

EPOCA DI RACCOLTA

La % di olio aumenta fino ad un dato momento, a seguito della raggiunta maturazione, si assiste solamente ad una lenta e progressiva perdita di acqua: il peso delle olive diminuisce e l'olio si concentra, in termini %, all'interno del frutto.

QUANDO SI RACCOGLIE?

MOMENTO OTTIMALE: invaiatura

PERCHE'?

MOMENTO DI MATURAZIONE MASSIMA:

Inizia un lento e progressivo processo di morte delle cellule del frutto con conseguente disfacimento dei tessuti vegetali e degradazione dei componenti.

I primi componenti che scompaiono sono gli aromi ed i profumi, conseguentemente si ottiene un olio piatto, grossolano e si ha un aumento dell'acidità.

EPOCA DI RACCOLTA DAL PUNTO DI VISTA PRATICO PER UNA BUONA QUALITA' DI OLIO DI OLIVA

 Per decidere il giusto momento di raccolta, si dovrebbe esaminare l'oliva nel suo complesso, assicurandosi che essa abbia invaiato, ma anche che la polpa sia ancora soda e non molle, e schiacciando il frutto fra le dita dovrebbe uscire un liquido biancastro dal buon profumo fruttato.

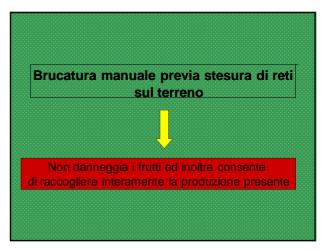












REGOLE PRINCIPALI PER UNA BUONA BRUCATURA

- Altezza piante: non deve superare i 3-4 m
- <u>Chioma non molto fitta</u>, in quanto l'eccessiva fittezza rende più difficili le operazioni di raccolta al centro della pianta
- La stesura e lo spostamento delle reti deve avvenire per gruppi di piante, al fine di non perdere troppo tempo nella stesura e piegatura
- Stendere 400-500 mg. di rete (teli larghi 4 m e lunghi 50m) lungo il filare comprendendo 10-12 piante
- <u>Terreno inerbito e sfalciato</u> di recente, per non aver problemi nella fase di spostamento.

LE OPERAZIONI DI RACCOLTA
DEL PRODOTTO
DEVONO ESSERE
TEMPESTIVE

Non bisogna lasciar trascorrere più di 2-3 gg tra il momento in cui le olive vengono staccate dalla pianta e quello in cui inizia la loro molitura in frantoio: superato tal periodo, i processi di degradazione dei frutti subiscono un'accelerazione e la qualità dell'olio va incontro a notevoli peggioramenti.



COSA FARE SE L'ESIGENZA E' DI RACCOGLIERE TANTO PRODOTTO IN POCO TEMPO

 Una soluzione possibile è quella di utilizzare degli agevolatori che possano raddoppiare le rese giornaliere di raccolta.

Pettini in plastica montati su aste telescopiche, azionati elettricamente o pneumaticamente.





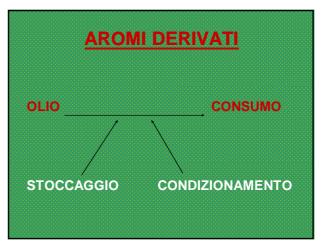
COMPONENTI DELLA DRUPA • EPICARPO (BUCCIA): 1-3% • MESOCARPO (POLPA): 70-85% • ENDOCARPO (NOCCIOLO E SEME): 10-25% • SEME: 3% • ACQUA: 50% • OLIO: 22% (di cui 70% nella polpa, 25% nel seme e 5% nel nocciolo) • ZUCCHERI: 20% • CELLULOSA: 6% • SOST. AZOTATA: 1.5% • SALI: 1.5%





















ETICHETTA OLIO DI OLIVA DENOMINAZIONE DI VENDITA: olio extravergine di oliva CATEGORIA DELL'OLIO: olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante processi meccanici QUANTITATIVO NETTO ESPRESSO IN LITRI: 0,75 I NOME e/o RAGIONE SOCIALE, INDIRIZZO DEL PRODUTTORE e/o CONFEZIONAMENTO: az. agr.....via......città...... SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE E DI CONFEZIONAMENTO: prodotto ed imbottigliato da.... via..... città..... TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: da consumarsi entro il(mese) CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: conservare in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore LA RACCOMANDAZIONE AMBIENTALE: non disperdere nell'ambiente dopo l'uso LOTTO DI CONFEZIONAMENTO: lotto di confezionamento n.....

QUALITA' DELL'OLIO DI OLIVA EXTRA-VERGINE

I parametri da prendere in considerazione per la valutazione della qualità degli oli extra-vergini sono:

- LATITUDINE
- CONDIZIONI PEDOCLIMATICHE
- VARIETA'
- TECNICHE DI COLTIVAZIONE
- CONDIZIONI DI RACCOLTA
- CONDIZIONI DI TRASFORMAZIONE
- CONSERVAZIONE DELL'OLIO
- ASPETTI LEGATI ALLA VENDITA AL CONSUMATORE

- LATITUDINE: influenza gli aromi primari ed i trigliceridi.
- Man mano che si scende a sud, aumenta il contenuto dei grassi saturi.
- COND. PEDOCLIMATICHE: influenzano la tipicità, il contenuto in trigliceridi e la resa in olio.
 E' un parametro importante per chi sceglie di far olivicoltura biologica, in quanto le condizioni climatiche influenzano la presenza della mosca e di altri parassiti.
- VARIETA' e TECNICHE DI COLT.:influenzano le caratteristiche organolettiche del prodotto finale

PERIODO e TECNICA DI RACCOLTA:

- Il periodo di raccolta influenza maggiormente la concentrazione in polifenoli. E' opportuno raccogliere le olive ad invaiatura parziale.
- Per quanto concerne la metodologia di raccolta, quella meccanica è indubbiamente la più rapida, ma le inevitabili ferite sulle drupe, si riflettono sulla qualità.
- L'olio deve essere lavorato subito dopo la raccolta!

CONSERVAZIONE DELLE OLIVE:

deve avvenire in contenitori ben areati (cassoni o cassette), in quanto i maggiori danni avvengono proprio in questa fase.



 Un problema da non sottovalutare è la disponibilità del frantoio, in quanto talvolta non è organizzato e si ritrova a non riuscire a smaltire il prodotto.

E' <u>IMPORTANTISSIMO</u> CHE
IL PRODUTTORE ED IL FRANTOIO
SI METTANO D'ACCORDO
SUL MOMENTO DEL CONFERIMENTO DEL PRODOTTO

COMMERCIALIZZAZIONE: vendere un prodotto di qualità al consumatore, garantendo la tracciabilità di filiera.

MARCHIO DOP (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA): il costo per ottenere il marchio DOP, diventa poco sostenibile per il piccolo produttore, rispetto alle grandi aziende.



GENUINITA': rappresenta lo stato dell'alimento senza contraffazione. L'alimento deve quindi rispettare tutti i limiti previsti dalla legge.

QUALITA': corrisponde all'eventuale aggiunta e presenza di un qualcosa che rende il prodotto differente da quello considerato esclusivamente genuino.

TIPICITA': rappresenta l'esistenza di alcune caratteristiche zonali tipiche (ex. Aromi che derivano da una varietà autoctona). Da ricordare che la tipicità <u>non</u> è legato alla qualità

UN PRODOTTO CHE HA <u>GENUINITA'</u>
<u>TIPICITA'</u> E <u>QUALITA'</u>
E'

<u>UN OLIO COMMERCIALE</u>



NEGLI <u>OLI NON VERGINI</u>
QUESTI TRE PARAMETRI

<u>NON</u>
SONO PRESENTI

