

Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva Colline Teatine a Denominazione di Origine Controllata

DM 17 settembre 1998 – GURI n. 234 del 7 ottobre 1998

Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE1065/97)

Art.1 Denominazione

La denominazione di origine controllata *Colline Teatine*, eventualmente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: *Frentano* e *Vastese*, 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 *Colline Teatine* è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti negli oliveti: Gentile di Chieti in misura non inferiore al 50%, Leccino in misura non superiore al 40%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 10%.
- 2) La denominazione di origine controllata *Colline Teatine*, accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva *Frentano*, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti negli oliveti: Gentile di Chieti in misura non inferiore al 60%, Leccino in misura non superiore al 30%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 10%.
- 3) La denominazione di origine controllata *Colline Teatine*, accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva *Vastese*, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti negli oliveti: Gentile di Chieti in misura massima del 40%, Leccino in misura non inferiore al 30%, Moraiolo e Nebbio, da sole o congiuntamente, per almeno il 10%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 10%.

Art. 3 Zona di produzione

- 1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Chieti, i territori olivati dei sottoelencati comuni atti a conseguire la produzione con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione:

Altino, Archi, Ari, Anelli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carpineto Sinello, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalbordino, Casalincontrada, Celenza sul Trigno, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara S. Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla al Mare, Fresagrandinaria, Furci, Frisa, Gessopalena, Gissi Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennadomo, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Preroro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca S. Giovanni Roccascalegna, S. Buono, S. Giovanni Teatino, S. Martino sulla Marruccina, San Salvo, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Scemi, Taranta Peligna, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrecchia Teatina, Torricella Peligna, Treglio, Tuffillo, Vacri, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Villa S. Maria.

La predetta zona è riportata in apposita cartografia.

- 2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata Colline Teatine, accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva *Frentano* comprende, nell'ambito della provincia di Chieti, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Altino, Archi, Anelli, Atesa, Bomba, Canosa, Casoli, Castel Frentano, Crecchio, Civitella Messer Raimondo, Fara S Marino, Fossacesia, Frisa, Gessopalena, Guardiagrele, Lama dei Peligni, Lanciano, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, Sant'Eusanio del Sangro, S Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Tollo, Treglio, Torino di Sangro

In particolare tale zona è così delimitata:

da una linea che, partendo nel comune di Ortona e precisamente nei pressi della località Foro, segue il limite amministrativo del comune di Ortona e successivamente quelli dei comuni di Tollo, Miglianico, Canosa, S. Giuliano Teatino, Ari, Orsogna e Filetto. La linea continua così; per un breve tratto sulla SS 538 e successivamente si immette sulla SS 363 e raggiunge Guardiagrele, da dove segue la vecchia strada comunale che attraversa una zona pedemontana denominata La Strazza. Raggiunto il Torrente Laio, la linea segue sempre la strada comunale e risale verso contrada Pisavini sino ad incrociare il confine comunale tra Guardiagrele e Palombaro, da dove prosegue per un breve tratto lungo il torrente Avello per poi continuare con la SS 263 fino ad arrivare ai limiti amministrativi tra Civitella M.R. e Lama Peligni; segue per un brevissimo tratto tale confine e poi continua lungo la SS 64 sino ad arrivare nei pressi del Lago di Casoli. Da qui risale verso Gessopalena attraverso la strada comunale S. Lorenzo da dove prosegue sulla strada comunale passando per le contrade Coccioli, S. Giuliano, S. Biagio fino a raggiungere contrada San Antonio nei pressi della stazione ferroviaria di Bomba; sale quindi verso Monte Pallano e prosegue verso la località denominata La Baracca, dove si interseca con limite amministrativo tra il comune di Atesa ed Archi, segue tutto il confine comunale di Atesa, interrotto all'inserzione con quello di Paglieta e Torino di Sangro; segue quest'ultimo sino a raggiungere la costa Adriatica, fino a ricongiungersi al punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

- 3) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata Colline teatine, accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva *Vastese* comprende, nell'ambito della provincia di Chieti, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Casalanguida, Casalbordino, Cupello, Dogliola, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Monteodorisio, Palmoli, Pollutri, San Buono, San Salvo, Scemi, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione

- 1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative
- 2) I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio.

- 3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 20 dicembre di ogni anno.
- 4) La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non può superare Kg. 9.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.
- 5) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.
- 6) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.
- 7) Alla denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a) della legge 5 febbraio 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art. 5 Modalità di oleificazione

- 1) Le operazioni di oleificazione e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata all'art. 3.
- 2) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata *Colline Teatine*, 'accompagnata dalla menzione geografica *Frentano*, comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell' art .3.
- 3) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata *Colline Teatine*, accompagnata dalla menzione geografica *Vastese*, comprende il territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell' art .3.
- 4) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.
- 5) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Art. 6 Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata *Colline Teatine*, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **colore:** dal verde al giallo;
- **odore:** fruttato da tenue ad intenso;
- **sapore:** fruttato;
- **acidità massima totale** espressa in acido. oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- **punteggio al Panel Test:** $\geq 6,5$
- **numero perossidi:** $\leq 15\text{meqO}_2/\text{Kg}$
- **polifenoli:** ≥ 100 p.p.m.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata *Colline Teatine*, accompagnata dalla menzione geografica *Frentano*, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **colore:** verde con riflessi dorati;
- **odore:** fruttato con sentore erbaceo;
- **sapore:** fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante;
- **acidità massima totale** espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi. di olio;
- **punteggio al Panel Test:** $\geq 6,5$
- **numero perossidi:** ≤ 15 MeqO₂/Kg.
- **polifenoli:** ≥ 100 p.p.m.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata *Colline Teatine*, accompagnata dalla menzione geografica *Vastese*, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **colore:** dal verde al giallo;
- **odore:** fruttato con leggero sentore di foglia;
- **sapore:** fruttato con sensazione leggera di amaro;
- **acidità massima totale** espressa in acido oleico, in peso., non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- **punteggio al Panel test:** $\geq 6,5$
- **numero perossidi:** ≤ 15 MeqO₂/Kg
- **polifenoli:** ≥ 100 p.p.m

In ogni campagna olearia il consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico

E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici soprariportati.

La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

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".

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

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.

Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art 1 del presente disciplinare, devono essere riportate in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art.1.

Il nome della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 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 su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro o in lattina con banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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