



ASSOCIAZIONE REGIONALE tra PRODUTTORI OLIVICOLI

Emilia-Romagna

Via Emilia 106 - 47900 RIMINI ITALY
Tel +390541.741762 - Fax +390541.742166
E-mail: a.r.p.o@libero.it



ITALIA

Emilia - Romagna



Zona di produzione:

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA D.O.P.

zone of production:

Extra-virgin olive oil P.D.O.

zone de production:

Huile d'olive vierge extra A.O.P.

Zona di produzione: OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "BRISIGHELLA D.O.P."
zone of production: Extra-virgin olive oil P.D.O. - zone de production: Huile d'olive vierge extra A.O.P.



Zona di produzione: OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "COLLINE DI ROMAGNA D.O.P."

zone of production: Extra-virgin olive oil P.D.O. - zone de production: Huile d'olive vierge extra A.O.P.



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "COLLINE DI ROMAGNA D.O.P."

Extra-virgin olive oil "COLLINE DI ROMAGNA P.D.O."

Huile d'olive vierge extra "COLLINE DI ROMAGNA A.O.P"

Caratteristiche chimiche analitiche e organolettiche al consumo (Disciplinare di produzione – art.6)

L'olio extra vergine d'oliva a Denominazione d'Origine Protetta "Colline di Romagna", all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

colore:	dal verde al giallo oro
odore:	di fruttato di oliva medio o talvolta intenso, accompagnato da eventuali sensazioni di erba o foglia
sapore:	di fruttato di oliva con lieve sensazione di amaro e/o piccante, accompagnato da eventuale sentore di mandorla, carciofo o pomodoro
punteggio:	al panel test ≥ 7
acidità totale:	espressa in acido oleico, al peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio
numero perossidi:	≤ 12 meqO ₂ /kg
acido oleico:	$\geq 72\%$
Tocoferoli	≥ 70 mg/kg



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "COLLINE DI ROMAGNA D.O.P."

Extra-virgin olive oil "COLLINE DI ROMAGNA P.D.O."

Huile d'olive vierge extra "COLLINE DI ROMAGNA A.O.P"

Confezione da litri 0,500.

Tipologia: olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta.

Cultivar: negli oliveti sono presenti le varietà "correggiolo" max 60%, "leccino" max 40% , altre varietà minori quali "moraiolo, pendolino e rossina", complessivamente in quantità non superiore al 10%. L' Ente di Certificazione CERMET, con sede in Bologna, riconosce le varietà e gli oliveti idonei alla produzione di olio extra vergine d'oliva DOP "Colline di Romagna" e li iscrive all'Albo oliveti DOP.

Collocazione geografica degli uliveti: media e bassa collina delle province di Rimini e Forlì-Cesena

Raccolta: l'epoca di raccolta è compresa dal 20 ottobre al 15 dicembre; la molitura deve obbligatoriamente avvenire entro 2 giorni dalla raccolta. Le olive vanno raccolte direttamente dalla pianta, per brucatura manuale o con l'ausilio di mezzi meccanici. L'impiego di prodotti di abscissione è vietata. Il trasporto e lo stoccaggio delle olive può avvenire solo in contenitori rigidi, di materiale inerte e che assicurino un'adeguata aerazione delle drupe.

Estrazione: il sistema di estrazione si avvale della tecnologia di estrazione in continuo, per "centrifugazione a tre fasi" (estrattore Perialisi).

Caratteristiche chimiche e organolettiche : l'olio extra vergine d'oliva a Denominazione d'Origine Protetta "Colline di Romagna" deve rispettare i parametri previsti dal disciplinare di produzione e non deve presentare difetti al gusto e all'olfatto. L'Organismo di Controllo verifica la conformità del prodotto, lo sottopone ad analisi chimiche e organolettiche e ne garantisce la qualità e l'origine ai fini dell'utilizzo della Denominazione d'Origine Protetta "Colline di Romagna".

Dati analitici e tipicità dell'olio: i parametri chimici sono sempre ampiamente al di sotto dei limiti fissati dal disciplinare di produzione. L'olio deve la sua tipicità al gradevole gusto di *fruttato di oliva ancora verde*, accompagnato da un aroma intenso e delicato di oliva appena franta che, talvolta, richiama l'erba appena tagliata. La zona di produzione, per le sue particolari condizioni climatiche e la vicinanza al mare Adriatico, determina una maturazione scalare e tardiva delle olive. Compaiono così lievi sensazioni di *amaro e piccante* , sempre presenti in modo equilibrato e armonico nell'olio.

Abbinamenti gastronomici: il sapore di quest'olio extra vergine d'oliva lo rende adatto a tutti gli usi della cucina mediterranea e il suo aroma si esalta quando viene utilizzato a crudo come condimento su pane, primi piatti, legumi e verdure cotte, carne arrosto e pesce.



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "BRISIGHELLA D.O.P."

Extra-virgin olive oil "BRISIGHELLA P.D.O." - Huile d'olive vierge extra "BRISIGHELLA A.O.P".

Caratteristiche chimiche analitiche e organolettiche al consumo (Disciplinare di produzione – art.6)

L'olio extra vergine d'oliva a Denominazione d'Origine Protetta "*Brisighella*", all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

Colore:	verde smeraldo con riflessi dorati;
Odore:	di fruttato medio o forte con sensazione netta di erbe e/o ortaggi;
Sapore:	di fruttato con leggera sensazione di amaro e leggera o media sensazione di piccante;
Acidità:	valore massimo totale espresso in Acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
Punteggio:	al Panel-test: ≥ 7 ;
N° di Perossidi:	$\leq 13 \text{ Meq O}_2/\text{Kg}$
K232:	$\leq 2,00$;
K270:	$\leq 1,60$;
Acido Linoleico:	$\leq 8 \%$
Acido Oleico:	$\geq 75 \%$
Intervallo valori rapporto ac.oleico/ac.linoleico:	10/20
Intervallo valori Campesterolo/Stigmasterolo:	1,7/14
Intervallo valori Campesterolo/Delta-5 Avenasterolo:	0,25/0,60.

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



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "BRISIGHELLA D.O.P."

Extra-virgin olive oil "BRISIGHELLA P.D.O." - Huile d'olive vierge extra "BRISIGHELLA A.O.P."

Confezioni da litri 0,500.

Tipologia: olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta.

Cultivar: "Nostrana di Brisighella" 90%, proveniente da uliveti ubicati nella zona di produzione approvata, iscritti e certificati presso la Camera del Commercio della Provincia di Ravenna e Forlì. Altre varietà 10%.

Collocazione geografica degli uliveti:

collina del comprensorio brisighellese con preferenza per iversanti sud/est.

Raccolta: dal 5 novembre al 20 dicembre; la molitura deve obbligatoriamente avvenire entro 4 giorni dalla raccolta. La raccolta è manuale per brucatura, coadiuvata con mezzi agevolatori: il territorio non permette alcun tipo di meccanizzazione. La consegna e il trasporto delle olive può avvenire solo tramite gli appositi contenitori: cassette e cassoncini che permettono l'arieggiamento dei frutti.

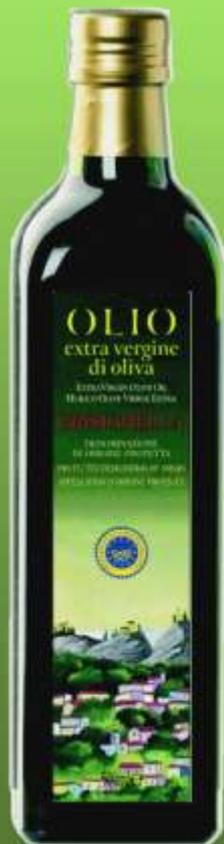
Estrazione: il sistema di estrazione si avvale della tecnologia dello sgocciolamento (metodo Sinolea-Rapanelli).

Caratteristiche chimico organolettiche: la certificazione Denominazione di Origine Protetta, ne garantisce, a partire dal campo fino all'imbottigliamento l'assoluta qualità sotto ogni aspetto.

Dati analitici dell'olio: le caratteristiche chimiche sono sempre di livello eccellente.

Le caratteristiche sono esclusive e riconoscibili, l'aroma è intenso e delicato con note che ricordano il carciofino verde e l'erba appena tagliata. Fluido al palato, eleganti le note dolci amare e piccanti sono presenti in misura equilibrata e armonica e ne esaltano l'eleganza.

Abbinamenti gastronomici: eccelle sul pesce in genere (particolarmente indicate le triglie, rombo e il dentice), ma realizza la sua migliore collocazione emulsionato fuori fuoco, con i liquidi di cottura di pesce, carne, selvaggina, tanto da esaltare al massimo il suo sapore.



DISTRIBUTORE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
“COLLINE DI ROMAGNA D.O.P.”

Distributor Extra-virgin olive oil “Colline di Romagna P.D.O.”

Distributif Huile d'olive vierge extra “Colline di Romagna A.O.P.”



OLEIFICIO PASQUINONI snc

via T.Tasso 3 S.S.San Marino km 7,5

47852 Coriano RIMINI

Tel.+390541.759225

Fax +390541.756544

www.pasquinoni.com

e-mail: oleificio@pasquinoni.com

Confezioni da 6 bottiglie da 0,500 litri

DISTRIBUTORE

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "BRISIGHELLA D.O.P."

Distributor Extra-virgin olive oil "Brisighella P.D.O."

Distributif Huile d'olive vierge extra "Brisighella A.O.P."



La Fonte del Piacere "C.A.B." S.C. AGRICOLA

via Strada 2 - Brisighella (RA) Italy

Tel +390546 81103

Fax +390546 81497

E-mail: info@brisighello.net

www.brisighello.net