

M/M

# MAMMAMIA

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CENTOPERCENTOITALIANO

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari sia a quanto concerne l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori. Si garantisce comunque un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente e del clima aziendale, attraverso un programma che prevede l'attuazione di programmi sperimentali di armonizzazione .

E' NATURA, GUSTO, VERITA'  
MA L'EXTRAVERGINE MAMMAMIA NON E' SEMPLICITA',  
BENSÌ UNA COMPLESSA RELAZIONE PER PRESERVARLA :

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

#### **Art. 1.** denominazione

La denominazione MAMMAMIA e' riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alla normativa nazionale e comunitaria vigente ed alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### **Art. 2.** zona di produzione

La zona di produzione e trasformazione delle olive è precisamente individuata sul territorio della provincia di Viterbo.

#### **Art. 3.** varietà

L'olio MAMMAMIA è prodotto dalle olive delle varietà Frantoio, Caninese Leccino e Maurino presenti per almeno il 90%, da sole o congiuntamente, nei singoli oliveti.

#### **Art. 4.** allevamento

Le pratiche di potatura degli allevamenti sono eseguite con cadenza annuale, mentre ad intervalli più lunghi si esegue la potatura di rinnovo. La concimazione dei terreni e' di tipo minerale ed organica, con apporti annui di fertilizzanti che non superino le asportazioni al netto delle perdite e garantiscano il mantenimento della fertilità del terreno e la stabilità dell'ecosistema ad esso collegato.

La difesa fitosanitaria è eseguita nel rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema, per evitare gli interventi dannosi all'entomofauna utile ed attenendosi alle indicazioni

dei servizi di lotta guidata ed integrata operanti sul territorio. Sono vietati trattamenti al terreno con prodotti diserbanti e dissecanti. Tutte le pratiche agronomiche, di ricerca e sperimentazione sono condotte in maniera razionale e volte a salvaguardare la qualità del prodotto.

#### **Art. 5. raccolta**

Le olive devono essere dissecanti e prelevate direttamente dall'albero mediante la raccolta manuale tramite brucatura e pettinatura, o meccanicamente con agevolatori. È vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti e altresì l'uso di cascolanti.

Il grado di maturazione delle olive alla raccolta non deve eccedere lo stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e comunque dovrà protrarsi non oltre il 31 ottobre per le cultivars precoci e non oltre il 20 novembre per le cultivars tardive. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione.

Il trasporto delle olive al frantoio è effettuato immediatamente dopo la raccolta in contenitori idonei fessurati per l'aerazione delle drupe.

Le partite di olive pervenute al frantoio devono rispondere ai requisiti di freschezza ed integrità e sono sottoposte al controllo di professionisti agronomi. Le olive selezionate sono lavorate entro le sei ore dal conferimento al frantoio.

#### **Art. 6. molitura ed estrazione**

Per la molitura delle olive e l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici.

Le pratiche di oleificazione sono:

- 1) lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente, cernita e defogliazione;
- 2) molitura con frangitore idoneo,
- 3) gramolatura a temperatura controllata non superiore a 26° C e per tempi inferiori ai 40 minuti;
- 4) estrazione fisica con impianto a centrifugazione continua.
- 5) Centrifugazione del mosto oleoso: l'olio ed il mosto oleoso estratto sono immediatamente allontanati dai residui di acqua di vegetazione mediante separatori continui in acciaio inox. All'uscita degli impianti di estrazione la temperatura dell'olio non dovrà superare i 18° C.
- 6) Microfiltrazione meccanica.
- 7) Conservazione in atmosfera modificata (azoto) in recipienti di acciaio inox.

#### **Art. 7. caratteristiche**

L'olio di oliva extravergine MAMMAMIA all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisico-chimiche

- a) Acidità espressa in acido oleico: < 0,5 %;
- b) Indice di perossidi (mEq di O<sub>2</sub>/Kg): = 11;
- c) Polifenoli totali (mg/l): > 150 ;

d) K232: < = 2,0.

Valutazioni organolettiche ad opera del panel di blendmasters e conforme all'attuale normativa U.E. :

**Art. 8** blend

Il blendaggio delle selezioni viene effettuato per valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche a giudizio dei blendmasters riuniti in panel entro il 30 novembre.

**Art. 9** commercializzazione

L'extravergine MAMMAMIA viene commercializzato in bottiglie di vetro con capacità di 500ml colorate con polveri naturali e selezionato nelle tipologie :

**Classico**

olivaggio selezionato per un fruttato medio leggero;

**Biologico**

olivaggio selezionato da appezzamenti a regime biologico e sottoposto alla disciplina biologica per tutta la filera;

**Grand Cru**

olivaggio con provenienza identificata per appezzamenti deputati a cultivar vocate ad un fruttato intenso.

M/M

MAMMAMIA

OLIO EXTRVERGINE DI OLIVA  
CENTOPERCENTOITALIANO

[www.oliomammamia.it](http://www.oliomammamia.it)