



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

L'OLIO D'OLIVA

L'origine della coltivazione dell'ulivo, pianta tipica del Mediterraneo, si colloca nella notte dei tempi. Ancora oggi l'olio si produce in Italia con gli stessi principi usati nell'età mesolitica anche se sono naturalmente cambiati gli strumenti di produzione. L'olio è assimilato molto facilmente dall'organismo ed è l'alimento base della dieta mediterranea. In questo articolo troverai inoltre il significato delle classificazioni ed utili suggerimenti per orientare al meglio la tua scelta.

ULIVICOLTURA

" Olea prima omnium arborum est " (L'ulivo è il primo di tutti gli alberi) scrive, a ragion veduta, nel "DE RUSTICA" Giunio Moderato Columella (I secolo d.C.), uno dei più grandi esperti di agricoltura di tutti i tempi. In effetti l'origine della coltivazione di questa pianta, tipica del Mediterraneo, si colloca nella notte dei tempi.

Le ricerche archeologiche hanno consentito di collocarne le prime tracce al V millennio a.C. nei pressi di Haifa, in Israele . Ed in effetti e' proprio la Bibbia una delle fonti più antiche di riferimento per l'esistenza dell'ulivo: nella Genesi (8, IO-II) si narra che, approdato sul Monte Ararat dopo il diluvio universale, Noè fece uscire dall'arca una colomba che "... tornò a lui sul far della sera; ecco, essa aveva nel becco un ramoscello di ulivo..."

Molto più tardi (V sec. a.C.) così scriveva lo storico greco Tucidide: " I popoli del Mediterraneo cominciarono ad uscire dalla barbarie quando incominciarono a coltivare la vite e l'ulivo" ed infatti le prime forme di civiltà occidentali si manifestarono proprio nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo orientale e che detengono il primato nella ulivicoltura e nella produzione di olio: Grecia, Turchia, Siria e Palestina fecero di questo prodotto la fonte primaria della loro civiltà e della loro ricchezza come testimoniano i reperti archeologici ed i documenti del passato.

A Creta, nel palazzo di Cnosso (il mitico Labirinto di Minosse), sono emersi dagli scavi i depositi di enormi anfore (Pithoi) alte anche due metri, adibite esclusivamente alla conservazione dell'olio; ed a Festo sono stati ritrovati resti di torchi, presse e persino tavolette di argilla su cui erano registrati i luoghi di produzione e di destinazione dell'olio. Gli affreschi del palazzo di Cnosso riproducono spesso piante e rami di ulivo ed un sigillo fittile, ritrovato sempre a Cnosso, rappresenta una nave con rami di ulivo.

Il commercio marittimo di olio era, infatti, la base dell'economia dei Cretesi che esportavano in tutto il Mediterraneo, e particolarmente in Egitto, il loro prodotto il cui uso era distinto in alimentare, balsamico e rituale. Proprio in Egitto, nella tomba di Ramsete III (1184-1153 a.C.) e in quella di Tutankamon (1325 a.C.) si possono ammirare affreschi che riproducono vasi da olio e rami di ulivo ed allo stesso Ramsete III si deve la decisione di far impiantare il primo uliveto (2700 ettari) per la produzione di olio destinato al culto del dio Ra (Osiride).

In Palestina, Ebrei e Filistei coltivarono ulivi e produssero olio già dal 1000 a.C. e recenti scavi (1981- 1984) hanno portato alla luce, nei pressi di Tel Aviv, un oleificio filisteo del 1000 a.C., capace di produrre annualmente anche 2000 tonnellate di olio.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

E' comunque la Grecia la terra in cui l'ulivo trova la sua collocazione più feconda. Il mito attribuisce ad Atena il merito di aver donato questa pianta agli uomini dell'Attica i quali, a loro volta, gratificarono la dea assumendo l'ulivo come sacro simbolo della stessa divinità e della città di Atene ad essa dedicata. La mitica pianta dominava sull'Acropoli, protetta da leggi divine ed umane e molti altri miti narrano di punizioni esemplari inflitte dagli dei a chi avesse osato mancare di rispetto al sacro albero. A partire dall'VIII sec. a.C., con la colonizzazione greca dell'Italia meridionale, la coltivazione dell'ulivo viene introdotta in quella che verrà chiamata Magna Grecia: testimonianze iconiche, su monete e vasi del VI e V sec. a.C. ne documentano, per quell'epoca, la notevole diffusione e la straordinaria produzione di olio.

Saranno poi i Romani a diffondere in tutto il loro impero, quindi anche nel bacino nord-occidentale del Mare Nostrum, la coltivazione dell'ulivo il cui prodotto finirà per assumere un ruolo sempre più sostanziale nell'economia generale dell'Impero tanto che produzione e vendita saranno sottoposte al controllo diretto dello Stato. L'ulivicoltura continua, naturalmente, anche dopo la caduta dell'Impero Romano ed il conseguente involversi dei costumi e dell'economia, anche se la produzione e la commercializzazione dell'olio subiscono una drammatica crisi. Dopo il 1000, saranno le spinte religiose e politiche a riavviare le attività in virtù soprattutto delle ricche donazioni di uliveti fatte alla Chiesa da Longobardi, Normanni, Svevi e Angioini e saranno le repubbliche marinare a riattivare il commercio internazionale di olio; nel XIII sec. i Veneziani ne stabiliscono il prezzo: 3 ducati per 1000 libbre di olio proveniente dalla Puglia e dalla Campania; 1 ducato per 1000 libbre di altra provenienza.

La tradizionale millenaria coltivazione dell'ulivo solo nella nostra epoca ha ricevuto nuova linfa grazie alla moderna Scienza Agronomica ed alla disponibilità di nuovi mezzi tecnici; questi permettono una meno faticosa preparazione del terreno, una più agevole raccolta delle olive ed una più efficace e responsabile lotta antiparassitaria fatta con insetticidi idrosolubili per proteggere la salute dei consumatori. Sempre più frequentemente gli ulivicoltori scelgono, a questo scopo, la coltivazione biologica.

Le alterne vicende della storia non hanno scalfito la straordinaria forza e bellezza di questa pianta che ancor oggi domina, incontrastata come un monumento, il paesaggio mediterraneo e lo caratterizza con il suo tormentato snodarsi di rami. Testimone secolare delle tragedie umane e divine è oggi diventato persino oggetto del desiderio di incolti neo-ricchi alla ricerca di nuovi "status symbol": la cronaca recente dà notizia di un traffico di ulivi centenari illegalmente sradicati dalle campagne del Mezzogiorno per esser ricollocati nei giardini del Nord d'Italia e d'Europa: pur se ridotti ad oggetto decorativo, forse continueranno a vivere ancora per secoli anche lì, testimoni dolenti della caducità delle vicende umane.

PRODUZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

Dal passato...

Alla millenaria storia dell'ulivicoltura corrisponde un'altrettanto millenaria storia della produzione dell'olio. Da che mondo è mondo, esso costituisce, con cereali e vino, la base dell'alimentazione degli uomini ed ancor oggi lo si produce quasi con gli stessi sistemi dell'età mesolitica: la prima rivoluzione industriale e quelle successive hanno portato modifiche agli strumenti di produzione ma non ai principi.

Al British Museum di Londra è conservata l'anfora di Vulci (500 a.C.) su cui è rappresentata una scena di raccolta delle olive: due uomini, dal basso, colpiscono i rami con delle pertiche; un altro, sull'albero, bacchia le olive con un bastone ed un quarto uomo, in ginocchio, raccoglie i frutti da terra e li colloca in un cesto.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Ebbene: la raccolta delle olive si fa ancora così! Tutt'al più oggi sono usate una specie di forbici a pettine che, sempre a mano, consentono di strappare le olive direttamente dai rami. Già gli esperti dell'antica Roma (Varrone e Plinio) sconsigliavano la bacchiatura ritenendola dannosa per l'albero e le olive stesse: meglio usare una scala e le mani (la brucatura) quindi e, nelle zone votate alla più alta qualità di olio, la raccolta ancora oggi è fatta così.

In tutto il bacino sud-orientale del Mediterraneo, nell'epoca mesolitica, servendosi di una pietra arrotondata, le olive venivano schiacciate a mano in piccoli mortai di pietra dotati di una cavità.

Se ne otteneva una pasta che, arginata da rami d'ulivo disposti a corona, veniva poi collocata su una grossa pietra piatta e sottoposta al peso di altre pietre: il liquido che ne derivava scivolava poi verso una cavità anulare e si indirizzava verso i contenitori sottostanti sul cui fondo l'acqua si depositava lasciando galleggiare l'olio, più leggero. Questo sistema, di mortaio e pressa, è stato usato per migliaia di anni: in scala ridotta per un fabbisogno elementare, in versione più mastodontica per la lavorazione di grosse quantità di olive. I frantoi tradizionali, fino al nostro secolo, erano infatti costituiti da una vasca circolare nella quale si versavano le olive e al cui centro agivano, come macina, da una a tre grosse ruote di pietra. Dal loro movimento rotatorio le olive erano trasformate in pasta olearia che veniva poi distribuita sui fiscoli e portata quindi al torchio; da qui usciva una emulsione di olio e acqua che, opportunamente incanalata, finiva nelle cisterne sotterranee dove avveniva la decantazione. L'acqua, più pesante, veniva poi espulsa dai tubi di scarico e nella cisterna restava l'olio.

Fu con la prima Rivoluzione industriale, ai primi decenni del XIX sec., che un agronomo provenzale, PIETRO RAVANAS, trapiantato in Puglia a Bitonto, la cosiddetta " città degli ulivi ", realizzò la prima pressa idraulica che fu presto adottata in tutta la Terra di Bari e che rese più perfetta l'estrazione dell'olio. Per questa importantissima innovazione tecnologica, il Ravanas ricevette un'alta onorificenza dal re Ferdinando II di Borbone. Oggi i frantoi sono dotati di macchine elettriche che applicano le più sofisticate tecnologie all'unico sistema utile alla produzione di olio: macina e pressa. Solo gli impianti più moderni adottano la sola forza centrifuga per estrarre quell'olio che i più ottengono con la pressione. Ancora la forza centrifuga consente di separare l'olio dall'acqua e lo convoglia verso le cisterne: tutta la lavorazione avviene a freddo, a temperatura analoga a quella corporea, e permette di conservare integre tutte le qualità organolettiche dell'olio.

Fu con la prima Rivoluzione industriale, ai primi decenni del XIX sec., che un agronomo provenzale, PIETRO RAVANAS, trapiantato in Puglia a Bitonto, la cosiddetta " città degli ulivi ", realizzò la prima pressa idraulica che fu presto adottata in tutta la Terra di Bari e che rese più perfetta l'estrazione dell'olio. Per questa importantissima innovazione tecnologica, il Ravanas ricevette un'alta onorificenza dal re Ferdinando II di Borbone.

Oggi i frantoi sono dotati di macchine elettriche che applicano le più sofisticate tecnologie all'unico sistema utile alla produzione di olio: macina e pressa. Solo gli impianti più moderni adottano la sola forza centrifuga per estrarre quell'olio che i più ottengono con la pressione. Ancora la forza centrifuga consente di separare l'olio dall'acqua e lo convoglia verso le cisterne: tutta la lavorazione avviene a freddo, a temperatura analoga a quella corporea, e permette di conservare integre tutte le qualità organolettiche dell'olio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI DELL'OLIO D'OLIVA



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

La composizione dell'olio di oliva è costituita da:

70-80% di acido oleico (grasso insaturo)

4-12% di acido linoleico (grasso insaturo)

7-15% di acido palmitico (grasso saturo)

2-6% di acido stearico (grasso saturo)

Quanto più basso è il contenuto di acido linoleico, tanto più l'olio di oliva è stabile all'ossidazione che comunque è inferiore a quella raggiungibile da altri oli. La composizione del grasso umano è invece così suddivisa:

65-87% di acido oleico

17-21% di acido palmitico

5-6,5% di acido stearico

Si nota subito l'affinità compositiva dei due elementi e questo spiega la facilità con cui l'organismo umano assimila questo alimento che è superiore a quella di qualsiasi altro olio o grasso.

L'uso alimentare che se ne fa, cotto o crudo che sia, è naturalmente più forte nelle zone di produzione dove contribuisce in modo assai sostanzioso a caratterizzare quella che viene chiamata "dieta mediterranea". Fra i popoli che fanno uso esclusivo di olio di oliva, infatti, risulta assai meno frequente l'incidenza di infarti e di malattie cardiovascolari, pur essendo elevato l'apporto calorico dell'alimentazione stessa.

Numerosi studi hanno dimostrato che l'olio d'oliva riduce i fattori LDL (Low Density Lipoproteine) e VLDL (Very Low Density Lipoproteine), che provocano depositi di colesterolo "cattivo" sulle pareti delle arterie minacciandone drammaticamente l'integrità, e potenzia invece il fattore HDL, il "colesterolo buono" che rimuove il colesterolo dalle pareti delle arterie e lo riporta al fegato dove contribuisce alla formazione della bile la cui funzione, nella digestione, è proprio quella di emulsionare i grassi: tutto ciò è possibile grazie alla composizione dell'olio di oliva ed in particolare a quel 70-80% di acido oleico (insaturo) che lo rende il più raccomandabile dei condimenti.

Composizione delle lipoproteine HDL e LDL

La seguente tabella consente un facile confronto valutativo tra i grassi alimentari di uso più comune tenendo conto del fatto che ogni olio o grasso contiene: acidi grassi saturi e acidi grassi insaturi (polinsaturi e insaturi):

CONSIGLIATI

Abbassano il tasso di colesterolo e migliorano il tasso di HDL:

Olio d'oliva 77% di grassi insaturi

Olio di arachidi 56% di grassi insaturi



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

DA USARE CON CAUTELEA

Pur facendo diminuire il tasso di colesterolo, abbassano anche l'HDL:

Olio di soia 64% di grassi polinsaturi

Olio di semi di girasole 64-70% di grassi polinsaturi

Olio di semi di mais 60% di grassi polinsaturi

SCONSIGLIABILI

Fanno aumentare soprattutto LDL e VLDL:

Olio di cocco 91% di grassi saturi

Olio di palma 83 % di grassi saturi

Burro 65% di grassi saturi

Strutto di maiale 42% di grassi saturi

Margarina 33,8-71,5% di grassi saturi

Oltre che come buon protettore delle arterie, l'olio di oliva assume anche grande importanza nella prevenzione del cancro: se ne raccomanda vivamente l'uso nella frittura dei cibi perché il suo punto di fumo è di 140-180° e può raggiungere i 280° senza bruciare grazie alla sua bassa acidità. Nessun altro grasso può uscire indenne da temperature così elevate come esige la frittura!

La teoria delle massaie che ritengono troppo costoso l'uso di olio extravergine per friggere, si può facilmente smontare informandole che, a differenza di altri grassi per frittura, quest'olio, dopo il primo uso, può essere conservato ed adoperato per molte altre volte lasciando ovviamente depositare in fondo al contenitore i residui delle cotture precedenti: nessun altro grasso può garantire più di un'occasione d'uso!

CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI D'OLIVA

I sistemi di raccolta delle olive incidono profondamente sulla qualità dell'olio che ne deriva. Nella maggior parte dei casi, specie con alberi di grandi dimensioni (la media è di 5 metri ma possono arrivare anche a 12!), le olive, man mano che maturano, cadono in terra e vengono poi raccolte per essere macinate. In oliveti situati in zone difficilmente accessibili con le scale per via di una forte pendenza o in quelli delle zone di Brindisi, Lecce o nella Piana di Gioia Tauro dove le piante possono raggiungere dimensioni elevate, si adotta il sistema di stendere delle reti attorno al ceppo. Quest'ultimo sistema, tuttavia, tranne rari casi non consente di ottenere olio extravergine di oliva a causa dell'eccessivo grado di maturazione delle olive, effetto del tempo che intercorre tra la posa della rete e la raccolta delle stesse.

Il livello di freschezza e di integrità delle olive è quindi diversificato in base ai giorni che possono passare tra la caduta delle prime e quella delle ultime, per cui ne deriverà un olio più "acido".



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Nelle zone di produzione di oli a bassissima gradazione di acidità (i più pregiati), la raccolta viene fatta a mano, direttamente dalla pianta (brucatura) ma eseguita esclusivamente in alcune realtà produttive familiari e in oliveti di modeste dimensioni (fino a 50 piante).

La maggior parte delle olive, quindi, viene oggi raccolta meccanicamente, con notevoli ripercussioni positive sia dal punto di vista economico che da un punto di vista qualitativo. La pratica meccanica, infatti, richiede meno tempo delle pratiche manuali tradizionali e consente quindi di programmare la raccolta quando le olive sono nel giusto grado di maturazione ovvero all'invasatura (quando l'oliva è metà verde e metà nera). Inoltre con i moderni sistemi di raccolta meccanica non si deve più attendere che le olive cadano né tantomeno che vengano raccolte da terra, pregiudicando la qualità dell'olio.

Le olive portate successivamente al frantoio devono essere molite nel più breve tempo possibile perché non ne vengano alterate le qualità organolettiche. Una volta macinate, le olive lasciano la "sansa", che costituisce il 40% del peso originario e che nel passato veniva usata per il riscaldamento (contiene infatti residui polposi e frammenti di noccioli, ottimi combustibili); ora invece, con l'aiuto di solventi chimici, da questi resti viene estratto "l'olio di sansa", la qualità più bassa.

Fino a pochi decenni fa, quest'olio era destinato quasi esclusivamente alla produzione di sapone e candele, ma da quando l'industria saponiera si è trasformata in industria chimica ed utilizza sostanze sintetiche, anche questo residuo della lavorazione delle olive viene sfruttato per produrre olio che, opportunamente trattato e mescolato con oli vergini, è reso commestibile.

L'Acidità come indicatore di qualità

L'acidità è un parametro che indica la percentuale di acido oleico in un olio ed è il principale indicatore della qualità. Più alto è il suo valore, più scadente è la qualità del prodotto. L'acidità è conseguenza diretta del rilascio degli acidi grassi dovuto al fenomeno dell'idrolisi dei gliceridi, ed è un parametro qualitativo definibile solo mediante analisi di laboratorio.

È il parametro che consente di valutare le eventuali alterazioni che le olive e l'olio da esse ricavato subiscono durante la raccolta, il trasporto e il processo di trasformazione. Inoltre, la sua valutazione permette la classificazione merceologica degli oli.

La determinazione dell'acidità si effettua in laboratorio ed è un'analisi semplice che, ormai, quasi tutti i frantoi possono eseguire in autonomia. Per la definizione puntuale del concetto di acidità libera è importante evidenziare che gli oli extravergine d'oliva sono costituiti dal 98-99% di trigliceridi cioè esteri formati da glicerina e acidi grassi. Una parte di questi ultimi, tuttavia, rimane allo stato libero non combinandosi con la glicerina determinando, appunto, l'acidità del prodotto.

Tali acidi grassi liberi nell'olio possono aumentare se agisce un enzima specifico chiamato lipasi che si trova nel frutto e il processo può attivarsi soprattutto se la drupa ha subito lesioni cellulari (attacco di insetti, lesioni durante la raccolta e il trasporto, cattive condizioni agroambientali). L'attività enzimatica della lipasi è inoltre favorita da temperature piuttosto alte, comprese tra i 30°C ed i 40°C.

Pertanto, si può concludere che, il grado di acidità di un olio è fortemente condizionato dallo stato sanitario delle olive, dalla tecnologia di raccolta, dal tempo di stoccaggio, dalla tecnologia di trasformazione adottata



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

(ad es. elevate temperature di gramolazione) e dalla cura riposta dagli operatori nel trattamento e nello stoccaggio del prodotto.

È classificabile come Olio Extravergine d'oliva un olio con contenuto di acidità libera inferiore a 0,8 gr/litro.

Numero dei perossidi

È un indice di ossidazione primaria dell'olio e si misura attraverso la determinazione quantitativa degli idroperossidi.

Questi derivano dalla formazione degli acidi grassi per azione di un enzima presente nelle olive, la lipossigenasi, o per effetto delle azioni radicaliche che sono favorite dall'ossigeno sciolto nell'olio.

Questa determinazione è eseguita in laboratorio, anche se ultimamente sono stati realizzati alcuni strumenti di analisi a basso costo e di facile utilizzo, che consentono di effettuare la misurazione di questo parametro, secondo facili modalità.

Lo stato di ossidazione primario di un olio dipende sia dalle attività enzimatiche delle lipossigenasi, che agiscono se i frutti subiscono lesioni cellulari della polpa della drupa, sia dal contatto dell'olio con l'ossigeno dell'aria il quale favorisce, appunto, l'ossidazione degli acidi grassi e la formazione di perossidi. In entrambi casi è necessario ridurre il contatto dell'olio con l'aria.

La cura nella raccolta delle drupe, la scelta di frutti sani, di metodi e tempi giusti di raccolta, e l'attenzione nello stoccaggio e nella conservazione del prodotto, favoriscono l'ottenimento di un olio con valori contenuti di questo parametro.

Normalmente l'olio appena prodotto presenta un valore dei perossidi oscillante da 2 a 5 meq/kg; questi valori tendono ad aumentare durante la conservazione e, se l'olio è conservato in assenza di aria, una volta utilizzato tutto l'ossigeno presente al suo interno raggiunge i 20 meq/kg.

Questi valori ci danno in definitiva la stima della genuinità di un olio.

Mediamente questi valori si raggiungono a distanza di 15-20 mesi dalla produzione; il tempo di conservazione di un olio, protetto dall'azione di aria e luce, non può, quindi, superare questo arco di tempo.

Assorbimenti spettrofotometrici nell'ultravioletto

Per valutare gli assorbimenti spettrofotometrici dell'olio extravergine di oliva, si utilizza un particolare strumento, cioè lo spettrofotometro.

Questa tipologia di analisi viene eseguita in laboratorio. I risultati dipendono dalla capacità di assorbimento dell'olio che, a sua volta, dipende sia dal grado di ossidazione sia da eventuali sofisticazioni industriali che l'olio può subire. Pertanto questi valori assumono importanza quali indici di qualità dell'olio analizzato.

Quest'analisi si basa sulla capacità di un campione di olio di assorbire energia radiante a valori di lunghezza d'onda pari a 232 nm e 270 nm.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Sono quindi indicati per ciascun olio i valori di K232 e K270. I valori di questi indici sono legati alla presenza di doppi e tripli legami coniugati che si generano per effetto dei processi ossidativi ai quali è sottoposto un olio quando è attaccato dall'ossigeno presente nell'aria.

Inoltre, il valore del K270 è anche condizionato dall'ossidazione secondaria dell'olio derivante dalla presenza dei prodotti di decomposizione degli idroperossidi (aldeidi, chetoni), i quali modificano le caratteristiche organolettiche dando origine al famoso difetto di rancido.

Normalmente i valori di K232 di un olio appena prodotto possono variare da 1,40 a 1,60, mentre i valori di K270 oscillano tra 0,09 e 0,12. Per effetto dell'ossidazione questi valori tendono ad aumentare e per un prodotto ben conservato difficilmente superano il valore di 2,50 per K232 e 0,22 per K270 (sempre a distanza di 15 mesi).

Sulla base della qualità delle olive, della loro freschezza ed integrità, del grado di acidità e della lavorazione, gli oli di oliva vengono così classificati:

1: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

“Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”. Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e aventi le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

2: OLIO VERGINE DI OLIVA:

“Olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici” . Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

3: OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI:

“Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive” .

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria. È il risultato della miscelazione tra un olio rettificato, che ha cioè subito un processo chimico volto all'eliminazione dei difetti chimici ed organolettici, e un olio vergine.

La legislazione non stabilisce un quantitativo minimo di olio vergine che deve rientrare nella miscela; solitamente è una percentuale minima, quel tanto che basta per ridare colore, odore e sapore all'olio che risulta nel complesso abbastanza 'piatto'.

4°: OLIO DI SANSÀ DI OLIVA:

“Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive” oppure “Olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive” .



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

OLIO D'OLIVA: DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Uno dei grandi problemi alimentari della nostra epoca è la sofisticazione dei prodotti destinati al consumo di massa; il clamore suscitato qualche anno fa dalla scoperta di un ampio commercio di vini adulterati con elementi chimici, che li rendevano addirittura mortali per i consumatori, meriterebbe, purtroppo, di avere un'eco anche per quel che riguarda l'olio di oliva.

La maggior parte dei consumatori spesso ignora ciò che c'è dietro ad un prodotto e le sue scelte di acquisto e di consumo sono più spesso determinate dalla convenienza del prezzo piuttosto che dalla qualità del prodotto stesso ed è quello che accade anche per l'olio.

Se un bracciante agricolo, in una giornata di lavoro (che gli viene pagata circa 43 euro più i contributi), raccoglie poco più di 1 quintale di olive da cui si ricaveranno circa 20 kg. di olio; e se quelle olive sono il frutto di un anno (meglio ancora considerarne due, perché la produttività degli oliveti è ad anni alterni) di aratura, potatura, concimazione, irrigazione, lotta guidata contro i parassiti; e se a questi costi si aggiungono quelli della trasformazione, è facile calcolare quale dovrebbe essere il prezzo di vendita dell'olio extravergine di oliva.

Se è posto in bella vista sugli scaffali del supermercato a meno di € 10.000 al litro, il consumatore ha tutto il diritto ed il dovere verso se stesso di chiedersi come quel prezzo sia possibile ma non ha il diritto di ringraziare la buona sorte che gli offre la possibilità di un buon affare: quell'olio, al minimo non è di produzione italiana e, al massimo, ha qualche traccia di olio di oliva extravergine mescolato a ben altre sostanze, la meno dannosa delle quali può essere l'olio di nocciola.

Nella prima ipotesi il problema è determinato dal fatto che le leggi italiane garantiscono norme molto attente sulle modalità di coltivazione e di raccolta delle olive mentre non lo sono sempre le leggi di altri Paesi, soprattutto quelli extracomunitari, dove, per altro, le spese di coltivazione sono molto meno onerose per i produttori.

L'olio d'oliva extravergine prodotto con olive italiane è molto più "extravergine" di quello ottenuto da oli provenienti ad esempio dal Marocco o dalla Tunisia, paesi da cui importiamo comunque il doppio delle olive prodotte in Italia.

Basti pensare agli inevitabili guasti che quelle olive avranno subito nel passaggio da un paese all'altro prima di essere molite in Italia: ne deriverà un olio di più elevata acidità che potrà essere corretto artificialmente e immesso sul mercato come extravergine di prima spremitura.

Poiché l'Unione Europea, con un Regolamento Olivicolo Comunitario, permette di riconoscere come italiano l'olio prodotto negli oleifici italiani anche con olive extracomunitarie, è facile immaginare quale spietata concorrenza di prezzo si possa fare su questo prodotto a scapito della qualità. Se poi nella bottiglia venduta a così conveniente prezzo c'è di tutto, compresa qualche traccia di extravergine, è evidente che la salute del consumatore corre qualche rischio.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

A tutela della qualità del loro prodotto, insidiata da una produzione industriale non sempre corretta e da una speculazione commerciale poco rispettosa dei diritti dei consumatori, gli olivicoltori italiani hanno chiesto per anni ed ottenuto solo recentemente dall'U.E. il riconoscimento del D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) e dell'I.G.P. (Indicazione Geografica dei Prodotti agroalimentari) che dovrebbero garantire la qualità e la genuinità del prodotto.

Tra Puglia, Toscana, Liguria, Lazio, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Sicilia e Veneto, il nostro paese produce 6.600.000 quintali di olio di oliva ed i migliori di questi oli hanno ottenuto il diritto di fregiarsi del prestigioso D.O.P. che ha premiato l'impegno e l'operosità dei produttori più onesti.

L'Italia detiene il 40% del mercato comunitario degli oli D.O.P. e I.G.P. e questo riconoscimento pone il nostro al primo posto tra i paesi europei produttori di olio di alta qualità e pone l'olio a Denominazione di Origine Protetta accanto agli altri grandi prodotti che rendono celebre nel mondo il made in Italy.