



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE  
E DELLA QUALITÀ  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E  
DELLA QUALITÀ  
SAQ VII

**TERRE AURUNCHE DOP**

La domanda di registrazione dell'olio extra vergine di oliva "Terre Aurunche" è stata inviata agli Uffici Comunitari della Commissione Europea in data 21 novembre 2006.

**Prodotto e peculiarità distintive**

L'olio extra vergine di oliva «Terre Aurunche» deve essere ottenuto esclusivamente da oliveti costituiti dalle cultivar autoctone: «Sessana», per non meno del 70 %; «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 ha un colore che va dal giallo paglierino al verde più o meno intenso.

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.

**Zona di produzione**

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 Piccilli.

**CENNI STORICI**

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



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE  
E DELLA QUALITÀ  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E  
DELLA QUALITÀ  
SAQ VII

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».

**CARATTERISTICHE DELLA ZONA DI PRODUZIONE**

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.