitavano il convento posto sull'altura, costituiva anche, con le sue pendici, un luogo di attiva produzione di olive. Il territorio «Soratte» Dop, è una zona omogenea di produzione dovuta a suoli di origine prevalentemente vulcanica. I terreni, secondo le quote, sono rocciosi, ciottolosi o quanto meno ricchi di scheletro, così da assicurare oltre al perfetto sgrondo delle acque, l'assorbimento ed il mantenimento del calore del sole. Tali fattori ambientali ed umani nell'area di produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Soratte» incidono in modo univoco sulle caratteristiche organolettiche e qualitative dell'olio prodotto.

Art. 8.

Controlli

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Soratte» per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sarà controllato da una struttura autorizzata, in conformità all'art. 10 del regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 9.

Confezionamento, etichettatura e logotipo

L'olio extra vergine di oliva «Soratte» deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro scuro, in banda stagnata o ceramica di capacità non superiore a 5 litri. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml., recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo comunitario e relative menzioni (in conformità alle prescrizioni del reg. 1726/98 e successive modificazioni) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

la dizione «SORATTE» in Times New Roman, Bold con valore di riferimento 100%;

2;- la sigla «D.O.P.» in Trebuchet MS Bold, che deve essere riportata al di sopra del nome «SORATTE», all'interno del semicerchio, con valore di riferimento 43%;

la scritta «lio» in Times New Roman, Bold italic con valore di riferimento 64%;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

il logo della denominazione «Olio Soratte», è costituito dalla sagoma del Monte Soratte sotto un cielo sfumato, inserita in un semicerchio all'interno del quale risalta l'acronimo D.O.P. Alla base sinistra del semicerchio trova posto la scritta «LIO», preceduta dalla raffigurazione di un'oliva che sostituisce la lettera o di olio, mentre alla base di tutta la rappresentazione grafica campeggia la scritta SORATTE.

La sagoma del Monte Soratte, di colore verde in quadricromia (C 100%, M 55%, Y 100%, K 0%), è inserita in un semicerchio dello stesso colore (C 100%, M 55%, Y 100%, K 0%). Tra il semicerchio e la sagoma del Monte, il cielo sfumato dal 100% allo 0% in celeste quadricromia (C 80%, M 5%, Y 0%, K 0%). Le scritte «lio» (di olio) e «D.O.P.» sono in giallo di quadricromia (C 0%, M 10%, Y 100%, K 0%), mentre la «O» (di olio) è in verde sfumato - dal 100% allo 0% - di quadricromia (C 84%, M 29%, Y 100%, K 0%). La scritta «Soratte» è in bianco su campo verde di quadricromia (C 100%, M 55%, Y 100%, K 0%).



Il logo se stampato su fondo colorato dovrà essere circondato per tutta la sua sagoma da un filo bianco dello spessore di almeno 0.75 pt. Gli elementi sopra descritti non possono essere in alcun modo separati. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui si è ottenuto l'olio, la scadenza per il consumo del prodotto e quanto utile ad identificare la partita alla quale appartiene il prodotto stesso. Alla denominazione di origine protetta «Soratte» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino. La designazione «Soratte» deve figurare in lingua italiana. 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. L'uso di nomi di aziende, tenute o fattorie è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con le olive raccolte negli oliveti facenti parte della azienda.

06A02339