



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Origini dell'olivo e dell'olio extravergine d'oliva

L'olivo è una pianta antichissima, la sua storia e quella dell'uomo sono legate da oltre 7.000 anni. Testimonianze dell'importanza di questa pianta nella vita dell'uomo sono presenti in diverse civiltà e religioni. Nella Bibbia il ramoscello d'ulivo è (insieme all'arcobaleno) il simbolo della pace tra Dio e gli uomini dopo il diluvio universale.



L'ulivo e l'olio compaiono anche nel Corano: “Dio è la luce dei cieli e della terra. La sua luce è come una nicchia, in cui si trova una lampada (...) il suo combustibile viene dall'olio di un albero benedetto, un Olivo”.

La mitologia greca attribuisce la creazione di questo albero ad **Athena**, dea della Sapienza. In una competizione con il dio Poseidone per diventare la divinità protettrice di Atene, la dea fece sorgere una pianta di ulivo da una roccia per donarla agli ateniesi, mentre Poseidone fece comparire dalla foresta un nuovo animale: il cavallo. Gli ateniesi scelsero l'ulivo, perché il cavallo rappresentava la guerra mentre la nuova pianta avrebbe garantito loro olio, legname e luce e quindi abbondanza e pace.

L'ulivo è originario del Mediterraneo Orientale, le tracce più antiche sono state trovate ad Haifa in Israele e risalgono al V millennio a.C. Le tecniche di coltivazione e di produzione dell'olio extravergine d'oliva vennero invece messe a punto prima dai greci e poi dai romani e rimasero sostanzialmente invariate per secoli. Anche la diffusione della pianta si deve ai greci che, nella loro espansione, portarono l'ulivo in tutti i paesi della Magna Grecia, ed ai romani che fecero lo stesso portando la coltivazione dell'ulivo fino in Francia e Spagna. In queste aree, così come in Italia, l'ulivo trovò condizioni climatiche tali da diventare facilmente e ben presto parte integrante del paesaggio.

Gli utilizzi dell'olio d'oliva sin dall'antichità sono stati i più vari, infatti anche se il ruolo più importante lo riveste nell'alimentazione per la cottura dei cibi e come condimento, l'olio di oliva è anche stato un **componente dei cosmetici** più antichi, è stato da sempre utilizzato come **medicamento**, come **combustibile** e nei riti religiosi.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

ulivo

L'olivo è una delle piante arboree coltivate più importanti del bacino Mediterraneo. L'**olivo coltivato (*Olea europaea*)** appartiene alla famiglia delle *Oleaceae* (*Olineae*). Questa specie è suddivisa in due sottospecie:

- *Olea europaea oleaster* (oleastro) di taglia bassa e frutti piccoli;
- *Olea europaea sativa* (olivo coltivato).

L'olivo coltivato è una pianta molto longeva e in condizioni climatiche e ambientali ottimali, cioè clima mite e aree collinari, raggiunge facilmente i cento anni e anche i mille.

E' una pianta *sempreverde*; l'altezza dell'albero dell'olivo, a seconda della cultivar, delle condizioni pedo-climatiche e dell'ambiente può variare da 3 a 15 metri.

Caratteristica peculiare di questa pianta è la sua capacità di rigenerarsi, infatti se il tronco subisce dei danni, la base detta ceppaia (o pedale) è in grado di produrre nuovi germogli.

Le foglie hanno forma lanceolata e sono coriacee, le gemme sono di tipo ascellare, i fiori sono ermafroditi e di colore bianco, il frutto è una drupa, ha forma ovale e colore dal viola al verde. L'oliva è l'unico frutto da cui si estrae un olio, infatti gli altri oli vegetali sono estratti da semi.

Le radici sono molto superficiali e sono in grado di espandersi anche in terreni rocciosi.

Altra caratteristica importante dell'olivo è l'alternanza di produzione fenomeno che, intervenendo razionalmente si può attenuare. A questo proposito è importante:

- scegliere la cultivar in modo accurato;
- contrastare i parassiti;
- razionali operazioni colturali quali: concimazione, potatura, irrigazione;
- anticipare la raccolta il più possibile.





Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



AIPÓ Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona ITALY - Tel. 045.8678260 - Fax 045.8034468 - Part. IVA 0259306 023 5 - C.F. 0136794 023 4
info@aipoverona.it - www.aipoverona.it



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



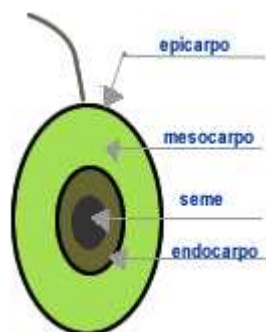
oliva

L'**Oliva** è una drupa (frutto con nocciolo) di forma elicoidale più o meno allungata a seconda delle **cultivar** (varietà).

La drupa è costituita dall'**epicarpo** (parte esterna) che rappresenta mediamente l'1,5-3% del peso totale, dal **mesocarpo o polpa** (65-83%), dall'**endocarpo o nocciolo** (15-30%), dal **seme o mandorla** (1,5-5%); il peso è variabilissimo: nelle cultivar da olio oscilla in genere tra 1 e 0,1411 once.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



Costituzione di una drupa

Una drupa di oliva è costituita per circa la metà da acqua di vegetazione e l'altra metà divisa tra olio e residuo solido.

L'olio d'oliva è contenuto quasi totalmente dalla polpa e in minima parte dal seme (1-2%).

Costituzione generica di una drupa

acqua di vegetazione	40-50%
olio	18-25%
residuo solido	25-30%

Composizione di una drupa

Acqua	50%
Grassi	18-25%
Proteine	1,6%
Carboidrati	19-20%
Cellulosa	5-6%
Ceneri	1,5%

I grassi sono rappresentati soprattutto dai **trigliceridi** (circa 95%) e dai **digliceridi** (circa 3%); essi costituiscono la **frazione saponificabile** (98%), cioè lipidica.

Nell'olio d'oliva è presente una **frazione insaponificabile** (2%), che rappresenta la componente minore ma che è importantissima perchè conferisce all'olio di oliva proprietà organolettiche che ne esaltano i pregi.

Tra i componenti minori troviamo: **tocoferoli, steroli, clorofilla, antociani, flavoni, cere, squalene, caroten, fenoli, polifenoli, alcoli, composti diterpenici e triterpenici**. Essi conferiscono all'olio extravergine d'oliva le principali caratteristiche organolettiche come: gusto, sapore, aroma. Tra i principali componenti fenolici presenti nella drupa troviamo *l'oleuropeina* responsabile del sapore amaro delle olive.

Le proteine più importanti sono costituite da: **alanina, arginina, glicina, leucina**.

I carboidrati sono costituiti soprattutto da zuccheri riduttori solubili come: **glucosio, fruttosio, galattosio, mannosio e pectine**.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Cellulosa ed emicellulosa costituiscono circa il 5-6% della drupa.

Classificazione delle drupe

In base al peso le **cultivar** si possono classificare in:

drupe microcarpiche, con peso inferiore a g 1,5;

drupe mesocarpiche, con peso intermedio tra g 1,5 e 4;

drupe macrocarpiche, con peso superiore a g 4;

La resa più bassa è generalmente quella delle drupe macrocarpiche che costituiscono appunto le **olive da mensa**.

La resa più alta è data dalle olive mesocarpiche per il loro alto rapporto polpa/nocciolo.

varietà di olive (cultivar)

L'olio extravergine di oliva come prodotto del metabolismo della pianta è fortemente influenzato dalla cultivar (varietà di oliva).

La **cultivar** ha un ruolo molto importante sulle caratteristiche dei frutti (dimensioni, rapporto polpa/nocciolo, maturazione), sul processo di **inolazione** e sui componenti principali e secondari dell'olio di oliva in modo più determinante delle stesse condizioni ambientali. Anche le sostanze presenti sono abbastanza differenti fra le varie cultivar.



In Italia sono presenti circa 500 cultivar. Ogni territorio o zona ha le sue varietà ma molte di esse sono presenti anche in altre zone.

Qui ne riportiamo le caratteristiche di quelle prevalenti e più rinomate.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

In **Puglia** segnaliamo principalmente *l'oglierola barese, la coratina, la cellina di Nardò, la provenzale*.

L'*oglierola barese*, come si evince dal nome, è diffusa soprattutto nella provincia di Bari.

La pianta ha un portamento espanso. Il frutto ha un peso di g 2-2,5 e la resa industriale in olio è mediamente del 18-25%; la drupa presenta una colorazione nera; l'olio dal colore giallo oro e dall'aroma di fruttato mandorlato ha un sapore dolce con un retrogusto di mandorla con pizzicore tenue.

La *coratina* è diffusa anche essa nella provincia di Bari ed anche nella provincia di Foggia. La pianta è assurgente; la drupa è grossa con un peso di circa 4 grammi e alla maturazione assume una colorazione violacea.

La resa si aggira intorno al 22% e l'olio ha un colore giallo verdognolo, dall'aroma di fruttato intenso di oliva e dal sapore piccante lievemente amarognolo.

La *cellina di Nardò* è diffusa nel Salento. La pianta, autosterile, è vigorosa e raggiunge un'altezza considerevole anche di 20 mt. La resa si aggira intorno al 18%; l'olio ha un aroma di fruttato di sapore amarognolo.

La *Provenzale(Peranzana)* è una varietà coltivata soprattutto nella zona di Foggia; presenta una produttività elevata e una resa di olio media.

In **Calabria** segnaliamo *la carolea, la dolce di rossano, l'ottobratica, la sinopolese, la tondina, la grossa di cassano*.

La *carolea* è tipica della provincia di Catanzaro. La pianta è assurgente di statura medio-alta; la resa di olio è mediamente del 20%;

La *dolce di rossano* è tipica della fascia ionica cosentina. La pianta è di notevole dimensione, con portamento assurgente; il frutto è piccolo (circa g 2-2,5) con una resa di circa il 18%.

L'*ottobratica* è una cultivar molto diffusa nella piana di Gioia Tauro. L'albero è di elevatissimo vigore con portamento assurgente; il frutto è piccolo con una resa di circa 16-18%. Alterna annate di grande produttività con annate quasi vuote.

La *sinopolese* è diffusa nel Reggino. La pianta ha dimensioni gigantesche con portamento assurgente; il frutto è piccolo (circa g 2,5) con una resa intorno al 17%;

La *tondina* è diffusa nella provincia di Cosenza. La pianta è abbastanza vigorosa; il frutto è piccolo (circa g 2-2,5); la resa è abbastanza bassa intorno al 15%.

La *grossa di cassano* presenta un pò in tutta la regione calabrese. La pianta è di tipo assurgente; il frutto è medio-grande (circa g 3) di colore nero brillante ed ha una buona resa di olio.

In **Sicilia** segnaliamo principalmente *la biancolilla, la nocellara, la santagatese, cerasuola*.

La *biancolilla* è tipica nelle zone centro-orientali dell'isola siciliana. La pianta è di grande vigore con chiome e portamento espanso. Il colore del frutto è caratteristico: è verde prima della maturazione fino a diventare rosa violaceo; la resa non è elevata e si aggira intorno al 18%;

La *nocellara* (messinese) è una cultivar molto diffusa nella regione ma anche in Calabria. La pianta è vigorosa con portamento espanso; la drupa ha un peso di circa g 5-6 ed una discreta resa.

La *santagatese* è diffusa soprattutto in provincia di Messina ma anche in altre zone della Sicilia. Il frutto è di medie dimensioni con una buona resa di olio che si aggira al 25%;

La *cerasuola* è diffusa particolarmente nella zona di Trapani e Agrigento. La resa di olio è buona.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

In **Abruzzo** segnaliamo principalmente *la dritta, la gentile di chieti*.

La **dritta** è tipica della provincia di Pescara. La pianta è di grandezza media. il frutto ha una resa media di circa il 22%;

La **gentile di chieti** viene coltivata soprattutto nella provincia di Chieti. La produttività della pianta risulta elevata; la drupa è piccola ed ha un peso medio di g 2; la resa si aggira intorno ai 18-20%;

In **Campania** segnaliamo principalmente *la pisciottana e la carpellese*.

La **pisciottana** è diffusa soprattutto nelle province di Salerno e Napoli. La resa in olio è mediamente del 20%;

La **carpellese** è diffusa soprattutto nel salernitano. La pianta risulta abbastanza produttiva e la resa varia dal 22 al 24%;

In **Toscana** segnaliamo soprattutto *la frantoio, la moraiolo, il pendolino*.

La cultivar **frantoio** è diffusa non solo in Toscana ma anche nel centro Italia ed all'estero (Nord Africa, Argentina, Albania). La pianta è di media grandezza ed ha una buona produttività; le drupe hanno un peso di circa g 2-3 ed una buona resa che va dal 20 al 24%.

La cultivar **moraiolo** è diffusa specialmente in Toscana ma si trova anche nelle regioni confinanti. La pianta ha un portamento vigoroso e assurgente ed ha una buona produttività; il frutto è abbastanza piccolo ma ha una discreta resa.

La cultivar **pendolino** è usata come impollinatrice delle cultivar *frantoio, leccino, moraiolo*. La pianta è poco vigorosa; il frutto è piccolo; la produttività è discreta.

Nel **Lazio** segnaliamo soprattutto *la carboncella, la raja, il canino*.

La **carboncella** è diffusa soprattutto in questa regione e nella zona di Sabina è la cultivar più importante. Si trova anche nelle Marche, in Umbria e Abruzzo. La pianta vive bene in zone con terreni calcarei. Ha una buona resa di olio che si aggira intorno al 24%;

La **raja** è diffusa nella provincia di Rieti particolarmente nella zona da Fara Sabina. E' nota anche col nome di *oliva dolce*; il frutto è di dimensioni medie ed ha una buona resa;

La cultivar **canino** è coltivata più che altro nella provincia di Viterbo. Pianta vigorosa con portamento assurgente. Buona sia la produttività che la resa in olio.

In **Liguria** segnaliamo principalmente *la taggiasca, la razzola*.

La **taggiasca** è diffusa in tutta la regione ma prevalentemente nella provincia di Imperia. La pianta è di media altezza ed ha un'ottima resa che si aggira intorno al 25%;

La **razzola** è tipica soprattutto nella zona di La Spezia. Ha una maturazione tardiva.

Segnaliamo inoltre:

leccino e rosciola diffuse nell'Italia centrale;

la **bosana** della Sardegna diffusa nelle province di Nuoro e Cagliari;

la **nostrana** nell'Emilia Romagna diffusa nella zona di Ravenna;

la **gentile di larino** diffusa nel Molise soprattutto nella zona di Campobasso;

la **maiatica** della Basilicata soprattutto nella zona di Matera;

la **dolce agogia** in Umbria nella provincia di Perugia;

la **casaliva** tipica della zona del lago di Garda;

la **bianchera** tipica della provincia di Trieste.

fasi di lavorazione olive

Dall'albero alla bottiglia le operazioni di lavorazione delle olive sono le seguenti:

AIPÓ Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

- **Raccolta delle olive:**

L'epoca della raccolta varia in base alla varietà dell'olivo e ai fattori meteorologici.

Si può comunque stabilirla in un lasso di tempo che va da fine ottobre a metà dicembre e a volte anche a fine mese.

La tendenza ad anticipare la raccolta è motivata sia dal fatto che diminuiscono i rischi di perdere il raccolto a causa di sfavorevoli condizioni meteorologiche sia dal fatto che si ottiene un olio di oliva migliore, più ricco di acidi polinsaturi e sostanze antiossidanti. Inoltre ritardando la raccolta aumenta l'acidità.

Il ritardo della raccolta è giustificato con il fatto di ottenere una resa di olio migliore, ma non è sempre vero. Inoltre le olive più mature danno un olio più delicato e meno piccante, ma non migliore dal punto di vista organolettico.

Il sistema di raccolta influenza la qualità. Il migliore sistema è quello manuale che è il più oneroso. Con il sistema manuale l'oliva non subisce lesioni cosa che invece accade con mezzi meccanici. Infatti queste lesioni provocano un deterioramento della drupa che si ripercuote su un aumento dell'acidità dell'olio. Con i mezzi meccanici si possono avere risparmi di costi anche fino al 50% ma si possono avere perdite di prodotto dal 10 al 20%.



- **Trasporto e Conservazione:**

Il trasporto e la conservazione delle olive devono essere fatti utilizzando **cassette di plastica forate** in modo da permettere la circolazione dell'aria; sono da evitare le cassette di legno o i sacchi; quest'ultimi erano molto utilizzati anticamente ma con tale sistema le olive vengono schiacciate e si hanno fenomeni di fermentazione. Le cassette di legno sono facilmente attaccabili dalle muffe. Un'altra abitudine sbagliata ancora oggi utilizzata, è quella di accatastare olive che presentano difetti, per esempio quelle raccolte da terra, con quelle buone.

Le olive una volta raccolte vanno subito molite. Anche se a volte l'enorme mole di lavoro dei frantoi non lo permette bisogna evitare di conservare le olive per più di 48 ore per evitare fenomeni di fermentazione.



- **Lavaggio delle olive:**

Con questo procedimento vengono eliminati eventuali corpi estranei solidi quali foglie, pietre, terra ecc...

Per questo lavoro esistono diversi tipi di lavatrici fra le quali le più usate sono le **lavatrici idropneumatiche**, che possono essere a lavaggio continuo o intermittente a seconda del grado di sporcizia delle olive. Con questi macchinari il consumo di acqua è limitato poichè l'acqua, nella sua



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

circolazione, deposita tutti i detriti trasportati; si ha quindi la possibilità di operare nella vasca di lavaggio sempre con acqua pulita.

L'allontanamento delle sostanze estranee è molto importante altrimenti l'olio di oliva potrebbe assumere sapori di 'amaro', dovuti alle foglie, o di 'terra' dovuto appunto al tipico odore della terra.



- **Molitura:**

Una volta lavate ed epurate di qualsiasi corpo estraneo si passa alla fase di molitura o frangitura.

Le macchine utilizzate per la molitura possono essere: **frantoi a macine o molazze, frangitori a cilindro o a martello.**

L'utilizzo delle molazze risulta il sistema migliore mentre l'uso dei frangitori può portare ad un certo riscaldamento delle paste, deteriorando in parte le caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva. Nell'operazione di molitura molto importante è il controllo della temperatura che non deve superare i 27°C.

Nei frantoi a molazza i tempi di lavorazione sono intorno ai 30 minuti, mentre con i frangitori sono nell'ordine di un minuto.



- **Gramolatura:**

Dalla molitura viene fuori la pasta di olive contenente sia olio che acqua. A questo punto si procede con la fase della gramolatura che ha appunto lo scopo di separare l'olio di oliva dall'acqua e favorire l'aggregazione delle gocce di olio.

Anche in questa fase bisogna fare attenzione a che la temperatura non superi i 27°C perchè il mescolamento della pasta porta ad un aumento della temperatura. Ciò provocherebbe un'alterazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva. I tempi di lavorazione sono mediamente di 30 minuti.



- **Estrazione dell'olio:**

L'estrazione dell'olio dalla pasta oleosa può avvenire per pressione, per percolamento, per centrifugazione.

Il **sistema per pressione**, classico usato in passato, inizialmente faceva uso di presse manuali e poi si è passato alle presse idrauliche.

Con questo metodo si sistema uno strato di pasta di olive su dei diaframmi di fibra sintetica (o fibra di cocco), **fiscoli**, forati al centro in modo da essere infilato lungo la foratina sovrapponendoli uno

AIPÓ Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

sull'altro fino a formare una colonna. A questo punto la torre viene inserita nella pressa e sottoposta a pressioni medie dell'ordine di 400 atm. Per effetto della pressione il mosto d'olio si separa dalla frazione solida e dal sistema drenante fluisce lungo l'esterno e lungo la foratina e viene raccolto sul piatto.

Il **sistema per percolamento** consiste nella separazione attraverso lamelle di acciaio inossidabile. L'olio di oliva aderisce più dell'acqua alle lamelle per cui queste si ricoprono di olio che poi cedono in un contenitore. Questo sistema è caratterizzato da tempi di estrazione molto lunghi e costi maggiori, ma l'olio ottenuto presenta caratteristiche organolettiche superiori.

Prima della **centrifugazione** la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione e dai residui solidi avveniva per mezzo di una semplice decantazione che aveva una durata di 24 ore. Ma poi con la centrifuga la separazione avviene a causa della diversa densità (o peso specifico) dei componenti; l'acqua ha densità 1 mentre l'olio ha una densità di circa 0.91. Ci sono centrifughe ad asse verticale e ad asse orizzontale.

Negli ultimi anni gli impianti continui di centrifugazione hanno sostituito molti degli impianti a pressione, vuoi per i costi di mano d'opera ridotti. Gli impianti continui di centrifugazione utilizzano decanter ad asse orizzontale a due o tre fasi.

Il **decanter a tre fasi** sono chiamati così perchè effettuano una separazione dei tre componenti: olio, acqua di vegetazione, sansa;

Il **decanter a 2 fasi** è stato creato per ovviare agli inconvenienti del sistema a 3 fasi. In pratica differisce per il minore impiego d'acqua. La centrifugazione separa due sole frazioni:

le sanse e l'acqua di vegetazione (da una parte) e il mosto d'olio (contenente una piccola quantità d'acqua) dall'altra.

Il **decanter a 2 fasi e mezzo** è la tipologia più recente e riassume i pregi dei due sistemi differenti. La lavorazione richiede l'aggiunta di un ridotto quantitativo d'acqua e separa tre frazioni (sansa umide, acqua di vegetazione, mosto d'olio). Il vantaggio di questo sistema è che si produce un quantitativo inferiore di acque di vegetazione e con una minore carica inquinante. Le sanse umide hanno ancora uno scarso valore, tuttavia possono essere trattate con sistemi che permettono un recupero economico sfruttando il potenziale energetico del nocciolino.

A riguardo delle differenze della qualità dell'olio d'oliva estratto con i tre sistemi c'è da dire che non ve ne sono da un punto di vista organolettico e chimico; si hanno differenze nei valori di sostanze antiossidanti, come polifenoli e fenoli, presenti in maggiore quantità negli oli ottenuti con il sistema di percolamento e per pressione.



composizione e proprietà dell'olio di oliva

La composizione dell'olio d'oliva dipende da diversi fattori: l'ambiente e il clima della zona in cui è prodotto, la varietà delle olive, le tecniche di coltivazione della pianta, il tipo di raccolta, la fase di stoccaggio del prodotto e la lavorazione del frutto.

L'olio di oliva è un grasso vegetale e come tutti i grassi (**lipidi**) alimentari è costituito soprattutto da **trigliceridi** (grassi neutri) ed in minor quantità da **fosfolipidi** e **glicolipidi** (lipidi complessi) e da **steroli**.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

I trigliceridi, a temperatura ambiente, possono essere solidi o semisolidi (grassi propriamente detti) o liquidi (oli). Sono molecole complesse composte da una molecola di glicerolo legata a tre molecole di acidi grassi.

Gli acidi grassi si suddividono in: **saturi, monoinsaturi e polinsaturi**. I grassi saturi sono presenti prevalentemente nei grassi di origine animale (burro, strutto, lardo, ecc...), mentre i monoinsaturi e i polinsaturi si trovano in grassi di origine vegetale (sia di oli semi che di oliva).

I trigliceridi presenti nell'olio d'oliva contengono i seguenti acidi grassi:

acido oleico	75-80%
palmitico	8%
stearico	4-5%
linoleico	8%
linolenico	2-3%

Come tutte le sostanze grasse l'olio di oliva è costituito per il 98% circa dalla frazione saponificabile (costituita da trigliceridi, e da piccole quantità di digliceridi e monogliceridi (negli oli più acidi) e per il restante 2% dalla frazione insaponificabile.

Quest'ultima è molto importante dal punto di vista nutrizionale perché ha proprietà antiossidanti, grazie alle quali previene le malattie cardiovascolari e tumorali. Le sostanze presenti nella componente insaponificabile sono quelle che vengono esaminate nell'accertare eventuali frodi e determinano la qualità dell'olio di oliva, infatti ne definiscono:

- **le proprietà organolettiche:** profumi, aromi, gusto (amaro, dolce, piccante);

- **le proprietà biologiche:** capacità antiossidanti, conservanti, e salutari.

I costituenti della frazione insaponificabile sono: *le cere, lo squalene, le clorofille, i caroteni, gli aromi, gli steroli, i tocoferoli, polifenoli e l'oleuropeina*.

Le cere:

sono presenti in minime quantità nell'olio extravergine di oliva, mentre raggiungono valori notevoli negli oli di sansa. Sono esteri di un alcool alifatico monovalente superiore con un acido grasso ad alto peso molecolare e provengono essenzialmente dalla pruina. Le cere costituiscono lo strato di protezione dei vegetali e costituiscono anche lo scheletro di molti insetti e il rivestimento del piumaggio degli uccelli acquatici.

Lo squalene:

ha un'azione fisiologica consistente nel ricambio umano e favorisce la crescita.

Le clorofille:

la loro presenza dipende dal grado di maturazione delle olive utilizzate, danno all'olio d'oliva un colore tendente al verde. Si degradano in presenza di luce, ed il colore dell'olio cambia da verde a giallo, in assenza di luce invece fanno da antiossidanti insieme ai polifenoli.

I caroteni:

se prevalgono rispetto alle clorofille l'olio sarà di colore giallo. Hanno azione antiossidante. Molti aromi presenti nell'olio extra vergine di oliva sono terpenoidi mentre alcuni sono esteri. Essi sono importanti al fine di classificare i diversi oli di oliva.

Gli steroli:



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

ostacolano l'assorbimento del colesterolo, sono importanti nelle analisi dell'olio nell'accertare eventuali frodi.

I tocoferoli:

(alfa, beta, gamma e delta) hanno un'azione antiossidante, soprattutto l'alfa-tocoferolo e il delta-tocoferolo, che costituiscono insieme la vitamina E.

I polifenoli:

sono antiossidanti (come i tannini), sono importanti nella conservazione dell'olio extravergine perché ne impediscono l'irrancidimento. Alcuni polifenoli presenti nell'olio extravergine d'oliva sono: gli **antociani**, in tracce minime, l'**oleuropeina**, che dà il tipico sapore amarognolo all'oliva e che, passando nell'olio gli conferisce il **caratteristico sapore piccante ed amaro**.

conservazione e confezionamento dell'olio di oliva

L'olio d'oliva dopo l'estrazione è ancora torbido, quindi prima di essere confezionato deve essere sottoposto a **decantazione** in modo che i sedimenti (chiamati morchia) possano essere eliminati, a questo scopo l'olio viene tenuto a riposare in delle cisterne d'acciaio per circa 15 giorni.

In realtà per eliminare ogni residuo, per semplice decantazione, ci vogliono circa quattro mesi e quindi alcune aziende ricorrono alla **filtrazione**; i filtri più comunemente usati sono quelli semplici e i filtri pressa o a placche continue (nelle grandi aziende).

Per conservare inalterate tutte le sue caratteristiche l'olio extra vergine di oliva va preservato principalmente dalla luce, dall'aria, e dagli odori.

Va quindi conservato in luoghi freschi e asciutti, lontano da fonti di calore ed è buona abitudine chiudere sempre la bottiglia dopo l'uso.

Il miglior materiale per la conservazione dell'olio è senz'altro l'**acciaio inox**, nella vendita al dettaglio è impiegata la **lattina in banda stagnata**, cioè un foglio di acciaio rivestito da un sottile strato di stagno.

Questo tipo di confezione è ottimale perché protegge integralmente dalla luce; anche il **vetro** è un ottimo materiale, purché venga utilizzato quello scuro.

Se ben conservato in contenitori ancora sigillati, l'olio extravergine d'oliva rimane integro nelle sue caratteristiche organolettiche (colore, sapore, aroma, ecc...) anche per più di 18 mesi, ma con il passare del tempo perde pigmentazione, il profumo e l'aroma si indeboliscono e il retrogusto diventa più sgradevole.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



olio extravergine d'oliva DOP e IGP

Denominazione di Origine Protetta (DOP)

E' il marchio di qualità che viene attribuito ad un prodotto agricolo o alimentare, le cui caratteristiche qualitative dipendono esclusivamente dal territorio in cui viene prodotto. L'ambiente geografico di produzione comprende sia i fattori naturali che quelli umani – come le tecniche di produzione e trasformazione –, i quali consentono di ottenere un prodotto unico e inimitabile.



In sostanza la Dop si applica a produzioni il cui intero ciclo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito, viene svolto all'interno di un'area geografica ben delimitata, e quindi, non è riproducibile al di fuori di essa.

Il prodotto certificato Dop gode di tutela e protezione dalle contraffazioni su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'olivicoltore la cui azienda si trova in un territorio che ha ottenuto questo riconoscimento e che intende commercializzare la propria produzione di olio con il marchio Dop, deve attenersi ad uno specifico disciplinare di produzione e sottostare al controllo di un "Ente di Certificazione" indipendente e appositamente incaricato e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il disciplinare di produzione contiene tutte le norme di coltivazione dell'oliveto, di raccolta e confezionamento dell'olio di oliva che devono essere rigorosamente rispettate per l'ottenimento dell'olio a marchio Dop.

Disciplinare di produzione

E' il protocollo che ciascun consorzio di tutela dell'olio emana a garanzia delle specificità del prodotto. E' approvato dal Ministero delle Politiche Agricole ed in esso sono contenute le condizioni che permettono di beneficiare del riconoscimento comunitario Dop o Igp.

AIPÓ Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Nel disciplinare sono contenute le indicazioni e le prassi operative che il produttore deve scrupolosamente seguire.

In particolare:

Il nome del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP

La descrizione del prodotto agricolo e le sue materie prime specifiche

La descrizione del prodotto alimentare e delle sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche

La delimitazione della zona geografica e gli elementi che comprovano il legame del prodotto agricolo o alimentare con la zona geografica di riferimento

La descrizione delle modalità produzione

I riferimenti relativi agli organismi di controllo

Gli elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura DOP o IGP

Le eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali

Nello specifico, riguardo alle modalità di coltivazione e produzione, vengono definiti anche:

La quantità massima di piante per unità di superficie

La resa massima delle piante in olive e delle olive in olio

Il tempo che deve trascorrere tra la raccolta e la spremitura

La temperatura massima della spremitura

Enti di certificazione

Sono le strutture di controllo che hanno il compito di garantire che i prodotti con marchio Dop o Igp, rispondano ai requisiti stabiliti nei regolamenti comunitari (Reg. CE 2081/92). Per ottenere l'autorizzazione dello Stato membro gli organismi devono essere conformi alla norma EN 45011. Il Ministero concede l'autorizzazione per un periodo di ? e comunica alla Commissione l'elenco degli organismi autorizzati.

La Commissione pubblica queste informazioni nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.

Le autorità di controllo designate devono offrire garanzie sufficienti di obiettività e di imparzialità nei confronti di ogni produttore o trasformatore soggetto al controllo. Devono inoltre disporre permanentemente degli esperti e dei mezzi necessari per assicurare i controlli dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari che hanno una denominazione protetta. Se la struttura di controllo si avvale di un organismo terzo, quest'ultimo deve offrire le stesse garanzie.

Consorzio di tutela

E' l'organismo rappresentativo dei produttori e svolge, tra l'altro, attività e iniziative per la valorizzazione del prodotto.

Una volta ottenuto il riconoscimento, la denominazione è costantemente soggetta al controllo di conformità al disciplinare di produzione da parte dell'Ente di certificazione. Il "Consorzio di tutela" (è l'organismo rappresentativo dei produttori) vigila sulla commercializzazione dei prodotti tutelati dalla denominazione di origine protetta.

La Denominazione di Origine Protetta è stata istituita nel 1992 con il Reg. CE 2081/92.

Dopo 13 anni, sono 37 gli oli d'oliva extravergine italiani che hanno ottenuto questo riconoscimento.

Indicazione Geografica Protetta (IGP)



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



E' il marchio di qualità che viene attribuito ai prodotti agricoli o alimentari per i quali una sola fase del processo produttivo ha un legame con la zona geografica di riferimento. La differenza tra Dop e Igp sta dunque nella seconda parte della definizione: una sola fase del processo di produzione è necessaria per ottenere la denominazione IGP, mentre per la DOP il legame con il territorio riguarda tutto il processo produttivo.

Come per le denominazioni Dop, anche i produttori IGP devono attenersi alle rigide regole contenute nel disciplinare il cui rispetto è garantito da un organismo indipendente di controllo.

Ad oggi l'unico olio extra vergine d'oliva italiano che ha ottenuto il riconoscimento Igp è il "Toscano".

indicazioni sull'etichetta

Le indicazioni da apportare su un'etichetta si dividono in obbligatorie e facoltative.

Indicazioni obbligatorie dell'etichetta

L'art. 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 elenca al primo comma le indicazioni che debbono obbligatoriamente apparire sulla confezione di un prodotto alimentare e dunque anche sulle confezioni degli oli di oliva; tali indicazioni (con esclusione di quelle irrilevanti per gli oli d'oliva) sono le seguenti e devono figurare sulle etichette nel momento in cui gli oli di oliva sono posti in vendita al consumatore:

la denominazione del prodotto di vendita;

la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;

il termine minimo di conservazione;

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;

la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

le modalità di conservazione.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



Il **Regolamento (CE) n. 182/2009** della Commissione del 6 marzo 2009 modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, con particolare riferimento alla disciplina della designazione dell'origine. Grazie a tale modifica il consumatore ha la possibilità di distinguere il prodotto italiano dagli oli di oliva provenienti dagli altri Paesi comunitari e non comunitari.

Art. 4

La designazione dell'origine degli "oli extra vergini di oliva" e degli "oli di oliva vergini" figura attraverso l'indicazione sull'etichetta del nome geografico di uno Stato membro o della Comunità o di un Paese terzo secondo le disposizioni di cui al paragrafo 1 e al paragrafo 2, lettera a) dell'art. 4 del Regolamento.

La designazione dell'origine, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 1 del Regolamento, non può essere utilizzata per "olio di oliva – composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini" e per "olio di sansa di oliva".

La designazione dell'origine di cui al comma 1, in conformità dei paragrafi 4 e 5 dell'art. 4 del Regolamento, nel caso di miscele di oli di oliva (sia extra vergini che vergini) non estratti in un unico Stato membro o Paese terzo, figura a seconda dei casi attraverso l'indicazione sull'etichetta di:

- miscela di oli di oliva comunitari;
- miscela di oli di oliva non comunitari;
- miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari.

La stessa indicazione deve essere riportata anche sulla documentazione di accompagnamento.

AIPÓ Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Le diciture di cui alle lettere a), b) e c) del comma 3, possono essere sostituite con altri riferimenti che forniscono una informazione analoga, come, ad esempio, Unione Europea, una lista di più Stati membri o Paesi Terzi, un nome di una regione geografica più grande di un Paese. In ogni caso deve trattarsi della rispettiva zona geografica di riferimento ai sensi dell'art. 4 paragrafo 4 e 5 del Regolamento.

La designazione dell'origine di cui al comma 3 non deve trarre in inganno il consumatore e deve corrispondere alla reale zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del Regolamento.

Un altro particolare importante è l'obbligo di apporre "nello stesso campo visivo", in modo che il consumatore possa prenderne conoscenza simultaneamente, le seguenti tre indicazioni:

la denominazione del prodotto;

la quantità;

il termine minimo di conservazione.

Nulla vieta che le tre indicazioni appaiano insieme nella retro etichetta oppure su un lato della confezione.

- Denominazione del prodotto di vendita

I prodotti della gamma olio di oliva commercializzabili al dettaglio, e dunque in confezioni, sono solo:

l'olio extra vergine di oliva

l'olio di oliva vergine

l'olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini

l'olio di sansa di oliva

- La quantità

La quantità di olio contenuta nella confezione destinata al consumatore finale non deve superare i cinque litri e che, tuttavia, le confezioni destinate a ristoranti, mense, collettività e enti assimilati possono arrivare fino a 25 litri. La quantità degli oli di oliva confezionati deve essere espressa in unità di volume e cioè in litri, centilitri, millilitri;

- Il termine minimo di conservazione

Ci sono prodotti che "scadono" in quanto deperibili, come ad esempio il latte, e pertanto vanno consumati entro un certo termine, pena appunto il loro deperimento e i conseguenti rischi per la salute. Ci sono poi altri prodotti da consumare preferibilmente entro una certa data perché, se correttamente conservati, mantengono inalterate le loro proprietà ma che, anche se consumati successivamente non provocano problemi e segnatamente rischi per la salute.

Questa è, in estrema sintesi, la differenza tra la data di scadenza e il termine minimo di conservazione ed è quest'ultimo che va indicato per i prodotti come gli oli vegetali, che possono essere consumati anche dopo lo spirare del termine stesso senza particolari conseguenze, sempre se correttamente conservati.

Il termine minimo di conservazione non è altro che la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro*" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro la fine*" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura'.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Il termine minimo di conservazione e' determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea, ed e' apposto sotto la loro diretta responsabilità.

- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del confezionatore o di un venditore

E' previsto l'obbligo dell'indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato del confezionatore o in alternativa del distributore stabilito nella CE (definito nella norma "venditore"); peraltro nulla vieta che nella stessa confezione appaiano il nome o la ragione sociale o il marchio depositato sia del confezionatore che del distributore.

La norma prevede anche l'obbligo di indicazione della sede del confezionatore o del distributore. Per sede, si intende la località ove è ubicata l'azienda o, come subito si vedrà, lo stabilimento.

- Il lotto

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Il lotto è determinato dal confezionatore del prodotto alimentare che lo appone sotto la propria responsabilità; esso, al pari delle altre indicazioni obbligatorie di etichettatura, figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lett. "L".

- Modalità di conservazione

I prodotti alimentari – e tra essi ovviamente gli oli di oliva – devono mantenere, in adeguate condizioni di conservazione, inalterate le loro proprietà fino allo spirare del *termine minimo di conservazione*. Ebbene, l'art. 3 lett. i, prevede l'obbligo dell'indicazione delle modalità di conservazione di un prodotto alimentare qualora sia necessaria l'adozione di "particolari accorgimenti" in funzione della natura del prodotto. Nel caso degli oli di oliva i "particolari accorgimenti" sono certamente quelli di sottrarre il prodotto alla negativa influenza di alcuni fattori e segnatamente della luce e del calore. Per cui una corretta indicazione delle modalità di conservazione per tutti gli oli di oliva in bottiglia potrebbe essere la seguente: *"conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e dei calore"*.

Le indicazioni volontarie (facoltative)

Si è già visto che le indicazioni che il confezionatore appone volontariamente in etichetta debbono, su un piano generale, essere conformi alle regole fissate nell'art. 2 del d. lgs. 109/92 in attuazione della direttiva comunitaria sull'etichettatura, la pubblicità e la presentazione dei prodotti alimentari. Tale, peraltro ovvia, impostazione è stata ribadita anche nei "considerando" del reg. Ce 1019/2002, in cui si legge che le indicazioni volontarie apposte sulle etichette non devono indurre in errore i consumatori, in particolare per quanto riguarda le caratteristiche di un olio extravergine d'oliva, attribuendogli ad esempio proprietà che non possiede o vantando come specifiche di quel prodotto caratteristiche che sono in realtà comuni a tutta la gamma degli oli di oliva o alla maggior parte di essi.

Inoltre si precisa che le diciture che figurano in etichetta devono essere giustificate sulla base di elementi oggettivi, per evitare ogni rischio di abuso a danno dei consumatori e distorsioni della concorrenza sul mercato.

Diciture relative alle lavorazioni "a freddo":

«prima spremitura a freddo»:



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

questa dicitura è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;

«estratto a freddo»:

questa dicitura è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

Indicazioni delle caratteristiche organolettiche:

Queste possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi sulle caratteristiche organolettiche.

Il metodo di analisi sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini prevede solo tre attributi positivi (**“fruttato”, “amaro”, “piccante”**).

Diciture in materia di acidità o di acidità massima:

Queste diciture possono figurare unicamente se accompagnate dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, stabiliti a norma del reg. Cee 2568/91 e s.m.

La Commissione U.E. ha chiarito che il valore indicato in etichetta per l'acidità (ad es. acidità massima inferiore a 0,3°) deve permanere fino allo spirare del termine minimo di conservazione apposto nell'etichetta stessa, salvo che la suddetta indicazione non sia accompagnata da una dicitura del tipo "al momento del confezionamento"; in tale ultimo caso, il valore dell'acidità può essere ricompreso, fino allo spirare del termine minimo di conservazione, tra lo 0,3° indicato in etichetta e lo 0,8° (valore massimo consentito per l'olio extravergine di oliva dal reg. Cee 2568/91 e s.m.).

Etichettatura e Disposizioni in Materia Ambientale

L'articolo 36 del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22 disponeva, al comma 5, che “tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi.

Fino alla definizione del sistema di identificazione europeo si applica agli imballaggi per liquidi la normativa vigente in materia di etichettatura”.

Nella sostanza ciò significa, come ha chiarito recentemente una circolare del Ministero delle Attività produttive, che non dovrà essere più applicato il D.M. 28 giugno 1989 (pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 166 del 18 luglio 1989) e che pertanto non vi è più alcun obbligo di apposizione sugli imballaggi contenenti prodotti liquidi (e dunque anche gli oli di oliva) dell'invito a non disperderli nell'ambiente e dei contrassegni recanti l'abbreviazione del materiale per essi utilizzato.

denominazione e definizioni degli oli di oliva



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



- oli di oliva vergini:

Oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni, in particolare termiche, che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Detti oli di oliva sono oggetto della classificazione e delle denominazioni seguenti:

a) olio extra vergine di oliva:

Olio di oliva vergine la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di **g 0,8** per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

b) olio di oliva vergine

Olio di oliva vergine la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di **g 2** per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

c) olio di oliva vergine lampante:

Olio di oliva vergine la cui acidità libera espressa in acido oleico è superiore a **g 3,3** per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

- Olio di oliva raffinato:

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione di oli di oliva vergini, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere **g 0,5** per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

- Olio di oliva:

Olio di oliva ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere **g 1,5** per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

- Olio di sansa di oliva greggio

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

- Olio di sansa di oliva raffinato:

Olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere **g 0,5** per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

- Olio di sansa di oliva:

Olio ottenuto da un taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere **g 1,5** per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

qualità dell'olio extravergine d'oliva

In questa pagina vogliamo dare al consumatore delle informazioni che non troverà sull'etichetta ma che sono utili, quantomeno, a capire come si differenziano gli oli buoni dai meno buoni.

Ci sono diversi fattori che influenzano la qualità dell'olio d'oliva e sono fattori che ogni olivicoltore dovrebbe sapere ma non tutti vengono osservati nelle giuste misure per varie ragioni.

Condizioni pedo-climatiche

Terreni tendenzialmente sciolti, con contenuti di argilla mediamente del 20% e con valori di pH di 7,2-7,5 sono molto indicativi per avere produzioni ottimali. Le basse temperature arrecano danni al frutto con conseguenze sulle qualità.

Cultivar

La cultivar ha un ruolo importante sulle caratteristiche dei frutti e sui componenti principali e secondari dell'olio di oliva. Gli stessi polifenoli e steroli presentano notevoli variazioni tra varietà diverse.

Operazioni colturali

Di notevole importanza sono le diverse operazioni colturali quali la concimazione, l'irrigazione, la potatura, la difesa dagli attacchi parassitari. L'ulivo è colpito da numerosi parassiti vegetali ed animali che arrecano notevoli danni con riflessi sulla qualità e quantità. Tra i parassiti più importanti vanno ricordati: la mosca dell'olivo, la tignola dell'olivo, la cocciniglia mezzo grano di pepe, l'oziorrinco, lebbra, marciume, ecc... La mosca dell'olivo è sicuramente il parassita più importante dell'ulivo. Con la sua azione incide sia sulla produzione, in quanto asporta dalla drupa una quantità di circa il 10% della polpa, sia sulla qualità dove influenza l'acidità, aumentandola, e sul numero di perossidi.

Epoca di raccolta

L'epoca di raccolta influenza notevolmente la qualità dell'olio extravergine d'oliva; è noto che ritardando la raccolta l'acidità aumenta ed il numero degli acidi polinsaturi diminuisce. Inoltre si ottiene un olio più dolce (cosa gradita nel Nord Italia) ma meno fruttato. Il momento migliore per la raccolta è quando le olive incominciano a cambiare colore, cioè passano dal verde al nero.

Tipo di raccolta

Il tipo di raccolta incide sia sulla quantità che sulla qualità. Il sistema migliore è quello della *raccolta manuale* perchè il frutto non subisce danni. Con la *raccolta meccanica* invece le drupe subiscono delle ferite con un aumento della lipasi che provoca a sua volta un aumento dell'acidità; inoltre nella fase di stoccaggio, che precede la molitura, tali ferite causano la perdita di importanti composti volatili dell'olio. Questo sistema però permette di ridurre notevolmente i costi della raccolta e, purtroppo, si va diffondendo sempre più.

Stoccaggio



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

La conservazione delle olive prima della molitura va fatta in cassette di plastica forate che permettono la circolazione dell'aria. L'uso dei sacchi è sconsigliato perché provoca il fenomeno del riscaldamento.

Periodo molitura

La molitura va fatta quanto prima e per avere un buon olio extravergine non bisogna aspettare più di 48 ore.

Consiglio

Qualche consumatore a questo punto si chiederà: "Come posso ottenere queste informazioni e poter riconoscere un buon olio extra vergine di oliva?"

Certamente non sono informazioni facili da ottenere, che sicuramente non troveremo mai così dettagliate su una etichetta, ed anche andando a chiederle direttamente ad un olivicoltore non potremmo essere certi di averle in modo veritiero. Da un olivicoltore potremmo però richiedere le analisi del Panel test ([vedere qui](#)) che non sono obbligatorie ma se ci vengono esibite potremmo avere delle indicazioni molto utili sull'olio prodotto. E' comunque consigliato leggere sempre l'etichetta ([vedere qui](#)) e affidarsi al proprio gusto ritengo che sia la cosa migliore: la bocca è la miglior etichetta, le cose buone si notano subito e ricordatevi che un olio extravergine d'oliva non è mai uguale a quello dell'anno precedente. Da un anno all'altro cambiando le condizioni climatiche e di conseguenza gli effetti degli agenti parassitari, l'olio d'oliva presenterà delle leggere differenze dal punto di vista organolettico anche all'interno di una stessa coltivazione.

L'olio extravergine e la salute

L'olio extravergine d'oliva è da sempre uno dei prodotti alla base dell'alimentazione dell'uomo. Sia cotto che crudo è adatto ad ogni età perché facilmente digeribile ed assimilabile. Le sue proprietà nutrizionali e le caratteristiche organolettiche lo rendono, oltre che insostituibile nella gastronomia, anche importante nella prevenzione e cura di molti disturbi e malattie.



COLESTEROLO:

Vari studi e ricerche dimostrano come le popolazioni che fanno uso sistematico di alimenti ricchi di grassi saturi (grassi animali come il burro), sono soggette ad un accumulo di colesterolo all'interno delle arterie, causa principale delle malattie cardiache. I popoli che consumano in prevalenza grassi monoinsaturi e polinsaturi, presentano invece una bassa incidenza di infarto del miocardio. L'olio extravergine di oliva è ricco di grassi monoinsaturi (in particolare l'acido oleico) ed è quindi in



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

grado di abbassare i livelli di LDL (colesterolo cattivo) e di alzare quelli di HDL (colesterolo buono).

ARTERIOSCLEROSI:

Consiste in un indurimento delle pareti delle arterie; diversi sono i fattori di rischio, tra questi vi sono le abitudini alimentari che, se sbagliate, determinano l'accumulo di colesterolo o depositi grassi sulle pareti arteriose. L'olio extra vergine d'oliva e i grassi di origine vegetale, riducono l'incidenza di questa malattia.

VECCHIAIA:

Favorendo l'assimilazione del calcio e la sua mineralizzazione l'olio extravergine di oliva previene l'osteoporosi. La vitamina E ed altre sostanze antiossidanti di cui è ricco combattono la formazione di radicali liberi contrastando il deterioramento delle cellule e quindi i processi d'invecchiamento oltre che l'insorgenza di tumori. Nelle gastriti e nelle ulcere gastro-duodenali ha effetti benefici noti da tempo. Secondo uno studio italiano l'olio d'oliva può anche ridurre il peggioramento delle funzioni cognitive nella vecchiaia.

SPORT:

La facile digeribilità dell'olio extra vergine di oliva lo rende un ottimo alimento nella dieta di uno sportivo, regola inoltre l'attività intestinale. I composti fenolici di cui è ricco, hanno proprietà antiossidanti, cioè contrastano i radicali liberi, ciò interessa lo sportivo in quanto, durante l'attività fisica intensa, si formano grosse quantità di radicali liberi.

FRITTURE:

Anche se sottoposto a cottura l'olio di oliva non subisce rilevanti modificazioni organolettiche ed essendo uno degli oli più resistenti alle alte temperature è sempre preferibile usarlo nelle frittture al posto dei consueti oli di semi che si degradano più facilmente, arrecando danni all'organismo; ma è bene non riutilizzarlo. Solo se **consumato crudo** però se ne possono apprezzare appieno le caratteristiche aromatiche e sfruttarne le proprietà nutrizionali.

la dieta mediterranea

Nei paesi dove il benessere economico è più diffuso si tende non solo ad assumere un'eccessiva quantità di calorie ma anche a consumare alimenti dannosi per l'organismo.

E' sulla base di queste considerazioni e dei risultati di vasti studi epidemiologici su scala internazionale che nel 1977 un comitato di esperti del senato degli USA ha elaborato un modello nutrizionale che rappresenta appunto una proposta di una **ideale dieta salutare**, capace di promuovere una reale opera di prevenzione in campo sanitario.

Questo modello risulta sorprendentemente simile ad un certo modo di alimentarsi che era tipico nel nostro paese negli anni '50. In quei anni, appunto, uno studio compiuto dallo scienziato Ancel Keys mise a confronto il tipo di alimentazione di sette Paesi del mondo, la ricerca, chiamata "Seven Countries Study" evidenziò che nelle popolazioni dell'area del Mediterraneo la mortalità per cardiopatia ischemica (infarto) era la più bassa.

La dieta mediterranea è un modello di ideale dieta salutare, caratterizzata da un moderato consumo di carne e prodotti lattiero-caseari ed un elevato consumo di cereali, legumi, frutta, pesce, vegetali e la predominanza, come condimento, dell'olio extra vergine di oliva. Quest'ultimo ha un effetto protettivo su stomaco, fegato ed arterie, oltre ad essere una fonte di vitamina A, D ed E ed un naturale antiossidante.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



Olio extravergine d'oliva biologico

Si considera biologico solo l'olio ottenuto e prodotto con olive provenienti da agricoltura biologica. Per potersi fregiare del marchio con l'indicazione "Prodotto ottenuto da agricoltura biologica" è necessario che tutti gli operatori coinvolti (olivicoltori, frantoiani, imbottiglieri e commercianti) siano assoggettati al regime di controllo di un organismo riconosciuto dallo Stato, mediante l'invio di un apposito modulo (detto notifica) alla regione e all'organismo prescelto. Tutte le operazioni compiute nella propria azienda e i movimenti delle merci e materie prime utilizzate devono essere riportati su appositi registri verificabili da chiunque.

Il Reg. CEE 2092/91 stabilisce un periodo di conversione per le colture arboree di tre anni dal momento della compilazione ed invio di notifica di produzione biologica all'organismo certificatore. Anche l'agricoltore deve aggiornarsi con corsi di formazione.

Gli interventi necessari nell'agricoltura biologica sono:

- l'olivo non deve subire trattamenti con pesticidi erbicidi o sostanze dannose per l'uomo e gli animali;
- la concimazione deve essere fatta con deiezioni animali, di allevamenti biologici;
- l'olio deve essere privo di difetti e sapori anomali;
- l'olio è prodotto in una linea di lavorazione dedicata e separata.



AIPÓ Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona ITALY - Tel. 045.8678260 - Fax 045.8034468 - Part. IVA 0259306 023 5 - C.F. 0136794 023 4
info@aipoverona.it - www.aipoverona.it



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Olio di oliva e la bellezza

L'olio extravergine di oliva è un prodotto dalle tante proprietà salutari e svolge un compito molto importante anche per la bellezza del corpo sia come alimento che sotto forma di cosmetico. Le proprietà dell'olio di oliva come trattamento di bellezza erano conosciute dai popoli più antichi in tutti i Paesi del Mediterraneo e in quelli Arabi. I fenici lo battezzarono "oro liquido", gli egizi lo usavano per ammorbidire la pelle e per rendere lucidi i capelli, nella Grecia antica gli atleti lo adoperavano per massaggi e frizioni.



La dermocosmesi moderna riscopre l'olio extra vergine d'oliva per la cura esterna della pelle, ridando valore a questo prodotto così ricco di sostanze benefiche e principi attivi. Recenti studi dimostrano che la composizione in grassi dell'olio di oliva (trigliceridi) è molto simile al sebo della pelle umana e che tra gli oli vegetali è quello con la maggiore affinità allo strato lipidico della pelle, questo ne fa un anti-aging (antinviechiamento) naturale per la ricostruzione del derma.

È inoltre ricco di sostanze benefiche:

- la vitamina E** che contrasta i radicali liberi, maggiori responsabili del processo di invecchiamento;
- la vitamina A** che impedisce la secchezza delle mucose;
- squalene**: in grado di penetrare negli strati più profondi della pelle e riformare il filo idrolipidico (indebolito dai raggi solari e dai detergenti), rinnovando la pelle;
- acidi grassi insaturi** come il linoleico ed il linolenico che prevengono disturbi della pelle come eczema, acne, psoriasi e pelle secca;
- **il beta-carotene** che dona elasticità alla pelle;
- acidi ed alcoli triterpenici** che sono cicatrizzanti.

Oggi l'olio di oliva è impiegato come ingrediente principale di molti prodotti efficaci, assolutamente naturali e spesso privi di coloranti e conservanti per la cura del corpo e dei capelli.

PELLE

I saponi, i bagno schiuma e i prodotti detergenti a base di olio d'oliva in generale hanno un'azione idratante, emolliente ed anti-infiammatoria e sono quindi consigliati in caso di pelle secca o sensibile, dermatiti irritative e allergiche da contatto e nella detersione della pelle dei neonati.

Per il corpo esistono poi creme, impacchi, maschere ed emulsioni dopo-bagno, per il viso creme e maschere nutrienti ed idratanti, molto efficaci contro le rughe. Usato durante i massaggi dona una



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

pelle luminosa, dall'aspetto rilassato e per la sua capacità di penetrazione viene sfruttato per fornire alla pelle essenze rilassanti e tonificanti.

CAPELLI e UNGHIE



L'olio di oliva nutre e rinforza la cheratina delle unghie; è utilissimo per la bellezza e la salute dei capelli, li nutre e li ammorbidisce, rigenera la fibra capillare, crea una guaina che li protegge da smog e agenti atmosferici; utile contro la debolezza e la caduta dei capelli, perché riesce a nutrire in profondità il bulbo pilifero irrobustendolo.

FAI DA TE

Oltre ad usare i prodotti in commercio è possibile utilizzare l'olio extravergine d'oliva anche in **ricette fai da tè** per il viso, il corpo e i capelli.

Struccante:

bagnare in acqua calda un batuffolo di cotone, togliere l'acqua in eccesso, versarvi qualche goccia di olio extravergine di oliva, passarlo sul viso e collo: toglie delicatamente il trucco; se si vuole fare a meno anche del tonico con un altro batuffolo intriso in un po' d'olio massaggiare per bene il viso e sciacquare via tutto con sapone delicato.

Peeling:

da usare 1 volta a settimana: mescolare bicarbonato di sodio e olio fino ad ottenere una consistenza cremosa e strofinare leggermente il viso, poi lavare con sapone delicato, la pelle sarà perfettamente liscia e si potrà anche fare a meno di usare la crema.

Scrub:

mischiare olio d'oliva a una manciata di sale grosso (o fino se si ha la pelle sensibile), strofinare sulla pelle del corpo e risciacquare; è efficace anche per la pelle secca di gomiti e talloni.

Maschere per viso (pelle secca):

mescolare una parte di olio, una parte di miele ed una di argilla in polvere per una maschera purificante e distensiva;

sempre per il viso una parte di olio, una di miele ed una di yogurt per una maschera nutriente.

Impacchi per capelli (capelli secchi):

mescolare 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di miele, 2 cucchiaini di olio di oliva; distribuire su tutta la lunghezza del capello massaggiando delicatamente la cute, avvolgere la testa con un asciugamano e



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

lasciare agire per almeno 30 minuti. Risciacquare abbondantemente, lavare con uno shampoo adatto.

Una soluzione più veloce è invece mischiare al balsamo che si utilizza di solito 1 bicchiere di miele e 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, applicare e lasciare in posa per 15 minuti. Risciacquare bene.

Per rendere lucidi i capelli: scaldare l'olio d'oliva a bagnomaria e con un batuffolo d'ovatta, distribuirlo uniformemente sui capelli, lasciare in posa almeno per mezz'ora; risciacquare.

Unghie fragili:

Il limone e l'olio di oliva sono rinforzanti naturali. Preparare una miscela composta da due cucchiaini di olio d'oliva e un cucchiaino di succo di limone, poi emulsionare bene il tutto. Massaggiare ogni sera le unghie con il composto ottenuto.

Ed inoltre:

usato su tutto il corpo dopo il bagno contrasta gli effetti dissecanti dell'acqua calcarea e leviga, ammorbidisce, tonifica e rivitalizza l'epidermide; attenua inoltre le cicatrici della pelle o le smagliature.

Per ogni tipo di utilizzo vengono spesso aggiunte delle essenze da mescolarsi all'olio per ottenere un odore più gradevole.

Olivicoltura mondiale e italiana

La coltura dell'olivo è stimata essere su una **superficie di circa 12 milioni di ettari con circa un miliardo di piante di ulivo** per la maggior parte destinate alla produzione dell'olio di oliva. La **produzione media è di oltre 2 milioni di tonnellate di olio di oliva** e di circa 500.000 tonnellate di olive da tavola.

La produzione di olio d'oliva è concentrata soprattutto nei paesi del bacino del mediterraneo. I principali paesi produttori nella comunità europea sono in ordine: **Spagna, Italia, Grecia e Portogallo**; seguono con produzioni minori: Francia e paesi balcanici; In Africa si segnalano per lo più **Algeria, Marocco, Tunisia**. In Asia si segnalano: **Turchia, Siria, Cipro, Israele, Giordania**. Tra i paesi emergenti in questa coltura vanno evidenziati soprattutto **Argentina, Cile, Australia**.

Ulivi nel mondo

Stato	N. Ulivi
Spagna	180.000.000
Italia	150.000.000
Grecia	130.000.000
Turchia	100.000.000
Tunisia	70.000.000
Portogallo	50.000.000
Marocco	35.000.000

Riguardo al consumo la comunità europea assorbe circa il 70%. Sono i greci (20 kg di consumo pro-capite) e i portoghesi i più grossi consumatori. Seguono con consumi minori i tunisini, i marocchini, gli algerini i turchi ecc.. Sono comunque in aumento negli Stati Uniti, in Giappone, in Canada, in sud Africa. Infatti le importazioni in questi paesi sono sensibilmente aumentate.

L'olivicoltura italiana è diffusa principalmente nelle regioni meridionali e insulari dove si realizza circa l'80% della produzione.

Le regioni più interessate alla coltivazione dell'olivo sono in ordine: la **Puglia** (con circa 60 milioni



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

di olivi), la Calabria, la Sicilia; seguono con produzioni inferiori la Campania, il Lazio, l'Abruzzo, la Toscana, la Sardegna.

Ci sono circa 6.000 frantoi ubicati per il 50% in Puglia e Calabria. Di questi più del 50% utilizzano il ciclo continuo; quasi tutta la restante parte utilizza il metodo di estrazione classico.

Regione	Superficie coltivata (ha)	Produzione olio
Puglia	32%	38%
Calabria	15%	19%
Sicilia	13%	10%
Campania	6%	8%
Altri	34%	25%

fonte Istat

Quotazioni Oli d'Oliva

In questa pagina vi vogliamo fornire i prezzi di vendita aggiornati dell'olio extravergine di oliva all'ingrosso (origine). Riteniamo che questo tipo di dati sia indicativo al fine di valutare i prezzi che troviamo negli scaffali dei rivenditori o direttamente dagli olivicoltori. Si sa che ogni rivenditore è libero di fare il suo prezzo e nessuno glielo vieta. Ma a volte ci si trova spaesati davanti a delle confezioni che propongono dei prezzi di vendita al dettaglio o molto bassi o eccessivamente alti. Ecco perché conoscendo il prezzo all'origine e facendo *due calcoli* si può realizzare un **onesto prezzo**.

In linea di massima volendo fare un calcolo abbastanza approssimativo e spicciolo si può dire che il prezzo di vendita al dettaglio si stabilizza a circa il doppio di quello di origine (ingrosso) per cui se un olio d'oliva costa all'origine € 3,00 al kg, il suo prezzo onesto corrisponderebbe a circa € 6,00 al litro. Da notare che i prezzi che troverete all'ingrosso sono tutti al kilogrammo mentre i prodotti sono confezionati al litro. Il litro, è inferiore, ed è circa 0,91 del kilogrammo. E' giusto fare una considerazione a parte per gli oli biologici i quali richiedono costi maggiori e di conseguenza i loro prezzi di vendita saranno superiori ai normali oli

I bollettini sono aggiornati ogni sette giorni e sono divisi per mese.