

COLLINE TEATINE DOP – OLIO



EVO



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.5. OLI E GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLIO, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 25 / 11 / 1997

DESCRIPTION

L'olio extravergine di oliva Colline Teatine DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Gentile di Chieti, Leccino, Moraiolo e Nebbio, in percentuali differenti a seconda della menzione geografica. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 10%. La denominazione può essere accompagnata dalle due menzioni geografiche aggiuntive Frentano o Vastese. Le menzioni si differenziano per l'area di produzione e per la diversa percentuale negli oliveti delle specifiche varietà di olivo.

METODO DI PRODUZIONE

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta manualmente o con mezzi meccanici, nel periodo compreso fra il 20 ottobre ed il 20 dicembre di ogni anno. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.

ASPETTO E SAPORE

L'olio extravergine di oliva Colline Teatine DOP presenta colore dal verde al giallo, odore fruttato da tenue ad intenso e sapore anch'esso fruttato. • Frentano: ottenuto dalle varietà Gentile di Chieti (almeno 60%) e Leccino (fino al 30%), ha colore verde con riflessi dorati, odore fruttato con sensazione erbacea e sapore fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante. • Vastese: ottenuto dalle varietà Gentile di Chieti (fino al 40%), Leccino (almeno 30%), Moraiolo e Nebbio (almeno 10%). Ha colore dal verde al giallo, odore fruttato con leggero sentore di foglia, sapore fruttato con leggera sensazione di



amaro.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e trasformazione dell'olio extravergine di oliva Colline Teatine DOP interessa diversi comuni della provincia di Chieti, nella regione Abruzzo.

STORIA

La coltivazione dell'olivo nella zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Colline Teatine DOP è di antichissime origini, ascrivibili già al II secolo d.C. A testimonianza di quanto sia remota la pratica dell'olivicoltura nella provincia di Chieti contribuiscono i reperti archeologici ritrovati.

GASTRONOMIA

L'olio extravergine di oliva è un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche. È dunque opportuno conservarlo in ambienti freschi e al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa fra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori. È inoltre consigliabile consumarlo entro 4-6 mesi dalla spremitura, per gustarlo nel periodo di massima espressione del suo sapore. L'olio extravergine di oliva Colline Teatine DOP ha un gusto profondamente aromatico che lo rende particolarmente adatto all'abbinamento con ricette di pregio a base di carne, pesce e verdure.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Colline Teatine DOP, eventualmente accompagnato da una delle menzioni geografiche Frentano o Vastese. È commercializzato confezionato in recipienti di vetro o lattina con banda stagnata di capacità non superiore a 5 l. L'etichetta deve riportare l'indicazione Colline Teatine seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), la sottozona e l'annata di produzione. Sulla confezione deve essere apposto l'apposito contrassegno di garanzia composto da un codice alfanumerico univoco che assicura la tracciabilità del prodotto.

NOTA DISTINTIVA

L'olio extravergine di oliva Colline Teatine DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,6 g per 100 g di olio, un punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5 e un livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO TUTELA OLIO
EXTRAVERGINE COLLINE TEATINE
VIA MADONNA DEGLI ANGELI, 51
66100 CHIETI (CH)
TEL: +39 0871 63921 - 40507
INFO@OLIODOPCOLLINETEATINE.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



CCIAA DI CHIETI PESCARA
PIAZZA G.B.VICO, 3
-
-
WWW.CHEPE.CAMCOM.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI
124



PRODUZIONE (KG)
44,759



FATTURATO (MLN €)
0.27



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
281

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

| Anno | PRODUZIONE (KG o LT) | FATTURATO (Mln €) | EXPORT (MLN €) |
|------|----------------------|-------------------|----------------|
| 2016 | 44,759 | 0.27 | - |
| 2015 | 88,176 | 0.56 | 0.18 |
| 2014 | 68,230 | 0.28 | 0.11 |
| 2013 | 80,460 | 0.33 | 0.13 |
| 2012 | 82,363 | 0.33 | 0.26 |
| 2011 | 45,488 | 0.19 | 0.14 |
| 2010 | 35,887 | 0.14 | 0.11 |
| 2009 | 28,659 | 0.12 | 0.09 |
| 2008 | 40,078 | 0.17 | - |
| 2007 | 47,496 | 0.26 | - |



2006

63,350

0.32



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite "come tali" e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.