

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
DENOMINATO L'OLIO TENERO®
OTTENUTO DALLA CULTIVAR ASCOLANA TENERA**

L'olio
Tenero®



LUOGO
Ascoli Piceno

DATA
Aprile 2013



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DENOMINATO "L'OLIO TENERO®"

Il presente disciplinare interessa tutte le fasi di produzione dell'olio extravergine di oliva denominato "L'Olio Tenero®" (in seguito semplicemente denominato con Olio Tenero), ossia:

- Tecnica colturale e raccolta della cultivar Ascolana Tenera
- Lavorazione ed estrazione dell'Olio Tenero (compreso stoccaggio in silos)
- Confezionamento, immagazzinamento e distribuzione

Analizziamo le singole fasi del processo produttivo.

TECNICA COLTURALE E RACCOLTA DELLA CULTIVAR TENERA ASCOLANA

Breve descrizione delle caratteristiche morfologiche e fenologiche della cultivar.

L'oliva Tenera Ascolana è una cultivar originaria della provincia di Ascoli Piceno, o più precisamente dell'antica marca Picenum, che comprende oggi il Fermano, l'Ascolano e parte del Teramano. Le olive della varietà Ascolana hanno rappresentato e consolidato nel tempo la loro fama per la qualità, la peculiarità e la prelibatezza delle produzioni, conosciute fin dai tempi dell'antica Roma. I classici latini la denominarono Picena e successivamente prese il nome di Ascolana tenera; Plinio la considerava tra le migliori olive di allora. Usata principalmente per aprire il pranzo (*gustatio*), come testimonia il famoso banchetto di Trimalcione (Satiricon, Petronio I sec. d.C.)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale: concava

Profilo lamina fogliare: elicato

Angolo apicale: aperto

Angolo basale: aperto

Posizione larghezza max: centrale

Colore pagina superiore: verde

Colore pagina inferiore: verde chiaro

Superficie lamina (cm \pm E.S.): grande (5,85 \pm 0,15)

Lunghezza (cm \pm E.S.): lunga (6,41 \pm 0,81)

Larghezza max (cm \pm E.S.): larga (1,54 \pm 0,03)

Circolarità: media (0,18 \pm 0,03)

INFIORESCENZA

Struttura: compatta

Ramificazione: media-elevata

Lunghezza totale (cm \pm E.S.): media (2,86 \pm 0,09)

Larghezza max (cm \pm E.S.): larga (1,62 \pm 0,06)

Lunghezza peduncolo (cm \pm E.S.): corta (0,58 \pm 0,03)

Numero fiori (n \pm E.S.): basso (16,71 \pm 0,78)

L'olio Tenero®

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): ovoidale
Simmetria: leggermente asimmetrica
Posizione diametro max: centrale
Forma apice: subconica
Forma base: appiattita
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: media, profonda, ellittica
Epicarpo: pruinoso
Peso 100 drupe (g ± E.S.): alto (561,37 ± 43,15)
Superficie sezione longitudinale (cm ± E.S.): grande (4,59 ± 0,08)
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): lungo (2,84 ± 0,03)
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): largo (2,10 ± 0,03)
Circolarità: alta (0,72 ± 0,05)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): ellissoidale
Simmetria: asimmetrico
Posizione diametro max: centrale
Superficie: corrugata
Forma base: troncata
Forma apice: appuntita
Terminazione apice: breve rostro
Andamento solchi fibrovascolari: longitudinale, a tratti irregolare
Profondità solchi fibrovascolari: elevata
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): poco numerosi (3,90 ± 1,89)
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): molto alto (91,93 ± 1,23)
Superficie sez. longit. (cm ± E.S.): grande (1,13 ± 0,02)
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): lungo (1,87 ± 0,02)
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): largo (0,88 ± 0,02)
Circolarità: media (0,41 ± 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento mediamente assurgente, chioma voluminosa ad elevata densità; rametti fruttiferi mediamente penduli e ramificati; internodi di media lunghezza; foglie di forma ellittica con lamina spesso ondulata ed elicoidale, di ampia superficie, di colore verde intenso nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

LOTTA BIOLOGICA

Il principale parassita di cui la cultivar Tenera Ascolana è vittima è la mosca olearia, *Batrocera oleae*. Operando in regime di Agricoltura biologica, due saranno i principali interventi ammessi nel presente protocollo di produzione:

- Cattura massale con trappole feromoniche allocate con una densità pari a 1:2 rispetto la densità dell'oliveto
- Prodotto a base di Spinosad o similari, ammessi nei Regolamenti Europei e Nazionali per il biologico, si prevede un intervento preventivo al termine della fioritura per coadiuvare ed aumentare l'efficienza della cattura massale con trappole feromoniche. Eventualmente si valuterà la necessità di intervenire e con quale periodicità.

I produttori di Ascolana Tenera aderenti a tale protocollo opereranno un controllo giornaliero dell'oliveto campionando



in maniera random all'interno del sesto di impianto coprendo il più breve tempo possibile il campionamento dell'intero oliveto. Al fine di ottenere il miglior prodotto possibile sin dall'origine, un gruppo di esperti del settore olivicolo ed in particolare della cultivar Ascolana Tenera coadiuverà i produttori di Tenera Ascolana nell'affrontare e risolvere le necessità gestionali producendo dei protocolli settimanali/mensili, qualora necessari.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione destinata alla produzione dell'olio denominato l'Olio tenero è l'intero territorio previsto dalla DOP Ascolana Tenera del Piceno.

CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE

Le condizioni ambientali e le caratteristiche di coltivazione dell'oliveto destinato alla produzione dell'olio denominato L'Olio Tenero® sono le medesime previste dalla DOP Ascolana Tenera del Piceno.

RACCOLTA

Il gruppo di esperti indicherà ai produttori di oliva tenera ascolana il tempo di raccolta da eseguire nel più breve tempo possibile e mediante mezzi meccanici (scuotitori, brucatori, etc). La raccolta è prevista nella prima decade di ottobre fino al 30 novembre.

Lo stoccaggio intermedio, durante il trasporto al frantoio aderente al presente protocollo, dovrà avvenire in cassette finestrate della capienza di circa 20kg/cda oppure in cassoni di limitata altezza.

Al fine di mantenere l'elevata qualità del prodotto saranno destinate all'estrazione solamente le olive raccolte direttamente dall'albero.

LAVORAZIONE ED ESTRAZIONE DELL'OLIO TENERO (compreso stoccaggio in silos)

Le olive della Tenera Ascolana vengono immesse nel processo di trasformazione entro le 8 ore dalla raccolta e/o sarà seguito il medesimo programma:

- le olive raccolte alla mattina saranno conferite nel primo pomeriggio;
- le olive raccolte nel pomeriggio saranno conferite alla sera.

Le operazioni di olivificazione saranno effettuate nell'ambito dell'area territoriale previste dal disciplinare della DOP Ascolana Tenera Picena.

In fase di ricevimento delle materie il frantoiano effettuerà un controllo ispettivo delle olive in ingresso:

- presenza e regolarità dei documenti di trasporto: verifica dell'esatta origine delle olive, controllo ed acquisizione dei documenti comprovanti l'eventuale origine biologica del prodotto (produzione biologica).
- Stato fisico di ingresso: si valuterà visivamente presenza di rotture, marcescenza da posa sul terreno, etc... le olive che presenteranno tali caratteristiche saranno rifiutate senza alcun onere.

Nel caso di conformità dei requisiti sopra elencati, la materia prima viene ammessa nello stabilimento ed entra nel ciclo



lavorativo, in caso contrario viene respinta.

Lo stoccaggio, seppur per brevissimo tempo, essendo prevista la lavorazione entro le 8 ore dalla raccolta, avverrà in spazi (identificati da opportuni cartelli) e separati dalle olive prive dei requisiti per L'Olivo Tenero®.

FASI DI LAVORAZIONE DI L'OLIO TENERO®

Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva denominato L'Olivo Tenero® sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative del prodotto finito.

- 1) Ingresso olive
- 2) Defogliatura
- 3) Lavaggio
- 4) Frangitura
- 5) Gramolazione
- 6) Prima separazione
- 7) Seconda separazione
- 8) Stoccaggio in silos
- 9) Confezionamento

Descrizione

1) Ingresso olive: Le olive vengono acquistate da produttori aderenti al presente protocollo che ne garantiscono l'origine tramite specifica e dettagliata documentazione. L'ingresso avviene dalla porta destinata a tale scopo nella zona di arrivo e frangitura.

2) Defogliatura: la materia prima viene caricata su una tramoggia di carico, da qui per mezzo di nastro trasportatore finisce nella macchina che provvede ad allontanare le foglie e separarle dalle olive.

3) Lavaggio: le olive vengono lavate con acqua di acquedotto, sostituita più nell'arco della giornata per la vasca di lavaggio mentre la doccia di risciacquo delle olive deve essere acqua di rete continua.

4) Frangitura: le drupe inviate al frangitore meccanico continuo dove si ottiene la pasta di olive.

5) Gramolazione: Il processo di gramolatura, a controllo computerizzato, avviene in un tempo di 30 - 60 minuti ad una temperatura inferiore ai 27°C (estrazione a freddo). Le gramole devono essere chiuse per evitare processi di ossidazione.

6) Prima separazione: l'olio viene separato dalla pasta di olive per mezzo di un estrattore a coclea (Decanter) a due o tre fasi. In quest'ultimo caso è possibile la fluidificazione della pasta utilizzando l'acqua di vegetazione o della stessa partita o di quella precedente. Da questa estrazione si ottiene il mosto oleoso e la sansa umida.

7) Seconda separazione/filtrazione: il mosto oleoso viene inviato in un secondo separatore centrifuga ad asse verticale dove viene allontanata l'acqua residua dall'olio.

8) Stoccaggio: l'olio inviato nei serbatoi di acciaio alimentare o nelle cisterne interrate, e conservato sotto battente di azoto ed a temperatura costante inferiore ai 20°C. Per lo stoccaggio sono previsti serbatoi più piccoli da 1000 litri necessari per la separazione delle diverse partite di oli ottenute prima della costituzione del blend. Il tipo di olio stoccato viene indicato nel cartello affisso al silos.

9) Confezionamento: l'olio viene confezionato in apposite macchine di imbottigliamento (da chiedere estrazione aria ed immissione di azoto).



1. Designazione e presentazione: l'olio immesso al consumo in recipienti di vetro a partire da 100ml, 250ml, 500ml, 750ml e 1000ml.
2. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio ottenuto. Per la scadenza si fa riferimento all'ultimo giorno di oleificazione delle olive.

ANALISI E CONTROLLI GENERALI

Al termine della fase di estrazione è prevista l'analisi chimico/fisica completa dell'olio e la valutazione da parte di esperti assaggiatori secondo il protocollo del panel test.

Prima dell'ingresso e della lavorazione delle olive biologiche, l'intero impianto viene completamente pulito con acqua calda e soda, per evitare eventuali commistioni tra i prodotti destinati alla produzione di L'Olio Tenero® e quelli destinati ai cicli lavorativi terzi.

ANALISI DEI RISCHI DEL PROCESSO DI ESTRAZIONE DELL'OLIO

INGRESSO OLIVE

- **Pericoli:** Microbiologico, biologico
- **Rischio:** Presenza di patogeni, presenza infestanti
- **Azione preventiva:** selezione dei fornitori, monitoraggi in fase di ricevimento materie prime: fornitori ammessi solo quelli che danno certificazione di origine biologica del prodotto
- **Monitoraggio:** ispezione delle olive: aspetto esteriore, freschezza, assenza sudiciume e segni visibili di infestazione da parassiti – controllo dei documenti di trasporto: presenza e regolarità dei documenti attestanti l'origine biologica del prodotto.
- **Azione correttiva:** respingere la merce
- **Documentazione:** registrazione del fornitore e della provenienza delle olive: in tale modo si determina la tracciabilità – registrazione delle eventuali difformità

DEFOGLIATURA

- **Pericoli:** Microbiologico, chimico, fisico
- **Rischio:** contaminazione batterica, chimica e fisica dovuta alla presenza di fioglie
- **Azione preventiva:** Igiene dei locali e delle attrezzature, buon funzionamento della macchina, manutenzione della macchina
- **Monitoraggio:** ispettivo
- **Azione correttiva:** ripetere le operazioni – effettuare manutenzione macchina
- **Documentazione:** vedi piano pulizia aziendale

LAVAGGIO

- **Pericoli:** Microbiologico, fisico
- **Rischio:** contaminazione batterica, presenza terra e corpi estranei
- **Azione preventiva:** lavaggio con acqua potabile – igiene dei locali e delle attrezzature
- **Monitoraggio:** ispettivo
- **Azione correttiva:** ripetere le operazioni

FRANGITURA

- **Pericoli:** Microbiologico, chimico
- **Rischio:** contaminazione e proliferazione microbica – contaminazione con olio della partita precedente
- **Azione preventiva:** Igiene della macchina, provvedere a lavare con acqua calda dopo ogni partita di olive – sanificazione della macchina con soda ogni 15 giorni – igiene locali
- **Monitoraggio:** ispettivo

- **Azione correttiva:** ripetere le operazioni di lavaggio

GRAMOLAZIONE

- **Pericoli:** Microbiologico, chimico
- **Rischio:** contaminazione e proliferazione microbica – contaminazione con olio della partita precedente – qualità olio non conforme
- **Azione preventiva:** Igiene della macchina, provvedere a lavare con acqua calda dopo ogni partita di olive – sanificazione della macchina con soda ogni 15 giorni – igiene locali – effettuare il processo a temperatura controllata
- **Limite critico:** questo limite critico è definito in base alle buone pratiche di lavorazione e non riguarda un punto critico di controllo: Temperatura <27° C (produzione denominata a freddo)
- **Monitoraggio:** ispettivo
- **Azione correttiva:** ripetere le operazioni di lavaggio
- **Documentazione:** vedi piano di pulizia del frantoio

PRIMA SEPARAZIONE

- **Pericoli:** Microbiologico, chimico
- **Rischio:** contaminazione e proliferazione microbica – contaminazione con olio della partita precedente
- **Azione preventiva:** Igiene della macchina, manutenzione della macchina
- **Monitoraggio:** ispettivo
- **Azione correttiva:** ripetere le operazioni di lavaggio
- **Documentazione:** vedi piano di pulizia del frantoio

SECONDA SEPARAZIONE/FILTRAZIONE

- **Pericoli:** Microbiologico, chimico
- **Rischio:** contaminazione e proliferazione microbica – contaminazione con olio della partita precedente – qualità olio scarsa per presenza di acqua
- **Azione preventiva:** Igiene della macchina, manutenzione della macchina
- **Monitoraggio:** ispettivo
- **Azione correttiva:** ripetere le operazioni di lavaggio
- **Documentazione:** vedi piano di pulizia del frantoio

STOCCAGGIO

- **Pericoli:** Microbiologico, chimico
- **Rischio:** presenza batterica, degradazione del prodotto – contaminazione fra prodotti con caratteristiche diverse
- **Azione preventiva:** Igiene dei contenitori – conservare in luogo fresco ed asciutto. Il locale climatizzato è mantenuto al riparo della luce diretta del sole – analisi in loco per effettuare stoccaggi in silos separati – etichettatura dei silos.
- **Limite critico:** questo limite critico è definito in base alle buone pratiche di lavorazione e non riguarda un punto critico di controllo:
- **Monitoraggio:** ad ogni produzione – analisi mediante kit
- **Azione correttiva:** lavaggio dei silos e delle cisterne con acqua e soda
- **Documentazione:** vedi piano di pulizia del frantoio– etichetta sul silos di stoccaggio

CONFEZIONAMENTO

- **Pericoli:** Microbiologico, fisico
- **Rischio:** contaminazione batterica, presenza di corpi estranei
- **Azione preventiva:** ispezione dei contenitori al momento dell'utilizzo. Igiene delle macchine – contenitori in materiali idonei allo scopo (materiali tee non cedono sostanze chimiche)
- **Monitoraggio:** ispettivo
- **Azione correttiva:** ripetere le operazioni di lavaggio delle linee – scartare il contenitore non idoneo

L'olio Tenero®

LOCALE IMPIANTO DI CONFEZIONAMENTO

Le macchine sono separate. Una per le bottiglie ed una per le lattine. Non c'è un impianto di confezionamento separato per L'Olio Tenero® ma viene utilizzato questo stesso impianto provvedendo ad una accurata detersione e disinfezione con l'utilizzo di acqua e soda prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE AL CONSUMO

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva denominato L'Olio Tenero® deve rispondere alle seguenti caratteristiche sensoriali:

- **colore:** dal giallo al verde;
- **odore:** fruttato di oliva fresca da tenue ad intenso;
- **sapore:** note percettibili di amaro e della sensazione trigeminale del piccante;
- **assenza totale di difetti.**

Ed alle seguenti principali caratteristiche chimico-fisiche:

- **acidità** (% in acido oleico) max 0,5
- **n perossidi** (meq O₂/Kg) = 10
- **costante spettrofotometrica K270** max 0,150;
- **polifenoli totali** (espressi in acido gallico) non inferiore a 100ppm

CONFEZIONAMENTO, IMMAGAZZINAMENTO E DISTRIBUZIONE

La Ciam Srl, titolare del marchio, realizzerà il confezionamento, l'immagazzinamento, distribuzione e vendita del prodotto L'Olio Tenero®.

I locali oggetto della presente procedura sono quelli utilizzati per lo svolgimento delle attività connesse alla commercializzazione di tutti gli altri prodotti rientranti nella fascia di mercato dell'Azienda di Distribuzione. Tutti i locali utilizzati nelle attività aziendali di movimentazione e commercializzazione del prodotto L'Olio Tenero® devono essere soggetti alle seguenti prescrizioni:

- a) Pulizia ed igienizzazione regolare;
- b) Mantenuti ordinati e senza accumuli casuali di prodotti, imballi, materiali da rifiuto, espositori, materiale pubblicitario inutilizzato o altro;
- c) Illuminazione naturale o artificiale controllata;
- d) Areati e dotati di circolazione d'aria sufficiente a garantire condizioni di lavoro idonee per gli addetti e adeguate per i prodotti;
- e) Privi di qualunque segno di umidità;
- f) Temperatura controllata mai al di sopra dei 18-20°C.

I locali utilizzati per le attività connesse alla distribuzione del prodotto L'Olio Tenero® devono essere dotati di mezzi di prevenzione delle infestazioni da insetti striscianti e roditori, indipendentemente dalla presenza rilevata degli uni e/o degli altri. Il Responsabile indicato dalla Direzione provvede con cadenza bimestrale ad effettuare un monitoraggio completo di tutti i punti disinfestazione, utilizzando il modello "Scheda rilevamento disinfestazione", allegato qui di seguito, ed annotandovi i rilievi effettuati. Sempre il Responsabile preposto dalla Direzione provvederà al controllo giornaliero della Temperatura dei locali preposti all'immagazzinamento del prodotto L'Olio Tenero®, come da modello "Scheda rilevamento temperatura" allegato al presente documento.