

L'olio di oliva

L'olio di oliva è un componente fondamentale e tipico della dieta mediterranea.

Il termine “**olio di oliva**” comunemente è usato in maniera generica per definire tutti gli oli derivanti dalla lavorazione delle olive: **in realtà questo termine racchiude una gamma di prodotti molto diversi per qualità e caratteristiche.**

Un olio vergine di oliva è **extravergine** quando:

- ***è ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici***

+

- ***le sue analisi chimiche e fisiche*** soddisfano una lunga serie di parametri richiesti dalla legge (Regolamenti CE 2568/91, 1989/03, 640/08) tra i quali l'acidità (acidi grassi liberi) che deve essere inferiore allo 0,8%

- ***il suo esame organolettico*** (effettuato da un gruppo di assaggiatori selezionati, riuniti in un Panel Test) rileva che non ha difetti e che ha presenza di fruttato. Il fruttato dell'olio è quell'insieme di sensazioni olfattive e gustative (flavor) che ricorda l'odore ed il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione

Se un olio presenta invece all'assaggio difetti, *chimici e/o organolettici, anche se si tratta di olio prodotto in frantoio e ottenuto da olive e solo con procedimenti meccanici, non può essere classificato come extravergine, ma solo come **vergine** o come **lampante**.*

L'olio lampante non è commestibile, *ha elevati livelli di acidità e/o è sgradevole al gusto e all'odore. Si chiama così perché veniva impiegato come combustibile nelle lampade per l'illuminazione domestica.*

Eppure l'olio lampante è genuino, cioè fatto in frantoio solo con olive e solo con procedimenti meccanici.

Genuinità e qualità non sono quindi sinonimi!

L'olio lampante viene trattato chimicamente in raffineria per togliere odori e sapori cattivi. Miscelato poi con olio vergine o extravergine diventa olio di oliva!

Altri..... oli da olive

Attenzione !

Olio di oliva

Olio ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato e di oli di oliva vergini, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere il valore 1,5 grammi per 100 grammi e che rispetta gli altri parametri stabiliti per questa categoria.

Olio di sansa di oliva

Olio ottenuto da un taglio di sansa di oliva raffinato e di oli di oliva vergini, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere il valore 1,5 grammi per 100 grammi e che rispetta gli altri parametri stabiliti per questa categoria.



La Qualità Organolettica

La qualità organolettica di un alimento è data dalla valutazione, di alcune caratteristiche dell'alimento stesso, quali l'aspetto, l'aroma, il sapore, ecc. percepite attraverso gli organi di senso (qualità sensoriale).

Spesso è un aspetto a supporto della qualità globale di un alimento.

Nel caso degli oli vergini di oliva rappresenta un elemento della qualità legale – rientrando a pieno titolo nella loro classificazione !

(Reg Ce 2568/91 Reg.UE 1348/2013)



PANEL

Gruppo di persone selezionate ed addestrate in grado di valutare sensorialmente le caratteristiche organolettiche di un alimento.

Bicchiere Ufficiale

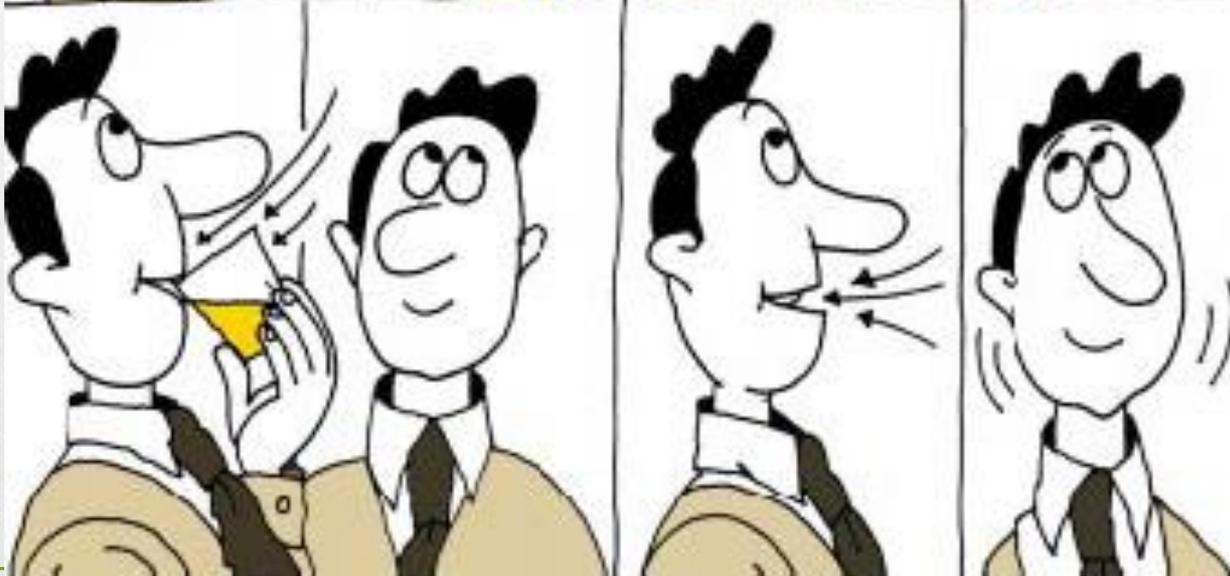
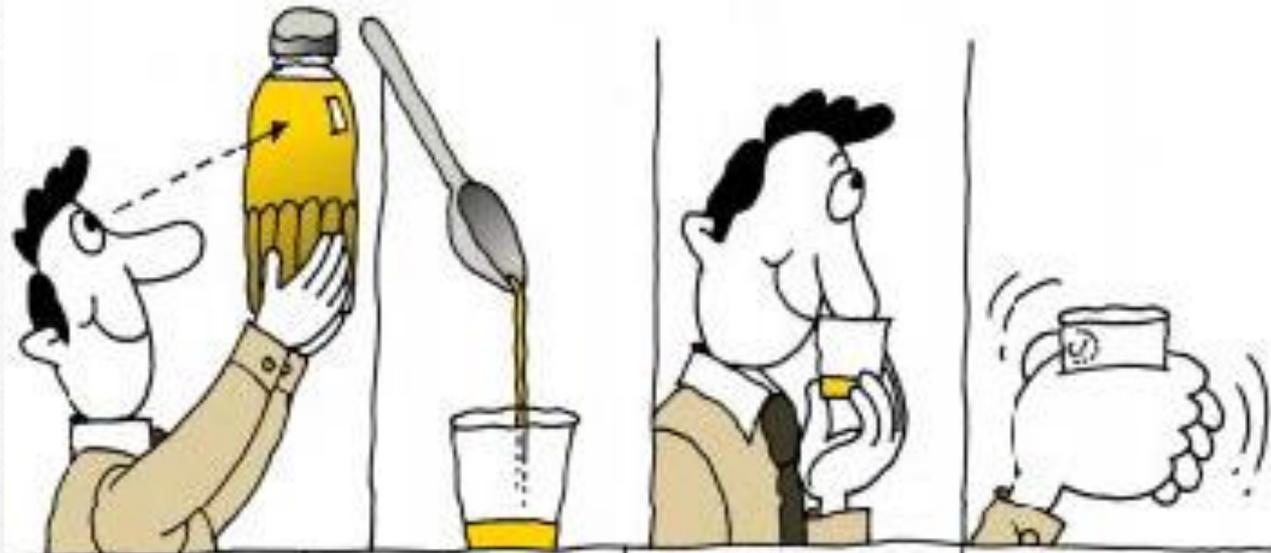
per Effettuare Assaggi in un Panel Test



.....in sala panel



L'ASSAGGIO DELL'OLIO



IL DEGUSTATORE





Attributi positivi



- ▶ **Fruttato: insieme delle sensazioni olfattive** dipendenti dalle varietà delle olive e dalle caratteristiche dell'olio ottenuti da frutti sani e freschi, verdi o maturi, **percepiti per via diretta o retronasale.**
- ▶ **Amaro: sapore caratteristico** dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate .
- ▶ **Piccante** : **sensazione tattile** pungente caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive in parte ancora verdi.

I profumi dell'olio extravergine di oliva



IL
FRUTTATO

Alcuni enzimi attivi sull'oliva in fase di estrazione dell'olio

LIPASI

inacidimento

oliva

LIPOSSIGENASI

fruttato

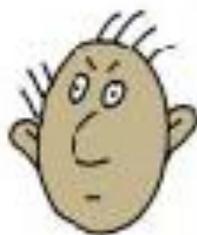
LIPOSSIDASI

Ossidazione

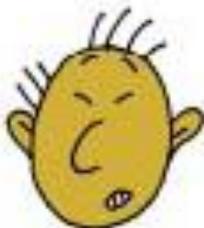


IL FLAVOR

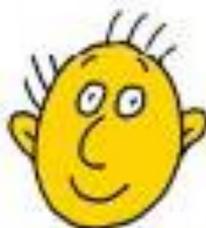
AMARO



ASPRO



DOLCE



ERBACEO



FRUTTATO



MANDORLA
FRESCA

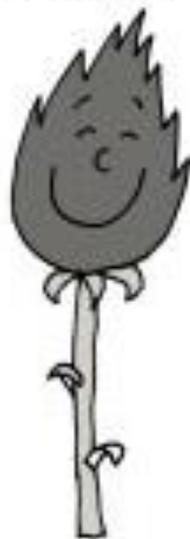


MANDORLA
SECCA

VIVO



CARCIOFO

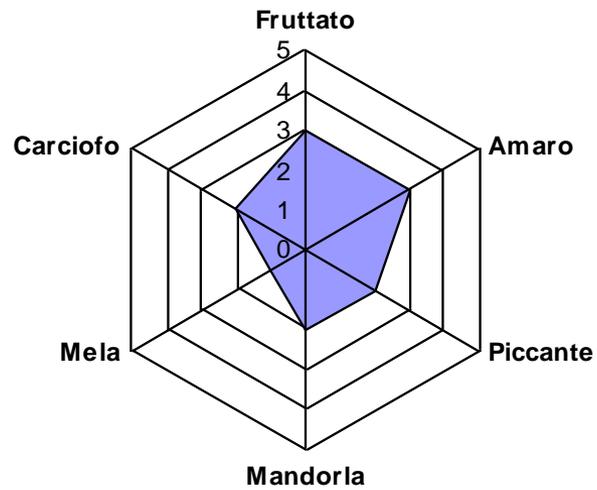


PICCANTE

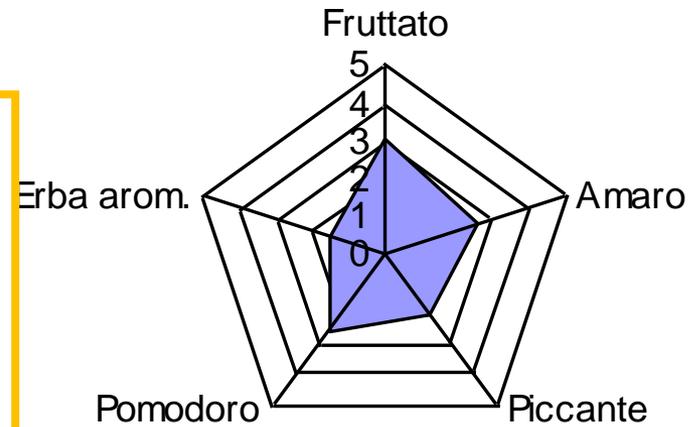


Profilo sensoriale olio monovarietale di

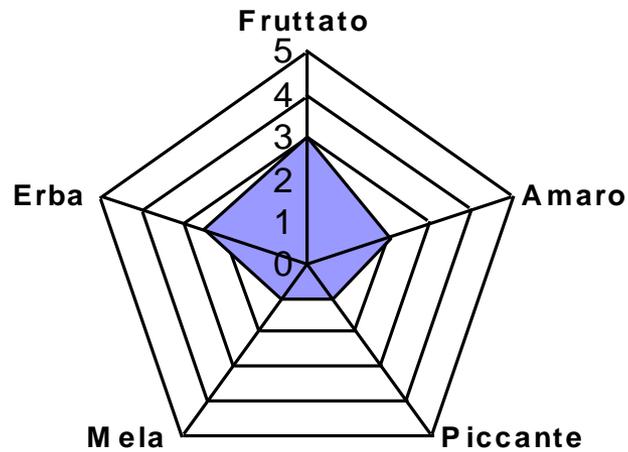
DRITTA



Profilo sensoriale monovarietale di
RUSTICA



Profilo sensoriale monovarietale di
Gentile di Chieti



LISTA DESCRITTORI OLI DOP

Sensazioni aromatiche olfattive dirette o retronasali:

Acerbo, Agrumi, Camomilla, Carciofo, Erba, Erbe aromatiche, Eucalipto, Foglia di fico, Foglia di olivo, Frutta esotica, Fruttato maturo, Fruttato verde, Frutti rossi, Mandorla, Mela, Noce, Pepe verde, Peperone, Pera, Pinolo, Pomodoro, Vaniglia.

Sensazioni gustative:

Amaro, Dolce

Sensazioni retroolfattive qualitative:

Persistenza

Sensazioni tattili o cinestetiche:

Piccante, Fluidità.

**UN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEVE
ESSERE ANCHE :**

AMARO

E

PICCANTE

Le sensazioni aromatiche sensibili...alcuni esempi

Fruttato

**frutti di
bosco**

**Fruttato
pomodoro**

**RUSTICA
INTOSSO
GENTILE
DELL'AQUILA
TOCCOLANA
CUCCO**

.....



**Fruttato
mandorla**

**CASTIGLIONESE
LECCINO
GENTILE DI
CHIETI**

.....



**Fruttato
carciofo**

**DRITTA
OLIVASTRO
FRENTANO
OLIVASTRO DI
BUCCHIANICO
TORTIGLIONE**

.....



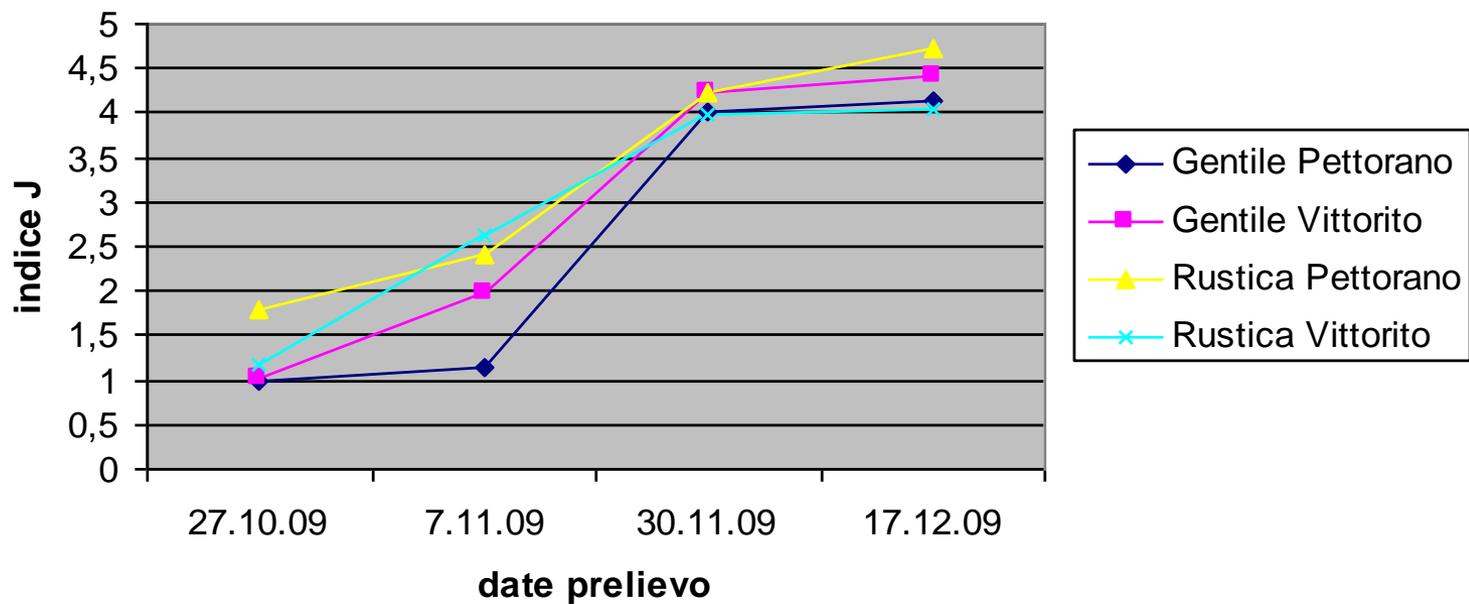
**POSOLELLA
OLIVASTRO DI
ROCCASCALEGNA**

.....





Curva di maturazione (Indice di Jaen)



elementi di valorealcuni esempi distintivi

**Contenuto
medio in olio**

**TOCCOLANA
NEBBIO**

**Contenuto sost.
fenoliche**

**TORTIGLIONE
DRITTA
INTOSSO
TOCCOLANA**

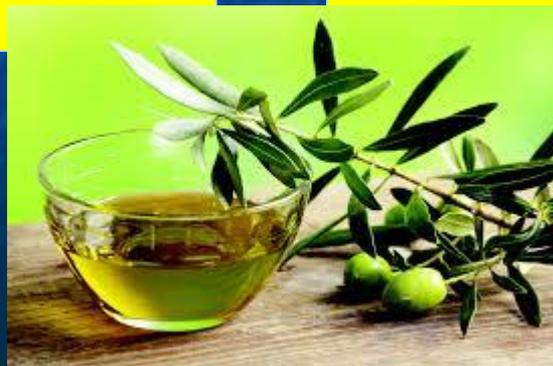
.....

**Contenuto di
ac.oleico**

**RUSTICA
DRITTA
INTOSSO**

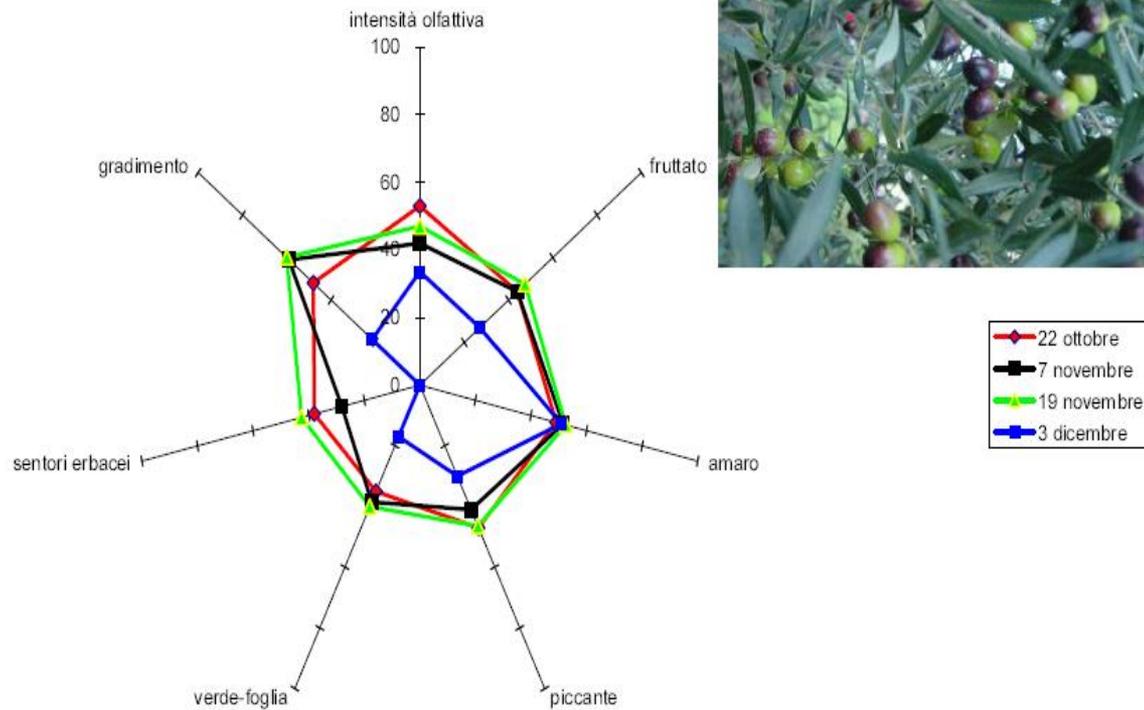
**Contenuto di
tocoferoli**

**CASTIGLIONESE
CROGNALEGNO
INTOSSO**



Evoluzione di un aromagramma tipo

cv. Selvatico



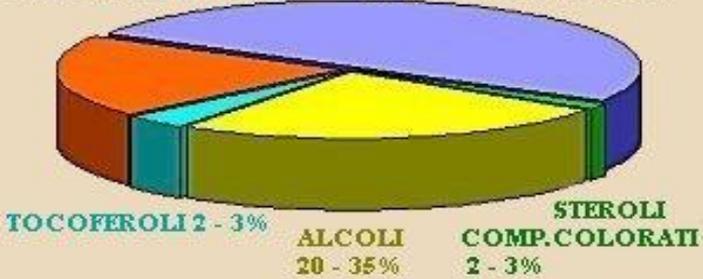


Frazione saponificabile
(gliceridi) 98%

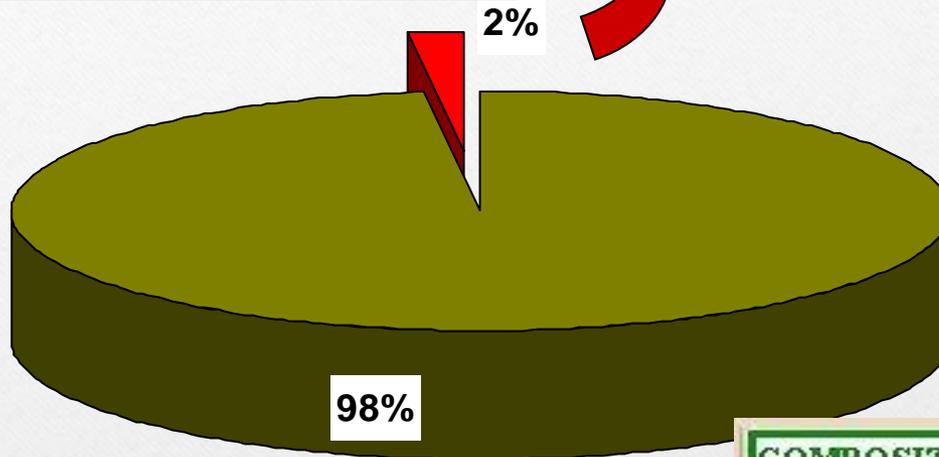
Frazione insaponificabile
(circa 2%) componenti minori
230 sostanze chimiche
appartenenti a diverse classi
come alcoli alifatici e
triterpenici, steroli, idrocarburi,
composti volatili, carotenoidi e
sostanze fenoliche

FRAZIONE INSAPONIFICABILE

POLIFENOLI 18 - 37% IDROCARBURI 50 - 60%



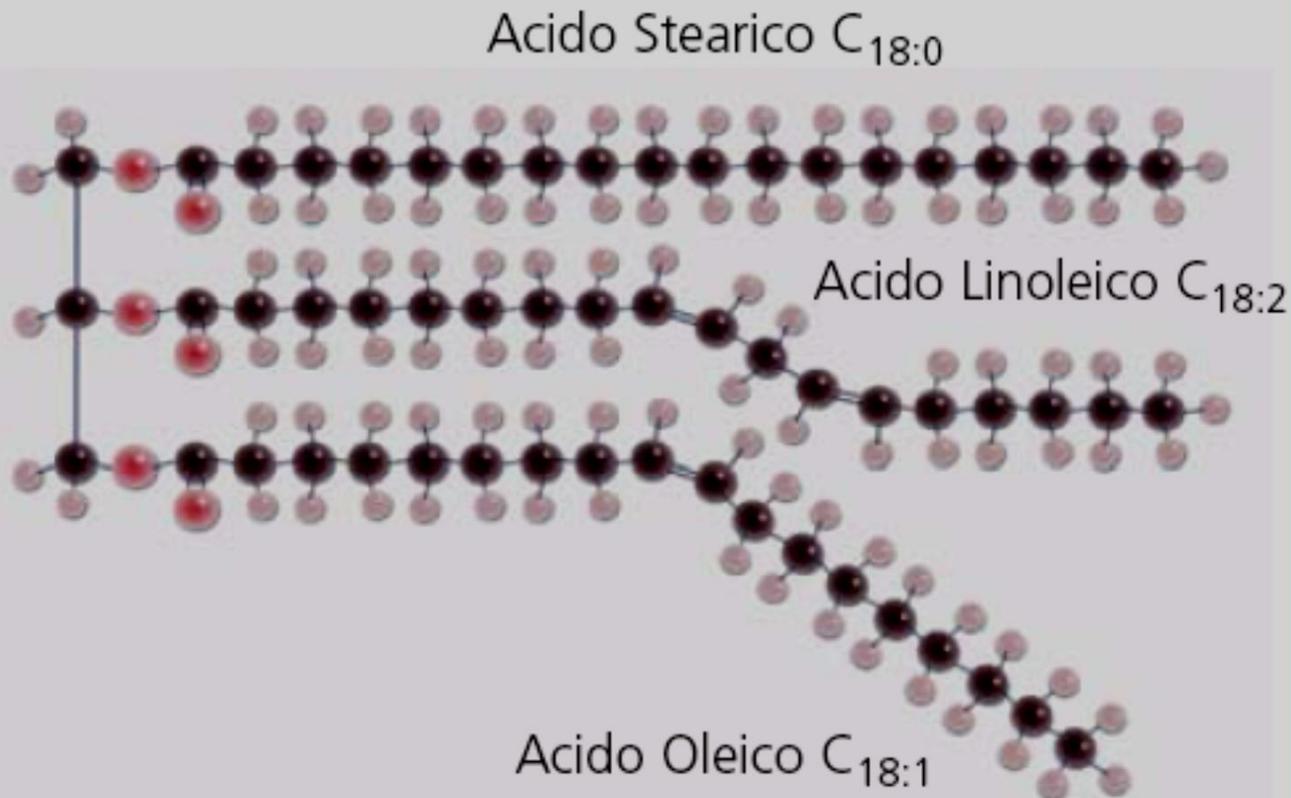
LA COMPOSIZIONE



- frazione saponificabile
- frazione insaponificabile

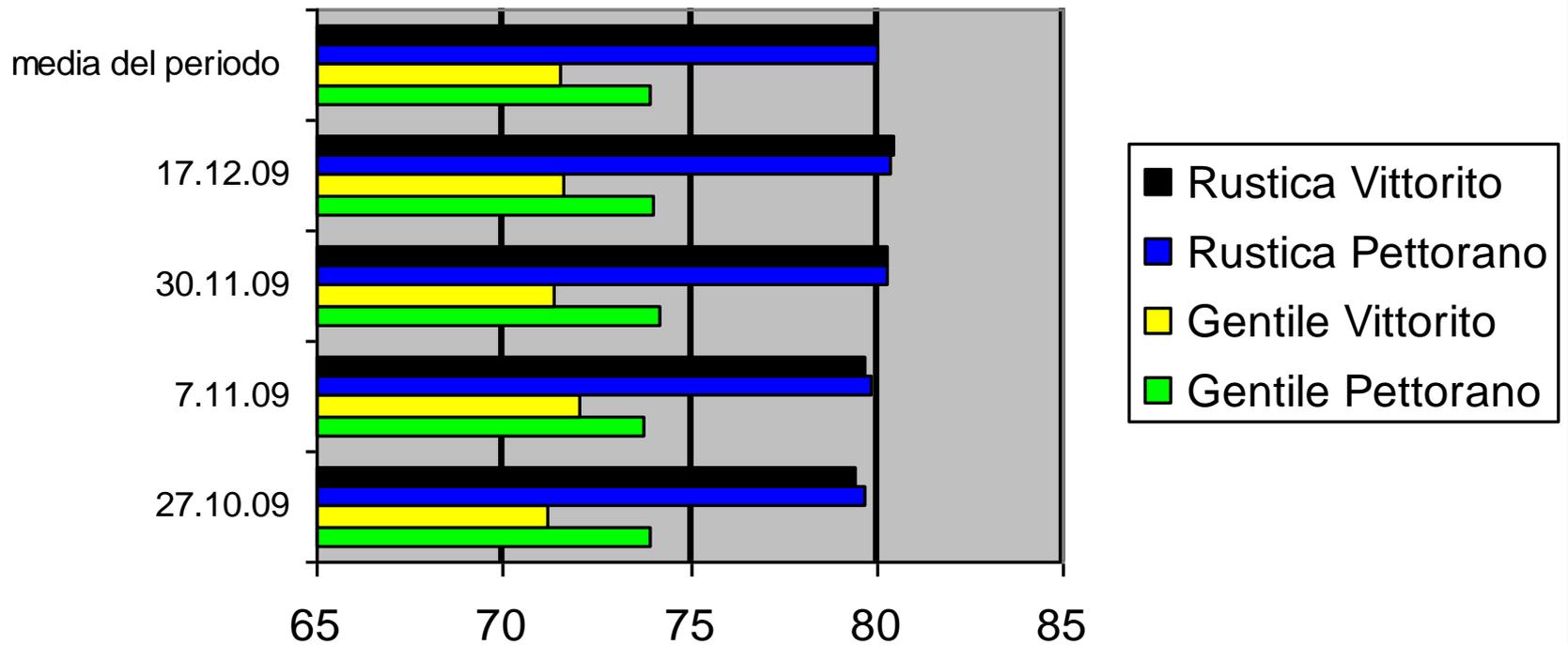


FRAZIONE LIPIDICA

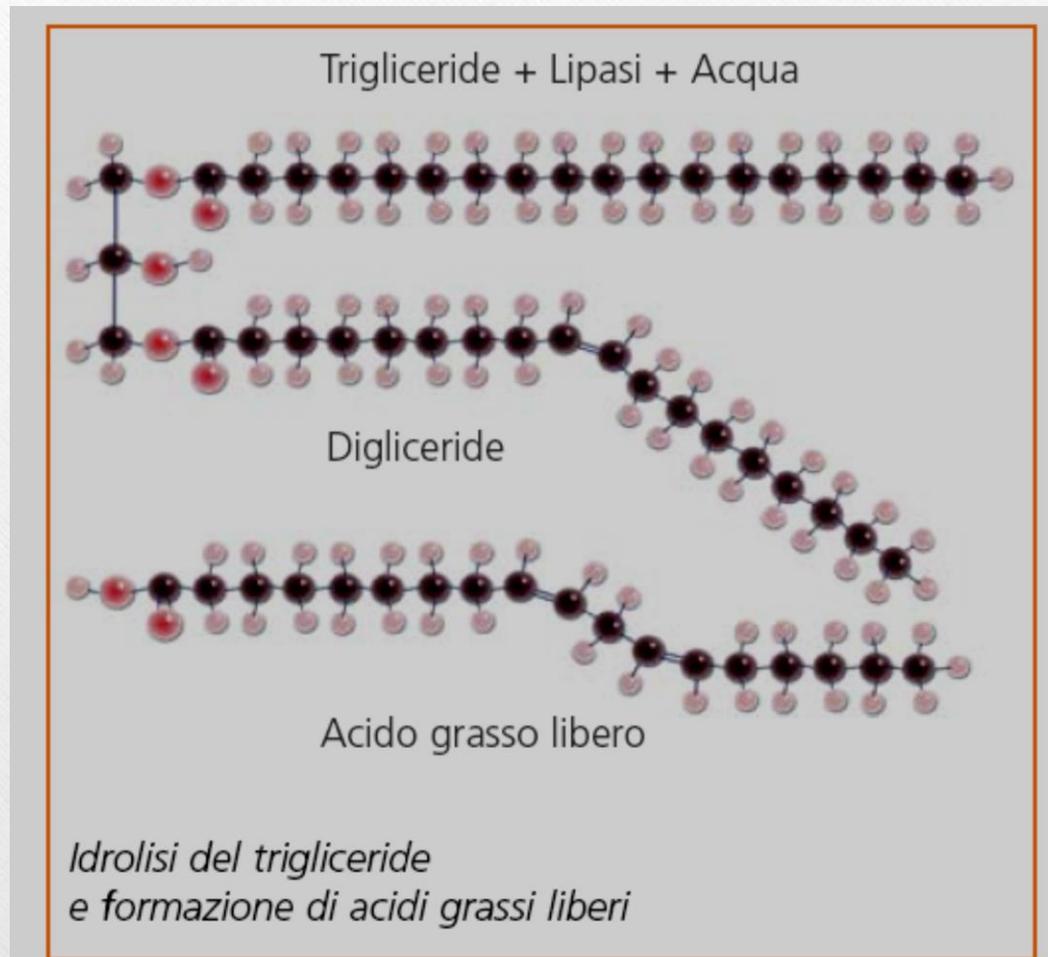


*Rappresentazione
della molecola di un trigliceride*

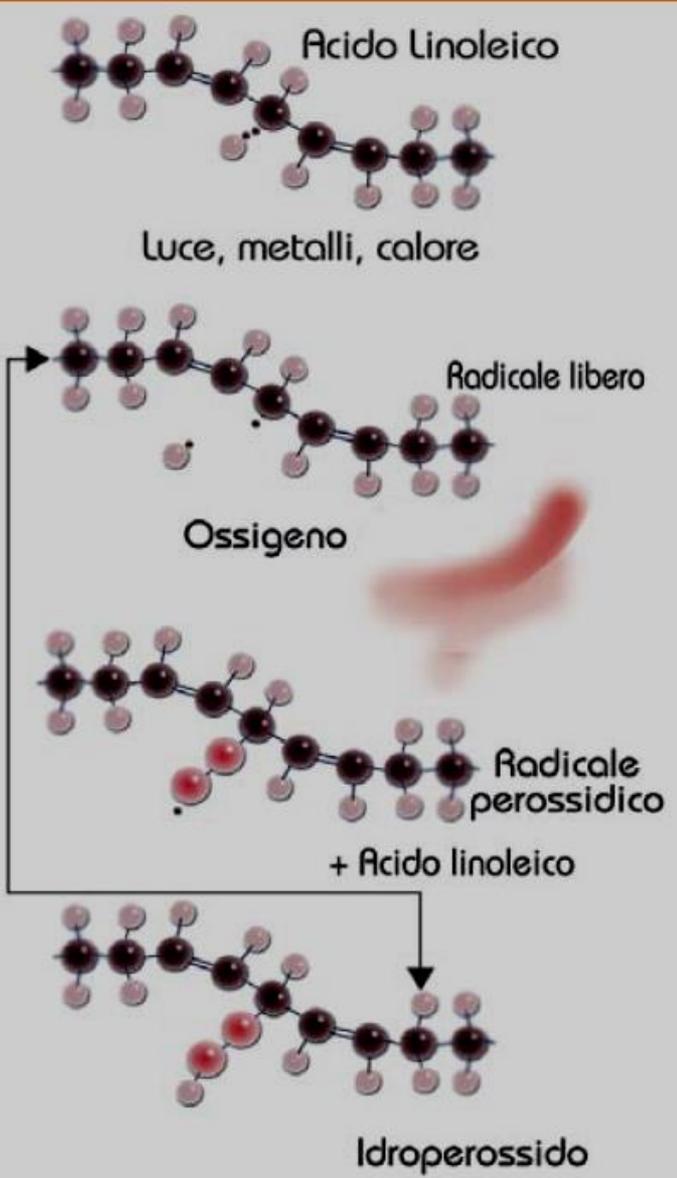
% ac.oleico.



ACIDITÀ LIBERA

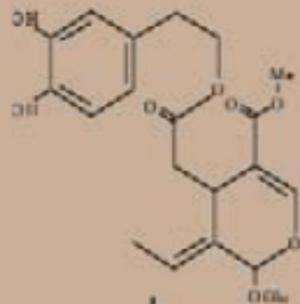


NUMERO DI PEROSSIDI



Esempio di reazione a catena nella formazione dell'idroperossido dell'acido linoleico

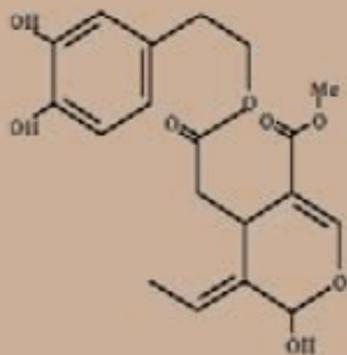
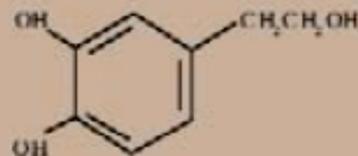
Composti fenolici



Oleuropeina

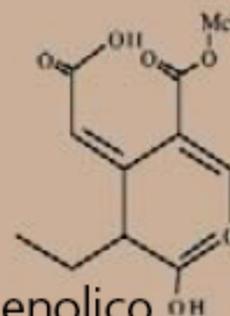
β -Glucosidasi

Idrossitirosolo



Aglicone

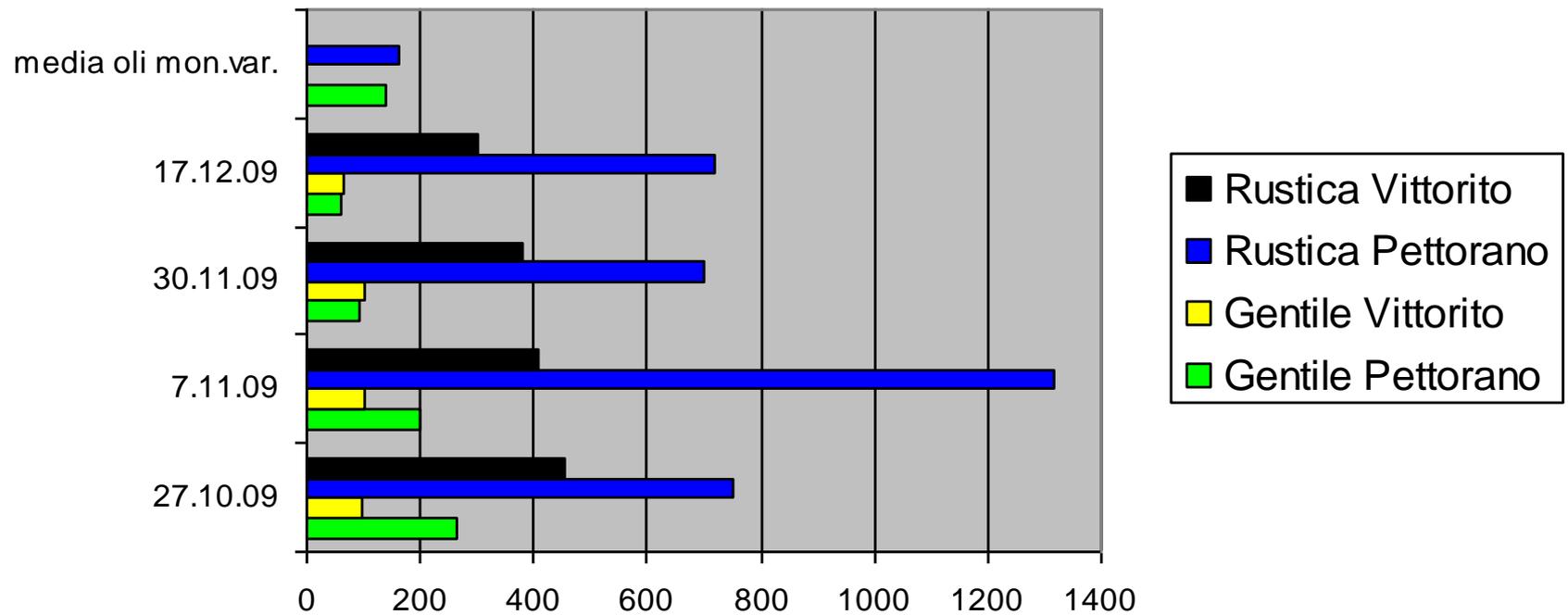
Esterasi



Acido Elenolico

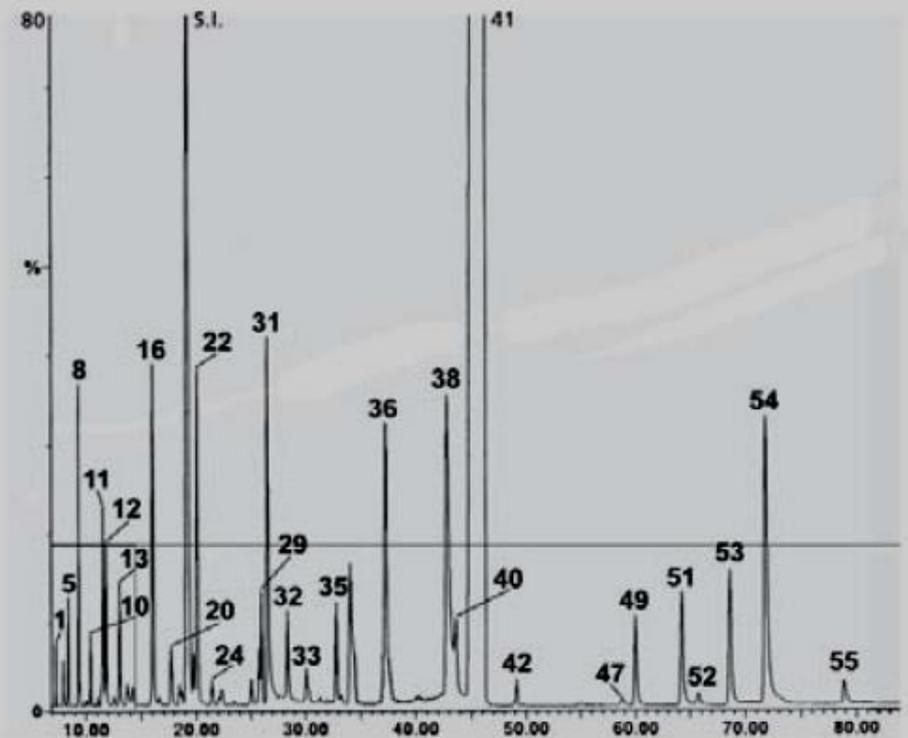
Formazione degli agliconi a partire da oleuropeina

contenuto fenolico totale



Composti volatili

In oli di differente qualità sono stati identificati circa 200 composti volatili appartenenti a diverse classi chimiche, tra i quali alcoli, aldeidi, chetoni, acidi, idrocarburi, etc. di piccole o medie dimensioni e con una bassa tensione di vapore.



Esempio di profilo cromatografico GC/MS dei composti aromatici di un olio extra vergine di oliva

Polifenoli, tocoferoli, pigmenti

- INFLUENZA DI FATTORI VARIETALI
- INFLUENZA DI FATTORI AMBIENTALI
- MODIFICAZIONI DOVUTE ALLA MATURAZIONE
- MODIFICAZIONI DOVUTE ALLA TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE
- EVOLUZIONE DURANTE LA CONSERVAZIONE DELL'OLIO

SOSTANZA VOLATILE	Percezione olfattiva
2-metil propanolo	Simile all'etilacetato, sgradevole
1-penten-3-olo	Terra bagnata, sgradevole
1-penten-3-one	Dolce, fragola, pomodoro, verde
3-pentanone	Dolce
2-metil-1-butanolo	Olio di pesce
(<i>Z</i>)-2-penten-1-olo	Banana, mandorla
Esanale	Verde, mela, erba tagliata, dolce
(<i>E</i>)-2-esenale	Mandorla verde, verde- fruttato
(<i>Z</i>)-3-esenolo	Banana, erba tagliata di fresco, verde
(<i>E</i>)-2-esenolo	Verde, tagliata di fresco, dolce, floreale, fruttato, pomodoro
1-esanolo	Fruttato, aromatico, banana

Attributi negativi per cattiva raccolta e gestione delle olive



- ▶ **Riscaldato**: caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate per lungo tempo che hanno subito varie formazioni principalmente la **fermentazione lattica**;
- ▶ **Avvinato**: caratteristico di oli ottenuti da olive non fresche che hanno subito la **fermentazione alcolica ed acetica**, con conseguente formazione di etanolo, acido acetico ed acetato di etile.
- ▶ **Muffa**: caratteristico di oli provenienti da olive che hanno subito una copertura micologica causata da conservazione in ambiente umido e mal areato
- ▶ **Terra**: caratteristico di oli ottenuti da olive raccolte a terra.
- ▶ **Verme**: caratteristico di oli ottenuti da olive attaccate dalla mosca.

Attributi negativi per cattiva tecnologia di estrazione



- **FISCOLO**: CARATTERISTICO DI OLI OTTENUTI PER PRESSIONE CON SETTI FILTRANTI VEGETALI SPORCHI;
- **METALLICO**: CARATTERISTICO DI OLI OTTENUTI CON IMPIANTI NUOVI O UTILIZZATI PER LA PRIMA VOLTA.
- **ACQUA DI VEGETAZIONE**: CARATTERISTICO DI OLI RIMASTI PER LUNGO TEMPO A CONTATTO CON LE ACQUE DI VEGETAZIONE.
- **COTTO - STRACOTTO**: CARATTERISTICO DI OLI CHE HANNO SUBITO UN RISCALDAMENTO PROLUNGATO DURANTE LA FRANTUMAZIONE E LA GRAMOLAZIONE DELLA PASTA DI OLIVE.

Attributi negativi per cattiva conservazione dell'olio



Morchia: odore fermentativo derivante da oli rimasti in contatto con fanghi di decantazione

Rancido: odore derivante da oli che hanno subito ossidazione

Figura 1

SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

Riscaldamento/morchia _____

Muffa-umidità-terra _____

Avvinato-inacetito
acido-agro _____

Olive gelate
(legno umido) _____

Rancido _____

Altri attributi negativi: _____

Metallico Fieno secco Verme Grossolano

Descrittore: Salamoia Cotto o stracotto Acqua di vegetazione

Sparto Cetriolo Lubrificanti

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato _____
Verde Maturo

Amaro _____

Piccante _____

Nome dell'assaggiatore:

Codice dell'assaggiatore:

Codice del campione:

Data:

Firma:

Osservazioni:

A painting of an olive grove with several trees in the foreground and middle ground. The ground is textured with diagonal brushstrokes in shades of brown, tan, and blue. The sky is a deep, dark blue. The overall style is expressive and textured.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE