



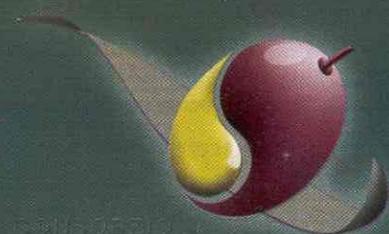
COMUNE DI  
TORREMAGGIORE



CONSORZIO  
peranzana  
ALTA DAUNIA



COLDIRETTI



CONSORZIO  
peranzana  
ALTA DAUNIA



L'Olio extra vergine  
di oliva Peranzana:  
qualità, alimentazione e salute



visus

CONSORZIO PERANZANA ALTA DAUNIA  
CONSIAT Spa 4<sup>a</sup> traversa PIP - Torremaggiore (Fg)  
tel/fax: 0882383474 email: consorzio.peranzana@gmail.com



**COMUNE DI  
TORREMAGGIORE**

*La valorizzazione dei prodotti della nostra terra, il sudore ed il sacrificio di migliaia di persone impegnate nel settore agricolo sono state degnamente rappresentate da iniziative che hanno inteso tutelare il prodotto tipico del nostro territorio come le olive. Ecco perché l'Amministrazione comunale di Torremaggiore è stata ben lieta di poter ospitare e patrocinare manifestazioni, incontri e corsi su uno dei simboli gastronomici dell'alto Tavoliere.*

*L'alimentazione è, inconsapevolmente, portatrice di un enorme bagaglio di informazioni. Proprio dalla tavola, più precisamente dall'olio extra vergine d'oliva, passa lo sviluppo di un territorio fino ad oggi ancora poco noto, nonostante le produzioni di qualità. Un prodotto dalle proprietà organolettiche straordinarie. L'obiettivo del riconoscimento a DOP riveste un duplice significato di valorizzazione del sistema oliva-olio della varietà Peranzana attraverso un binomio sinergico che porterà ad un auspicabile valore aggiunto utile ad accrescere l'immagine del territorio e la competitività delle sue imprese nei mercati internazionali.*

*L'adozione di corretti stili di vita è un presupposto essenziale per mantenere un buono stato di salute, inteso come stato di benessere psico-fisico a fronte di un progressivo incremento delle patologie correlate alla società del benessere come il sovrappeso corporeo, l'obesità, l'arteriosclerosi, il diabete e le malattie neurodegenerative. L'olio extra vergine d'oliva, inoltre, sembra essere l'arma primaria per impedire l'insorgenza del cancro. Già gli antichi medici greci utilizzavano l'olio di oliva per curare o prevenire alcuni disturbi come la nausea, l'insonnia o l'ulcera. Le foglie dell'olivo infuse nell'acqua producevano un rimedio che Ippocrate usava contro certi tipi di febbri. Oggi sappiamo che esse contengono acido salicilico, come il salice, cioè la molecola da cui quasi 2500 anni dopo fu sintetizzata nell'Aspirina.*

*Ai responsabili del Consorzio Peranzana Alta Daunia e a tutti coloro si sono spesi in un lavoro certosino, fatto di passione e impegno per la valorizzazione delle nostre produzioni va il mio personale ringraziamento e quello delle aziende e quanti sono impegnati in agricoltura per aver contribuito a diffondere e a far conoscere le qualità della Peranzana e del suo olio.*

**Il Sindaco di Torremaggiore  
Costanzo Di Iorio**



CONSORZIO  
**peranzana**  
ALTA DAUNIA

*Nella vasta mitologia riguardante l'olivo ed il suo prodotto, l'olio extra vergine di oliva riveste un significato ampio. Specifico è l'episodio della disputa fra Atena, figlia di Zeus, e Poseidone.*

*Nella disputa sulla precedenza nell'erezione di un Tempio sull'Acropoli di Atene, Zeus, re degli Dei ed arbitro della disputa, disse che avrebbe prevalso chi dei due avesse creato una cosa nuova, destinata ad essere di grande utilità fra gli uomini. Poseidone creò il cavallo, cosa non di poco conto, se si considera quanto importante è stato lo sviluppo della locomozione nel corso dei secoli, ma vinse Atena creando l'ulivo.*

*Valore simbolico questo del mito ma denso di significati per l'importanza che riveste l'olivo e l'olio che da esso si estrae. Siamo nell'area mediterranea, là dove la civiltà occidentale si è sviluppata e dove allignerà la pianta che se non fu creata sull'Acropoli, ma forse portata dall'Asia Minore, nel bacino del Mare Mediterraneo si esprimerà compiutamente.*

*Tralasciando l'importanza che questa pianta, nel corso dei secoli, ha significato sulla composizione dei paesaggi, sulla stabilizzazione dei suoli, sulla produzione del calore, l'opuscolo promosso dal Consorzio Peranzana dell'Alta Daunia pone all'attenzione del lettore i benefici effetti alimentari e dietetici.*

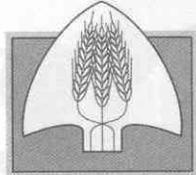
*Il significato che oggi una sana alimentazione riveste, conferisce all'olio extra vergine di oliva un ruolo chiave per la salute ed un contributo significativo alla Dieta Mediterranea di cui è un componente essenziale.*

*È noto come la Dieta Mediterranea e l'olio di oliva, quale principale fonte di grassi, giochi un ruolo chiave nella prevenzione di fattori di rischio cardiovascolare quali dislipidemia, ipertensione, diabete, obesità e, di conseguenza, nella prevenzione primaria e secondaria della cardiopatia coronarica. Inoltre ci sono evidenze che suggeriscono un possibile ruolo della Dieta Mediterranea nella prevenzione di diverse forme tumorali.*

*Nell'opuscolo vengono illustrati in dettaglio gli effetti sulla salute, i meccanismi attraverso i quali si ritiene che i suoi componenti contribuiscono a tali effetti benefici e viene puntualizzato il ruolo della Dieta Mediterranea nella prevenzione di patologie mediche.*

*Per concludere esprimo il ringraziamento a tutti coloro che hanno offerto il loro contributo per la redazione di questa utile guida ed in particolar modo al Sindaco del Comune di Torremaggiore, al Direttore del Consorzio, ai signori medici ed alle aziende che hanno messo a disposizione le risorse necessarie alla pubblicazione dell'opuscolo.*

**Il Presidente del Consorzio Peranzana  
Giuseppe Lipartiti**



**COLDIRETTI**

*L'olivo è senza dubbio la pianta che meglio rappresenta la storia, la cultura e le tradizioni di un popolo e credo che questo valga anche per la nostra provincia di Foggia, nonostante quest'ultima sia di solito identificata come "granaio" d'Italia.*

*Il nostro paesaggio, dal Gargano al sub Appennino al basso Tavoliere è caratterizzato dalla presenza di questa coltura che, direi, stoicamente e con immensi sacrifici i nostri agricoltori sono riusciti a conservare nonostante le condizioni di mercato degli ultimi anni ne abbiano reso proibitiva la coltivazione.*

*Ma una luce all'orizzonte si intravede ed un maggiore ottimismo si diffonde fra i coltivatori che, finalmente, oggi si sentono più tutelati dalla recente entrata in vigore della legge n. 9 del 14 gennaio 2013 "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva", cd. "legge salva olio", che ha rappresentato la degna conclusione di una battaglia condotta in primis da Coldiretti insieme ai consumatori, alle forze dell'ordine, al mondo della ricerca ed alla magistratura a difesa del vero olio made in Italy e contro le lobby che hanno reso il mercato dell'olio poco trasparente.*

*Una scarsa trasparenza di mercato che ha consentito finora il proliferare sugli scaffali dei supermercati di oli di oliva di dubbia provenienza, di dubbia qualità e venduti a prezzi che non riuscirebbero a coprire nemmeno i costi di raccolta delle olive. Tant'è che una recente ricerca del Corpo Forestale ha evidenziato che le massaie italiane spendono meno per l'acquisto di olio (11,42 euro al mese) che per l'acquisto di acqua minerale (11,79 euro al mese)!*

*Ed allora, l'Italia che è il secondo produttore mondiale di olio d'oliva, non può più permettere il reiterarsi di questi fenomeni che, oltre a provocare un danno incalcolabile ai produttori, provocano danni anche ai consumatori che vengono puntualmente ingannati da tanti confezionatori che contrabbandano prodotti di scarsa qualità facendoli passare per produzioni italiane pregiate.*

*Ecco perché è bene informare i consumatori sulle grandi proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva; ed è lo scopo di questa pubblicazione. Ma è altrettanto importante informare e tutelare i consumatori guidandoli all'acquisto di un prodotto sicuramente genuino e di provenienza certa, che conserva intatte tutte le proprietà dell'olio, evitando come detto l'arrivo sui banchi dei supermercati di prodotti frutto di pure alchimie, che invece di fare bene rischiano di mettere a repentaglio la salute dei consumatori stessi.*

*Per concludere, Coldiretti Foggia ha patrocinato volentieri questa pubblicazione per i suoi contenuti interessanti e per l'intento divulgativo che ha di diffondere una "cultura alimentare e salustica" dell'olio d'oliva, soprattutto fra le giovani generazioni, ma abbiamo inteso evidenziare che esiste una condizione imprescindibile per far sì che l'olio extravergine di oliva possa dispiegare a pieno tutte le sue virtù salutistiche: ed è la condizione di poter avere in tutte le bottiglie in vendita vero extravergine, .....possibilmente Made in Italy!*

*Ed a questo obiettivo è tesa l'azione di Coldiretti, a salvaguardia dei produttori, dei consumatori, del nostro ambiente e del nostro paesaggio rurale!*

**Presidente Coldiretti Foggia  
Pietro Salcuni**

## **Viaggio tra storia e cultura dell'olivicoltura dell'Alta Daunia**

**di Antonio Ricci**

*Antonio Ricci è agronomo e giornalista specializzato nel settore agroalimentare. Accademico dell'Accademia Nazionale di Agricoltura, dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio e già Presidente dell'Accademia Agraria in Pesaro. Autore di varie pubblicazioni e collaboratore di quotidiani e periodici a livello nazionale. Direttore scientifico della Rivista "Olivo e Olio" del gruppo editoriale il Sole 24 Ore.*

**I**l "Consorzio Peranzana dell'Alta Daunia", con questa iniziativa editoriale, intende coinvolgere il lettore in un viaggio virtuale fra storia e cultura dell'Alta Puglia olivicola, dove la varietà Peranzana ha trovato il proprio habitat naturale.

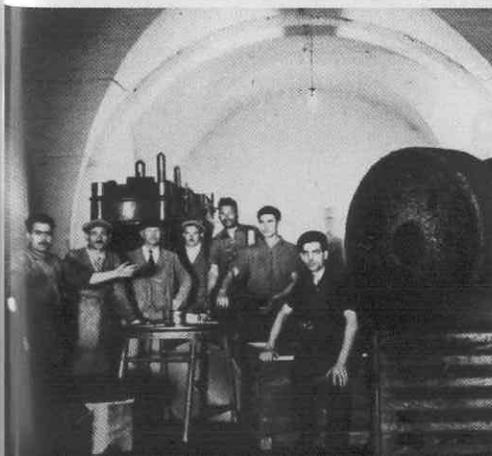
Una simbiosi fra territorio e cultivar la cui produzione olivicola costituisce la fonte primaria dell'olio extravergine di oliva Peranzana e del frutto da mensa che si sono affermati nel tempo per il loro elevato valore merceologico e sensoriale.

Una identità territoriale che arricchisce la diversificazione dell'olio extravergine italiano mediante il "flusso migratorio" di ingenti quantità di olive verso altri bacini oleicoli per esaltare la caratterizzazione del prodotto autoctono.

L'iniziativa editoriale del Consorzio, quindi, intende offrire al lettore un importante patrimonio di valori, andando oltre le tematiche di carattere agro-ambientale ed economico grazie all'ausilio di valenti medici professionisti

che sono stati in grado di evidenziare, in maniera pregevole, i benefici alla salute apportati da un moderato consumo di olio extravergine e/o di olive da tavola.

In sintesi, la qualità e la tipicità della cultivar Peranzana d'ora in poi dovranno essere valorizzate, non solo per garantire una giusta redditività ai nostri operatori, ma anche per esaltarne le funzioni salutistico - nutrizionali che tanta importanza hanno assunto nel campo dell'alimentazione pediatrica e nel ramo della nu-



## La filiera olivicolo - olearia dell'Alta Daunia

di Nazzario D'Errico

*Nazzario D'Errico è un Agronomo Elaiotecnico e assaggiatore professionista di oli di oliva. La sua professione lo porta a viaggiare in tutta Italia e a confrontarsi con tante aree olivicole di eccellenza. Consulente di Unaprol, esperto conoscitore del mondo della produzione e della commercializzazione dell'olio d'oliva è Direttore del Consorzio Peranzana Alta Daunia.*

L'olivicoltura rappresenta da sempre uno dei pilastri dell'economia agricola regionale, soprattutto nell'area dell'Alto Tavoliere, dove esprime un profondo significato sociale, culturale ed economico. Anche al turista più distratto che percorre le principali vie d'accesso alla cittadina, appare subito evidente quanto il binomio "olivicoltura - territorio" sia inscindibile; insieme ai vigneti, gli uliveti caratterizzano profondamente il paesaggio agrario esprimendone la vocazione millenaria in quanto trovano nel nostro ambiente

condizioni pedo-climatiche ottimali e massima espressione qualitativa dei prodotti. Il comparto produttivo negli ultimi decenni è stato interessato da una crescente attività imprenditoriale che ha gradualmente favorito un'evoluzione strutturale anche grazie alla razionalizzazione della tecnica agronomica e all'innovazione tecnologica.

La superficie investita ad oliveto nell'agro di Torremaggiore è pari a circa 3200 ettari (ultimo censimento Istat), valore che rappresenta il 15% della superficie agricola utilizzata, a fronte di circa 2000 aziende olivicole. Rispetto ai dati del precedente Censimento si riscontra un incremento del 28,5% in termini

'Gruppo Danzante'  
Opera del Maestro  
Mario Guerra



traceutica.

Grazie agli autori, la lettura della pubblicazione risulta piacevole e interessante anche quando si affrontano temi che normalmente vengono trattati in opere tecnico-scientifiche.

"L'olio extravergine di Peranzana, qualità, alimentazione e salute" rappresenta indubbiamente un contributo conoscitivo e divulgativo che risalta la storia e le capacità della "goccia d'olio" concepita sulla pianta mediante idonee pratiche agronomiche adottate dall'olivicoltore, nata nel frantoio grazie alla professionalità del mastro oleario.

Una carta di identità dell'olio extravergine Peranzana che pone all'attenzione del consumatore le proprietà di un prodotto di eccellenza che assume un ruolo primario nell'alimentazione e per la salute e che, pur non possedendo virtù "miracolistiche", svolge una funzione biologica a volte importante nella prevenzione di molte patologie. Le pagine del testo che riguardano gli aspetti salutistici sottolineano che l'olio extravergine è un alimento biologicamente "funzionale", non un "farmaco", che attiva processi metabolici nel corpo umano che vanno comunque modulati considerando, con la dovuta attenzione, la dieta alimentare, l'età e lo stile di vita del consumatore. La dieta Mediterranea rappresenta la consacrazione del ruolo nutraceutico dell'olio extravergine di oliva nell'alimentazione, soprattutto quando l'abbinamento olio - cibo viene fatto tenendo presente la compatibilità delle diverse componenti organolettiche che caratterizzano i due alimenti, compresa l'esaltazione della percezione sensoriale che l'olio conferisce al piatto. La trattazione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio extravergine di oliva nella pubblicazione, hanno pertanto una notevole importanza non solo per valutare la qualità dell'olio, ma anche per individuare quale tipologia di prodotto utilizzare per rendere al meglio, sul piano edonistico, l'abbinamento con il cibo.

Non mi resta che esprimere le mie congratulazioni a tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita di questa preziosa pubblicazione, soprattutto quando a proporla sono gli uomini della "Terra del Lavoro", territorio che come storia e cultura rurale non ha eguali...

di superfici e del 20% in termini di aziende olivicole. La dimensione media dell'azienda olivicola torremaggiorese risulta estremamente ridotta (ha 1,6), mentre è esiguo il numero di aziende di medie - elevate dimensioni. L'evoluzione strutturale della nostra olivicoltura è, tuttora, fortemente condizionata dal permanere di un elevato numero di micro-oliveti condotti direttamente dai coltivatori proprietari. Le varietà di olivo coltivate nell'area Olivicola Provenzale", sono la "Peranzana" (agro di Torremaggiore, San Severo, Serracapriola, San Paolo di Civitate, e parte di Chieti, Apricena e Rigano Garganico) e la "Rotondella", specie autofertile molto produttiva ma meno pregiata. La Peranzana è una cultivar conosciuta anche con il nome di "Provenzale" o "Permezana" la cui storia narra introdotta nel territorio dauno dai Principi De Sangro discendenti dei duchi di Borgogna; le particolari condizioni pedo - climatiche unitamente alla tecnica colturale locale, rendono il frutto e l'olio che ne deriva esclusivi con pregevoli caratteristiche organolettiche.

Nella nostra area olivicola la coltura è realizzata in massima parte con impianti specializzati a sesti regolari, anche se esistono ancora oliveti consociati a vigneti allevati a spalliera. Gli impianti sono coltivati sia con le moderne pratiche irrigue, sia in asciutto grazie alla buona resistenza in condizioni di siccità. La forma di allevamento classica (cioè la forma dell'albero) è il "vaso Sanseverese", a impalcatura bassa, regolare a forma di cono rovesciato con 2 o 3 branche principali quasi orizzontali da cui partono branchette secondarie e fruttifere. Questa conformazione degli alberi è tipica degli oliveti dell'alto Tavoliere in quanto si cerca di favorire la massima esposizione alla luce, permettendo nello stesso tempo un elevato riscaldamento ed arieggiamento della chioma e permette una migliore protezione delle piante dai venti freddi di tramontana provenienti dal nord.

Un oliveto di Peranzana produce per ettaro, in media, circa 50 - 60 quintali a fronte di una resa in olio medio - bassa (12 - 14% in peso). La quasi totalità delle olive destinata alla trasformazione in olio è lavorata nei frantoi locali. I 10 oleifici attivi presentano sia impianti di tipo "tradizionale" (che oltre a fornire il servizio di molitura per conto terzi, trasformano e commercializzano direttamente le produzioni), sia a ciclo "continuo" ad elevata capacità produttiva (anche opifici sociali) per produzioni anche industriali. Solo alcuni impianti sono dotati di un sistema di confezionamento, che costituisce un investimento indispensabile per valorizzare la produzione e la commercializzazione dell'olio con marchio proprio. Negli ultimi anni la struttura produttiva degli impianti è andata incontro ad un processo di ristrutturazione in quanto, grazie all'innovazione tecnologica, la campagna di lavorazione è diventata molto concentrata (solitamente 50 - 60 giorni).

Per gli aspetti commerciale è opportuno ricordare che l'olio extra vergine d'oliva di Peranzana presenta nei mercati internazionali un posizionamen-

to alto anche se, aldilà di una efficace programmazione, i nostri operatori sembrano tuttora orientati ad una vendita in forma sfusa del prodotto (per le note problematiche commerciali) mentre è ancora forte il distacco dalla cultura della "filiera corta" che registra

un limitato numero di produttori - confezionatori in grado di valorizzare il prodotto e commercializzarlo con il proprio marchio aziendale. Infatti, oltre alle quasi totalità delle olive, anche una buona parte del nostro olio extravergine è destinato alle regioni dell'Italia centro - settentrionale come Toscana, Umbria, area del Garda, Abruzzo e altre che provvedono a confezionarlo e a commercializzarlo con il proprio marchio.

#### **Caratteristiche distintive dell'olivicoltura dell'Alta Daunia**

- Valore culturale, storico ed antropologico del sistema "territorio - ulivo"
- Funzione ambientale, tutela e salvaguardia delle risorse naturali e del paesaggio agrario
- Tecnica colturale a basso impatto ambientale (produzione integrata e/o con metodi da agricoltura biologica)
- Qualità intrinseca delle produzioni olivicole - olearie (caratteristiche merceologico - sensoriali)
- Forte contenuto di tipicità e tradizione delle produzioni
- Vocazionalità del territorio - monocoltura - duplice attitudine



- Multifunzionalità delle aziende olivicole (marketing territoriale - turismo rurale)

### Il bacino produttivo dell'oliva "Peranzana"

La filiera olivicola Dauna con 6,8 milioni di piante produce i maggiori quantitativi di olio extra vergine di oliva, anche se in termini relativi, della Puglia. SAU Oliveto Alto Tavoliere: ha 10.000 circa coltivati da 6700 aziende olivicole (Sau media 1,5 ha)

Produzione media annua:

- Olive per olio: 250.000 q.li circa - Olive da Tavola: 20 - 25.000 q.li circa

(fonte: Censimento Generale Agricoltura 2000 - Istat)

### Classificazione dell'Olio e.v. a D.O.P. Dauno

La caratteristica distintiva della struttura produttiva dell'area in esame si riconosce in una monocultura storicamente rappresentata della varietà Peranzana il cui olio attualmente è designato dalla D.O.P. con l'appellativo di "Dauno" (Reg. CE n° 2325 del 24/11/97) e con menzione geografica "Alto Tavoliere". Le altre tre sotto-zone hanno ricevuto la seguenti menzioni geografiche: Gargano, Monti della Daunia e Basso Tavoliere.

Olio e.v. a D.O.P. Dauno - Alto Tavoliere: costituito dall'80 % da olive Peranzana e dal 20 % da olive di altre varietà locali.

Territorio di riconoscimento: agro di Torremaggiore, San Severo, San Paolo di Civitate, Serracapriola e parte dell'agro di Chieuti, Apricena e Rignano Garganico. Cv minori: "Rotondella" - specie autofertile per olio - molto produttiva ma meno pregiata.

GRACO snc



## Qualità dell'olio d'oliva

di Nazzario D'Errico

L'olio d'oliva è un elemento fondamentale e tipico della dieta mediterranea, ma con tale termine si definiscono in maniera generica tutti gli oli derivanti dalla lavorazione delle olive; in realtà esso racchiude una gamma di prodotti diversi per qualità e caratteristiche.

A seguito dell'emanazione del Reg. CEE 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, l'olio d'oliva viene classificato con riferimento alle sue caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche (panel test).

### CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

Con il Reg. (CE) n. 1513 del 23.07.2001 sono state fissate le descrizioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva. Tale norma è entrata in vigore dal 01/11/2003.

### OLIO DI OLIVA VERGINI:

Gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione 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 coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

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

Tipologia	acidità libera
<b>olio extra vergine di oliva:</b> la cui acidità libera, espressa in acido oleico è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;	<b>max 0,8%</b>
<b>olio di oliva vergine:</b> 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;	<b>max 2,0%</b>
<b>olio d'oliva vergine lampante:</b> la cui acidità libera, espressa in acido oleico è superiore a 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.	<b>oltre 2,0%</b>

### **olio di oliva raffinato**

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g 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.

### **olio di oliva**

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.

### **olio di sansa di oliva raffinato**

Olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

### **olio di sansa di oliva**

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di 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.

I valori previsti dalla normativa, Reg. CEE 2568/91, per la classificazione della categoria commerciale di un olio d'oliva sono indicati nell'allegato I del regolamento. Qui sono indicate le caratteristiche chimico organolettiche degli oli d'oliva.



## **Parametri analitici riguardanti la classificazione merceologica degli oli di oliva secondo il Reg. U.E. 1989/2003 e Reg Ce 640/08, modificante il Reg. U.E. 2568/1991**

Categoria	Acidità %	Valore dei perossidi mcq/O2/kg	Cere mg/kg	Acidi saturi in posizione 2 del trigliceride	K232	K270	Delta-K	Valutazione Mediana del difetto (Md)	Valutazione Mediana del fruttato (Mf)
<b>1. Olio di oliva vergine extra</b>	M 0,8	M 20	M 250	M 1,5	M 2,50	M 0,22	M 0,01	Md=0	Mf>0
<b>2. Olio di oliva vergine</b>	M 2,0	M 20	M 250	M 1,5	M 2,60	M 0,25	M 0,01	Md <= 2,5	Mf>0
<b>3. Olio di oliva vergine lampante</b>	M 2,0	-	M 300	M 1,5	-	-	-	Md>2,5	-
<b>4. Olio di oliva raffinato</b>	M 0,3	M 5	M 350	M 1,8	-	M 1,10	M 0,16	-	-
<b>5. Olio di oliva</b>	M 1,0	M 15	M 350	M 1,8	-	M 0,90	M 0,15	-	-
<b>6. Olio di sansa di oliva greggio</b>	-	-	M 350	M 2,2	-	-	-	-	-
<b>7. Olio di sansa di oliva raffinato</b>	M 0,3	M 5	M 350	M 2,2	-	M 2,00	M 0,20	-	-
<b>8. Olio di sansa d'oliva</b>	M 1,0	M 15	M 350	M 2,2	-	M 1,70	M 0,18	-	-

## ANALISI CHIMICHE DEGLI OLI

### Acidità

L'acidità è espressa in %, ossia grammi di acido oleico libero in 100 grammi di olio. Un aumento dell'acidità libera si ha di solito a causa dell'azione di enzimi lipolitici (lipasi), che staccano gli acidi grassi dal trigliceride. L'azione della lipasi si esplica soprattutto nel frutto ed è favorita soprattutto da:

- attacco della drupa da parte di insetti
- cattive condizioni agroambientali
- lesioni della drupa durante la raccolta e il trasporto
- lunghi tempi di conservazione
- fermentazione delle olive durante la loro conservazione
- tecnologia di trasformazione adottata

Inoltre l'attività enzimatica delle lipasi è favorita da temperature intorno ai 30-40° C mentre si riduce alle più basse temperature fino ad arrestarsi in prossimità dello 0°C. La presenza di acidi grassi liberi oltre a peggiorare le caratteristiche organolettiche dell'olio, può avere un effetto irritante sulla mucosa gastrica. E' preferibile quindi consumare sempre l'olio extravergine di oliva, in quanto ha un'acidità molto bassa, inferiore allo 0,8%.

### Numero di perossidi

È un altro parametro che contribuisce a definire lo stato qualitativo di un olio vergine d'oliva: misura lo stato di ossidazione degli acidi grassi che costituiscono i trigliceridi e che, a contatto dell'ossigeno dell'aria e per azione delle lipossidasi, enzimi presenti nelle olive, si trasformano in idroperossidi. Più alto è il numero di perossidi e maggiori saranno state le reazioni ossidative alle quali è andato incontro l'olio. Il numero di perossidi si esprime in meq O<sub>2</sub>/kg e deve essere, secondo la normativa vigente, inferiore a 20 in un olio extravergine.

### Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (K232, K270 e Delta K)

L'analisi spettrofotometrica evidenzia processi di raffinazione o fenomeni di ossidazione e invecchiamento dell'olio. Questo tipo di analisi, viene espresso mediante i coefficienti "K" che rappresentano l'assorbimento da parte dell'olio all'esposizione di luce ultravioletta a due distinte lunghezze d'onda, 232 e 270 e attraverso uno strumento vengono rilevati le variazioni dell'intensità di questa luce. Per classificare l'olio come extravergine, il K 232 deve essere minore o uguale a 2,50, il K 270 inferiore o uguale a 0,20 e il DK 0,01.

### Polifenoli

I polifenoli sono un gruppo di sostanze che proteggono l'olio dall'ossidazione (irrancidimento), migliorandone la conservabilità nel tempo. La quantità di polifenoli contenuta nell'olio dipende dalla varietà, dal periodo di raccolta, dal processo di estrazione e dalla zona di coltivazione. Sono espressi in mg/Kg e non è previsto un limite per la classe merceologica dell'extravergine. Donano all'olio un odore di fruttato e un gusto piccante e leggermente

amaro. Conferiscono all'olio di oliva caratteristiche nutrizionali e salutistiche, oltre che peculiarità sensoriali, e sono un importante parametro di qualità.

## COMPONENTI MINORI

Costituiscono la frazione insaponificabile dell'olio (circa 220 sostanze), che complessivamente costituiscono circa 1-2% del totale e svolgono un ruolo molto importante sia dal punto di vista nutrizionale salutistico che organolettico, oltre che rappresentare un prezioso riferimento analitico per il controllo di genuinità del prodotto. Queste sostanze conferiscono il profumo, il gusto e l'odore che costituiscono la palatabilità dell'olio, oltre alle proprietà antiossidanti che hanno un effetto benefico sulla nostra salute e migliorano la stabilità e di conseguenza la conservabilità dell'olio. I principali componenti sono:

### Tocoferoli

Antiossidanti naturali che inibiscono il processo di irrancidimento del prodotto. Sono presenti in diverse forme e quella biologicamente più attiva ne costituisce circa il 90% , nota come Vitamina E;

### Steroli

La componente sterolica è diversa per ciascuna specie oleaginosa. Questi componenti svolgono un ruolo importante per accertare la genuinità del prodotto poiché la frazione sterolica di un olio di oliva è tipica e non confondibile con quella di altri olii. Alcuni steroli identificati nell'olio d'oliva sono: colesterolo (solo tracce), campesterolo, stigmasterolo, clerosterolo e  $\beta$ -sitosterolo, quest'ultimo non deve essere inferiore al 93% del totale.

### Composti fenolici

La composizione fenolica dell'olio di oliva è fortemente condizionata dalla varietà, dalla disponibilità idrica, dallo stadio di maturazione del frutto e dal processo di estrazione. Essendo idrosolubili, durante il processo di estrazione una parte consistente dei polifenoli, presenti nei frutti, viene allontanata con le acque di vegetazione. L'olio extra vergine di oliva è l'unico grasso vegetale che contiene quantità apprezzabili di sostanze fenoliche. Il potere antiossidante dei polifenoli ha una forte influenza sulla conservazione dell'olio impedendone irrancidimento. Il contenuto in polifenoli ha una notevole influenza su alcune diffuse patologie come l'ipertensione, l'aterosclerosi, la prevenzione di alcuni tipi di tumore ed un forte impatto sulle caratteristiche del prodotto relative alle sensazioni di amaro e piccante.

### Pigmenti colorati

Sono composti da clorofille e carotenoidi. Le clorofille conferiscono agli oli il colore verde intenso e variano in relazione alla cultivar ed allo stadio di maturazione dei frutti. Queste sostanze in presenza di luce agiscono sull'olio favorendo l'ossidazione mentre al buio in sinergia con i fenoli, lo proteggono dall'ossidazione. I carotenoidi sono rappresentati soprattutto dal beta-carotene: sono buoni antiossidanti quando l'olio si trova alla luce, perché

disattivano il meccanismo di produzione a catena di radicali liberi da parte dell'ossigeno.

### **Alcoli**

Nell'olio sono presenti sia alcoli alifatici che triterpenici. Rivestono importanza analitica per poter individuare oli ottenuti mediante estrazione con solvente oppure mediante pressione meccanica.

### **Idrocarburi**

Gli idrocarburi costituiscono il 30-40% dei componenti minori dell'olio. Quello presente in maggior quantità è lo squalene (400-450mg/100g di olio) che è un intermedio della sintesi del colesterolo.

### **Cere**

Le cere sono normalmente presenti in piccolissime quantità negli oli di oliva extravergini, raggiungono valori elevati soltanto negli oli di sansa per i quali sono un fattore di riconoscimento. Se un olio di sansa viene decerato per essere spacciato per olio d'oliva vergine, si può riconoscere in quanto c'è un aumento degli alcoli triterpenici.

### **Composti aromatici**

Sono composti più o meno volatili responsabili dell'aroma, del sapore di fruttato e della palatabilità degli oli. La loro qualità diminuisce con una maturazione eccessiva delle olive. In genere sono alcoli, aldeidi, esteri alifatici e aromatici.

### **Vitamine Liposolubili**

Sono presenti sotto forma di provitamine A (beta carotene), vitamine D e la vitamina E (con azione antiossidante).

## **METODO PER LA VALUTAZIONE SENSORIALE DEGLI OLI VERGINI D'OLIVA**

Il metodo ha come obiettivo la classificazione merceologica dell'olio in Extravergine, Vergine e Lampante in funzione della presenza del fruttato e dell'intensità dei difetti per i quali esistono specifici standard predisposti a livello internazionale. Un olio per essere classificato extravergine, quindi, oltre a rispondere ad una serie di parametri analitici (es. acidità inferiore o uguale allo 0,8%), a livello sensoriale deve risultare completamente privo di difetti, con note positive di fruttato. Le attuali normative che codificano l'analisi sensoriale degli oli di oliva al fine di una sempre maggiore oggettività del metodo sono:

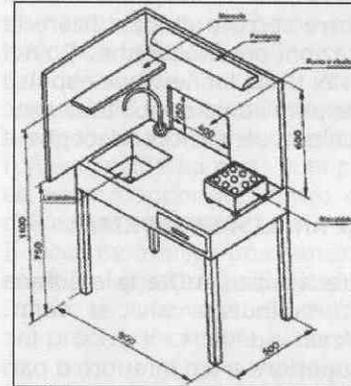
Reg.Cee 2568/91 (all.XII) - *Decisione C.O.I. 21/95 - V 2007 del 16/11/2007*

Reg.Cee 640 del 04/07/2008

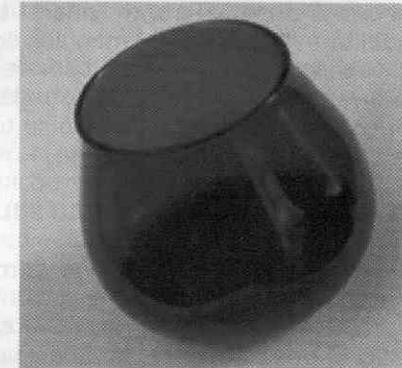
La descrizione dei pregi e dei difetti degli oli vergini di oliva attualmente fa riferimento al Reg.Ce 640/2008 della Commissione del 04/07/2008. Il

metodo si applica solo agli oli vergini di oliva ai fini della classificazione merceologica e della etichettatura in funzione dell'intensità dei difetti percepiti, del fruttato e altri attributi positivi

Il metodo di analisi sensoriale prevede la presenza di un Panel ovvero un gruppo di persone riunite per esprimere un giudizio, solitamente composto da 8-12 assaggiatori, formati, addestrati e selezionati. Il Panel test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo, nelle condizioni codificate dalla normativa. Il Capo Panel è il responsabile della selezione, addestramento e controllo degli assaggiatori, nonché del funzionamento del Panel.



**Cabine di assaggio**



**Bicchieri per l'assaggio**

L'assaggio va eseguito con l'osservanza di alcune norme generali di comportamento:

- Astenersi dal fumare almeno 30 minuti prima dell'assaggio;
- Non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova
- Non ingerire alcun alimento prima di un'ora dall'assaggio
- Accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali ossia da non compromettere la prova e che alla base ci sia un allenamento periodico all'assaggio.

Gli organi sensoriali maggiormente interessati alla valutazione di un olio sono l'olfatto ed il gusto, dato che le caratteristiche visive dell'olio, quali il colore, non hanno un'importanza basilare per esprimere un giudizio sulla sua qualità; infatti, si utilizza un bicchierino di vetro colorato, solitamente blu.

## **TECNICA DI ASSAGGIO**

### **Esame olfattivo**

Il bicchiere d'assaggio va codificato e coperto con vetro d'orologio. L'olio va annusato in modo da poter captare tutte le sensazioni gradevoli e sgradevoli. L'esame va eseguito aspirando profondamente con entrambe le narici, con

delle aspirazioni lente ed intense. Il periodo di aspirazione non deve eccedere i trenta secondi in quando l'olfatto tende facilmente ad assuefarsi.

### **Esame gustativo**

Si aspira aria tenendo la lingua contro il palato e le labbra leggermente aperte; l'aspirazione deve essere dapprima lenta e delicata poi più energica, in modo da vaporizzare l'olio nel cavo orale; si aspira quindi dal naso in modo da percepire meglio i componenti volatili aromatici per la via retronasale per interessare i sensori della bocca e soprattutto del naso al fine di percepire per via retronasale i composti volatili aromatici e la sensazione tattile del piccante mediante le terminazioni del nervo trigemino che si estendono in tutta la cavità orale. Durante l'analisi sensoriale occorre cercare di identificare la qualità e l'intensità del maggior numero di sensazioni organolettiche. Quindi si vaporizza l'olio nella cavità orale senza deglutirlo. L'olio infine viene espulso e si valutano attentamente tutte le sensazioni che persistono dopo l'assaggio. Successivamente si riportano su un foglio di profilo le sensazioni percepite e le relative intensità (ridefinire)

### **CLASSIFICAZIONE DI UN OLIO SULLA BASE DELL'ANALISI SENSORIALE**

**Olio extravergine di oliva:** la mediana dei difetti è pari a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0

**Olio di oliva vergine:** la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0

**Olio di oliva lampante:** la mediana dei difetti è superiore a 3,5 oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è pari a 0

### **Scheda di valutazione del profilo sensoriale**

Tutte le sensazioni, positive o negative, vengono riportate su una scheda di profilo sensoriale, strutturata o astrutturata, per evidenziare le caratteristiche dell'olio, al fine di inquadralo in una categoria per ciascuno degli attributi positivi:

**Intenso:** mediana superiore a 6

**Medio:** mediana compresa tra 3 e 6

**Leggero:** mediana inferiore a 3

**Equilibrato:** un olio che non presenta elementi di squilibrio (squilibrio: quando la mediana dell'amaro e/o del piccante è superiore di 2 punti a quella del fruttato).

**Olio dolce:** la mediana dell'amaro e del piccante sono inferiori o uguali a 2. Nell'etichettatura degli oli la terminologia sopra descritta è facoltativa (Reg. 640/2008).

## **PREGI E DIFETTI DELL'OLIO D'OLIVA**

Molte possibili sensazioni percepite alla degustazione degli oli vergini sono individuate attraverso il ricorso a un lessico ufficiale fissato dalle direttive dell'Unione europea.

### **Le sensazioni piacevoli**

Risultano tali le note di fruttato, che possono essere tenui, di media intensità o marcatamente intense.

La sensazione di freschezza, caratteristica dell'olio appena estratto, che può rimanere tale anche per lungo tempo dopo la molitura, quando vi sono oli ricchi di componenti aromatici e, pertanto, con una buona carica polifenolica. L'amaro, quando però non è così accentuato da risultare eccessivo e soprattutto non in equilibrio.

Quando si dice "dolce" in verità si tratta di un olio gentile per la minore presenza delle sensazioni amare, piccanti e astringenti e, pertanto, poco aromatico nonché povero di componenti minori.

Il flavor dell'erba con i suoi profumi e sapori caratteristici.

Le note mandorlate, entro certi limiti, tipiche di quegli oli definiti dolci e dall'odore smorzato.

Il piccante implica una sensazione di piacevolezza soprattutto quando è presente nel giusto equilibrio.

Infine, le note vegetali, che possono rimandare anche a degli accostamenti più precisi: il carciofo, il cardo, la mela, il pomodoro ecc.

### **Le sensazioni sgradevoli**

Sono quei difetti che si riscontrano a seguito di operazioni colturali, modalità di raccolta, trasporto e conservazione delle olive compiute in maniera errata: avvinato, grossolano, muffa, riscaldamento, secco, terra.

Sono inoltre quelle sensazioni sgradevoli determinate da un cattivo impiego della tecnologia di estrazione: acqua di vegetazione, cotto, fischio, grasso di macchina, metallico.

Sono, infine, quei difetti causati da una cattiva conservazione degli oli: morchia, rancido.

### **Flavor**

Insieme delle percezioni degli stimoli gusto-olfattivi, tattili e cinestetici che permette di identificare un alimento e stabilirne la gradevolezza (o meno) a distinti livelli sensoriali

### **Attributi positivi (pregi)**

**Fruttato:** insieme delle sensazioni olfattive e gustative dipendenti dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, raccolti al momento ideale di maturazione, percepite per via diretta e/o retronasale; dove:

- verde quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi;
- maturo quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi.

Esso è l'unico attributo che viene percepito anche per via nasale diretta;

**Amaro:** sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille calciformi che formano la V linguale;

**Piccante:** sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare la gola;

**Erba:** sensazione che rimanda all'erba appena tagliata;

**Mandorlato:** si associa agli oli dolci e di odore piuttosto tenue ed è una sensazione che può rimandare alla mandorla fresca o secca. Quest'ultima sensazione, peraltro, può talvolta essere confusa con un rancido incipiente;

**Mela:** è la sensazione che ricorda questo frutto.

#### Attributi negativi (difetti)

**Rancido:** flavor sgradevole e irreversibile, caratteristico di quegli oli che hanno subito un processo auto-ossidativo a causa di un prolungato contatto con l'aria;

**Riscaldo:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica;

**Avvinato-inacetito:** flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto a causa di un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo in quantità superiori al normale;

**Morchia:** flavor che si riscontra in un olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione che hanno subito un processo di fermentazione anaerobica in depositi sotterranei o aerei;

**Acqua di vegetazione:** flavor caratteristico dall'olio a causa di una cattiva decantazione o di un contatto prolungato con le acque di vegetazione contenuta nel mosto oleoso che hanno subito un processo di fermentazione;

**Cotto:** flavor caratteristico dell'olio dovuto a eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante il processo, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte;

**Fiscolo:** difetto di quegli oli che sono ottenuti dalla pasta delle olive collocata su dei fiscoli sporchi di residui fermentati;

**Grossolano:** è la sensazione orale-tattile, densa e pastosa, che lasciano alcuni oli (vecchi) all'assaggio;

**Metallico:** flavor che ricorda il metallo, caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione e stoccaggio;

**Lubrificanti:** flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale; Muffa: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi;

**Terra:** flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate;

**Fieno-legno:** flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche;

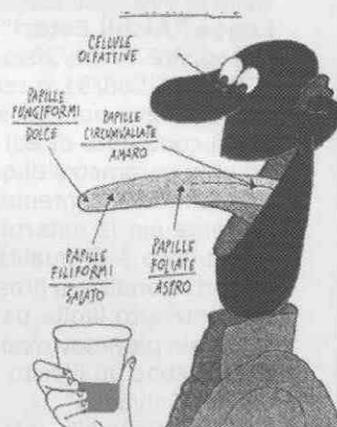
**Salamoia:** flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia;

**Sparto:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco;

**Verme:** flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (*Bactrocera O.*);

**Cetriolo:** flavor caratteristico dell'olio che ha subito un condizionamento emetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale;

**Legno umido:** flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.



#### Alcuni riferimenti normativi

##### Norma "ampolla anonima" - L. N. 81 del 11/03/06

• Al fine di prevenire le frodi nel commercio dell'olio di oliva e assicurare una migliore informazione ai consumatori è fatto divieto ai pubblici esercizi (ristoranti, fast food, bar ecc.) di proporre al consumo, fatto salvi gli usi di cucina, olio di oliva in contenitori non etichettati conformemente alla

normativa vigente.

- E' obbligatorio l'uso di confezioni con tappi anticontraffazione (antifrode) - formato "mignon" (capacità minima "monodose" sino a 0,05 lt).

### CONFEZIONI ANONIME "FUORILEGGE"

#### Legge "Origine" Oli

Dal 1° luglio 2009 si applicano le disposizioni introdotte dal Reg. CE n. 182/2009 a modifica del Reg. CE n. 1019/2002 in materia di commercializzazione dell'olio di oliva. La norma ha reso obbligatoria, in ambito comunitario, l'indicazione in etichetta della designazione dell'origine dell'olio extra vergine di oliva e dell'olio di oliva vergine: prodotto italiano, 100% italiano, italiano, etc. Con la circ. n. 7374/2009, l'ICQ richiama l'obbligo da parte delle imprese nazionali di condizionamento, ai fini del controllo della designazione dell'origine, di istituire un registro di carico e scarico preventivamente vidimato dagli Uffici periferici dell'ICQ territorialmente competenti.

#### Legge "Alchil Esteri"

Il Reg. UE n. 61/2011 (Commissione del 24/01/2011) che modifica il Reg. (CEE) n. 2568/91 è relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti. L'UE ha ritenuto che il contenuto di etil esteri e di metil esteri degli acidi grassi costituiscono un utile parametro di qualità per gli oli extra vergini d'oliva. Queste sostanze, normalmente contenute nell'olio di oliva, rappresentano un riferimento importante per la determinazione della qualità di un olio: se il loro contenuto è basso l'olio è di qualità in quanto sicuramente ottenuto da olive lavorate in perfette condizioni fitosanitarie e di conservazione. In tal senso è stato fissato un contenuto limite pari a 30 mg/kg di alchil esteri. Per quegli oli che superano tale parametro non corrisponderebbe più la categoria extra vergine e ne risulterebbe un illecito penale come la "frode in commercio".

#### Legge "Salvaolio"

La legge Salvaolio (LN 09 del 14/01/2013) "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini" (Gazzetta Ufficiale del 31/01/2013) introduce una serie di disposizioni tesi a combattere la contraffazione degli oli nel mercato nazionale come l'applicazione delle dimensioni dei caratteri dell'origine obbligatoria, la commercializzazione nel canale Horeca (obbligatorietà del tappo antirabbocco), l'uso dei marchi ingannevoli per l'origine, l'annata di produzione, gli alchil esteri ecc.

### PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PERANZANA

L'olio extra vergine d'oliva della varietà "Peranzana" è tra i più noti e apprezzati nel mercato nazionale grazie alle sue inconfondibili caratteristiche sensoriali che traggono origine dalla tipicità, dal genotipo della materia prima e dalle particolarità dell'ambiente pedo-climatico. Numerosi sono stati i riconoscimenti ottenuti negli ultimi anni nei diversi concorsi internazionali. Il profilo

sensoriale risulta complesso e di immediata riconoscibilità anche da consumatori poco esperti.

**All'olfatto si caratterizza per un profumo di fruttato netto di oliva con evidenti note erbacee - floreali, di pomodoro verde e carciofo, e/o di erba e/o grano verde appena sfolciato. Al gusto si esprime con un sapore di fruttato medio erbaceo, armonico con equilibrate note di amaro e piccante a cui si associa un retrogusto di erba, carciofo, pomodoro acerbo e/o leggeri sentori di mandorla fresca. Gli attributi del piccante leggero e dell'amaro, grazie al loro equilibrio, riescono a conservare intatti i profumi distintivi rendendolo armonico appena dopo la frangitura delle olive.**

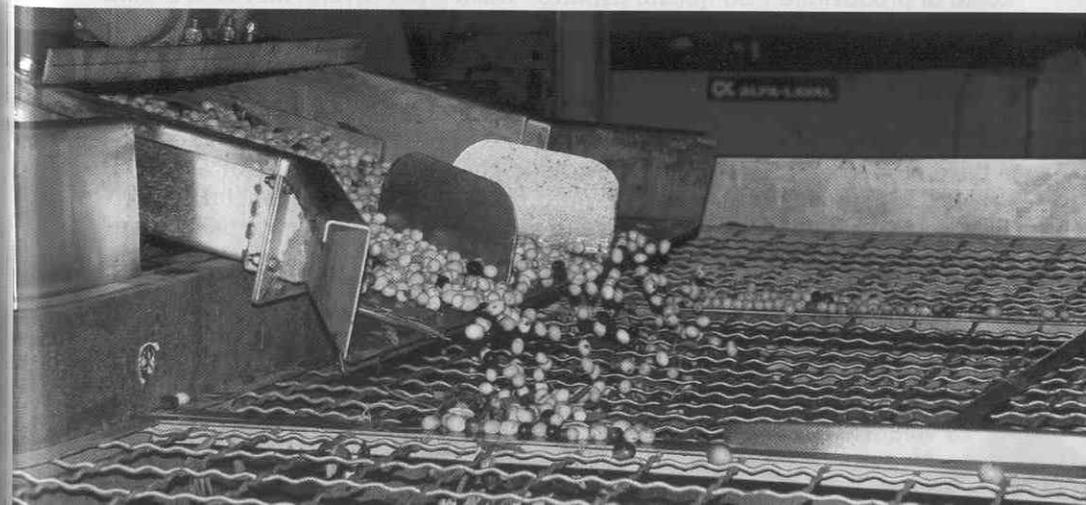
La valutazione tattile-chinestetica è buona anche in presenza di una leggerissima viscosità.

Abbinamenti gastronomici: impiego ideale a crudo per pinzimonio, insalate, bruschette ecc. a crudo e in cottura per piatti dal gusto deciso, zuppe, carni o pesci grigliati.

### Fattori che influenzano la qualità sensoriale - merceologica degli olio di oliva

Nella produzione di olio ev di oliva sono diverse le variabili che condizionano la qualità finale:

- Varietà dell'oliva coltivata
- Gestione agronomica dell'oliveto
- Area geografica di coltivazione
- Condizioni microclimatiche
- Grado di maturazione delle olive
- Tecnologia di raccolta dagli alberi
- Tempi e luoghi di conservazione delle olive
- Tecnologie di estrazione e controllo dei parametri di lavorazione
- Igiene e pulizia dei locali di lavorazione
- Tecniche di conservazione dell'olio
- Modalità e procedure di confezionamento.



# Le tante "Qualità" dell'olio extra vergine di oliva

Perché l'olio extravergine di oliva è diverso da tutti gli altri oli vegetali  
di **Nazzario D'Errico**

Quando si parla di qualità degli oli extra vergine di oliva è noto ormai a tutti che si intende far riferimento ad una serie di aspetti diversi e più o meno analitici: in primis esso è da considerarsi un prodotto assolutamente "genuino" in quanto l'estrazione è condotta esclusivamente per via meccanica, senza l'uso di prodotti chimici o biochimici e senza l'ausilio di processi di rettificazione, in poche parole una semplice spremuta di frutti...

E' opportuno precisare che non esiste la qualità in termini "assoluti" come si intendeva un tempo; oggi, infatti, è possibile distinguere una qualità "merceologica", "sensoriale" e "salutistica". Ognuno di queste fa riferimento a parametri analitici e presenta un approccio diverso rispetto ai tanti aspetti che caratterizzano un olio d'oliva. La qualità merceologica è codificata dalle norme internazionali e trova nella tutela della "genuinità" il fondamento principale da perseguire. Tale concetto crea problemi interpretativi da parte del consumatore specialmente per la categoria commerciale degli ev di oliva tant'è che l'etichetta, secondo la normativa vigente, è indicato la dicitura "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici". L'appellativo di "superiore" cosa intenderebbe in realtà? Rappresenta forse il top della qualità o garantisce altri aspetti come la tecnologia di estrazione o l'esclusione delle miscele con altri oli per garantire al consumatore l'assoluta purezza del prodotto?

In altri termini se gli oli e.v. sono tutti uguali e sono quindi una "commodity" (aspetto sostenuto da gran parte dei consumatori) come ad esempio la stragrande maggioranza degli oli di semi, allora l'unica variabile che conta è il "costo di produzione". Su questo aspetto l'Italia è per diversi motivi di ordine geografico, storico ed antropico, il Paese più svantaggiato in assoluto. Infatti, osservando il paesaggio agrario italiano, ci si rende conto delle bellezze naturali, peculiarità che tutti apprezzano, ma che nessuno è disposto a pagare. Si rende opportuno, difatti, concentrare l'attenzione su altri aspetti della qualità degli oli d'oliva come le proprietà sensoriali e salutistiche, sempre più esaltate dalle moderne tecnologie di lavorazione che ci consentono di ottenere un prodotto inimitabile grazie al contenuto dei cosiddetti "componenti minori" che si formano nel corso del processo di estrazione e condizionato dalle variabili agronomiche e tecnologiche di produzione che permettono di differenziare gli oli favorendo una complessità olfattiva che si avvicina a quella dei vini. In tal senso l'auspicato cambiamento culturale passa attraverso la valorizzazione culinaria in quanto la performance di un olio dipende dalla sua funzionalità sensoriale, ossia dalla capacità di arricchire e/o esaltare e/o contrastare il profilo percepibile dalla pietanza cui è aggiunto.

La valutazione chimica e sensoriale degli oli è un utile e necessario stru-

mento di controllo della qualità intrinseca dei prodotti ma non ne predice affatto la prestazione al consumo e nemmeno il successo commerciale. L'uso culinario degli oli può diventare la chiave di penetrazione a segmenti di consumatori interessati agli oli (anche in paesi diversi da quelli mediterranei) che vogliono essere rassicurati sulla qualità dei prodotti, ma che tendono a rifiutare oli connotati sotto il profilo sensoriale perché molto diversi da ciò che è disponibile e facilmente reperibile nel mercato soprattutto della grande distribuzione (oli non fruttati ed in molti casi difettati). Infatti le combinazioni "olio-cibo" possono essere considerate elemento di "mediazione" sensoriale che facilita l'approvazione di consumatori poco attenti e non disposti a valutare le qualità sensoriali di pregio che un olio non industriale può offrire. In definitiva l'uso culinario può diventare strumento di veicolazione della specificità dei profili sensoriali degli oli extra vergini di eccellenza con requisiti di tracciabilità, garanzia, tipicità ecc..

Dal punto di vista "salutistico" gli oli di oliva di alta qualità, che possiamo considerare "alimenti funzionali" sono caratterizzati, oltre che dall'alto valore in acido oleico, dalla presenza di sostanze "fenoliche" bioattive (idrossitirosole, secoiridoidi, flavonoidi ecc.) il cui regolare consumo interviene nella prevenzione delle malattie cardiovascolari e di alcune forme tumorali. Tali proprietà, alcune delle quali riscontrate anche da prove cliniche sull'uomo, sono alla base delle attuali motivazioni alla produzione ed al consumo dell'olio ev di oliva.

E' utile pertanto precisare che detti oli non hanno tutti l'identico valore della qualità nutrizionale. Infatti da valutazioni dei "composti fenolici" realizzate su più di 500 campioni provenienti da diverse aree produttive del mediterraneo si evidenzia che nell'ambito della categoria commerciale dell'extra vergine, tali composti variano da una concentrazione di 40 mg/kg sino ad massimo che può superare anche i 900 mg/kg. E' evidente che il primo olio non potrà vantare alcune attività biologica legata alla frazione fenolica data la loro bassissima concentrazione mentre quelli da 900 mg/kg sono considerati veri e propri alimenti funzionali. Il dilemma è che entrambi questi prodotti sono considerati identici ossia "extravergini" poiché finiscono sullo scaffale con la stessa indicazione merceologica. Tra i fattori che determinano questa estrema

variabilità, ricordiamo la cultivar, il microclima, i parametri tecnologici e di conservazione nel tempo ecc. In questo contesto va osservato che la produzione



italiana caratterizzata da una grande biodiversità (più di 90 cultivar in produzione) unita ad ambienti produttivi ed a pratiche agronomiche che tendono a favorire l'elevato contenuto fenolico, è per lo più costituita da oli ev con concentrazione fenolica medio - alta. Tra gli aspetti agronomici che influenzano la qualità del prodotto oltre alla cultivar ricordiamo la maturazione del frutto (grado di invaiatura), la pratica dell'irrigazione, capace di incidere notevolmente sulla composizione fenolica e volatile degli oli ev e altri fattori più o meno importanti come la tecnologia di lavorazione che negli ultimi 15 anni ha registrato una positiva evoluzione per ciò che riguarda la fase della frangitura e gramolatura. L'applicazione di processi di frangitura ad effetto differenziato sulle parti costitutive del frutto (denocciolatura, frangitori a denti, coltelli ed a martelli a doppia griglia) si traduce in un marcato miglioramento delle proprietà salutistiche e sensoriali del prodotto in quanto i frangitori riducono l'attivazione della perossidasi (enzima contenuto nella mandorla) e deputata, insieme alla polifenossidasi, all'ossidazione della frazione fenolica delle paste e dell'olio. Tale miglioramento è stato favorito anche dall'introduzione delle gramolatrici a scambio gassoso che, permettendo di regolare il contatto con l'ossigeno delle paste in fase della gramolatura, incidono favorevolmente in forma selettiva sulla concentrazione fenolica degli oli senza alterarne la composizione volatile (fonte: Prof. M. Servili - Università degli Studi di Perugia).

### **IL GIUDIZIO EDONISTICO DEL CONSUMATORE NEI MERCATI INTERNAZIONALI**

L'olio di oliva costituisce un alimento insostituibile nella dieta della maggior parte dei paesi Mediterranei, in particolare Spagna, Italia e Grecia, anche se è un prodotto ancora relativamente nuovo in alcuni paesi come gli Stati Uniti dove, tuttavia, nel corso degli ultimi decenni, l'interesse e il consumo registrano un trend positivo. Dopo l'Italia e la Spagna, e prima della Grecia, questo Paese risulta il 3° al mondo per consumo totale di olio di oliva e, nonostante questo aspetto, la loro produzione ammonta ancora a meno dell'1% di quella mondiale, quota insufficiente a coprire la domanda interna che deve soddisfare attraverso l'import sino al 99% di olio extra vergine di oliva.

E' opportuno ricordare che gli Stati Uniti si confermano primo partner commerciale dell'Italia per quanto riguarda l'import di olio extra vergine di oliva e di oli vergini in generale. Nel periodo gennaio - settembre del 2012 hanno importato circa 160mila tonnellate di prodotto italiano registrando un + 11% rispetto allo stesso periodo del 2011. La quota di mercato dell'Italia oscilla tra il 52 ed il 56% a cui segue la Spagna con una quota del 24% e la Tunisia con il 12%. La qualità italiana, tuttavia, ha ancora notevoli margini di crescita di mercato come dimostrano i dati di vendita al dettaglio.

In base alle previsioni del Consiglio Oleicolo Internazionale, il consumo dell'olio di oliva negli Stati Uniti, nella campagna in corso, dovrebbe attestarsi intorno al 9% del consumo totale mondiale sfiorando nel 2013 le 300mila tonnellate. Negli USA il 64% degli oli di oliva importati in generale appartiene alla categoria "vergini". Tra le nuove generazioni americane vi è maggiore interesse verso una dieta più equilibrata a base di olio extra vergine rispetto

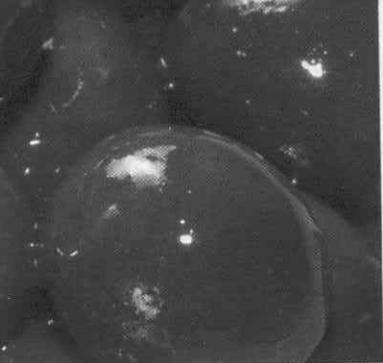
ad altri grassi. Merito anche della cultura della Dieta Mediterranea sempre più preferita dai giovani rispetto ad una dieta caratterizzata principalmente di grassi animali. Sul mercato americano insistono ancora una serie di prodotti sostitutivi più appetibili dal punto di vista del prezzo: fatto 100 il mercato delle vendite dell'olio, solo il 15% degli acquisti è rappresentato da olio di oliva. Gli americani acquistano ancora oggi il 47% di oli di semi, il 21% di olio di canola, il 12% di olio di mais, il 2% di olio di arachidi e il 3% di altri tipi di oli. In termini di valore, però, il 15% degli acquisti di olio di oliva sviluppano in termini di valore il 37% del mercato.

Nei mercati emergenti i consumatori sono interessati a questo "nuovo" prodotto per le sue proprietà benefiche, grazie alla sua composizione chimica e ricchezza in antiossidanti che rivestono un ruolo significativo nel ridurre il rischio di patologie per l'uomo. Inoltre i composti volatili, conferendo peculiarità aromatiche e i composti fenolici, conferendo note di amaro e piccante, ne fanno un prodotto che desta interesse anche da un punto di vista organolettico. Non è ancora chiaro ciò che motiva i consumatori ad acquistare questo prodotto. Se alcuni studi ne sottolineano l'importanza dell'origine, altri ne sottolineano i benefici per la salute, le caratteristiche organolettiche e/o altre proprietà estrinseche come il packaging e il prezzo. Da una recente indagine di mercato negli USA si è potuto comprendere i fattori che influenzano preferenze e decisioni di acquisto del consumatore medio: su un totale di 110 consumatori (di cui 74% donne con una età media di 40 anni) residenti in California, che hanno valutato 22 campioni commerciali di olio extra vergine di oliva (il 15% prodotto localmente e il 50% importato da altri paesi quali Spagna, Cile, Italia e Australia) i risultati hanno evidenziato che i sentori di amaro e piccante, attributi di qualità secondo gli esperti, sono percepiti dalla maggioranza dei consumatori come fattori negativi di gradimento; inoltre "drivers" positivi di gradimento sono risultati essere, in generale, i sentori di fruttato (verde o maturo), nocciola e tè, come pure, per alcuni consumatori, gli attributi caratteristici di oli con difetti, quali rancido, riscaldamento, morchia e avvinato. Questi risultati mostrano, pertanto, come il giudizio di qualità da parte degli esperti non è in grado di confermare il giudizio edonistico del consumatore americano. Fattori chiave per l'acquisto di olio extra vergine si sono rilevati prezzo, informazione ed "etichetta" (immagine dell'azienda).

Ciò, in contrasto con quanto rilevato in studi precedenti, è probabilmente imputabile alla poca familiarità del consumatore con il prodotto. Da qui si evince la necessità di informare ed educare i consumatori degli Stati Uniti al consumo consapevole di olio extra vergine di oliva (Fonte: Osservatorio UNAPROL - 2013).

### **OLIVA DA TAVOLA "PERANZANA"**

La varietà "Peranzana", oltre ad essere destinata alla produzione di olio è riconosciuta come prodotto a "duplice attitudine" in quanto oliva da tavola di particolare pregio con caratteristiche merceologiche ben definite che confermano tale peculiarità. La Peranzana da tavola ha ottenuto di recente il riconoscimento di "Prodotto Tradizionale": con il Decreto n° 8663 del



5/06/2009 il Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentazione e Foreste ha approvato la IX revisione dell'elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari Tradizionali, inserendo tra ben 220 prodotti tradizionali pugliesi anche la Peranzana da mensa di Torremaggiore (G.U n° 149 del 30/06/09).

In riferimento alla normativa vigente (D.M. 350/1999) per "Tradizionali" sono da intendersi «quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai 25 anni».

L'elevata attitudine tecnologica dell'oliva ai processi di lavorazione in salamoia permette alle nostre aziende olivicole di produrre anche olive da mensa in quanto la destinazione commerciale dell'oliva è condizionata prevalentemente da alcuni interventi di natura agronomica che definiscono le caratteristiche merceologiche finali del prodotto.

### FUNZIONI D'USO DELLE OLIVE DA TAVOLA

- I consumi di olive da tavola registrano un graduale ma progressivo aumento soprattutto nei paesi dell'UE, USA, Egitto e in Turchia nei quali si stima venga consumato circa il 55% della produzione mondiale. In UE i paesi maggiori consumatori sono l'Italia e la Spagna.
- Il comparto delle olive da tavola Peranzana può considerarsi una nicchia di mercato con evidenti margini di crescita grazie anche ad un trend positivo consolidato a conferma delle sue apprezzate caratteristiche merceologiche e sensoriali.
- L'incremento va ricercato nella forte innovazione e differenziazione del prodotto presentato nel mercato (conserva, paté, creme ecc.) che ha consentito una politica di marketing le cui azioni di sensibilizzazione e di orientamento hanno esteso l'utilizzo non solo nella gastronomia tradizionale, ma anche in quella prevalentemente edonistica (bar, ristoranti, pasticceria ecc.) e/o per alimentazione fuori pasto (fast food). Inoltre i moderni sistemi di packaging (sottovuoto, termoplastica ecc.) hanno contribuito in maniera rilevante all'aumento dei consumi nei mercati internazionali.
- L'oliva Peranzana può essere considerata un "Alimento Funzionale" della "Dieta Mediterranea" poiché rientra in quella categoria di prodotti dotati di proprietà benefiche sulla salute indipendentemente dal loro valore nutrizionale (possono migliorare una specifica funzione fisiologica o ridurre il rischio di patologie). L'elevato contenuto in fibre e in composti fenolici permette, grazie ad un equilibrato consumo quotidiano, di apportare interessanti benefici alla salute.
- Valori quali la tipicità, qualità, genuinità e il forte legame con il territorio sono peculiarità esclusive che pochi altri prodotti agroalimentari possono

esprimere.

- E' opportuno ricordare che le etichette delle olive da tavola possono riportare claims nutrizionali - salutistici (Reg. CE 1924/06 e smi - Reg CE 116/10). Infatti se l'oliva contiene più di 3 gr di fibre / 100 gr di prodotto edule può utilizzarsi il claim: Fonte di Fibre. Se invece il contenuto è pari a 6 gr / 100 gr, il claim autorizzato sarà: ad Alto Contenuto di Fibre.
- Le informazioni in etichetta andrebbero riferite, oltre che a 100 gr di prodotto, ad una porzione o "serving size" determinata in base alla quantità di alimento generalmente consumata da una persona.
- Il Consorzio Peranzana ha elaborato un Disciplinare Tecnico che intende regolamentare sia la filiera della "Peranzana da tavola di Torremaggiore (prodotto tradizionale) sia della Peranzana da tavola dell'Alta Daunia.
- Queste due denominazioni (sinonimo: Provenzale) sono riservate alle olive da tavola che rispondono ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione che fa leva sui requisiti di tipicità, origine e tracciabilità di filiera (come da normativa vigente).
- Una interessante ricerca coordinata dal Consorzio UNAPROL, con la consulenza scientifica delle Università di Perugia e Teramo, è riuscita ad evidenziare l'elevata concentrazione di Idrossitirosolo contenuto nelle polpe di olive di Peranzana rispetto alle più note varietà da tavola nazionali. In tal senso la presenza del potente antiossidante è strettamente legata a fattori agronomici quali la varietà, lo stato di maturazione del frutto ecc. ma anche tecnologici come il processo di deamarizzazione biologica (fermentazione naturale in salamoia).

### SCHEDA ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Analisi visiva: dimensioni medie e forma ovoidale (omogenea)

Colore: violaceo tendente al nero (cangiante - omogeneo)

Analisi olfattiva: profumo netto di oliva ed erbaceo

Analisi gustativa: fresco di erbaceo, succosa, polpa croccante e mediamente compatta, saporita, quasi acidula e con un lieve sentore di carciofo e pomodoro acerbo

Distacco del nocciolo dalla polpa: netto e completo

Tecnologia di lavorazione: "salamoia" - metodo naturale nel pieno rispetto della tradizione.

Abbinamenti gastronomici: ottima per antipasti, per insalate verdi, di riso o di pasta e paté anche conditi con olio, aceto e altri ingredienti vegetali.