



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
"TERRE AURUNCHE"**

relazione tecnica

ai sensi del Reg. CEE 2081/92

INDICE

<i>ARGOMENTO</i>	<i>PAGINA</i>
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO-----	3
<i>ASPETTI BOTANICI E MORFOLOGICI DELLE CULTIVAR DI OLIVO INTERESSATE</i> -----	3
<i>CARATTERISTICHE INTRINSECHE E SPECIFICHE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TERRE AURUNCHE"</i> -----	10
<i>GLI ASPETTI AGRONOMICI E LA COLTIVAZIONE DEGLI OLIVI DAI QUALI SI PRODUCE L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TERRE AURUNCHE"</i> -----	13
<i>LE FASI SUCCESSIVE ALLA RACCOLTA</i> -----	15
<i>CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA</i> -----	16
ASPETTI ECONOMICI DEL PRODOTTO-----	25
<i>LA COMMERCIALIZZAZIONE</i> -----	26
<i>L'ECONOMIA DELL'OLIO "TERRE AURUNCHE" NELL'AREA INTERESSATA</i> -----	27
<i>PROSPETTIVE DI SVILUPPO A SEGUITO DELLA D.O.P.</i> -----	27
BIBLIOGRAFIA -----	29

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine controllata "TERRE AURUNCHE" deve essere ottenuto da olive provenienti, per almeno il 60%, da olivi della cultivar "Sessana", che assume perciò carattere di primarietà nella D.O.P. "TERRE AURUNCHE".

La cultivar "Sessana" può essere presente negli oliveti da sola o congiuntamente ad altre cultivar locali tipiche quali "Corniola", "Itrana" e "Tenacella" che possono concorrere ad ottenere la denominazione di origine protetta in questione in misura non superiore al 30%. Tali cultivar vengono perciò definite secondarie.

Possono, altresì, concorrere in misura non superiore al 10% altre varietà presenti nella zona.

Con questa ultima affermazione si vuole dare giustizia anche alle altre realtà olivicole presenti nel territorio, una presenza non superiore al 10% garantisce però la caratterizzazione derivata dal marcatore varietale delle olive provenienti dalla cultivar primaria, talvolta integrato o arricchito dai marcatori varietali delle olive provenienti dalle cultivar secondarie

ASPETTI BOTANICI E MORFOLOGICI DELLE CULTIVAR DI OLIVO INTERESSATE

Di seguito si descrivono alcuni parametri botanici o morfometrici delle varie cultivar di olive interessanti la D.O.P. "TERRE AURUNCHE"

CULTIVAR "SESSANA"

È questa la cultivar che rappresenta la base olivicola primaria e insostituibile della Denominazione di Origine Protetta dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE". Essa infatti può concorrere in misura non inferiore al 60% della base varietale delle olive dalle quali si estrarrà l'olio in questione.

L'origine di questa varietà non è nota, è comunque abbastanza diffusa nei territori dei comuni di Sessa Aurunca, Carinola, Galluccio e Falciano del Massico ove da sola costituisce la maggior parte degli oliveti.

È varietà molto produttiva, apprezzata soprattutto per la resa (arriva sino al 27 %) e la qualità dell'olio.

Ha molti sinonimi viene denominata anche: "CICINELLA", "LICINIA", "OLIVASTRO"; "OLIVO DA OLIO" e "SESSANELLA".

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

La pianta è di vigoria elevata. Ha portamento assurgente.

È ritenuta autoincompatibile ed alterna costantemente. L'invasatura è media, dall'apice, e graduale.

È sensibile agli attacchi di mosca e resistente all'occhio di pavone; è mediamente resistente alla rogna. È mediamente sensibile alle basse temperature, abbastanza resistente alla siccità.

DESCRIZIONI MORFOMETRICHE

ALBERO

Ha una vigoria elevata che determina perciò un portamento assurgente, la chioma è raccolta e folta.

FOGLIA ADULTA

La foglia ha forma ellittico-lanceolata, con curvatura piana. La superficie è per lo più piatta a volte lievemente tegente. La dimensione delle foglie è piccola, con angolo apicale aperto raramente molto aperto; l'angolo basale: da poco acuto a poco aperto. La posizione di massima larghezza della foglia è centrale; il colore della pagina superiore della foglia è verde grigio, mentre quello della pagina inferiore è grigio verde cinereo.

La foglia adulta ha comunque i seguenti dati biometrici medi:

lunghezza: mm. $53,12 \pm 3,55$

larghezza: mm. $12,22 \pm 1,22$

rapporto lun./lar.: 4,35

INFIORESCENZA

Struttura può andare da corta e rada a lunga e rada, la forma va da paniculata a paniculata espiciorme, la lunghezza media è di mm. $28,12 \pm 3,33$. Ogni infiorescenza ha il seguente numero medio di fiori: $22,24 \pm 2,77$.

In genere all'ascella della prima coppia di ramificazioni è spesso presente un fiore.

FRUTTO

Ha una forma per lo più ovoidale, a volte sferoidale, con simmetria che può sbilanciarsi fino ad una forma leggermente asimmetrica. La posizione del diametro maggiore è apicale a volte centrale, la dimensione è media, con apice arrotondato e base appiattita. La cavità peduncolare è più o meno larga, circolare e profonda. L'epicarpo è poco pruinoso con lenticelle medie e numerose.

I dati biometrici medi sono i seguenti:

peso di 100 drupe: g. 242,90

diametro polare: mm. $18,07 \pm 0,85$

diametro trasversale: mm. $15,05 \pm 0,88$

rapporto biometrico: 1,20

A maturazione i frutti si staccano con difficoltà e sono in numero di 2-3 per grappolo e talvolta anche più.

ENDOCARPO

La forma varia da quasi sferoidale ad ovoidale. Leggermente asimmetrico, di media dimensione. La posizione del diametro massimo può andare da centrale ad apicale. La superficie è rugosa con solchi fibrovascolari mediamente numerosi, longitudinali con profondità è di media entità.

La forma della base varia da troncata a leggermente rastremata, la forma dell'apice è arrotondata. L'apice termina con un rostro molto breve.

I dati biometrici medi sono i seguenti:

peso di 100 noccioli:	g. 37,15
diametro polare:	mm 11,18 ± 0,66
diametro trasversale:	mm 7,34 ± 0,45
rapporto diametrico:	1,52

CULTIVAR “CORNIOLA”

È questa una delle cultivar che rappresentano la base olivicola secondaria e sostituibile della Denominazione di Origine Protetta dell'olio extra vergine di oliva “TERRE AURUNCHE”. Essa infatti può concorrere in misura non superiore al 30% della base varietale delle olive dalle quali si estrarrà l'olio in questione.

L'origine di questa varietà non è nota, è comunque abbastanza diffusa nei territori dei comuni di Teano, Francolise e Sparanise.

È apprezzata anche come oliva da mensa grazie soprattutto alla caratteristica delle olive di questa cultivar di avere l'endocarpo totalmente staccato dalla polpa dell'oliva.

È varietà mediamente produttiva, apprezzata soprattutto per la qualità dell'olio, la resa in olio non è però eccessiva (12 – 13 %).

Localmente assume anche il sinomino di “PIGNAROLA”.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

La pianta è di vigoria elevata. Ha portamento assurgente.

La pagina inferiore delle foglie (soprattutto la nervatura principale) e l'epidermide dei rami dell'anno presentano una leggera sfumatura giallastra percettibile sulla chioma anche a lontano.

È ritenuta autoincompatibile. Non alterna, bensì produce più o meno tutti gli anni. L'invasatura è tardiva, dall'apice, e graduale.

È sensibile agli attacchi di mosca ed all'occhio di pavone; è resistente alla rogna.

DESCRIZIONI MORFOMETRICHE

ALBERO

Ha una vigoria elevata che determina perciò un portamento assurgente, la chioma è raccolta e folta con leggerissima sfumatura giallastra.

FOGLIA ADULTA

La foglia ha forma ellittico-lanceolata a volte ellittica, con curvatura piana. La superficie è piatta raramente elicata. La dimensione delle foglie è piccola, con angolo apicale da poco aperto ad aperto; l'angolo basale: da poco acuto ad aperto. La posizione di massima larghezza della foglia è centrale; il colore della pagina superiore della foglia è verde grigio, così come pure quello della pagina inferiore.

La foglia adulta ha comunque i seguenti dati biometrici medi:

lunghezza:	mm. $51,70 \pm 5,56$
larghezza:	mm. $12,48 \pm 2,00$
rapporto lun./lar.:	4,14

INFIORESCENZA

Struttura è corta e compatta, la forma è racemosa, la lunghezza media è di mm. $22,94 \pm 5,51$. Ogni infiorescenza ha il seguente numero medio di fiori: $19,70 \pm 6,12$.

FRUTTO

Ha una forma ellissoidale allungata, asimmetrica. La posizione del diametro maggiore è centro-apicale, la dimensione è media, con apice appuntito e base rastremata. La cavità peduncolare è molto stretta, circolare e superficiale. L'epicarpo è poco o per niente pruinoso con lenticelle medie e più o meno numerose.

I dati biometrici medi sono i seguenti:

peso di 100 drupe:	g. 201,30
diametro polare:	mm. $21,65 \pm 1,89$
diametro trasversale:	mm. $12,89 \pm 0,71$
rapporto biometrico:	1,68

Il colore dei frutti a maturazione è nero, l'invaiaura è tardiva dall'apice e graduale.

La polpa non aderisce al nocciolo.

ENDOCARPO

La forma varia da ellissoidale a ellissoidale allungata. Asimmetrico, di grande dimensione. La posizione del diametro massimo è centro-apicale. La superficie è poco rugosa con solchi fibrovascolari mediamente numerosi, la loro profondità è di media entità.

La forma della base varia da rastremata ad appuntita, la forma dell'apice è appuntita. L'apice termina con un rostro pronunciato a volte molto pronunciato.

I dati biometrici medi sono i seguenti:

peso di 100 noccioli:	g. 50,26
diametro polare:	mm 17,65 ± 1,32
diametro trasversale:	mm 7,30 ± 0,49
rapporto diametrico:	2,42

CULTIVAR “ITRANA”

È questa una delle cultivar che rappresentano la base olivicola secondaria e sostituibile della Denominazione di Origine Protetta dell’olio extra vergine di oliva “TERRE AURUNCHE”. Essa infatti può concorrere in misura non superiore al 30% della base varietale delle olive dalle quali si estrarrà l’olio in questione.

L’origine di questa varietà non è nota, è comunque abbastanza diffusa nei territori dei comuni che sono al confine di Regione con le Province di Frosinone e Latina (Sessa Aurunca, Rocca d’Evandro, Mignano Monte Lungo, Cellole, ecc.).

È apprezzata anche come oliva da mensa grazie soprattutto alla caratteristica delle olive di questa cultivar di avere l’endocarpo totalmente staccato dalla polpa dell’oliva.

È varietà mediamente produttiva, apprezzata soprattutto per la qualità dell’olio, la resa in olio non è però eccessiva (10 – 15 %).

Ha vari sinonimi: localmente viene chiamata anche “TANESCA”, “AITANA” e “GAETANA”.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

La pianta è alquanto vigorosa. Ha portamento pendulo con pochi rami assurgenti.

È ritenuta autoincompatibile. Alterna moderatamente: a due – tre annate di carica ne segue una di scarica o vuota.

L’invaiaitura è tardiva e procede dall’apice o in maniera uniforme, graduale. Viene raccolta per il suo utilizzo da olio pressoché verde.

È sensibile agli attacchi di mosca meno a quelli di rogna mentre è resistente all’occhio di pavone.

DESCRIZIONI MORFOMETRICHE

ALBERO

Ha una vigoria elevata con portamento pendulo, la chioma è raccolta e folta con pochi rami assurgenti.

FOGLIA ADULTA

La foglia ha forma ellittico-lanceolata, con curvatura piana. La superficie è tegente a volte piatta. La dimensione delle foglie è grande, con angolo apicale acuto a volte aperto; l’angolo basale: da acuto a poco aperto. La posizione di massima larghezza della

foglia è centrale; il colore della pagina superiore della foglia è verde intenso, mentre quello della pagina inferiore è grigio verde.

La foglia adulta ha comunque i seguenti dati biometrici medi:

lunghezza: mm. $68,04 \pm 4,49$

larghezza: mm. $14,62 \pm 1,26$

rapporto lun./lar.: 4,65

INFIORESCENZA

Struttura lunga e rada, la forma è paniculata spiciforme, la lunghezza media è di mm. $26,24 \pm 3,38$. Ogni infiorescenza ha il seguente numero medio di fiori: $19,88 \pm 3,38$.

FRUTTO

Ha una forma polimorfa: da ovoidale ad ellissoidale, da asimmetrico a leggermente asimmetrico. La posizione del diametro maggiore è per lo più centrale, a volte apicale o basale. La dimensione è media, con apice più o meno arrotondato provvisto di umbone e base arrotondata o lievemente appiattita. La cavità peduncolare è stretta, circolare mediamente profonda. L'epicarpo non è pruinoso con lenticelle grandi e numerose.

I dati biometrici medi sono i seguenti:

peso di 100 drupe: g. 391,42

diametro polare: mm. $22,67 \pm 1,52$

diametro trasversale: mm. $17,70 \pm 1,67$

rapporto biometrico: 1,28

Il colore dei frutti all'invasatura è rosso violaceo, l'invasatura è tardiva dall'apice o uniforme, alla raccolta per l'oleificazione il frutto è verde o appena invaiato.

ENDOCARPO

La forma varia da ellissoidale a volte quasi ovoidale. Da leggermente asimmetrico a asimmetrico, di grande dimensione. La posizione del diametro massimo è centrale a volte apicale. La superficie è ruvida con solchi fibrovascolari poco numerosi, con andamento irregolare, la loro profondità è di media entità.

La forma della base varia da leggermente rastremata ad arrotondata, la forma va da arrotondata a conica. L'apice termina con un breve rostro che però a volte può essere assente.

I dati biometrici medi sono i seguenti:

peso di 100 noccioli: g. 67,76

diametro polare: mm $15,78 \pm 1,41$

diametro trasversale: mm $9,11 \pm 0,81$

rapporto diametrico: 1,73

Struttura è corta e rada, ma anche lunga e rada, la forma è paniculata espiciforme, la lunghezza media è di mm. $26,41 \pm 3,35$. Ogni infiorescenza ha il seguente numero medio di fiori: $23,12 \pm 2,55$.

FRUTTO

Ha una forma ellissoidale allungata, asimmetrica. La posizione del diametro maggiore è centrale, la dimensione è piccola, con apice da appuntito a subconico, la base è per lo più rastremata. La cavità peduncolare è stretta, circolare e più o meno superficiale. L'epicarpo è pruinoso con lenticelle medie e numerose.

I dati biometrici medi sono i seguenti:

peso di 100 drupe:	g. 150,60
diametro polare:	mm. $18,70 \pm 1,16$
diametro trasversale:	mm. $11,68 \pm 0,58$
rapporto biometrico:	1,60

Il colore dei frutti a maturazione è nero violaceo, l'invasatura è medio precoce, dall'apice e graduale.

Le lenticelle sono poco o niente evidenti nei frutti maturi.

ENDOCARPO

La forma è ellissoidale da leggermente asimmetrico ad asimmetrico, di media dimensione. La posizione del diametro massimo è centrale. La superficie è quasi liscia o poco rugosa con solchi fibrovascolari poco numerosi, con andamento longitudinale e profondità limitata.

La forma della base è quasi appuntita, mentre la forma dell'apice è conica. L'apice termina con un breve rostro.

I dati biometrici medi sono i seguenti:

peso di 100 noccioli:	g. 31,40
diametro polare:	mm $16,23 \pm 1,18$
diametro trasversale:	mm $6,18 \pm 0,44$
rapporto diametrico:	2,63

CARATTERISTICHE INTRINSECHE E SPECIFICHE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TERRE AURUNCHE"

L'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE", appartenendo alla categoria degli oli vergini qualità extra, dovrà necessariamente rispettare i requisiti previsti dalla legislazione vigente per questi oli.

Pur tuttavia la disciplina di produzione dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" prevede delle restrizioni rispetto alla normativa. Ciò al fine di dar giustizia alla qualità che si riesce ad esprimere sul territorio interessato.

I parametri di riferimento sono pertanto i seguenti:

colore: giallo oro fino al verde intenso.

Ciò è il risultato delle diverse epoche di raccolta delle olive; olive raccolte ad una invaiatura appena accennata danno luogo ad olii verdi, intensi ricchi di clorofilla, mentre olii derivati da olive raccolte mature danno luogo ad olii più gialli.

Le condizioni e le epoche di raccolta variano a seconda della cultivar che si raccoglie: ad esempio la cultivar “Sessana” raccolta acerba produce un olio molto verde ricco in clorofilla e polifenoli, ma non altrettanto ricco di flavour. La cultivar “Itrana” – cultivar secondaria che può concorrere sino al 30% del prodotto – raccolta verde può esprimere maggiori pregi sia in termini di colori che di profumi.

odore: fruttato da leggero a media intensità con sentori di carciofo e a volte anche di mandorla.

Anche qui vale quanto detto per il colore: il verde della clorofilla è associato a profumi di fruttato medio, mentre il giallo si associa ad un fruttato più leggero.

La cultivar “Sessana” se raccolta ad un buon livello di invaiatura con un corredo fenolico di tutto rispetto marca l’olio che ne deriva con spiccate note erbacee caratterizzate da sentori di carciofo, tali sentori virano verso il mandorlato man mano che l’invaiatura si trasforma in piena maturità, in tal caso il corredo fenolico diminuisce evolvendo l’olio verso una maggiore morbidezza con fruttature più leggere profumi più maturi.

sapore: fruttato, armonico, vellutato talvolta con retrogusto amaro.

Anche qui vale quanto detto per il colore e profumo: il verde della clorofilla è associato a sapori di fruttato medio nonché a note spiccate di amaro e piccante, mentre il giallo si associa ad un fruttato più leggero con minori intensità di amaro e piccante.

La cultivar “Sessana” se raccolta ad un buon livello di invaiatura con un corredo fenolico di tutto rispetto produce olii con importanti corredi di amaro e piccante, tali sapori si ammorbidiscono man mano che l’invaiatura si trasforma in piena maturità, in tal caso il corredo fenolico diminuisce evolvendo l’olio verso una maggiore morbidezza con fruttature più leggere, ai profumi più maturi si associano sapori meno aggressivi.

punteggio minimo al panel test: \geq 6,5

Questo è il punteggio minimo per gli olii extra vergini di oliva valutati secondo la vecchia metodologia COI: tale punteggio veniva e viene ancora assegnato agli olii almeno privi di difetti.

Si vuole in tal modo salvaguardare produzioni più tipiche, infatti è da ricordare che molto olio viene prodotto seguendo ancora tecniche di raccolta e lavorazione che non prediligono la invaiatura, ma un prodotto ad un livello di maturazione avanzata, da ciò ne deriva un olio più maturo meno fruttato ed aggressivo e quindi più “*criticabile*” dal normale gusto degli assaggiatori professionisti, ma più affascinante per taluni mercati di prodotti più dolci.

acidità massima totale espressa in acido oleico libero, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio.

L'acidità massima prevista per Legge è di 0,8 grammi per 100 grammi di olio. Il parametro acidità libera è alla base della classificazione merceologica degli oli vergini. La sua misurazione fornisce elementi utili per valutare lo stato di degrado delle olive prima dell'estrazione dell'olio. L'acidità dell'olio non aumenta significativamente nel corso della conservazione dell'olio se questa viene condotta correttamente.

Il limite di 0,6 è stabilito perché molto spesso olii aventi questo parametro ai limiti sono però di gran lunga scadenti rispetto ad altri parametri. Limitare i parametri chimici fondamentali in maniera più restrittiva rispetto alla legge, vuole rappresentare una garanzia per il consumatore affinché l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "TERRE AURUNCHE" abbia requisiti di qualità decisamente superiori agli altri olii posti in commercio e che possa a tutti gli effetti competere con gli altri olii che prevedono una disciplina produttiva altrettanto restrittiva.

numero perossidi: ≤ 13 .

Il valore massimo previsto per Legge di questo parametro è pari a 20. Questo parametro misura lo stato di ossidazione primaria degli acidi grassi. Determinato sull'olio appena prodotto questo parametro fornisce un'indicazione dello stato sanitario e di degrado delle olive.

Anche per questo parametro vale quanto affermato per l'acidità massima.

K232: $\leq 2,10$.

Il valore massimo previsto per Legge di questo indice è pari a 2,5. Questo è un indice spettrofotometrico di assorbimento a 232 nanometri. Esso indica il livello di degradazione ossidativa dell'olio sottoposto ad analisi spettrofotometrica.

Pertanto anche per questo parametro vale quanto affermato per l'acidità massima.

polifenoli: $\Rightarrow 100$ p.p.m.

I polifenoli intervengono nella prevenzione dell'ossidazione dell'olio in fase di conservazione e nei processi di ossidazione intracellulare. La presenza di alcuni di questi componenti influenza drasticamente la qualità organolettica dell'olio conferendo al prodotto il tipico carattere amaro-piccante.

La componente fenolica dell'olio è costituita da due diverse frazioni: una semplice ed una complessa, detta anche idrolizzabile. Nella prima frazione (meno del 20% dei polifenoli totali) troviamo acidi-fenolici e fenil-alcoli molto importanti quali il tirosolo e l'idrossitirosolo. Nella seconda frazione (quella idrolizzabile) troviamo composti nella cui struttura molecolare ospitano tirosolo o/e idrossitirosolo.

La resistenza dell'olio all'ossidazione sarebbe dovuta principalmente alla presenza di polifenoli complessi contenenti idrossitirosolo. Tutti questi componenti fenolici derivano comunque tutti dal processo di degradazione di un glucoside precursore che si chiama oleuropeina. La sua degradazione libera tra gli altri anche tirosolo ed idrossitirosolo.

I fenoli complessi sono responsabili del sapore amaro e piccante dell'olio, contribuendo perciò a rendere l'olio che li contiene pregevole. Il contenuto di fenoli è estremamente variabile in relazione alla cultivar, allo stato di maturazione (il contenuto in polifenoli diminuisce con l'aumentare della maturazione delle olive), all'infestazione della mosca

olearia, alla tecnologia di estrazione (la frangitura e la gramolazione) e conservazione dell'olio.

La presenza di fenoli complessi contribuisce ad avere olii prevalentemente amari e piccanti, mentre la presenza di fenoli semplici rende gli olii serbevoli ma meno aggressivi al palato.

Un numero minimo di 100 parti per milione di polifenoli è tale da permettere di avere olii certificabili anche se con un corredo fenolico non elevatissimo, purché armonici con il resto dei requisiti degli olii.

Ciò è considerazione conseguenziale anche del livello di fruttatura prevista: leggera e media.

Gli altri parametri chimico fisici non espressamente citati nel disciplinare di produzione devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

GLI ASPETTI AGRONOMICI E LA COLTIVAZIONE DEGLI OLIVI DAI QUALI SI PRODUCE L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TERRE AURUNCHE"

L'olivicoltura nelle terre aurunche ha da sempre rappresentato un importante volano economico, soprattutto per le aree collinari, garantendo ai produttori un minimo reddito che ha salvaguardato da sempre la coltivazione dell'olivo.

L'olivicoltura ha assunto comunque un importante ulteriore ruolo di tutela del territorio contro il degrado derivante dall'abbandono dei terreni agricoli. Pertanto le tecniche di coltivazione dell'olivo sono frutto di esperienza secolare e di metodologie che affondano le loro basi nell'utilizzo delle cultivar locali pocanzi descritte.

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti sono fondamentalmente quelle tradizionali e che comunque conferiscono alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

I terreni di coltivazione, a matrice pedogenetica vulcanica, sono essenzialmente di medio impasto, profondi, permeabili, asciutti, sia che siano collinari sia che siano di pianura. Il franco di coltivazione è abbastanza profondo impedendo fenomeni significativi di ristagno idrico, tanto dannosi all'olivo. Sono adeguatamente dotati di azoto, fosforo e potassio assimilabili, nonché di una discreta dotazione di microelementi. Tali dotazioni rendono le terre aurunche particolarmente fertili ed adatte alle coltivazioni caratteristiche dell'areale della macchia mediterranea.

Il clima, infatti, è di tipo mediterraneo, semiasciutto, con una piovosità media che supera i 500 mm. anno ed è concentrata prevalentemente (per il 70%) nel periodo autunno-vernino. Ciò ha determinato la selezione di cultivar autoctone (sessana, corniola, itrana, tenacella, ecc.) e di ecotipi locali di altre cultivar più diffuse che si sono perciò adattate a queste condizioni e danno produzioni particolari e caratteristiche con prodotti particolarmente dotati di matrice qualitativa.

Gli oliveti presenti nelle terre aurunche possono essere specializzati, ma non intensivi, specialmente nelle zone collinari con sestri d'impianto dinamici o irregolari, in particolar modo quelli più vetusti; gli oliveti specializzati più moderni hanno però criteri di maggiore razionalizzazione finalizzata ad una maggiore occupazione del suolo agrario ed in taluni casi allo sviluppo della meccanizzazione delle operazioni colturali.

Gli oliveti non specializzati sono invece caratterizzati da una promiscuità con vite ed altri alberi da frutto.

Le forme di allevamento e i sistemi di potatura, sono generalmente e tendenzialmente quelli usati da sempre, le forme più diffuse sono quelle del vaso libero e del vaso cespugliato. Ciò è derivato dallo sfruttamento della caratteristica assurgenza delle cultivar dominanti nella zona.

L'altezza delle piante non raggiunge dimensioni ragguardevoli, comunque sia sono agevoli le operazioni di raccolta manuale e con l'ausilio di pettini a mano e di macchine agevolatrici.

Con le forme di allevamento adottate le piante adulte possono avere una produzione che può variare dai 5 ai 120 chilogrammi di olive a pianta, ciò dipende essenzialmente dal sesto di impianto, dall'età e dalle condizioni della pianta e dalla forma di allevamento.

Una produzione media di 25 chilogrammi di olive a pianta sembra essere quella che più rispecchia le potenzialità del patrimonio olivicolo in questo territorio.

Al fine di salvaguardare la qualità del prodotto con caratteristiche di eccellenza, una produzione eccessiva di olive per ettaro è da evitare, si è infatti constatato nel tempo che il prodotto migliore (con ridotti o assenti attacchi di mosca) si è ottenuto laddove non si è spinta molto la produzione unitaria: una densità d'impianto elevata infatti genera condizioni ambientali favorevoli allo sviluppo della mosca dell'olivo: ristagni di umidità, scarsa ventilazione localizzata, inoltre un esagerato sviluppo della massa verde per unità di superficie determina anche una scadente maturazione fenolica nelle drupe. Pertanto la produzione massima di olive per ettaro ottimale è inferiore ai kg. 8.000 negli oliveti specializzati e ai kg. 6.000 nelle colture consociate o promiscue.

In annate eccezionalmente favorevoli la produzione è ottenuta attraverso accurata cernita affinché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

La lotta ai parassiti dell'olivo e delle olive viene effettuata utilizzando prodotti insetticidi ed antiparassitari classici, pur tuttavia si rispettano di norma le regole principali di sicurezza sanitaria al fine di evitare nell'olio la presenza di residui chimici dei pesticidi, dannosi per la salute dell'uomo. Sono molte le aziende che operano in regime di coltivazione biologica e sempre più sono quelle che aderiscono a questo protocollo di coltivazione.

La raccolta e le sue epoche sono determinanti per ottenere una qualità eccellente dell'olio prodotto.

Tradizionalmente le olive sono sempre state raccolte dalla metà di ottobre sino a tutto gennaio. Ciò influenza notevolmente il prodotto che ne deriverà: una raccolta anticipata con olive tendenzialmente verdi dà origine ad olii fruttati con buona dotazione di amaro e piccante, mentre una raccolta posticipata, con olive mature, dà luogo ad olii più delicati con fruttature più mature con dotazioni di amaro e piccante più contenute e con un grado di dolcezza più elevato e un gradevole sentore di mandorla.

L'epoca di raccolta incide molto sulle metodologie adottate: le raccolte anticipate devono essere necessariamente fatte a mano in quanto il frutto è difficilmente staccabile dalla pianta (la cultivar Sessana anche a frutto maturo presenta questa difficoltà) mentre in epoche successive si usano macchine agevolatrici come bracci scuotitori e aste telescopiche con attrezzi vari.

L'epoca di raccolta incide anche sulla resa in olio: quando si raccoglie anticipatamente le olive hanno un contenuto in acqua elevato, pertanto la resa in olio è bassa, quando invece si raccoglie

posticipatamente la quantità di acqua nella drupa è diminuita perciò la resa in olio è maggiore, ma solo perché le olive pesano di meno.

Nella terra aurunca e con la cultivar Sessana (che può raggiungere rese ragguardevoli) la resa in olio va dal 12% al 28%.

Si è constatato che il prodotto migliore (con un armonico flavour e con acidità e perossidi bassi) è quello che si raccoglie nella fase dell'invaiaitura. Il prodotto verde può essere troppo amaro e piccante con corredo in profumi non equilibrato. Pertanto la raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaitura e non dovrebbe protrarsi oltre il 30 dicembre di ogni campagna oleicola.

LE FASI SUCCESSIVE ALLA RACCOLTA

Una volta raccolte le olive vengono conservate fino alla fase di molitura in recipienti rigidi ed aerati, all'interno dei quali formano perciò strati sottili. I recipienti contenenti le olive sono conservati in locali che garantiscono condizioni di bassa umidità relativa (50-60%) e temperature massime di 15°. Il trasporto al frantoio avviene con i medesimi recipienti rigidi ed aerati con le olive disposte in essi in strati sottili.

La molitura delle olive di norma avviene entro i due giorni successivi alla raccolta.

Ciò favorisce grandemente la produzione di un olio qualitativamente eccellente.

I processi di estrazione sono stati recentemente ottimizzati e gran parte degli impianti a pressa – cosiddetti tradizionali – sono stati sostituiti da più moderni ed efficienti impianti a ciclo continuo che garantiscono, oltre ad una migliore qualità del prodotto, un più celere smaltimento delle olive consegnate al frantoio per la molitura.

Questa metodologia garantisce la produzione di olii che preservano il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto da cui derivano.

L'attenzione alle epoche di raccolta di fatto ha nel tempo generato una riduzione della resa media in olio. Nelle epoche passate le moliture venivano effettuate sino a marzo inoltrato arrivando ad avere rese in olio che oscillavano a fine campagna intorno al 30% !!!

Oggi la resa in olio non supera il 25% e per garantire la qualità del prodotto nella disciplina di produzione dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" la resa massima di olio estratto dalle olive non può superare il 20%.

Le aziende che attualmente producono e commercializzano olio, conservano il prodotto in recipienti di acciaio ed in locali bui a temperatura stabile e talvolta anche con sistemi di controllo della temperatura.

Ciò impedisce la rapida evoluzione negativa del prodotto causata dagli sbalzi di temperatura, dalle temperature elevate e dalla luce.

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

L'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" potrà essere confezionato in recipienti che non devono essere di capacità superiore a litri 5, in tutte le confezioni riconosciute dalla normativa vigente.

La materia prima utilizzata per le confezioni può essere il vetro o la banda stagnata.

Alla denominazione "TERRE AURUNCHE" sarà vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dalla norma vigente ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

Sarà vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione prevista dalla disciplina.

Sarà tuttavia consentito l'uso del logo della Denominazione di Origine Protetta "TERRE AURUNCHE", nonché di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di altri olii a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola situate nell'area di produzione sarà consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento saranno avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine controllata "TERRE AURUNCHE" dovrà figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria ad ampio contrasto tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

Nel progettare l'etichetta si terrà presente che esiste una precisa regolamentazione in merito atta a garantire alcuni requisiti fondamentali:

- ❖ fornire le informazioni sulla natura, le caratteristiche ed il quantitativo netto dell'alimento, affinché l'acquirente possa comparare la qualità, la quantità ed il prezzo dei prodotti per operare una scelta consapevole;
- ❖ fornire informazioni sulle modalità d'uso e sul periodo entro il quale l'alimento deve essere consumato per evitare inconvenienti o danni a seguito del suo utilizzo improprio;
- ❖ fornire le informazioni sul produttore in modo da tutelare il consumatore contro possibili frodi.

La normativa sull'etichettatura di tutti i prodotti alimentari fa riferimento al **D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992**, modificato recentemente dal **D.L. n. 68 del 25 febbraio 2000**.

Spesso si trovano in commercio confezioni di olio dalle etichette molto accattivanti, ma estremamente inesatte, illeggibili, quando addirittura ingannevoli e non conformi alle disposizioni dell'articolo 2 del D.L. concernente la pubblicità.

Secondo tali disposizioni, l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di un olio non devono indurre in errore l'acquirente su caratteristiche, natura, qualità, composizione, durabilità, modo di ottenimento, luogo di provenienza del prodotto. Non devono, inoltre, attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie, né accennare a proprietà che esso non possiede, né evidenziare caratteristiche particolari quando i prodotti analoghi possiedono le stesse caratteristiche.

Il produttore o il confezionatore o il venditore, il cui nome compare sull'etichetta, rispondono dell'esattezza delle diciture utilizzate per la designazione e concernenti il prodotto.

Per quanto riguarda l'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE", si riporta di seguito l'elenco degli elementi che devono far parte obbligatoriamente e facoltativamente di un'etichetta a norma di legge. Tutte le indicazioni devono essere almeno in lingua italiana e menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, senza essere in alcun modo dissimulate o deformate.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- a) **La Denominazione di vendita**
- b) **Il Volume nominale del prodotto**
- c) **La Data di preferibile consumo o termine minimo di conservazione**
- d) **Il Nome o Ragione sociale o Marchio depositato e Sede del Produttore o del Confezionatore o del Venditore**
- e) **La Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento**
- f) **Le Indicazioni ecologiche**
- g) **Il Lotto.**

INDICAZIONI FACOLTATIVE

- h) **Modalità di conservazione**
- i) **Lettera minuscola "e"**
- j) **Utilizzo di materiali diversi dal vetro (banda stagnata)**
- k) **L'etichetta nutrizionale**
- l) **L'etichettatura degli oli "biologici"**
- m) **La designazione dell'origine**
- n) **Made in Italy**

-
- a) **La Denominazione di vendita:** indica la tipologia di prodotto che deve essere conforme alla classificazione ed alle definizioni previste dalla normativa (Reg. CEE 2568/91). Nel nostro caso tale tipologia riguarderà solo olii del tipo "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA".

La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia.

- b) Il Volume nominale del prodotto:** non deve essere inferiore al 90% del volume del contenitore.

La quantità di prodotto contenuta nella confezione va indicata in Litri (L o l), Centilitri (cl) o Millilitri (ml). Gli olii extra vergini di oliva “TERRE AURUNCHE” destinati al consumatore vanno posti in vendita in contenitori ermeticamente chiusi, obbligatoriamente (per contenitori fino a 5 l) nelle quantità nominali seguenti (in litri): 0,10 – 0,25 – 0,50 – 0,75 – 1,00 – 2,00 – 3,00 – 5,00;

- c) La Data di preferibile consumo o termine minimo di conservazione:** è la data fino alla quale l’olio conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione. Deve essere indicata con la dicitura “*Da consumarsi preferibilmente entro il ...*” seguita dalla data (espressa con l’indicazione del giorno, mese e dell’anno), oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora la data sia espressa con l’indicazione soltanto del mese e dell’anno, essa sarà preceduta dalla dicitura “*Da consumarsi preferibilmente entro la fine di ...*”;

Le indicazioni a, b, c devono figurare in etichetta, o controetichetta, nello stesso campo visivo.

- d) Il Nome o Ragione sociale o Marchio depositato e Sede del Produttore o del Confezionatore o del Venditore:** indicazioni obbligatorie precedute da diciture quali “*prodotto da ...*”, “*imbottigliato da ...*”, “*prodotto ed imbottigliato da...*”, ecc. Per *sede* si intende la località (comune) ove è ubicata la sede legale o sociale dell’operatore;

- e) La Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento:** l’indicazione può essere omessa nel caso l’impresa produttrice o confezionatrice disponga di un unico stabilimento, ubicato allo stesso indirizzo della sede legale o sociale.

Per sede si intende la località (comune) ove è ubicata la struttura dello stabilimento. Qualora sull’etichetta siano riportati i soli dati relativi al venditore o al distributore, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento deve essere completata dall’indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione;

- f) Le Indicazioni ecologiche:** consistono in un invito, chiaramente visibile sui contenitori o sulle etichette, a non disperdere i contenitori nell’ambiente dopo l’uso, in forma di messaggio scritto o di pittogramma. Nel caso di messaggio scritto i caratteri di stampa non devono essere inferiori a:

- ❖ 1 mm per contenitori di capacità pari od inferiori a 200 ml;
- ❖ 2 mm per contenitori pari od inferiori a 500 ml;
- ❖ 3 mm per contenitori di capacità superiori a 500 ml.

Nel caso di pittogramma tale rappresentazione grafica deve essere di dimensioni non inferiori a:

- ❖ 10 mm per i contenitori di capacità pari od inferiori a 500 ml;
- ❖ 15 mm per i contenitori di capacità pari od inferiore a 1.500 ml e superiore a 500 ml;

❖ 20 mm per i contenitori superiori a 1.500 ml.

- g) **Il Lotto:** il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore dell'olio ed è apposto sotto la propria responsabilità, esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera "L"; l'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione del giorno, mese ed anno in modo da identificare una specifica partita.

INDICAZIONI FACOLTATIVE

- h) **Modalità di conservazione** del prodotto: è utile riportare delle indicazioni riguardanti il modo più corretto di conservare l'olio, ad esempio "*Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore*".
- i) **Lettera minuscola "e":** marchio CE indicante imballaggi preconfezionati. L'utilizzo di questo simbolo impone all'azienda il controllo statistico dell'effettivo contenuto delle bottiglie (Direttiva n. 106/75 e succ. mod.). L'indicazione deve essere posta nello stesso campo visivo del volume nominale ed avere caratteri di almeno 3 mm. d'altezza.
- j) **Utilizzo di materiali diversi dal vetro (banda stagnata):** i contenitori per liquidi destinati al mercato interno e realizzati in banda stagnata, vanno contrassegnati mediante esagono regolare o cerchio all'interno del quale è riportata l'abbreviazione del materiale stesso (D.M. 28/06/89).

Per contenitori di volume pari od inferiore a 500 ml., la lunghezza del lato dell'esagono non deve essere inferiore a 0,5 cm. o il diametro del cerchio non inferiore ad 1 cm. Per contenitori di volume superiore a 500 ml., la lunghezza del lato predetto non deve essere inferiore ad 1 cm. o il diametro del cerchio non inferiore a 2 cm. I contrassegni suddetti vanno impressi od apposti sul corpo principale del contenitore.

- k) **L'etichetta nutrizionale.** L'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari è regolamentata in Italia dal D.L. n° 77 del 16 febbraio 1993 in attuazione della Direttiva n° 90/496 CEE del 24/09/1990. L'etichetta nutrizionale è obbligatoria solo quando nell'etichetta, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto alimentare compaiano informazioni o menzioni di carattere nutrizionale, per esempio quando il produttore vanta qualche caratteristica come "*ricco di acidi grassi poliinsaturi*".

Al contrario, negli Stati Uniti l'etichetta nutrizionale è obbligatoria. Le normative riguardanti l'etichettatura sono fatte rispettare dalla FDA (Food & Drug Administration) e dal Customs Service (Servizio Doganale). Il prodotto importato deve obbligatoriamente riportare l'etichetta nutrizionale che deve rispondere allo schema riportato nella seguente figura:

Nutrition Facts	
Serving Size 1 Tbsp (15 ml)	
SERVINGS PER CONTAINER 66	
Amount Per Serving	
Calories 120	Calories from fat 120

TOTAL FAT 14g	22%
<i>SATURATED FAT 2G</i>	10%
<i>POLYUNSATURATED FAT 1.5G</i>	
Monounsaturated Fat 10.3g	
<i>CHOLESTEROL 0MG</i>	0%
<i>SODIUM 0MG</i>	0%
TOTAL CARBOHYDRATE 0G	0%
<i>Protein 0g</i>	
Not a significant source of dietary fiber, sugar, vitamin A, vitamin C, calcium and iron.	
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.	
Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.	

Lo schema si riferisce ad un contenitore da 1l (circa 66 porzioni) ed al contenuto in grasso per porzioni. Per porzione si intende la quantità pari ad 1 cucchiaino da tavola (Tbsp = tablespoon) corrispondente a circa 14 g di olio (15 ml). Viene riportata la composizione in acidi grassi, riferita sempre al contenuto di un cucchiaino (15 ml pari a circa 14 g), e la percentuale del fabbisogno medio giornaliero. Infine viene sottolineata l'assenza di colesterolo, sodio e componenti diversi dall'olio (proteine e carboidrati).

Per poter formulare esattamente tale etichetta è sufficiente determinare la composizione in acidi grassi di un campione rappresentativo del lotto da imbottigliare.

- 1) **L'etichettatura degli oli "biologici"**. Il termine "*biologico*" definisce un prodotto agro-alimentare ottenuto attraverso pratiche agricole che non prevedano l'uso di prodotti di sintesi chimica e rispettino l'ambiente naturale. Per poter definire i propri prodotti come provenienti "*da agricoltura biologica*", le aziende devono sottostare ad un regime di controllo, ottemperando a quanto richiesto dalla legge ed uniformato sull'intero territorio dell'Unione Europea ai sensi del Reg. CE 2092/91 e successivi. Tale sistema di controllo è garantito da appositi organismi di controllo ufficiali, che provvedono a monitorare l'intera filiera produttiva delle aziende che scelgono di entrare nel settore del biologico dando direttive, vigilando, prelevando campioni ed analizzandoli.

L'etichetta sugli oli biologici confezionati dovrà risultare inequivocabile e tale da evidenziarne la natura specifica mediante la dicitura corretta "*Olio prodotto da olive ottenute con il metodo di coltivazione biologica*" o "*da azienda in conversione*" se l'azienda opera secondo il metodo biologico da meno di tre anni. Sull'etichetta devono altresì essere indicati:

- a) **il nome** per esteso dell'organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- b) **la sigla** identificativa del Paese produttore (IT per l'Italia);
- c) **la sigla** dell'organismo di controllo (codice di tre lettere);
- d) **il codice numerico** identificativo del produttore;
- e) la lettera **T** (prodotto trasformato) insieme al numero di autorizzazione.

Tutti questi elementi formano la “*carta d'identità*” del prodotto che non può essere contraffatta e che garantisce al consumatore che almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola di quel prodotto è sicuramente “*bio*”.

Inoltre, per ulteriore garanzia, esiste il marchio comunitario adottato dalla Commissione Europea a fine '99 la cui presenza in etichetta è però facoltativa



I prodotti biologici si riconoscono dall'etichetta. Per legge solo i prodotti certificati da agricoltura biologica possono essere etichettati e venduti per biologici. In etichetta, oltre alle diciture merceologiche, tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica devono riportare importanti e obbligatori elementi identificativi.



1. **logo dell'organismo di certificazione (facoltativo)**
2. **diciture corrette**
3. **ragione sociale dell'organismo di controllo**
4. **autorizzazione ministeriale**

5. **codici identificativi:** IT (Italia) CPB sigla dell'organismo di certificazione Codice dell'azienda produttrice (quattro cifre) Lettera F se prodotto fresco, lettera T se prodotto trasformato Codice di autorizzazione. alla stampa dell'etichetta (sei cifre)

6. **dicitura facoltativa**

m) **La designazione dell'origine.** Non è possibile, in etichetta, fare riferimento ad una zona geografica senza poter in qualche modo dimostrare la veridicità di quanto si afferma sottoponendosi a specifici controlli.

L'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" immesso in commercio deve essere conforme al Disciplinare di Produzione.

La corrispondenza del prodotto al Disciplinare sarà essere garantita da un organismo di controllo ufficialmente designato alla certificazione del prodotto.

Soltanto dopo aver ricevuto la necessaria autorizzazione sarà quindi possibile utilizzare in etichetta la specifica denominazione di origine "TERRE AURUNCHE" e utilizzare il seguente marchio europeo, identificato e tutelato in tutta l'area della Comunità, che identifica i prodotti ottenuti secondo le specifiche previste.



Sarà possibile utilizzare anche il marchio/logo della Denominazione di Origine Protetta "TERRE AURUNCHE" aventi le seguenti specifiche tecniche:

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 pocanzi citate troviamo un piccolo cerchio raffigurante un sole avente colore (CMYK): (C) 4% - (M) 0% - (Y) 85% - (K) 0%;

una silhouette raffigurante una catena montuosa avente colore (CMYK): (C) 68% - (M) 1% - (Y) 100% - (K) 0%;

una silhouette raffigurante un ponte avente colore(CMYK): (C) 22% - (M) 73% - (Y) 81% - (K) 10%;

un ultima silhouette raffigurante il mare avente colore (CMYK): (C) 43% - (M) 0% - (Y) 2% - (K) 0%.

Tutte le silhouette ed il cerchio raffigurante il sole sono provviste una leggera ombreggiatura in basso a destra a 135°.

Un esempio del logo è quello di seguito riportato.



- n) **Made in Italy.** In base al Regolamento (CE) 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio di oliva, qualsiasi riferimento ad una zona geografica è considerato una designazione dell'origine ad eccezione di marchi di impresa registrati anteriormente al 1° gennaio 1999 e della designazione ai sensi del regolamento CEE 2081/92 (DOP).

La designazione dell'origine è facoltativa ed è limitata agli oli extra vergini e vergini, mentre non è autorizzata per gli oli di oliva e oli di sansa di oliva.

Non è possibile riportare in etichetta la dicitura "Prodotto in Italia" senza aver ottenuto regolare autorizzazione.

Tutte le aziende che commercializzano un prodotto con menzione di origine devono essere autorizzate e sottoposte a precisi controlli. L'accreditamento presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali avviene mediante istruttoria espletata a cura della Regione competente sul cui territorio ricadono gli impianti di confezionamento e/o di imbottigliamento e consiste nel riconoscimento degli stessi e nell'attribuzione di un codice alfanumerico che va obbligatoriamente riportato in etichetta al fine di poter individuare la ditta di condizionamento e l'autorizzazione rilasciata.

Le imprese sono riconosciute solo se dispongono di idonei impianti di condizionamento, se s'impegnano ad effettuare un controllo documentario ed un immagazzinamento separato che consenta di accertare la provenienza degli oli con designazione di origine e, nel caso, dei

componenti dei tagli ed, infine, se accettano di essere soggette ai controlli previsti in applicazione del regolamento comunitario.

Per la Campania, il codice alfanumerico attribuibile agli impianti riconosciuti è 015 PR XXX YYY, dove:

- ❖ i primi tre numeri rappresentano l'identificativo che l'ISTAT attribuisce alla Regione Campania;
- ❖ le due lettere che seguono rappresentano la sigla della provincia (quindi AV, BN, CE, NA, e SA);
- ❖ i tre numeri seguenti sono l'identificativo dell'ISTAT per i comuni;
- ❖ gli ultimi tre numeri sono il progressivo attribuito alle varie imprese riconosciute in ambito provinciale.

La designazione dell'origine corrisponde alla zona geografica nella quale l'olio è stato ottenuto, in tale modo il regolamento comunitario individua nel luogo di molitura delle olive l'origine dell'olio prodotto (cioè che è stato estratto dalle olive in un frantoio situato nella zona di cui si tratta).

Bisogna precisare che il Reg. (CE) 2815/98 ha previsto un regime facoltativo e provvisorio di designazione dell'origine nella Comunità Europea e, come tale, è stato applicato fino al 31 ottobre del 2001.

Entro tale data, il Parlamento europeo si è impegnato a rivedere il suddetto regolamento ed, in particolare, a stabilire, quale luogo di origine dell'olio di oliva, quello di produzione delle olive.

LA NUOVA NORMATIVA COMUNITARIA (in vigore dal 01/11/2003)

Il 13 giugno del 2002 è stato emanato dalla Commissione Europea il Regolamento Comunitario 1019 (*Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea-GUCE serie L n. 155 deel 14/06/02*) relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

Gli olii extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" sono presentati al consumatore finale preimballati in imballaggi della capacità massima di cinque litri.

Tali imballaggi sono provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e recano un'etichettatura che rechi oltre alla denominazione di vendita conformemente all'articolo 35 del regolamento n. 136/66/CEE, in caratteri chiari e indelebili, l'informazione seguente sulla categoria di olio:

"olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";

Inoltre la designazione dell'origine "TERRE AURUNCHE" può figurare sull'etichetta per l'olio extra vergine d'oliva.

Tra le indicazioni facoltative che possono figurare sull'etichetta degli olii extra vergini di oliva "TERRE AURUNCHE", sono soggette rispettivamente ai seguenti obblighi:

- a) l'indicazione "**prima spremitura a freddo**" è riservata agli olii d'oliva extra vergini "TERRE AURUNCHE" ottenuti a meno di 27 °C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b) l'indicazione "**estratto a freddo**" è riservata agli olii extra vergini "TERRE AURUNCHE" ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;
- c) le indicazioni delle caratteristiche organolettiche possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi previsto dal regolamento (CEE) n. 2568/91;
- d) l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, stabiliti a norma del regolamento (CE) n. 2568/91.

Su richiesta dello Stato membro nel quale è stabilita l'impresa di produzione, condizionamento o vendita che figura nell'etichetta, l'interessato fornisce la giustificazione delle indicazioni sopracitate, sulla base di uno o più dei seguenti elementi:

- 1) dati di fatto o dati scientificamente provati;
- 2) risultati di analisi o registrazioni automatiche su campioni rappresentativi;
- 3) informazioni amministrative o contabili tenute conformemente alle normative comunitarie e/o nazionali.

ASPETTI ECONOMICI DEL PRODOTTO

L'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" viene prodotto con olive derivate pressochè esclusivamente da cultivar autoctone. Questa scelta trae origine da queste considerazioni fondamentali:

- 1) la presenza in loco di varietà autoctone che nel passato, fin tanto che indiscriminati progetti di sostituzione e ancor più scellerati di espianto non ne hanno depauperato il patrimonio, rappresentavano una delle ricchezze, forse l'unica, delle terre aurunche; ne sono riprova le testimonianze storiche ritrovate, grazie alla tipicità dell'olio delle terre aurunche rispetto a quelli di altre zone;
- 2) la forte importanza che queste cultivar rappresentano per le comunità locali che, spinte da un giusto e motivato spirito di "campanile", rivendicano una maggiore presenza sul mercato degli oli di qualità e tipici italiani.

L'importanza in senso assoluto che le cultivar locali rappresentano per il territorio interessato dalla D.O.P. "TERRE AURUNCHE" assume valenza di tipo regionale. Si ricorda infatti che il patrimonio olivicolo dell'intera provincia di Caserta rappresenta il 12% di quello regionale.

L'area olivetata interessata dalla DOP "TERRE AURUNCHE" rappresenta circa il 70% dell'intera area olivetata provinciale (circa il 40 % dell'olivicoltura provinciale è rappresentato dall'olivicoltura del territorio di Sessa Aurunca, pertanto si può affermare che quasi il 5% del territorio regionale è rappresentato dai terreni olivetati ricadenti nel comune di Sessa Aurunca), per cui le cultivar coltivate nel territorio della DOP rappresentano quasi il 9% delle cultivar coltivate sul territorio olivetato regionale.

Pertanto la rivalutazione delle cultivar locali è doverosa per l'importanza che esse assumono ed hanno assunto nel passato per tutta l'olivicoltura della Regione.

La superficie complessiva dei comuni interessati dalla D.O.P. "TERRE AURUNCHE" è di 76.872 ettari (pari al 29% dell'intero territorio provinciale che ammonta a circa 263.900 ettari) di cui 34.258 (circa il 45%) sono olivetati (*fonte: A.PR.OL. Caserta – 2004*).

COMUNE	Superficie comunale in ettari	Superficie olivetata in ettari	Percentuale di superficie comunale olivetata
Caianello	1.563	130	8,32%
Carinola	6.371	4.532	71,14%
Cellole	3.500	57	1,63%
Conca della Campania	2.660	2.292	86,15%
Falciano del Massico	4.200	485	11,54%
Francolise	4.075	1.597	39,19%
Galluccio	3.195	1.541	48,22%
Marzano Appio	2.824	365	12,92%
Mignano Monte Lungo	5.294	1.139	21,52%
Mondragone	5.442	1.215	22,33%
Rocca D'Evandro	4.946	275	5,55%
Roccamonfina	3.094	8	0,26%
San Pietro Infine	1.410	1.148	81,40%
Sessa Aurunca	16.309	13.507	82,82%
Sparanise	1.873	852	45,49%
Teano	8.863	4.897	55,25%
Tora e Piccilli	1.253	218	17,40%
Totale	76.872	34.258	44,56%

LA COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" è attualmente in una fase di evoluzione così come è in evoluzione l'intero commercio dell'olio extra vergine di oliva in Italia.

L'entrata in vigore, o meglio l'affermazione dell'obbligo di vendere esclusivamente olio confezionato in recipienti aventi una capacità inferiore di 5 litri, ha di fatto accelerato i processi di nascita di nuove piccole realtà imprenditoriali che, anche forti delle aspettative generate dalla costituzione del Comitato promotore per il riconoscimento della D.O.P. "TERRE AURUNCHE", stanno velocemente abbandonando la logica dell'azienda agricola che vende olio sfuso in azienda, approdando a criteri di commercializzazione più moderni che prevedono una integrazione totale con il territorio e le realtà economiche in esso presenti.

La presenza di aziende nell'area interessata che di fatto già da anni operano e commercializzano olio extra vergine di qualità ha di fatto facilitato la presenza del prodotto sul territorio.

A oggi sono molte le aziende che potranno fregiarsi della dicitura "TERRE AURUNCHE" e ancora di più ne saranno nel futuro.

L'ECONOMIA DELL'OLIO "TERRE AURUNCHE" NELL'AREA INTERESSATA

L'olio extra vergine d'oliva "TERRE AURUNCHE" rappresenta per l'economia del territorio interessato una opportunità di sviluppo notevole. Già nel passato tale prodotto rivestiva carattere prioritario nelle economie delle zone marginali, tant'è che alcune curie vescovili classificavano gli oliveti in maniera differenziata rispetto agli altri terreni.

Ancora oggi l'olivicoltura rappresenta l'unica fonte economica di sviluppo per alcune zone agricole marginali del territorio della D.O.P.

L'ultimo censimento della popolazione ha rilevato nell'area interessata dal perimetro della D.O.P. "TERRE AURUNCHE" una popolazione complessiva residente di 112.924 abitanti con la seguente ripartizione comunale:

N°	COMUNI	Popolazione residente
1	Caianello	1.758
2	Carinola	8.171
3	Cellole	7.149
4	Conca della Campania	1.392
5	Falciano del Massico	3.866
6	Francolise	4.905
7	Galluccio	2.385
8	Marzano Appio	3.087
9	Mignano Monte Lungo	3.314
10	Mondragone	24.155
11	Rocca D'Evandro	3.720
12	Roccamonfina	3.807
13	San Pietro Infine	1.011
14	Sessa Aurunca	22.825
15	Sparanise	7.269
16	Teano	13.042
17	Tora e Piccilli	1.068
	Totale	112.924

Si stima che un buon 30% di queste persone siano coinvolte nella coltivazione dell'olivo.

Perciò tale coltura rappresenta comunque una fonte di sviluppo notevole per il territorio con un diffuso interessamento delle comunità locali.

PROSPETTIVE DI SVILUPPO A SEGUITO DELLA D.O.P.

Lo sviluppo delle aziende che produrranno olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "TERRE AURUNCHE" per certi versi è un percorso che è già stato fatto da altre aziende che nello stesso territorio si avvalgono di altri marchi collettivi: tutta la perimetrazione della D.O.P. "TERRE AURUNCHE" include i perimetri di due D.O.C. di vino molto prestigiose (Falerno del Massico e Galluccio).

Queste aziende hanno ormai acquisito una presenza e visibilità sul mercato enogastronomico di primo rilievo e non si nasconde una positiva aspettativa che il vino possa fungere da traino alla D.O.P. dell'olio; si può anche affermare che il riconoscimento comunitario dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" sia parte del percorso di evidenza e promozione del territorio aurunco e dei suoi prodotti che vedevano nelle produzioni di olio non certificate un punto debole nell'assortimento di un carrello di prodotti di grande qualità e ad evidente tipicità.

Il giacimento gastronomico nel quale viene prodotto l'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" a D.O.P. è il medesimo nel quale vengono prodotti il Falerno del Massico D.O.C. ed il Galluccio D.O.C., il vino ad I.G.T. Roccamonfina ed anche altri prodotti di primo rilievo ed interesse quali: il "Caso peruto", la "castagna del vulcano Roccamonfina" ed i salumi da "Maiale nero casertano".

Tutte queste specificità se giustamente espresse daranno giustizia economica a coloro che avranno deciso di produrle, il consumatore è infatti sempre più attento alle produzioni di qualità, tipiche e biologiche provviste di adeguate certificazioni.

L'esistenza di marchi collettivi del territorio creerà giuste sinergie commerciali cosicché il vino Falerno del Massico D.O.C. ed il Galluccio D.O.C. saranno adeguati traini commerciali per l'olio "TERRE AURUNCHE" – *anche perché la maggior parte delle aziende che producono tali vini sono anche produttrici di olio tipico* -; la rivalutazione di una certa tipicità gastronomica sarà sicuramente foriera di sviluppo e si avvarrà della tipicità dell'olio di oliva D.O.P. "TERRE AURUNCHE". Insomma tutto il territorio e le sue realtà produttive trarranno e daranno beneficio allo sviluppo di quest'altra tipicità.

In altre parole, il riconoscimento a Denominazione di Origine Protetta dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" non è che un importante tassello del riconoscimento ben più ampio e complesso di molte produzioni del territorio aurunco, alcune di queste già affermate a livello nazionale ed internazionale, altre ancora da venire.

La sinergia che si realizzerà con tutti gli operatori del settore gastronomico del territorio sarà, e per certi versi già lo è, la molla di sviluppo maggiore non solo dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "TERRE AURUNCHE", ma di tutto il territorio interessato, in quanto tutti questi prodotti non sono altro che la migliore espressione del territorio da cui provengono inteso nella sua totalità: storia, cultura, tradizione, clima e ambiente.

BIBLIOGRAFIA

- Appunti per i corsi di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva – Regione Campania – Co.Ge.As.Ol.Sa. – reg. CEE 528/99;
- La risorsa genetica dell'olivo in Campania – Regione Campania POP 94-99.