



# PRETUZIANO DELLE COLLINE

## TERAMANE DOP – OLIO EVO



TERRITORIO  
ITALIA



CATEGORIA  
FOOD



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

DATA DI REGISTRAZIONE: 26 / 08 / 2003

### DESCRIPTION

L'olio extravergine di oliva Pretuziano delle Colline Teramane DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Leccino, Frantoio e Dritta, presenti congiuntamente negli oliveti fino al 75%. Possono concorrere altre varietà locali minori di olivo come Tortiglione, Carboncella e Castiglione per il restante 25%.

© 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.



## METODO DI PRODUZIONE

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici. La raccolta deve avvenire tra l'inizio dell'invasatura fino al 10 dicembre di ogni anno. Le olive devono essere conservate in recipienti rigidi, areati ed in locali freschi fino alla molitura, che deve essere effettuata entro due giorni dalla raccolta. Per le operazioni di frangitura sono fissati i limiti massimi di durata e temperatura, rispettivamente stabiliti in 30 minuti e 27°C.

## ASPETTO E SAPORE

L'olio extravergine di oliva Pretuziano delle Colline Teramane DOP presenta colore giallo-verdognolo, odore e sapore fruttato medio con sensazioni di amaro e piccante.

## ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e trasformazione dell'olio extravergine di oliva Pretuziano delle Colline Teramane DOP comprende il territorio, intero o in parte, di numerosi comuni della provincia di Teramo, nella regione Abruzzo.

## STORIA

La produzione di olio nella provincia di Teramo ha origini molto antiche risalenti al X secolo a.C. La sua diffusione è però successiva, riconducibile al III secolo a.C., ad opera dei Romani. Da allora l'attività oleicola ha conosciuto periodi di crescita e decadenza, ma ha continuato a confermare la propria importanza nella zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Pretuziano delle Colline Teramane DOP.

## 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 Pretuziano delle Colline Teramane DOP è ideale per condire piatti di una certa corposità siano essi primi o secondi di carne.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Pretuziano delle Colline Teramane DOP. È confezionato in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a 5 l. L'etichetta deve riportare l'indicazione Pretuziano delle Colline Teramane seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), il simbolo comunitario 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 Pretuziano delle Colline Teramane DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,5 g per 100 g di olio, un punteggio al panel test maggiore di 6,5 e un livello di polifenoli totali maggiore a 120 ppm.

## ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO  
EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP  
PRETUZIANO DELLE COLLINE

## ORGANISMO DI CONTROLLO



Camera di Commercio  
Teramo

CCIAA DI TERAMO

VIA SAVINI, 48/50

TEL: +39 0861 3351

CCIAA.TERAMO@TE.LEGALMAIL.CAMCO

M.IT

WWW.TE.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.



TERAMANE  
VIA VIBRATA, 72  
64010 COLONNELLA (TE)  
TEL: +39 0861 356067  
AIPROLTE@VIRGILIO.IT

## ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI  
55



PRODUZIONE (KG)  
1,112



FATTURATO (MLN €)  
0.02



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)  
222

## DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	1,112	0.02	-
2015	8,738	0.14	-
2014	2,140	0.03	-
2013	8,890	0.10	-
2012	7,890	0.08	0.01
2011	6,445	0.07	-

© 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.



2010	3,552	0.03	-
2009	7,458	0.07	-
2008	2,759	0.03	-
2007	1,878	0.02	-
2006	777	-	-



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](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto: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.