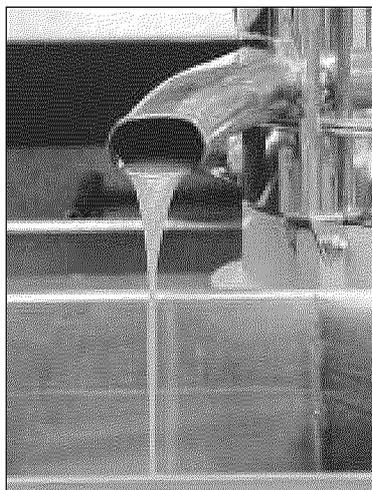


*Tra le notizie
riportate
dove si trovano
gli oliveti
e il molino
dove è avvenuta
la spremitura*



**Olio extravergine
d'oliva**
Il Sabina Dop
non ha più segreti

Fara in Sabina *Sicurezza alimentare* **Olio d'oliva Sabina Dop** **Ora la tracciabilità** **si può controllare online**

► FARA IN SABINA

E' attivo sul sito del Consorzio Sabina Dop lo strumento sviluppato dal Consorzio Sabina Produttori per verificare direttamente online la tracciabilità dell'olio acquistato.

Accedendo alla pagina appositamente creata, raggiungibile dal menu principale del sito www.sabina-dop.it ("Il prodotto" - "Tracciabilità") e inserendo nel modulo la campagna di certificazione, la capacità del contenitore e numero di contrassegno riportati nel bollino che si trova su ciascuna bottiglia o lattina di olio extravergine di oliva Sabina Dop, sarà infatti possibile sapere tutto sul prodotto che vi è contenuto: quale azienda ha ottenuto la certificazione Sabina Dop per quell'olio, dove è avvenuta la molitura, dove si trovano gli oliveti e quali varietà di olive sono state frante per produrlo. "Si tratta certamente di un importante strumento offerto ai consumatori - sottolinea il presidente del Consorzio Stefano Petrucci - che sempre di più hanno a cuore la sicurezza e la qualità dei prodotti che acquistano, ma anche di un'ulteriore mezzo a disposizione del nostro servizio di vigilanza, che opera a tutela dei produttori certificati e del marchio Sabina Dop". ◀

