

3. L'epoca di raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» è compresa tra il 20 ottobre e il 15 dicembre di ogni anno.

4. La raccolta delle olive va effettuata direttamente dalla pianta, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici, evitando il contatto delle olive con il terreno. L'impiego di prodotti di abscissione è vietato.

5. Le olive raccolte devono essere avviate alla oleificazione entro il più breve tempo possibile. Il trasporto e lo stoccaggio delle olive deve avvenire in contenitori rigidi di materiale inerte, che assicurino una adeguata aerazione delle drupe. La trasformazione delle olive in olio deve essere, in ogni caso, effettuata non più tardi di due giorni dalla raccolta;

6. La produzione massima di olive per ettaro è fissata in kg 7.000 nel caso di oliveti specializzati e in kg 60 per pianta nel caso di piante sparse.

7. I produttori olivicoli sono tenuti a denunciare il quantitativo di olive prodotto all'Organismo di controllo, entro e non oltre il trentesimo giorno dal termine ultimo di cui al punto 3) dell'art. 4.

8. Il produttore è tenuto a presentare all'Organismo di controllo una dichiarazione sostitutiva di atto notorio, attestante che le olive provengono dall'area delimitata ai sensi dell'art. 3 del presente disciplinare con indicazione dell'impianto di molitura ove è avvenuta la trasformazione delle olive in olio.

#### Art. 5.

##### Modalità di oleificazione

1. La zona in cui devono svolgersi le operazioni di estrazione e confezionamento dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» è quella definita al precedente art. 3.

2. Le olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna», di cui all'art. 1, devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio con acqua potabile prima di essere avviate alla trasformazione: ogni altro trattamento è vietato.

3. L'estrazione dell'olio extra vergine di oliva di cui all'art. 1 deve avvenire soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna possibilità di alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto. La resa massima delle olive in olio non deve superare il 18%. La temperatura della pasta di olive non deve superare i 27 °C. Durante la trasformazione è vietata la pratica del «ripasso» ed è altresì vietato il ricorso a qualsiasi prodotto ad azione chimica o biochimica quale coadiuvante delle operazioni di estrazione dell'olio dalle olive.

4. L'Organismo di controllo certifica la conformità del prodotto, su richiesta del detentore delle partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica e organolettica, ai fini dell'utilizzo della denominazione di origine protetta «Colline di Romagna».

#### Art. 6.

##### Caratteristiche al consumo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo oro;
- odore: di fruttato di oliva medio o talvolta intenso, accompagnato da eventuali sensazioni di erba o foglia;
- sapore: di fruttato di oliva con lieve sensazione di amaro e/o piccante, accompagnato da eventuale sentore di mandorla, carciofo e pomodoro;
- punteggio al panel test  $\geq 7$ ;
- acidità totale massima, espressa in acido oleico, al peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi  $\leq 12$  meqO<sub>2</sub>/kg;
- acido oleico  $\geq 72\%$ ;
- tocoferoli  $\geq 70$  mg/kg.

#### Art. 7.

##### Designazione e presentazione

1. L'aggiunta di qualsiasi qualificazione alla denominazione di cui all'art. 1, non espressamente prevista dal presente disciplinare è vietata. Tale divieto è esteso anche ad aggettivi quali: eccelso, fine, superiore, selezionato, genuino, tradizionale.

2. È vietato l'uso di riferimenti geografici aggiuntivi, indicazioni geografiche o indicazioni di luoghi esattamente corrispondenti a comuni, frazioni in aree inserite nella zona di produzione di cui all'art. 1.

3. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore, soprattutto in riferimento a nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta, e purché siano riportati in dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di cui all'art. 1.

4. Il nome della denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» deve figurare in etichetta con caratteri chiari e indelebili, in modo da poter essere ben distinguibile dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

5. L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline di Romagna» deve essere conservato in contenitori ermeticamente chiusi, al riparo dalla luce, in ambienti a temperatura costante e non superiore a 18 °C, e immesso al consumo in recipienti preconfezionati, ermeticamente chiusi, idonei dal punto di vista alimentare e con la seguente capacità espressa in litri: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 2,00 - 3,00 - 5,00.

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

03A10187

PROVVEDIMENTO 5 settembre 2003.

**Iscrizione della denominazione «Pretuziano delle Colline Teramane» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

#### IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1491/2003 della Commissione del 25 agosto 2003, la denominazione «Pretuziano delle Colline Teramane» riferita ai grassi, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Pretuziano delle Colline Teramane», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Pretuziano delle Colline Teramane», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1491/2003 del 25 agosto 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Pretuziano delle Colline Teramane» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'ori-

gine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 5 settembre 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO  
DOMANDA DI REGISTRAZIONE - Art. 5

DOP(X) IGP ( )

N. Nazionale del fascicolo 11/2000

1. Servizio competente dello Stato membro.

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali.  
Indirizzo: via XX Settembre, 20 - 00187 Roma.  
Telefono: 06/4819968 - fax: 06/42013126.  
e-mail: qualità@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente.

2.1 Nome: Associazione interprovinciale tra produttori olivicoli di Teramo e di L'Aquila - A.I.Pr.Ol.  
2.2 Indirizzo: Circonvallazione Ragusa, 31 - 64100 Teramo.  
2.3 Composizione: produttori/trasformatori ( x ) altro ( ).

3. Tipo di prodotto: classe 1.5 - grassi - Olio extravergine di oliva.

4. Descrizione del disciplinare (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragr. 2).

4.1 Nome: Pretuziano delle Colline Teramane.

4.2 Descrizione: olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche:

colore: giallo verdognolo;  
odore: fruttato medio;  
sapore: medio fruttato con media sensazione di amaro e piccante;  
panel test: > 6,5;  
acidità totale, espressa in acido oleico in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;  
numero perossidi: < 12 Meq O<sub>2</sub>/kg;  
K 232: < 2,00;  
K 270: < 0,20;  
polifenoli: > 120 mmg/kg;  
acido oleico: > 70%.

4.3 Zona geografica:

la zona di produzione e trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Pretuziano delle Colline Teramane» insiste nella fascia collinare che attraversa tutta la provincia di Teramo (da nord a sud) situata nella regione Abruzzo e che si estende dalla prossimità del mare verso l'entroterra per km 25-30. Tale area comprende interamente i comuni di: 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; e parzialmente i comuni di: Alba Adriatica, Arsita, Campi, Castei Castagna, Civitella del Tronto, Colledara, Giulianova, Isola del Gran Sasso, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Pietraroja, Roseto degli Abruzzi, Silvi, Teramo, Torricella Sicura, Tortoreto e Tossicia.

4.4 Prova dell'origine.

La diffusione dell'olivo in provincia di Teramo risale almeno al X secolo a.C. Fu per opera dei Romani (III secolo a.C.) che la coltura dell'olivo si intensificò e si espanse. Seguirono periodi di decadenza alternati a periodi di espansione, in relazione a determinati eventi storici.

Testimonianza delle alterne vicende, Pancrazio Palma (1781-1850) «Opere Complete» - Teramo 1912, scrisse: «Da secoli noi abbiamo dato olio allo Stato Romano ed ora stiamo dando piantoni di olivo, da che quel Governo ha, da febbraio 1836, pressoché proibito l'introduzione dell'olio ed ha seriamente promossa la piantagione dell'olivo di Minerva accordando premi per ogni pianta nuova».

Nel Catasto Napoleonico del 1809 è riportata l'entità e la diffusione dell'olio in provincia di Teramo; confrontato con quella attuale (1990) non differisce sostanzialmente nonostante, il lungo periodo trascorso.

Arturo Provenzale nella «Guida viticola ed olearia» - Teramo 1907, scrive: «Sincera ammirazione destò il constatare che all'esposizione internazionale di Vienna del 1873 i prodotti abruzzesi di olio di oliva, tra centinaia e centinaia di prodotti di ogni parte d'Italia, ben quattro primi premi conquistarono, ... I vincitori furono produttori di Loreto, di Montepagano, di Giulianova e di Teramo».

Le operazioni di produzioni, trasformazione ed imbottigliamento sono effettuate nell'ambito territoriale delimitato. Le ragioni per le quali anche l'operazione di imbottigliamento è effettuata nella zona delimitata derivano dalla necessità di salvaguardare le caratteristiche peculiari e la qualità dell'olio «Pretuziano delle Colline Teramane», garantendo che il controllo effettuato dall'Organismo terzo avvenga sotto la vigilanza dei produttori interessati. Per questi ultimi, la denominazione di origine protetta riveste una importanza decisiva ed offre, in linea con gli obiettivi e l'orientamento del medesimo regolamento, un'occasione di integrazione del reddito. Inoltre, tale operazione è tradizionalmente effettuata nella zona geografica delimitata.

I produttori che intendono porre in commercio l'olio extravergine con tale denominazione, al fine di assicurare la rintracciabilità del prodotto, devono iscrivere i propri oliveti, gli impianti di trasformazione e di imbottigliamento, in appositi elenchi tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento.

L'olio extravergine di oliva «Pretuziano delle Colline Teramane» è ottenuto dalle varietà di olivo Leccino, Frantoio e Dritta congiuntamente fino al 75%, il restante 25% è rappresentato da varietà locali minori, tra le quali sono maggiormente diffuse il Tortiglione, la Carboncella, e la Castiglione.

Gli oliveti ammessi devono avere un sesto di impianto di 6 m x 6 m, 6 m x 7 m, e 7 m x 7 m, allevati a chioma bassa (vaso basso, monocono, palmetta libera a epsilon).

Sono ammessi sestri di impianti inferiori purché siano rispettati i limiti di produzione di seguito fissati. Sono ammessi altresì oliveti tradizionali in coltura promiscua che hanno un sesto di impianto di 20-30 m x 10 e sono allevati a chioma alta (vaso semplice, vaso policonico).

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

La produzione massima di olive, destinate alla produzione dell'olio extravergine, non può superare kg 6.500 per ettaro negli impianti a coltura specializzata, mentre negli oliveti a coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare kg 50.

La resa massima in olio non può superare il 20%.

Il controllo dei parassiti avviene secondo le modalità della «lotta integrata» e/o «biologica».

Il trasporto delle olive deve avvenire in cassette finestrate o bins. Le olive raccolte devono essere conservate, fino alla fase di molitura che deve avvenire entro due giorni dalla raccolta, in recipienti rigidi ed areati in locali freschi ed areati.

Nelle operazioni di oleificazione devono essere rispettati tempo e temperatura dello stadio di frangitura, fissati rispettivamente in 30 minuti ed in 27 gradi centigradi. Tale temperatura non deve essere superata anche per l'acqua di diluizione.

4.6 Legame.

L'olivicoltura in tale zona ha spiccate finalità paesaggistiche e di difesa del suolo e dell'ambiente. Il territorio ha due componenti geografiche racchiuse in breve spazio: ad est il mare Adriatico e ad ovest il massiccio del Gran Sasso d'Italia; tali elementi caratterizzano in modo particolare il clima determinando una forte escursione termica tra i diversi periodi dell'anno. Il territorio presenta una orografia piuttosto articolata con una serie di colline disposte a pettine e solcate da corsi di acqua che scorrono verso il mare, quasi paralleli l'uno all'altro. Tali caratteristiche pedoclimatiche influiscono in maniera inequivocabile sulle caratteristiche della DOP «Pretuziano delle Colline Teramane».

Il territorio, indicato come zona di produzione, viene definito nelle fonti letterarie latine come «ager Pretutianus». In questo territorio vissero i Pretuzi, uno dei popoli italici che continuarono storicamente l'orizzonte paleo-sabellico e che in una data precoce, coincidente con l'inizio del III secolo a.C., subirono il dominio di Roma, riuscendo però a preservare la propria entità culturale. Il processo di romanizzazione portò ad una delimitazione dell'area che a giudizio

di M. P. Guidobaldi, nel periodo augusteo, coincideva con quella della «*praefectura iure dicundo*», al cui centro era «*Interamnia Pretutiorum*», l'attuale Teramo.

Almeno a partire dal III secolo a.C. e fino ai giorni nostri, il termine «pretuziano» ha, pertanto, inequivocabilmente indicato il territorio delle genti riconducibili alla provincia di Teramo. Tale termine ha accompagnato le rinomate produzioni di quest'area; a titolo di esempio la menzione dei vini pretuziani, di cui Plinio cita più volte nella sua «*Naturalis historia*».

Nello stesso modo, l'olio pretuziano fu portato al proprio seguito dai pastori del teramano, nei lunghi viaggi da e per il Tirreno, attraverso la via del sale o «*Salaria*», come viene indicato da Catone nel «*De rustica*».

#### 4.7 Struttura di controllo.

Nome: Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Teramo.

Indirizzo: via Savini - 64100 Teramo.

#### 4.8 Etichettatura.

L'olio extravergine di oliva deve essere commercializzato in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a litri 5.

Sulle etichette deve essere riportato, a caratteri chiari ed indelebili, oltre alle indicazioni previste dalle norme di etichettatura, il nome «Pretuziano delle Colline Teramane» denominazione di origine protetta.

#### 4.9 Condizioni nazionali (parte riservata alla Commissione).

N. CE.

Data di ricevimento del fascicolo integrale.

### 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 Castiglione.

#### 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. Oniero, Torano Nuovo;

comuni compresi parzialmente:

Alba Adriatica, Arsita, Campi, 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 461, da qui a q. 403 ed a q. 506 di Villa Tofe. 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 interpodereale 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 Voltarrostro 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 interpodereale, 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.

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 20-30x10 e sono allevati a chioma alta (vaso semplice, vaso policonico). Tuffi 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'invaiaura 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 finestate 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.

È 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.

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.

È 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.

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.

03A10188

## MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 1° settembre 2003.

**Modalità di revisione delle zattere di salvataggio gonfiabili, delle cinture di salvataggio gonfiabili, dei dispositivi di evacuazione marini e degli sganci idrostatici. Approvazione della stazione di revisione Motomarsarda S.a.s., in Porto Torres.**

### IL COMANDANTE GENERALE

DEL CORPO DELLE CAPITANERIE DI PORTO

Vista la legge 23 maggio 1980, n. 313, con la quale è stata data adesione alla convenzione internazionale SOLAS, e successivi emendamenti ed in particolare la risoluzione IMO MSC.47(66), adottata il 4 giugno 1996 ed entrata in vigore il 1° luglio 1998, pubblicata nel supplemento ordinario n. 134 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 184 dell'8 agosto 1998;

Vista la regola III-20 della convenzione SOLAS come emendata la quale prevede che la revisione delle zattere di salvataggio di tipo gonfiabile, delle cinture di salvataggio gonfiabili, dei dispositivi di evacuazione marini e degli sganci idrostatici sia effettuata presso una stazione di revisione approvata dall'amministrazione;

Visto l'art. 10, comma 1, lettera d), del decreto del Presidente della Repubblica 8 novembre 1991, n. 435, che demanda al Ministero l'emanazione di un apposito decreto per la disciplina delle modalità di revisione delle zattere di salvataggio, in attuazione di disposizioni emanate da organismi internazionali;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 18 aprile 1994, n. 347 «Regolamento recante semplificazione dei procedimenti di tipo approvato di apparecchi, dispositivi o materiali da installare a bordo delle navi mercantili»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 6 ottobre 1999, n. 407 «Regolamento recante norme di attuazione delle direttive 96/98/CE e 98/85/CE relative all'equipaggiamento marittimo»;

Visto l'art. 3 della legge 28 gennaio 1994, n. 84, recante norme sul riordino, della legislazione in materia portuale, e successive modifiche ed integrazioni, che attribuisce la competenza in materia di sicurezza della navigazione al Comando generale del Corpo delle capitanerie di porto;

Visto l'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 2001, n. 177, recante regolamento di organizzazione del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti;