

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5, artículo 17
DOP (x) IGP ()
N° nacional del expediente: 77

1. Servicio competente del Estado miembro:
Nombre: Ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali
Teléfono: 06-46655104 Fax: 06-4742314
2. Agrupación solicitante:
 - a) Nombre: Associazioni olivicole c/o A.P.O.C. Chieti
 - b) Dirección: via Madonna degli Angeli, 51 - 66100 CHIETI
 - c) Composición: productores y transformadores
3. Nombre del producto:
Aceite de oliva virgen extra "Colline Teatine" con denominación de origen controlada.
4. Tipo de producto:
Aceite de oliva virgen extra.
5. Descripción del pliego de condiciones:
 - a) Nombre: Aceite de oliva virgen extra "Colline Teatine".
 - b) Descripción: aceite de oliva extra virgen con las siguientes características químicas y organolépticas:
 - acidez máxima: 0,60%
 - peróxidos: < = 15 MeqO2/kg
 - polifenoles: > = 100 p.p.m.
 - color: de verde a amarillo
 - olor: afrutado (de tenue a intenso)
 - sabor: afrutado

Los demás parámetros fisicoquímicos se ajustan a la normativa actual de la UE.
 - c) Zona geográfica:

La zona de producción de la denominación de origen controlada "Colline Teatine" está situada en la provincia de Chieti.
 - d) Antecedentes:

El nombre "Teatine" procede de "Teatum", antiguo nombre de la ciudad de Chieti. El cultivo del olivo en la provincia de Chieti se remonta a tiempos muy antiguos, como lo prueban los restos de un molino del siglo II d.C. El descubrimiento reciente en esta zona de un antiguo asentamiento

romano bizantino ha permitido escribir páginas instructivas sobre los cultivos locales, especialmente el olivo y la vid. Más recientemente y de modo más científico, la presencia y el cultivo del olivo en la provincia de Chieti está ilustrada por el informe redactado en 1792 por el visitador real Giuseppe Maria Galanti (véase informe adjunto). Actualmente, como consecuencia de la racionalización de las técnicas productivas y de la introducción de tecnología moderna, la producción oleícola reviste una gran importancia en la economía de la zona y ha adquirido un prestigio y una reputación de calidad que se extiende más allá de la propia región.

e) Método de obtención:

El aceite de oliva virgen extra "Colline Teatine" se produce con aceitunas sanas recolectadas directamente del árbol en el período comprendido entre el 20 de octubre y el 20 de diciembre de cada año. La producción de aceitunas no puede ser superior a 9.000 kg/ha en los olivares especializados y el rendimiento máximo de aceite es del 22%. Para la extracción del aceite sólo se admiten determinados procedimientos mecánicos y físicos que permiten producir un aceite que presenta en la mayor medida posible las características peculiares y originales del fruto.

f) Vínculo geográfico:

La variedad de aceituna dominante "Gentile di Chieti" es totalmente autóctona y está presente en importantes cantidades en todos los aceites de oliva de la zona. En los archivos públicos centrales y regionales se encuentran testimonios inequívocos del vínculo existente entre la producción oleícola y el territorio en cuestión, según los cuales ya en la baja y media Edad Media existía un comercio intenso entre los puertos de la provincia de Chieti y las ciudades de la costa dálmata. Además, los documentos notariales conservados en los archivos de Lanciano (provincia de Chieti) atestiguan el papel fundamental que desempeñaban las ferias de esta zona para la valorización de la producción oleícola local al actuar de nexo entre la economía de la zona y la de la región de Nápoles y de los pueblos del otro lado del Adriático. En este contexto, la denominación de origen se justifica no sólo por la difusión propiamente dicha del cultivo sino, sobre todo, por la importancia cultural y socioeconómica de la oleicultura y del aceite para las poblaciones locales (véase informe adjunto). Cuando los emigrantes de los Abruzos (principalmente de Vasto) que viven en Nueva York hacen referencia a sus tradiciones más originales remiten sobre todo a la producción oleícola de la provincia de Chieti. El pliego de condiciones contempla la posibilidad de emplear las menciones geográficas adjuntas siguientes: "Colline Teatine Frentano" y "Colline Teatine Vastese". Esta precisión territorial adicional se debe a la exigencia de identificar mejor, desde el punto de vista geográfico, la producción de aceite de la denominación de origen, que en estas zonas presenta algunas

ligeras diferencias organolépticas que sólo los expertos de la zona pueden distinguir. En efecto, las características organolépticas del aceite de las "Colline Teatine", sustancialmente homogéneas, son particularmente acentuadas en las dos áreas más pequeñas, debido a la composición diferente de las variedades menores que se presentan junto con la variedad principal "Gentile di Chieti", así como a la presencia de dos realidades económicas que han mantenido sus tradiciones a lo largo de los siglos.

g) Estructura de control:

Nombre: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali -
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Dirección: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

h) Etiquetado:

Aceite de oliva virgen extra "Colline Teatine".
Denominación de origen controlada.
Esta mención puede ir acompañada de una de las indicaciones geográficas complementarias antes citadas.

i) Requisitos nacionales (si procede):

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

Nº CE:

Fecha de recepción del expediente completo: