Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
8 LUG. 2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Pretuziano delle Colline Teramane".

Art. 1
Denominazione

La denominazione di origine protetta **"Pretuziano delle Colline Teramane"** è riservata all'olio extra vergine di oliva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. (CEE) n.2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2
Varietà di olivo

La Denominazione di Origine Protetta **"Pretuziano delle Colline Teramane"** è riservata all'Olio Extra Vergine di Oliva, ottenuto dalle olive prodotte nella zona delimitata all'art. 3 ed appartenenti alle seguenti varietà:

1. **Leccino, Frantoio e Dritta** congiuntamente fino al **75%**;
2. il restante **25%** è rappresentato da varietà locali minori, tra le quali sono maggiormente diffuse il **Tortiglione**, la **Carboncella** e la **Castiglionese.**

Art. 3
Zona di Produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione di Olio Extra Vergine di Oliva **"Pretuziano delle Colline Teramane"** comprende i seguenti Comuni:

Comuni compresi interamente:

Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Montefino, Morro D'Oro, Mosciano S.Angelo, Nereto, Notaresco, Penna S.Andrea, S.Egidio alla Vibrata, S.Omero, Torano Nuovo.

Comuni compresi parzialmente:

Alba Adriatica, Arsita, Campli, Castel Castagna, Civitella del Tronto, Colledara, Giulianova, Isola del Gran Sasso, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Silvi, Teramo, Torricella Sicura, Tortoreto e Tossicia.

Pertanto, la zona interessata dalla D.O.P. risulta delimitata come segue:

dall'incrocio sulla Statale 16 Adriatica con il fiume Tronto, di Martinsicuro, si prosegue a monte dello stesso fino all'incrocio con il fosso Coste di Nardo, proseguendo, quindi, lungo il confine regionale fino al km. 12 della strada statale n.81. Lungo la stessa attraverso le frazioni di Villa Lempa, Villa Passo e Campovalano fino al km. 28,500; da qui a quota 488, si sfiora quota 606, di Villa Gesso e si prosegue lungo la strada provinciale per Putignano fino a quota 420, quindi, si arriva a quota 474, 423 e quota 514 di Castagneto; quindi, lungo la strada comunale fino a quota

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
28 AUG. 2002

461, da qui a q. 403 ed a q. 506 di Villa Tofo. Si prosegue lungo la strada comunale di Tizzano, da qui si arriva a quota 446 e si prosegue sulla strada comunale fino a quota 494, da cui si raggiunge la confluenza con il fiume Tordino; risalendo lo stesso a quota 279 da dove, passando per la strada interpoderale per Valle S.Giovanni, si prosegue per quota 498, q. 651, q. 564, fino a Villa Brozzi, da qui attraverso le quote 520 e 475 si arriva a Villa Vallucci. Da questa frazione seguendo la strada provinciale si discende a Montorio al Vomano da dove si risale lungo la strada comunale per Faiano, fino a quota 580, da dove si prosegue per la strada statale n. 491 per Tossicia, fino al bivio di Frisoni da dove, da quota 406, si prosegue lungo il fiume Mavone fino a quota 265. Quindi, si continua per la strada provinciale per Castagna Vecchia, Villa Ruzzi, Villa Chiavoni, Bivio Saputelli, Bisenti; si continua per la strada provinciale per Arsita fino alla quota 508 quindi q. 462, q. 505, q. 336, q. 354, q. 344, q. 427, q. 542, q. 401, q. 281; fosso Valle Cupa, quindi, lungo il confine di provincia (fosso) Fino, fosso Mancini, fosso dell'Olmo) torrente Piomba, fino all'incrocio con la statale n.16. Dalla S.S. 16 del comune di Silvi si prosegue sulla stessa, fino a quota 75, quindi lungo la carreggiata verso il ponte Concio dove si ricongiunge con la strada statale n.16. Si prosegue fino al ponte sul fosso Calvano a quota 17 e quota 16 (zona industriale di Scerne) fino all'incile del formale sul fiume Vomano. Ripartendo dalla sponda sinistra del Vomano, a quota 20, si segue la strada per Voltarrosto fino a quota 104, quindi, tramite la comunale per Roseto degli Abruzzi fino a quota 28, poi a quota 30, fino a quota 6 del torrente Borsacchio. Da questo si prosegue lungo il formale (canale irriguo) quota 11, strada comunale di Cologna Spiaggia fino al fiume Tordino. Ripartendo dal lato sinistro del Tordino a quota 9 si arriva alla strada comunale Parere, proseguendo per casa Bernardi, quota 52, quota 51, Villa Cerulli (q. 96), q. 69, casa Migliori, strada interpoderale, masseria Giandomenico, fino al fiume Salinello. Da questo seguendo a valle per un breve tratto si arriva alla statale n.16 (ponte sul torrente Salinello) proseguendo sulla stessa, dopo aver attraversato il ponte sul torrente Vibrata, si arriva all'incrocio di Martinsicuro con il fiume Tronto, da cui siamo partiti.

In particolare la zona è delimitata:

ad est:

strada statale n.16, strade comunali e canali di irrigazione (formali);

ad ovest:

strada statale n.81, strade provinciali e comunali, quote altimetriche sui 500 mt s.l.m. circa;

a nord:

fiume Tronto, confine di provincia;

a sud:

strada provinciale per Bisenti-Arsita, quote altimetriche e confine di provincia.

Art. 4
Caratteristiche di coltivazione

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura degli oliveti destinati alla produzione degli oli della D.O.P. di cui all'art. 1 devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 18 LUG. 2002

Pertanto, per gli impianti intensivi sono ammessi i sesti 6x6, 6x7 e 7x7 allevati a chioma bassa (vaso basso, monocono, palmetta libera e ipsilon). Sono ammessi sesti di impianto inferiori purché siano rispettati i limiti di produzione di seguito fissati. Gli oliveti tradizionali in coltura promiscua hanno un sesto di impianto di 20-30x 10 e sono allevati a chioma alta (vaso semplice, vaso policonico). Tutti sono assoggettati a tradizionali e razionali operazioni di coltivazione.

Le tecniche colturali consistono nelle seguenti operazioni:

a) **Potatura:**

- Normalmente annuale in febbraio, marzo, aprile;
- Biennale in pochissime aree e per olivi vecchi o poco produttivi;

b) Concimazione:

- A fine inverno a base di letame con aggiunte di concimi chimici semplici e complessi;

c) **Lavorazione del terreno:**

- Lavorazioni leggere, almeno due (fresatura o erpicatura) o la pratica dell'inerbimento.

d) **Altri interventi:**

- Se necessario possono essere effettuati altri specifici interventi fitosanitari con le modalità della lotta integrata e/o biologica.

La raccolta delle olive, che deve essere effettuata direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici, deve avvenire nel periodo compreso tra l'inizio dell'invaiatura fino al 10 dicembre.

La produzione massima di olive degli oliveti, destinate alla produzione dell'olio extravergine di cui all'art. 1, non può superare Kg. 6500 per ettaro per gli impianti a coltura specializzata, mentre negli oliveti a coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare Kg. 50. In annate eccezionalmente favorevoli la resa potrà essere superiore, purché venga preventivamente accertata dall'Organismo di Controllo.

Le rese massime in olio degli oliveti iscritti agli albi a denominazione di origine protetta **"Pretuziano delle Colline Teramane"** non possono superare il 20%.

Il trasporto delle olive deve avvenire in cassette finestrate o bins in modo idoneo ad evitare danni al frutto.

Le olive raccolte devono essere conservate, fino alla fase di molitura, in recipienti rigidi ed areati in locali freschi, anch'essi areati.

E' vietato l'uso di sacchi per il trasporto e la conservazione.

Le olive devono essere molite entro due giorni dalla raccolta.

Art. 5
Modalità di oleificazione

Nella oleificazione delle olive destinate alla produzione di olio, di cui all'art. 1, sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti atte a conservare agli oli le loro originarie peculiari caratteristiche.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
8 LUG. 2002

Le operazioni di oleificazione della **D.O.P. "Pretuziano delle Colline Teramane"** debbono essere effettuate nell'ambito del territorio indicato all'art. 3 del disciplinare di produzione.

Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva 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.

Devono essere rispettati tempo e temperatura dello stadio di frangitura, fissati rispettivamente in 30 minuti ed in 27 gradi centigradi. Temperatura non superabile anche per l'acqua di diluizione.

Il frantoio dovrà essere attrezzato e funzionale nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

Art. 6

Caratteristiche al consumo

L'Olio Extra Vergine di Oliva di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Organolettiche**
  1. colore: giallo verdognolo
  2. odore: fruttato medio
  3. sapore: medio fruttato con media sensazione di amaro e piccante.
  4. Panel test: > 6,5
- **Chimico - fisiche**
  5. Acidità:totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
  6. n. perossidi mcq02/kg. < 12
  7. K232: < 2,0
  8. K270 < 0,20
  9. Polifenoli > 120 mmg/kg
  10. Acido oleico > 70%

Art. 7

Designazione e presentazione

Alla Denominazione di Origine Protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione geografica aggiuntiva.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensione non superiore alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di cui all'art. 1.

L'Olio Extra Vergine di Oliva a Denominazione di Origine Protetta prodotto nella zona di cui all'art. 1 può essere commercializzato in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a lt.5.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
8 AUG. 2002

Sui recipienti e/o bottiglie contenenti O.E.V.O. contrassegnati a D.o.p., o sulle etichette apposte sui medesimi, devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili e rispettando le norme di etichettatura previste dalla vigente normativa, le seguenti indicazioni:

a) il nome della D.O.P., sotto la quale l'olio è posto in vendita, seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura "denominazione di origine protetta".
b) il nome e cognome o ragione sociale o marchio registrato del produttore e la sede dello stabilimento di imbottigliamento;
c) la quantità di prodotto effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformità alle norme metodologiche vigenti;
d) la dicitura "olio imbottigliato dal produttore all'origine" o "olio imbottigliato nella zona di produzione" a seconda che l'imbottigliamento sia effettuato dal produttore o da terzi;
e) la campagna olearia di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Per tutto quello non previsto da questo disciplinare, si farà riferimento alla vigente normativa nazionale e comunitaria.