DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI 30 novembre 2006 (in Gazz. Uff., 14 dicembre, n. 290). - Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Terre Aurunche», per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta (1) (2).

(1) Per l'autorizzazione all'organismo denominato "IS.ME. CERT. - Istituto mediterraneo di certificazione agroalimentare", ad effettuare i controlli sulla denominazione di cui al presente decreto, vedi il D.M. 4 giugno 2007.

(2) Vedi anche il D.M. 21 dicembre 2010.

CAN 2

Allegato [Parte 2 di 2]

IL DIRETTORE GENERALE

per la qualità dei prodotti agrialimentati

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari, e in particolare l'art. 19 che abroga il regolamento (CEE) n. 2081/92;

Visto l'art. 5, comma 6, del predetto regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adattamento;

Vista la domanda presentata dal Comitato promotore per la registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Terre Aurunche», con sede in Sessa Aurunca (Caserta), corso Lucilio n. 12, presso Casa comunale - Ufficio agricoltura, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione Terre Aurunche, ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento n. 510/2006;

Vista la nota protocollo n. 66744 del 20 novembre 2006 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

Vista l'istanza con la quale il Comitato promotore per la registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Terre Aurunche», ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato

accoglimento della citata istanza della denominazione di origine protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, comma 6, del citato regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione Terre Aurunche, in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della denominazione di origine protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dal Comitato promotore per la registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Terre Aurunche», assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione Terre Aurunche, secondo il disciplinare di produzione allegato alla nota n. 66744 del 20 novembre 2006, sopra citata;

Decreta:

Testo del Decreto [Parte 1 di 2] ARTICOLO N.1

Art. 1.

È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, comma 6, del predetto regolamento (CE) n. 510/2006, alla denominazione Terre Aurunche.

ARTICOLO N.2

Art. 2.

La denominazione Terre Aurunche è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione allegato al presente decreto.

ARTICOLO N.3

Art. 3.

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione Terre Aurunche, come denominazione di origine protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

ARTICOLO N.4

Art. 4.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Allegato [Parte 2 di 2] ARTICOLO N.1

Denominazione

Art. 1.

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.

ARTICOLO N.2

Descrizione del prodotto

Art. 2.

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» 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:

colore: giallo/verde;

Descrittore |Mediana

Difetti |0

Fruttato di oliva |2 - 4

Amaro |2 - 4

Piccante |2 - 4

Carciofo |2 - 4

Mandorla |1 - 3

Coefficiente di Variazione Robusto CVr% < o uguale 20

Caratteristiche chimico-fisiche:

Acidità libera max: < 0,60

Numero di perossidi: < = 13 Meq/Kg;

K232: < = 2,10;

Polifenoli totali: > = 100 mg/Kg.

Gli esami chimico-fisici ed organolettici devono essere effettuati secondo le metodiche di cui al Reg. CEE n. 2568/1991, e successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO N.3

Zona di Produzione

Art. 3.

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.

ARTICOLO N.4

Prova dell'origine

Art. 4.

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.

ARTICOLO N.5

Metodo di ottenimento

Art. 5.

Le condizioni pedoclimatiche, ambientali e di coltura degli oliveti, destinati alla produzione degli oli extravergine a denominazione di origine protetta devono essere quelle specifiche delle zone 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 ed il condizionamento dell'olio extra vergine di oliva «Terre Aurunche» devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 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.

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

È 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.

ARTICOLO N.6

Legame con l'ambiente

Art. 6.

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 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 riservati agli oliveti affinché non si confondessero con gli altri terreni agrari. Il fortissimo legame con il territorio, inteso come ambiente geografico e pedo-climatico, 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 mò di elenco, che denominano gli «OLIUETI»: 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 famigliare; come se fosse nel DNA delle genti avere un piccolo oliveto da coltivare dal quale produrre l'olio per il fabbisogno famigliare. 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 frutti della cultivar «Sessana» che è quella di staccarsi difficilmente dalla pianta, pone i raccoglitori in una posizione di assoluto privilegio 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.

La coltivazione dell'olivo nella regione è caratterizzata oltre che dalle varietà presenti anche dalle particolari condizioni pedo-climatiche. Il clima semiasciutto è quello mite tipico dell'area mediterranea con piovosità concentrata nel periodo autunno-vernino. 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. Tale genesi ha generato terreni particolarmente dotati di tutti i macroelementi essenziali a qualsiasi coltura agraria, la presenza inoltre di un discreto corredo di microelementi, fanno di questi terreni un substrato particolarmente adatto alla coltivazione dell'olivo i cui prodotti derivati sono particolarmente pregevoli e ricchi di sostanze polifenoliche.

ARTICOLO N.7

Struttura di controllo

Art. 7.

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Terre Aurunche» per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sarà controllato da una struttura autorizzata in conformità agli articoli 10 e 11 del Regolamento CE n. 510/2006.

ARTICOLO N.8

Confezionamento ed etichettatura

Art. 8.

Tutte le operazioni riguardanti la produzione di olio «Terre Aurunche» D.O.P., compreso il confezionamento, l'imbottigliamento e l'etichettatura, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione descritta nell'art. 3 del presente disciplinare, ciò al fine di garantirne la tipicità e permettere la rintracciabilità ed il controllo del prodotto onde evitare di alterarne e/o deteriorarne le caratteristiche qualitative.

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.

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 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°.

Logo omissis.

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 da produzione 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) È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati, 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.