

Disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta

“Terre Aurunche”

Art. 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta “Terre Aurunche” è riservata all'olio extravergine di oliva, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Descrizione del prodotto

L'olio extra vergine di oliva “Terre Aurunche” a denominazione di origine protetta deve essere ottenuto esclusivamente dalle seguenti varietà di olivo presenti nelle aziende ricadenti nei territori di cui all'art. 3, iscritte nell'elenco degli oliveti tenuto dall'organismo di controllo designato:

- a) “Sessana”, per non meno del 70 %;
- b) “Corniola”, “Itrana” e “Tenacella” da sole o congiuntamente, per non più del 30%.

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta “Terre Aurunche” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Caratteristiche organolettiche:

ATTRIBUTI POSITIVI (ai sensi dell'all. XII Reg. CE 796/2002)

Fruttato: intensità tra 30% e 70%

Amaro: intensità tra 30% e 70%

Piccante: intensità tra 30% e 70%

ATTRIBUTI POSITIVI VARIETALI (ai sensi del Reg. CEE 2561/91 e ss.mm.ii.)

DESCRITTORE	MEDIANA
-------------	---------

Carciofo	2 – 4
----------	-------

Mandorla	1 – 3
----------	-------

Caratteristiche chimico-fisiche:

Acidità libera max: < 0,60;

Numero di perossidi: <= 13 Meq./Kg;

K 232: <= 2,10;

Polifenoli totali: >= 130 mg/Kg.

Gli esami chimico-fisici ed organolettici devono essere effettuati secondo le metodiche di cui ai Reg. CEE n. 2568/91 nonché Reg. n. (CE) 796/2002 e loro successive modifiche ed integrazioni.

ART. 3 Zona di Produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione di olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “Terre Aurunche” comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Caserta: Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Falciano del Massico, Francolise, Galluccio, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Mondragone, Rocca D'Evandro, Roccamonfina, San Pietro Infine, Sessa Aurunca, Sparanise, Teano, Tora e Piccilli.

ART. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna il prodotto in entrata e il prodotto in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulla quale avviene la coltivazione, dei produttori, dei frantoiani e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva, alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

ART. 5

Metodo di ottenimento

Le condizioni pedoclimatiche, ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione degli oli extravergine a denominazione di origine protetta devono essere quelle specifiche della zona di produzione e comunque atte a conferire alle olive e agli oli le tradizionali caratteristiche qualitative, organolettiche e chimico - fisiche stabilite dal presente disciplinare. La potatura di mantenimento deve essere effettuata almeno ogni due anni. Il terreno può essere inerbito o lavorato solo superficialmente. Il diserbo chimico è ammesso solo nei terreni in cui non è possibile effettuare lavorazioni meccaniche per elevata presenza di scheletro nello strato arabile o con pendenza superiore al 5%.

La difesa fitosanitaria, con particolare riferimento al controllo dei parassiti *Bactrocera Oleae* e *Prays oleae*, va effettuata previo monitoraggio del parassita e solo dopo il superamento della soglia di intervento secondo le norme del Codice di Buona Pratica Agricola. Laddove disponibili sono consentite le pratiche irrigue. La raccolta delle olive deve essere conclusa, entro il 31 dicembre di ogni anno. Le olive devono essere raccolte manualmente o con l'ausilio di mezzi meccanici e devono essere trasportate al frantoio in cassette o cassoni bassi e finestrati in modo da evitare danni al frutto. È vietato l'uso di cascolanti. Le cassette o cassoni contenenti le drupe devono essere stoccate nel frantoio in locali freschi ed areati, al riparo dall'acqua, dal vento fino alla fase di molitura. Le olive devono essere molite entro e non oltre 48 ore dalla raccolta. La produzione massima di olive per ettaro, riferita a coltura specializzata degli oliveti è di 10 tonnellate per ettaro. La produzione massima di olive per pianta è di 40 chilogrammi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20% espressa in chilogrammi. La produzione delle olive della denominazione di origine protetta "*Terre Aurunche*" può avvenire da impianti condotti con metodo di coltivazione:

- a) convenzionale: che è quello in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di "Normale Buona Pratica Agricola" della Regione Campania;
- b) integrato: con produzione ottenuta mediante l'osservanza delle norme tecniche (Sensibile riduzione dei fitofarmaci) previste dal programma della Regione Campania.
- c) biologico.

Le operazioni di trasformazione delle olive per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "*Terre Aurunche*" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente articolo 3 al fine di garantire la rintracciabilità ed il controllo.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che preservino le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche specificate nel precedente art. 2.

La durata del processo di lavorazione deve essere tale da impedire processi di ossidazione e fermentazione della pasta arrecanti difetti di lavorazione all'olio.

La temperatura di gramolazione della pasta delle olive non deve superare i 27°C, la durata non deve superare i 40 minuti.

E' vietato il ripasso, cioè la doppia centrifugazione della pasta delle olive senza interruzione.

E' vietata anche l'aggiunta di prodotti ad azione chimica, biochimica e meccanica durante la fase di trasformazione delle olive in olio in frantoio.

La conservazione dell'olio deve avvenire in fusti di acciaio inox, a norma CE, facilmente lavabili, a chiusura ermetica e dotati di sistema di chiusura sempre pieno, collocati in locali poco illuminati chiusi e asciutti.

ART. 6 **Legame con l'ambiente**

La zona geografica di produzione dell'olio extra vergine di oliva "Terre Aurunche" è quella che ha ricevuto in epoche geologiche passate le colate, le eruzioni e le piogge vulcaniche del Roccamonfina, relitto vulcanico tra i più estesi d'Europa. Tale condizione ha generato substrati agrari pressoché omogenei, inoltre in questa zona la cultivar Sessana è presente da sempre in maniera significativa.

Per tali motivi si è deciso di perimetrare la zona di produzione della DOP "Terre Aurunche" ai terreni in passato sottoposti alle eruzioni del vulcano Roccamonfina e attualmente coltivati prevalentemente con la cultivar "Sessana".

La zona geografica di produzione è caratterizzata da clima semiasciutto mite, tipico dell'area mediterranea, con piovosità concentrata nel periodo autunno-vernino. Le escursioni termiche delle aree a maggiore vocazione olivicola, nel periodo primaverile estivo, sono spesso elevate, ciò grazie alla vicinanza del Mar Tirreno, a ovest sud ovest, che determina giornate caldo asciutte nonché la presenza di massicci montuosi a ridosso dell'area (il massiccio del Matese ad est e la catena delle Mainarde a nord-est) che provocano invece nottate fresche.

L'assetto geo-morfologico trae origine dal massiccio vulcanico del Roccamonfina che, ormai estinto, rimane determinante nella caratterizzazione della pedogenesi locale poiché tutti i terreni agrari, in particolar modo quelli collinari, sono derivati dalla disgregazione delle colate e delle eruzioni piroclastiche avvenute in età pleistocenica.

La cultivar "Sessana" è particolarmente diffusa in tutta la zona di produzione della DOP Terre Aurunche. Negli areali limitrofi essa è presente, ma in maniera minore. La sua particolare forma di espansione, tendenzialmente assurgente se lasciata libera di crescere senza interventi di potature razionali, rappresenta una forte caratterizzazione del paesaggio locale. L'origine della cultivar "Sessana" è profondamente radicata nel territorio a tal punto che il suo nome deriva dal nome di un comune, Sessa Aurunca, il più esteso della zona geografica di produzione.

Il connubio tra la specificità dei terreni della zona di produzione della DOP "Terre Aurunche" e la cultivar "Sessana" rende questo prodotto particolarmente specifico della zona di produzione.

Inoltre le caratteristiche morfologiche dei suoi frutti, piccoli corti o non eccessivamente sviluppati, rendono la coltivazione e in particolar modo la raccolta delle olive connotate da caratteri di forte tipicità: gli interventi di raccolta meccanizzata non sono sufficienti a raccogliere tutto il prodotto, per tale motivo la raccolta manuale rappresenta ancora l'unico efficace metodo per garantire un raccolto quantitativamente significativo. Grazie a tale metodologia oggi, come ieri, si raccoglie il frutto in condizioni di integrità notevole e in condizioni di maturazione ottimale per ottenere un olio di particolare pregevolezza.

L'olio extra vergine di oliva "Terre Aurunche", prodotto esclusivamente con varietà autoctone, è un olio estremamente rappresentativo del territorio per la forte presenza della cultivar "Sessana".

Nell'olio extra vergine di oliva "Terre Aurunche" si percepiscono profumi fruttati puliti con tipici sentori riconducibili a spiccate note di carciofo, accompagnati da un gusto dai buoni toni di amaro e piccante, il tutto equilibrato da percezioni mandorlate talvolta dolci.

L'olio extra vergine di oliva "Terre Aurunche" si contraddistingue anche per un buon contenuto in polifenoli.

Tali caratteristiche, indubbiamente singolari, sono generate dalla contemporanea presenza nella zona di produzione di un clima mite, accompagnato però da nottate fresche, e ad un terreno di natura vulcanica, ricco in macroelementi e microelementi essenziali alla produzione di olive e di olio di qualità.

Grazie alla pedogenesi disgregativa delle colate e delle eruzioni piroclastiche del vulcano Roccamonfina avvenute in età pleistocenica, i terreni derivati sono particolarmente dotati di tutti i macroelementi, essenziali a qualsiasi coltura agraria. La presenza, inoltre, di un discreto corredo di microelementi, in particolar modo di manganese (*elemento catalizzatore di molti processi enzimatici e biochimici oltre ad essere determinante nella formazione di molte vitamine e della clorofilla*), magnesio (*elemento fondamentale nella formazione della molecola di clorofilla*) e zinco (*elemento che migliora l'efficienza della pianta nell'utilizzo dei composti azotati favorendo l'allungamento cellulare e a cui è da attribuire l'habitus tendenzialmente assurgente della pianta di cultivar Sessana*), rendono i terreni dell'area geografica delimitata un substrato particolarmente adatto alla coltivazione dell'olivo della cultivar "Sessana".

I prodotti derivati da questa varietà infatti, grazie anche alla particolarità del clima, sono particolarmente pregevoli e ricchi di sostanze polifenoliche; è infatti noto che la ricchezza in polifenoli di un olio di oliva è conseguenza di una efficiente attività fotosintetica e della sintesi proteica, dal che deriva che i microelementi maggiormente presenti nei terreni ove si coltiva la cultivar "Sessana" rendono questa varietà, tra quelle presenti nella zona ed in provincia di Caserta, quella maggiormente ricca in polifenoli.

Il particolare e ricco corredo dei terreni vulcanici della zona che ben si prestano a sostenere i più importanti processi enzimatici e biochimici della pianta, unite alle condizioni di mitezza del clima e le escursioni termiche favoriscono la presenza nell'olio "Terre Aurunche" di sentori mandorlati e la presenza di note fruttate più o meno intense che si esaltano in sentori di carciofo.

Testimonianze storiche e culturali

L'olio di oliva delle Terre Aurunche è fortemente radicato nel territorio ed è il frutto dell'interazione tra terreno, clima, ambiente e uomo. Risultato di ciò è una particolare importanza, da sempre riservata ai terreni olivetati al punto che spesso gli oliveti avevano una classificazione ed una valutazione esclusiva mentre tutti gli altri terreni agrari venivano considerati un tutt'uno. Nel manoscritto "*TERRITORI ET OLIVETI A.G.P.*", volume probabilmente in uso a qualche amministrazione ecclesiastica, sono stati annotati i movimenti di possesso, datati sin dal 1680, dei vari terreni agrari e una parte esclusiva è riservata agli oliveti affinché non si confondessero con gli altri terreni agrari. Il fortissimo legame con il territorio, inteso come ambiente geografico e pedoclimatico, è ulteriormente testimoniato da una considerazione squisitamente filologica: era usanza abbastanza diffusa denominare i terreni ed i fondi con toponimi conosciuti nella zona. Nel manoscritto citato, nella sezione riservata agli oliveti notiamo la grande cura avuta nel denominare gli oliveti al fine di classificarli ed apprezzarne in maniera differenziale il prodotto che da essi derivava. Troviamo quindi intere pagine, a mo' di elenco, che denominano gli "*OLIUETT*": *Corte Grande; Fossatiello; Palombarella; Bosse; Piscitiello; Grotte Pilone; Sferra Cavallo; Cellaro; Tuoro Contardo; Corte delle Pigne; Corte di Sorbello; Pagliarola; Cadarine; Pezzalonga; Acqua*

auta di Gramegna; Selva Nera den Lamia; ecc, siti in area di Sessa Aurunca. Ed ancora “*Territori in Carinola*”: *Garrusi; Chiusa; Casaleciello; Cantalupi; Via della Cerqua; San Gio: e Paulo; Pantanella; Cantaro; Chiuppetiello; Armarani; Santo Vennitto; Pezza frande; Viallonghi; Santa Croce; ecc*. Sono solo quelli che siamo riusciti a decifrare.

L'insieme di queste denominazioni sono le “TERRE AURUNCHE” ed alcune di esse sono diventate nel tempo veri e propri usuali toponimi ed in taluni casi la memoria orale delle genti ne ha anche promosso grandemente i prodotti tra i quali anche l'olio di oliva

L'olivo rappresenta la coltura agraria più tradizionale e più espressiva del territorio in cui è radicata, essa è l'ultima coltivazione che subisce il fenomeno dell'abbandono; c'è quasi un rapporto sacrale che lega le genti delle terre aurunche e l'olio con tutto ciò che a questo è dedicato. È l'esempio tipico di coltivazione tradizionale familiare; come se fosse nel DNA delle genti avere un piccolo oliveto da coltivare dal quale produrre l'olio per il fabbisogno familiare. Unica fonte di sostentamento economico per alcune famiglie poteva rappresentare anche l'unica indicazione di ricchezza o povertà: nei matrimoni di campagna di una volta la dote della sposa veniva spesso valutata anche in base alle “*staia*” di olio che essa conferiva alla nuova famiglia come rendita annuale. Lo “*staio*” era una unità di misura di capacità, 10 o 11 litri a seconda della zona, che veniva utilizzata esclusivamente per l'olio di oliva. L'importanza economica e sociale dell'olio di oliva per le genti aurunche è ancora testimoniata dall'usanza diffusa e addirittura ancora talvolta praticata che attribuisce presagi funesti ogni qual volta si rompe un recipiente contenente olio e se ne perde il suo contenuto.

La raccolta delle olive e la loro frangitura da sempre rappresenta un evento che, più che il resoconto economico di un'annata agraria, scandisce un periodo dell'anno, e dell'inverno in particolare, dove, prossimi al Natale, i frantoi rappresentano il temporaneo punto di aggregazione locale con forte valenza sociale. È lì che spesso si dirimono questioni sorte anche a causa della raccolta delle olive; la particolare caratteristica dei rispetto ai proprietari degli oliveti. I primi talvolta dettano leggi sui secondi che sono letteralmente presi “*in ostaggio*”, circa i tempi e le condizioni di raccolta delle olive, incidendo in maniera significativa sulla qualità del prodotto derivato.

ART.7

Struttura di controllo

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta “*Terre Aurunche*” è controllato da un organismo di controllo conformemente agli Artt. 10 e 11 del regolamento (CE) N.510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo IS.ME.CERT, via G. Porzio – Centro Direzionale, Isola G/1, Scala C, 13° piano, int.98; 80143 – Napoli.

ART. 8

Confezionamento ed etichettatura

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “*Terre Aurunche*” deve essere commercializzato in recipienti di capacità non superiore a litri 5 in vetro, banda stagnata o terracotta smaltata idonei a preservare le caratteristiche chimiche ed organolettiche del prodotto.

Il prodotto può essere inoltre confezionato in bustine monodose recanti: la denominazione protetta, il lotto, la campagna di produzione e una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo.

È possibile il confezionamento al di fuori dell'area geografica di produzione purché avvenga entro 20 giorni dalla data di comunicazione dell'esito delle verifiche chimico-fisiche-organolettiche effettuate dalla struttura di controllo di cui all'art. 7. Ciò garantisce al consumatore finale il

mantenimento delle caratteristiche dell'olio "Terre Aurunche" e in particolare delle tipiche note di carciofo e di mandorla anche quando sottoposto alle operazioni di trasporto.

- a) Sulle etichette dovrà essere riportato il nome della denominazione di origine protetta "Terre Aurunche" in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta nel rispetto delle vigenti leggi relative all'etichettatura.
- b) Dovrà inoltre figurare sull'etichetta in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta il seguente logotipo:
un cerchio il cui colore è (CMYK): (C) 48% - (M) 0% - (Y) 68% - (K) 0%; lo sfondo racchiuso in questo cerchio è del colore (CMYK): (C) 10% - (M) 0% - (Y) 17% - (K) 0%; all'interno del cerchio troviamo, nella metà superiore superiore in maniera anulare, la scritta "terre aurunche" fatta con font style Tahoma, normale e grassetto ed avente colore (CMYK): (C) 22% - (M) 73% - (Y) 81% - (K) 10%; nella metà inferiore in maniera anulare, la scritta "olio extravergine di oliva D.O.P." fatta con font style Tahoma, normale e grassetto e del colore (CMYK): (C) 79% - (M) 30% - (Y) 100% - (K) 16%, il rapporto di grandezza tra queste due scritte deve essere di 1,8 : 1 a favore della scritta "terre aurunche"; all'interno del cerchio e delle due scritte sopra citate troviamo un piccolo cerchio raffigurante un sole avente colore (CMYK): (C) 4% - (M) 0% - (Y) 85% - (K) 0%; un segno grafico raffigurante una catena montuosa avente colore (CMYK): (C) 68% - (M) 1% - (Y) 100% - (K) 0%; una segno grafico raffigurante un ponte avente colore (CMYK): (C) 22% - (M) 73% - (Y) 81% - (K) 10% e un ultima segno grafico raffigurante il mare avente colore (CMYK): (C) 43% - (M) 0% - (Y) 2% - (K) 0%. Tutti i segni grafici ed il cerchio raffigurante il sole sono provviste una leggera ombreggiatura in basso a destra a 135°.



- c) In etichetta deve comparire: il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice, la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione.
- d) È consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo di agricoltura biologica o integrata.
- e) È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.
- f) Alla denominazione di origine protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva, ivi comprese le indicazioni: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari; è altresì vietato il ricorso ad indicazioni che facciano riferimento ad unità geografiche diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare.

- g) E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati, consorzi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine protetta.