

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2011/C 108/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«TERRE AURUNCHE»**

**N. CE: IT-PDO-005-0571-21.11.2006**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominazione:**

«Terre Aurunche»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

**3.1. tipo di prodotto:**

classe 1.5. Oli e grassi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

l'olio extra vergine di oliva «Terre Aurunche» deve essere ottenuto esclusivamente da oliveti costituiti dalle cultivar autoctone:

- a) «Sessana», per non meno del 70 %;
- b) «Corniola», «Itrana» e «Tenacella» per non più del 30 %.

La cultivar «Sessana» è quella originaria della zona di produzione (il suo nome deriva dal nome della cittadina Sessa Aurunca, comune più esteso della zona di produzione), mentre le cultivar minori sono originarie dei territori confinanti e rappresentano un altrettanto importante patrimonio che nel tempo ha assunto carattere di autoctonicità.

L'olio extra vergine di oliva «Terre Aurunche» al momento dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

colore: da giallo paglierino a verde più o meno intenso;

caratteristiche organolettiche:

Descrittore	Mediana (*)
Difetti	0
Fruttato di oliva	3-7
Amaro	3-7
Piccante	3-7

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Descrittore	Mediana (*)
Carciofo	2-4
Mandorla	1-3

(\*) CVr % minore uguale a 20.

Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto sono:

acidità %: inferiore o uguale a 0,60;

indice di Perossidi mEq O<sub>2</sub>/kg.: inferiore o uguale a 13;

spettrofotometria UV K232: inferiore o uguale a 2,10;

polifenoli totali: superiore o uguale a 130 mg/kg.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

le operazioni di coltivazione, produzione e molitura dell'olio extra vergine di oliva «Terre Aurunche» devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione di cui al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

l'olio extra vergine di oliva «Terre Aurunche» deve essere immesso al consumo in recipienti in terracotta smaltata, vetro, banda stagnata o confezioni monodose.

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 dall'organismo preposto al controllo. 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.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

la confezione reca obbligatoriamente in etichetta le seguenti indicazioni: 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; il logo, che è costituito da un cerchio all'interno del quale, assieme alla denominazione, è raffigurato un ponte in una cornice di elementi naturali tipici del paesaggio aurunco, cioè l'incontro tra mare e monti nel sole. Alla denominazione di origine protetta «Terre Aurunche» 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 dal disciplinare. I nomi di aziende, tenute, fattorie, ragioni sociali, marchi privati non devono avere significato laudativo e non devono trarre in inganno il consumatore. In etichetta deve comparire: il nome, la ragione sociale; l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice, la campagna di produzione. È consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico o di produzione integrata.

Di seguito il logo:



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

la zona di produzione delle olive, e di confezionamento dell'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 Picilli.

#### 5. Legame con la zona geografica:

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

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.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

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.

#### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

il riconoscimento della D.O.P. «Terre Aurunche» è giustificato dalle speciali caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine che derivano in modo diretto dalla particolare composizione varietale dove predomina la varietà «Sessana».

Tali caratteristiche, indubbiamente singolari, sono generate dalla contemporanea presenza nella zona di produzione di un clima mite, accompagnato però da notate 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.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Terre Aurunche» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 262 del 10 novembre 2005. Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

[http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/effxw73rcqyj2ryznmuh4o5v73xohpkny4vbs24ahrlrme3azxlp6emsla57qsp7oulbjz6pvz4p4ipskxcvkm53pe/20061110\\_Disciplinare\\_esameUE\\_Terre\\_Aurunche.pdf](http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/effxw73rcqyj2ryznmuh4o5v73xohpkny4vbs24ahrlrme3azxlp6emsla57qsp7oulbjz6pvz4p4ipskxcvkm53pe/20061110_Disciplinare_esameUE_Terre_Aurunche.pdf)

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---