

ESTRATTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ DA AGRICOLTURA INTEGRATA” “MOLINO DELLA DOCCIA”

1. GENERALITA’.

Il presente Disciplinare fissa le condizioni atte a garantire che il prodotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “DA AGRICOLTURA INTEGRATA”, sia ottenuto seguendo delle tecniche agronomiche che lo caratterizzano dal punto di vista qualitativo nel rispetto dell’ambiente.

Fissa inoltre le condizioni e le tecniche di molitura, atte ad ottenere un prodotto qualitativamente garantito e controlla di seguito le modalità di confezionamento e di commercializzazione.

Inoltre tale Disciplinare recepisce la Legge Regionale n.25 del 15 Aprile 1999 ed il Bollettino Regione Toscana del 21-04-2004 per il marchio collettivo AGRICOLTURA INTEGRATA e ne descrive le modalità attuative.

Il riscontro della distribuzione dei documenti agli Agricoltori viene gestito dal RAQ OCM.

Il RAQ OCM, inoltre è responsabile dell’archiviazione (nella cartella personale di ogni socio aderente, presso gli uffici di Vinci dell’OCM) delle lettere di adesione annuali firmate dai Soci.

2. TERMINI E DEFINIZIONI.

MAAT	=	Montalbano Agricola Alimentare Toscana S.p.A.
OCM	=	Oleificio Cooperativo Montalbano Società Cooperativa.
C.d.A. MAAT	=	Consiglio di amministrazione MAAT.
C.d.A. OCM	=	Consiglio di amministrazione OCM.
DG MAAT	=	Direttore Generale MAAT.
DG OCM	=	Direttore Generale OCM.
RGQ MAAT	=	Responsabile Gestione Qualità MAAT.
RAQ OCM	=	Responsabile Assicurazione Qualità OCM.
R.Pro	=	Responsabile di Produzione (Frantoiano) di Vinci e Lamporecchio.
A.Amm	=	Addetto amministrativo Vinci e Lamporecchio.
O.d.C.	=	Organismo di certificazione del prodotto “OLIO”.
V.II	=	Verifiche Ispettive Interne.
SERBATOIO	=	Contenitore di acciaio inox identificato e destinato allo stoccaggio dell’olio.
BLEND	=	Coacervo di 1 o più partite di olio conferite dai diversi produttori aderenti al presente progetto.
PARTITA	=	Quantitativo più o meno grande di olive appartenente ad ogni singolo Socio aderenti al presente progetto.
OGM	=	Organismi Geneticamente Modificati.
Bins	=	Contenitore più o meno grande per la conservazione delle Olive al Frantoio.
R.Lab (MAAT)	=	Responsabile del Laboratorio MAAT.
UMR	=	Unità Minima di Rintracciabilità costituita dalla Confezi.

3. RICHIEDENTI LA CERTIFICAZIONE

- MONTALBANO AGRICOLA ALIMENTARE TOSCANA S.p.A.

Nasce come società di commercializzazione di OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ed OLIO DI OLIVA nel 1990 dell'OLEIFICIO COOPERATIVO MONTALBANO già fondato nel 1953, il quale associa più di 2000 Aziende Agricole.

La sede sociale dell'azienda è a LAMPORECCHIO (PT) Via Matteotti, 46, mentre gli uffici amministrativi e lo stabilimento di produzione sono a VINCI (FI) Via Beneventi 2/c tel. 0571/729131 – Fax. 0571/568143.

L'Oleificio Cooperativo Montalbano tutt'oggi detiene quasi totalmente la proprietà della Montalbano Agricola Alimentare Toscana S.p.A.

- OLEIFICIO COOPERATIVO MONTALBANO SOCIETÀ Cooperativa.

Come sopra riportato, viene fondato nel 1953, ed associa ad oggi più di 2000 Aziende Agricole.

La sede legale è a Lamporecchio (PT) in Via Giugnano 135, con 2 Frantoi, uno a Lamporecchio in Via Giugnano 135, l'altro a Vinci (FI) in Via Beneventi 2/C.

4. MOTIVAZIONI E OBIETTIVI DEL PROGETTO.

Il progetto ha lo scopo di fissare le condizioni atte a garantire che il prodotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "DA AGRICOLTURA INTEGRATA", sia ottenuto nel rispetto dell'ambiente garantendo la qualità e la sanità del prodotto dalla terra alla tavola.

L'obiettivo di MAAT è quello di certificare il prodotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

"DA AGRICOLTURA INTEGRATA" per dare una garanzia oggettiva al consumatore destinatario.

L'attività di controllo per garantire il raggiungimento dell'obiettivo precedentemente descritto è duplice: la MAAT controllerà periodicamente l'OCM attraverso verifiche ispettive mirate a verificare il rispetto del Disciplinare, l'O.d.C. è l'organismo di certificazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Montalbano INTEGRATO, che come terza parte indipendente sia dal mercato che dalla MAAT, e riconosciuto da un ente al di sopra delle parti, verifica il rispetto del Disciplinare.

Il tutto si basa sul presupposto che l'agricoltore è stato formato ed informato durante appositi incontri comuni sull'importanza del rispetto dell'ambiente (incontri verbalizzati attraverso l'apposizione della firma del socio nell'apposita cartella dell'Allegato n.5) e che quindi possiede una professionalità adeguata.

Inoltre, ai fini di assicurare il rispetto del presente Disciplinare e di fornire un supporto tecnico agli Agricoltori Soci aderenti, la MAAT ha incaricato un tecnico Agronomo per svolgere suddette mansioni.

5. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Disciplinare trova applicazione a partire da:

- Tecniche agronomiche applicate sul campo dai Soci produttori dell'OCM.
- Modalità e tempi di raccolta e di stoccaggio delle olive.
- Modalità e tempi di Frangitura.
- Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio ottenuto (applicabili ai marchi Barco Reale e Molino della Doccia).
- Applicazione della L.R. 25/99 ai marchi Barco Reale, Molino della Doccia e Montalbano.
- Modalità di confezionamento e commercializzazione.

Sinteticamente gli elementi della filiera maggiormente coinvolti risultano i seguenti:

Produttori = produttori delle olive che aderiscono al progetto, i cui nominativi indicati nell'apposito Allegato n.5 al Disciplinare.

OCM = Trasformatore delle olive in olio.

MAAT = Confezionatore e azienda di commercializzazione.

Tecnico = Tecnico Incaricato di verificare presso i produttori il rispetto del Disciplinare e di fornire supporto tecnico.

8. **INSIEME DEI REQUISITI DI CONFORMITÀ RELATIVI ALL'ORIGINE, AI PROCESSI PRODUTTIVI E DI TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO, COMPRESI I REQUISITI CHIMICI DEL PRODOTTO.**

a) VARIETA' DI PIANTE DI OLIVO AMMESSE

Varietà ammesse singole o congiunte: **Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Rossellino, Piangente, Mignolo Cerretano e loro sinonimi**; sono inoltre ammesse altre varietà diverse dalle citate nella misura massima del 5%.

In caso di nuovo impianto l'agricoltore richiede al vivaista il certificato varietale/sanitario attestante anche la Non Derivanza da OGM.

b) SOCI ADERENTI:

I Soci che desiderano aderire al presente progetto, devono sottoscrivere entro e non oltre il 31 GENNAIO di ogni anno coinvolgendo tutta la superficie ad Oliveto dell'Azienda, possedere i requisiti minimi previsti dall'apposito Allegato n.9, mediante il quale il Tecnico Incaricato provvede a svolgere una prima verifica presso il Socio. Solo nel caso di superamento positivo, il nominativo del nuovo Socio aderente viene inserito nell'Allegato n.5 a cura di RAQ OCM.

c) ZONA DI PRODUZIONE.

La zona di produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva "DA AGRICOLTURA INTEGRATA", sarà la stessa riconosciuta dal Disciplinare di Produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Toscano a Indicazione Geografica Protetta, menzione geografica aggiuntiva "MONTALBANO".

d) CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE, RACCOLTA, CONSERVAZIONE E TRASPORTO.

d1) Coltivazione:

- Lavorazione del terreno: auspicabile il sovescio e un numero di interventi limitati.
- Analisi del Terreno: subito dopo la fine della raccolta, e comunque sempre prima della concimazione da effettuarsi ogni 5 anni sulla base di una programmazione annuale (circa il 20% dei Soci aderenti) a cura del Tecnico Incaricato e/o DG OCM, mediante la compilazione dell'apposito Allegato n.7.
- Bollettino fitopatologico settimanale a cura del Tecnico incaricato (Allegato n.13)
- Irrigazione senza limiti di quantità e modalità.
- Potatura nella fase di produzione da eseguirsi a fine inverno inizio primavera preferibilmente ogni anno.
- Concimazione e Trattamenti Annuì ammessi: vedi Allegato n.1 al Disciplinare.

d2) Raccolta:

- E' ammessa qualsiasi tipo di raccolta manuale e/o con mezzi meccanici da eseguirsi nei periodi di maturazione commerciale del prodotto, comunque entro e non oltre il 15 Gennaio di ogni anno (salvo eventuali modifiche stabilite dal C.d.A. MAAT a seguito di un particolare andamento stagionale che ne determini l'esigenza).
- Non ammessa la raccolta da terra.
- Non ammesso nessun tipo di cascolante.

d3) Conservazione:

La Conservazione delle olive presso i locali del socio produttore dovrà avvenire all'interno di cassette in plastica ben finestate.

d4) Trasporto.

Il trasporto delle Olive dal produttore al frantoio dovrà avvenire previa autorizzazione del frantoio stesso (ai fini organizzativi interni):

- Utilizzando le stesse cassette nelle quali sono state conservate in Azienda.
- Mediante l'utilizzo di contenitori e/o Bins forniti dall'OCM.

- Sfuse, direttamente nei cassoni dei mezzi di trasporto idoneamente puliti prima della collocazione delle olive negli stessi.

La verifica del rispetto delle quantità e tipologie di antiparassitari ammessi è di tipo diretto (verifica correttezza registrazioni su scheda all. 2 e all.3) e indiretto attraverso l'esecuzione di analisi sulla presenza di eventuali residui antiparassitari sulle Olive definendo un piano di campionamento compilando l'apposito documento interno Allegato n.7, a cura di DG OCM e Tecnico Incaricato ad OTTOBRE DI OGNI ANNO.

L'analisi antiparassitaria sull'olio, è fatta sistematicamente su di un campione di massa stoccato nelle cisterne dell'OCM.

Durante le visite in campagna ai soci produttori, il Tecnico Incaricato in caso di dubbi può provvedere al prelievo autonomo di foglie di olive, al fine di verificare eventuali trattamenti non ammessi. Inoltre può informare il DG OCM, il quale durante, l'operazione di frangitura delle olive del socio aderente sospettato procede al prelievo di un campione di olio al fine di svolgere analisi per la ricerca di Residui di Antiparassitari; ottenuti i quali, informa il RAQ MAAT, il Tecnico Incaricato ed il DG MAAT, per le decisioni del caso.

La verifica del rispetto di questo requisito, viene fatta attraverso verifiche ispettive interne effettuate da MAAT presso OCM secondo le modalità previste dal punto C "Modalità di Molitura" e gestite come previsto dall'apposita procedura P.VII/VIE "Verifiche Ispettive".

A fine campagna di conferimento, sulla base dei risultati del Riesame della Direzione e delle Visite Ispettive condotte dal tecnico presso i Soci, il RAQ MAAT provvede alla compilazione dell'apposita parte dell'Allegato n.5 (Situazione Soci).

e) MODALITA' DI MOLITURA

I frantoi destinati alla trasformazione delle olive, provenienti dai Soci aderenti al progetto, devono essere quelli di proprietà dell'OLEIFICIO COOPERATIVO MONTALBANO s.c.a.r.l. siti in VINCI Via Beneventi, 2/b ed in LAMPORECCHIO Via Giugnano, 135.

9. **ARRIVO DELLE OLIVE (OCM):**

Tutte le partite di Olive in ingresso al frantoio ricevono il seguente trattamento:

- Vengono pesate negli appositi pesi tarati.
- Lo scontrino di pesata allegato al documento di frangitura Reg.Mol.01.
- Si effettua un controllo visivo della qualità delle olive ed eventualmente si annota nell'apposito spazio Eventuali anomalie.
- Si registra nell'apposito documento **Reg.Mol.01.**, le seguenti informazioni:
 1. Generalità del Socio aderente.
 2. Che il nominativo sia incluso nell'Allegato n.5 al Disciplinare della Campagna Olearia in corso.
 3. Si controlla il quantitativo delle olive, firmando il documento citato nell'apposito spazio.

Informazioni simili vengono riportate sul registro di entrata olive incluso le modalità di trasporto.

E' previsto un tempo massimo di sosta delle olive presso i magazzini OCM, prima della loro frangitura, di 6 ore.

10. **FRANGITURA ED ESTRAZIONE (OCM):**

La frangitura delle Olive presso l'Oleificio Cooperativo Montalbano avviene con la modalità del partitario, principalmente ai fini qualitativi, ed anche per una sicurezza in fase di tracciabilità per ogni singola partita di Olive.

Poiché questa è la fase più delicata di tutto il ciclo di lavorazione del Frantoio, l'azienda ha ritenuto opportuno (anche in funzione delle nuove normative in materia di dichiarazioni da apportare sulla confezione finale es. "spremuta a freddo") tenere maggiormente sotto controllo questa sezione, nel seguente modo:

- a) La temperatura dell'acqua calda di esercizio viene gestita mediante un impianto elettronico di miscelazione, (descritto dal costruttore nell'allegato tecnico).
Lo scopo di tale impianto è quello di mantenere la temperatura dell'acqua controllata evitando picchi di calore che facilitano il raggiungimento graduale della temperatura di Gramolazione della pasta (massimo 27,0 °C.)

- b) In ogni cassone è posizionata una sonda termometrica tarata che segnala (per ogni cassone) sul display del quadro elettrico la temperatura della pasta (non deve superare i 27,0 °C). Lo scopo è raggiunto mediante una Termovalvola posizionata su ogni cassone, che operando sull'entrata dell'acqua calda all'interno delle camice dei cassoni, permette alla pasta delle olive di raggiungere i 27° C. (massimo); automaticamente interrompe il flusso dell'acqua calda, mantenendo costante la temperatura.
- c) Di seguito l'operatore annota, nell'apposito spazio del modulo **Reg.Mol.01**, che la fase di Estrazione sia stata effettuata con una temperatura conforme a quanto impostato.
- d) Contemporaneamente l'operatore appunta a bordo macchina il nome del produttore su tabella/cartello e appone il tagliando con il nome del produttore sui contenitori dove verrà raccolto il prodotto finito.
- e) Infine consegnerà lo stesso modulo **Reg.Mol.01** all'operatore seguente (A.Inf.) per la fase successiva di infustamento e ritiro.

11. INFUSTAMENTO e/o RITIRO (OCM):

A fine estrazione, ogni socio aderente decide liberamente la destinazione del proprio prodotto finito solo ed esclusivamente fin quando l'Olio è giacente presso il frantoio OCM; nel caso di conferimento (vendita) all'OCM stesso, l'addetto all'infustamento (A.Inf) redige sempre lo stesso documento di ingresso, **Reg.Mol.01**, nel quale a sua volta riporterà il quantitativo di Olio prodotto, la quantità ceduta al Frantoio e quella ritirata dal produttore stesso, nonché il n° del Serbatoio di destinazione per lo stoccaggio; lo stesso addetto, a fine operazione, apporrà la propria firma sul presente documento alla voce Infustamento.

Tutto l'olio conferito come prodotto INTEGRATO, verrà stoccato in serbatoi di Acciaio Inox..

12. MOVIMENTAZIONE OLIO SFUSO INTERNA (OCM):

Se durante lo stoccaggio provvisorio in attesa di vendita, il prodotto venisse movimentato da un serbatoio all'altro, il Frantoiano provvederà alla compilazione della relativa Scheda di Movimentazione Interna di Olio Sfuso **Reg.Rint.01**.

13. CONFORMITÀ RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICHE DEL PRODOTTO (MAAT):

L'Olio Extra Vergine di Oliva "DA AGRICOLTURA INTEGRATA" relativamente al Blend costituito prima del confezionamento, prima dell'immissione al consumo dovrà avere le seguenti:

13.1 Caratteristiche Organolettiche:

- Colore dal Verde al Giallo oro con variazione cromatica nel tempo.
- Odore di fruttato, accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde foglia.
- Sapore dolce di mandorla, leggermente fruttato con percezione di piccante, con retrogusto amarognolo.

Le suddette caratteristiche saranno valutate secondo le normative comunitarie (Reg. CEE n. 2568/91 e Reg. CE 796/2002) dal gruppo interno di assaggio e almeno una volta durante il periodo di produzione, da Panel Esterno accreditato, riportato nell'apposito Allegato n.12 al presente Disciplinare.

Il presente Disciplinare stabilisce la seguente votazione per l'Olio Extra Vergine di Oliva "DA AGRICOLTURA INTEGRATA":

Dalla frangitura a fine mese di Aprile	<=/	7,0	(+/- 0,2)
Dal mese di Maggio alla nuova frangitura	<=/	6,5	(+/- 0,2)

Inoltre con l'entrata in vigore del Reg. CE 796/2002, si dovrà valutare la rispondenza alla classe merceologica Olio Extra Vergine di Oliva secondo il calcolo della Mediana.

13.2 Caratteristiche Chimiche:

con tolleranze ammesse rispetto ai valori di seguito riportati nell'ordine del 5 %

<u>ACIDITÀ</u>	0.5 %	Max.
<u>N° DI PEROSSIDI (MeQ O2/Kg.)</u>	10	Dicembre/Marzo
	12	Aprile/Luglio
	13	Agosto/Novembre

ASSORBIMENTI SPETTROFOTOMETRICI NELL'UV:

K 232	1,800	Dicembre/Marzo
	2,000	Aprile/Luglio
	2,200	Agosto/Novembre
K 270	0,150	Dicembre/Marzo
	0,160	Aprile/Luglio
	0,170	Agosto/Novembre
Δ K	± 0.005	

COMPOSIZIONE DEGLI ACIDI GRASSI

Acido Miristico	0.05	%	Max.
“ Palmitico	8-15	%	
“ Palmitoleico	0.5-2	%	
“ Eptadecanoico	0.5	%	Max.
“ Eptadecenoico	0.5	%	Max.
“ Stearico	1.5-3	%	
“ Oleico	73-83	%	
“ Linoleico	10	%	Max.
“ Linolenico	0.8	%	Max.
“ Arachico	0.5	%	Max.
“ Eicosenoico	0.4	%	Max.
“ Beenico	0.15	%	Max.
“ Lignocerico	0.10	%	Max.
“ Elaidinico	</=	0,03	%
Σ Acidi Trans. Linoleici + Linolenici	</=	0,03	%

COMPOSIZIONE DELLA FRAZIONE STEROLICA

Colesterolo	0.5	%	Max.
Brassicasterolo	0.1	%	Max.
24 Metilencolesterolo	0.5	%	Max.
Campesterolo	3.6	%	Max.
Campestanolo	0.5	%	Max.
Stigmasterolo	1.8	%	Max.
B- Sitosterolo (somma totale)	94,0	%	min.
Δ 7 Stigmastenolo	0.4	%	Max.
Δ 7 Avenasterolo	0.8	%	Max.
ERITRODIOLO + UVAOLO	3.5	%	Max.
Δ ECN 42	</=	0,15	%
Cere	</=	180	mg/Kg
Solventi Alogenati:	</=	0,15	p.p.m.

13.3 Contenuto di residui Antiparassitari:

La MAAT, si avvale di laboratori esterni (riportati nell'Allegato n.12) per la determinazione di contaminanti da Presidi Sanitari.

14. CONFORMITÀ RELATIVA ALLO STOCCAGGIO, CONFEZIONAMENTO, IMMISSIONE AL CONSUMO E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE.

Tale attività viene gestita da MAAT che deve assicurare:

- stoccaggio separato del prodotto derivante da agricoltura integrata e adeguata identificazione delle cisterne contenenti il prodotto in oggetto.
- modalità di confezionamento atte ad evitare inquinamento con altro prodotto.
- etichettatura adeguata.

14.1 DICITURE DA APPORRE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO.

Sono di seguito riportate le confezioni commercializzate dalla MAAT, e per ognuna tutte le diciture di etichetta.:

“MOLINO DELLA DOCCIA”.

- la denominazione merceologica.
- “ESTRATTO A FREDDO”.
- SELEZIONE CERTIFICATA.
- Prodotto dai Soci dell’Oleificio Cooperativo Montalbano aderenti al progetto, nei frantoi della Cooperativa.
- L’azienda di confezionamento e commercializzazione.
- Il contrassegno “AGRIQUALITA”.
- Il logo dell’organismo di controllo.
- Il Marchio collettivo “AGRIQUALITA”.
- Il logo per lo smaltimento.
- La capacità.
- Le informazioni per la giusta conservazione.
- Il codice Ean.
- Il periodo preferibile di consumo.