

SULLA CARATTERIZZAZIONE DEGLI OLI DI QUALITÀ

Limiti della rintracciabilità degli oli extravergini di oliva

Prendendo spunto dalla verifica degli strumenti già attivi per rintracciare gli oli sulla base dei parametri qualitativi, gli autori hanno valutato le produzioni olearie tipiche laziali, confrontando le caratteristiche fisiche e organolettiche indicate dai disciplinari con i valori previsti, a vari livelli, dalla normativa attuale

Claudio Di Giovannantonio, Alessandra Argiolas

La produzione olearia tipica è tutelata da una serie di norme, a livello nazionale e comunitario, che mirano a proteggere e valorizzare quelle produzioni che esprimono un legame col territorio, sia in termini di origine geografica che di conservazione di un processo produttivo consolidato da una storia e una tradizione locale. La prima esperienza in questa direzione è rappresentata dalla legge 169/92, seguita dal relativo decreto attuativo, che estendeva l'utilizzo del marchio denominazione di origine controllata (doc) al comparto oleario dopo la sua comparsa in quello agroalimentare (insaccati e formaggi) e vitivinicolo. A brevissima distanza dalla formalizzazione di tale modello nazionale, la Ce perveniva all'emanazione del regolamento 2081/92, che introduceva, con la denominazione di origine protetta (dop) e l'indicazione geografica protetta (igp), gli ancora vigenti ambiti di protezione delle denominazioni.

Tale scenario si materializzava poco dopo con l'emanazione del regolamento 2568/91, tuttora attivo (con le successive modifiche e integrazioni), che definisce a livello comunitario la «qualità merceologica degli oli d'oliva», delineando i parametri di valutazione della genuinità e i criteri di classificazione degli oli d'oliva. Insieme ai requisiti minimi richiesti per la commercializzazione del prodotto, il regolamento specifica quali metodi analitici sono ammessi per la determinazione dei singoli parametri. Inoltre, a tutelare l'assenza di difetti, il regolamento impone a tutti gli oli extravergini il superamento della prova d'assaggio (panel test) per la valutazione delle caratteristiche olfatto-gustativo-tattili. In pratica il regolamento 2568/91 «è finalizzato a garantire l'assenza di difetti e individua, su base parametrica, i livelli minimi di ingresso alle diverse categorie merceologiche, ma nulla impone ai fini

dell'informazione al consumatore».

A tale riguardo bisogna tener conto che i grandi imbottiglieri nazionali, che controllano circa il 70% della commercializzazione al dettaglio attraverso la grande distribuzione organizzata (gdo), sono storicamente orientati a praticare una politica di marchio aziendale applicato alle miscele «blend» ottenute con partite provenienti da tutto il Bacino mediterraneo (Tunisia, Turchia, Grecia, Spagna, ecc.). Il prezzo all'ingrosso si riferisce pertanto a questa categoria di prodotto che rappresenta di fatto lo standard sul mercato nazionale e comunitario, penalizzando prodotti di categoria superiore come quelli a marchio dop.

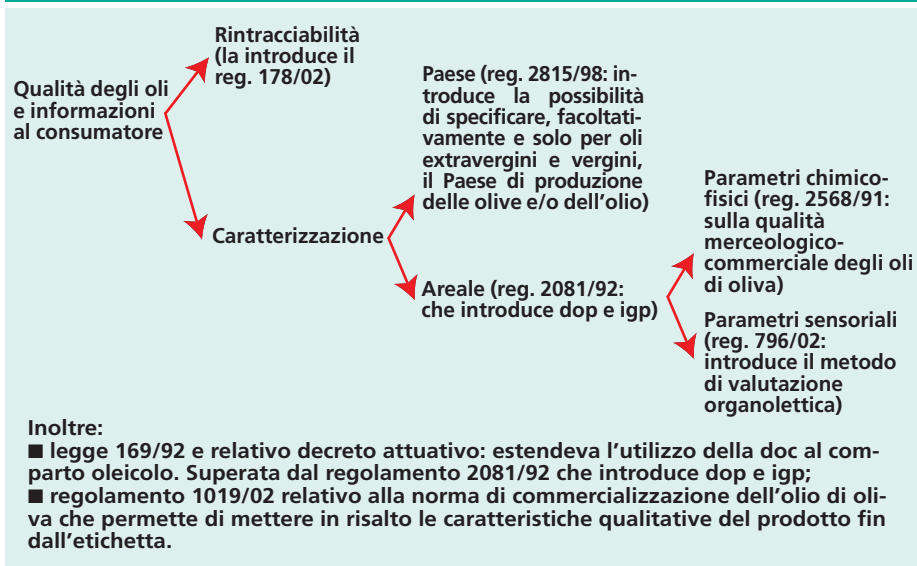
La valenza dei marchi commerciali, sostenuti dalla pubblicità e dalla forza contrattuale espressa dai gruppi industriali, ha generalmente oscurato il carattere

«blended» degli oli di massima diffusione presso i consumatori, come storicamente lamentato dalle organizzazioni nazionali dei produttori. Serviva perciò uno strumento di carattere più generale rispetto a quello del regolamento Ce 2081/92, cui accedono generalmente prodotti i cui volumi sono poco rappresentativi rispetto all'aggregato dei consumi nazionali; in tal senso un primo passo è rappresentato dal regolamento Ce 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva, che segna, per le produzioni non oggetto di caratterizzazione dop-igp, un primo momento di esplicitazione della relazione tra prodotto e Paese di produzione: la norma, infatti, ammette la possibilità di specificare – su base facoltativa e limitatamente alla categoria degli oli extravergini e vergini – la designazione dell'origine in relazione al Paese di produzione, sia con riferimento a quello di raccolta delle olive, che a quello di produzione dell'olio, riservando alle dop e igp la designazione d'origine a livello regionale. In secondo luogo, anticipando in qualche modo la successiva emanazione del regolamento 178/02 (ma senza che ne fossero ancora maturati i presupposti tecnici), il regolamento Ce 2815/98 sottolinea la necessità di attivare «un sistema atto



Le normative del settore oleicolo si sono succedute con norme poco coerenti tra loro anche quando intervenivano sugli stessi parametri, con l'effetto di dare luogo a parziali sovrapposizioni e lacune a seconda dei casi

Figura 1 - Evoluzione della normativa del comparto oleicolo



a rintracciare e controllare tutti i quantitativi di olio in circolazione», introducendo «un regime facoltativo e provvisorio di designazione dell'origine nella Comunità europea». Nella fattispecie, sulla spinta delle istanze avanzate dai produttori italiani a livello comunitario, il legislatore introduce uno strumento di differenziazione di quei prodotti – meno rappresentati a livello di mercato – che sono espressione univoca di un Paese rispetto a quelli ottenuti dalla miscelazione di partite di diversa provenienza (spesso extracomunitaria) e che si basano sul raggiungimento di uno standard costante nel tempo. Su questi presupposti si introduce la possibilità di indicare in etichetta l'eventuale Paese d'origine, al fine di tutelare il diritto di informazione del consumatore finale.

Successivamente, con il regolamento Ce 1019/02 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva (che permette una più dettagliata enfaticizzazione delle caratteristiche qualitative del prodotto fin dall'etichetta) è stata affermata l'esigenza di garantire al consumatore una scelta informata tra le diverse referenze, da operarsi in maniera consapevole, pur con le difficoltà connesse alla specificità del settore oleario, laddove l'espressione della qualità complessiva è frutto di una combinazione di numerosi elementi, da cui discende la possibilità di segmentare il mercato degli extravergini.

Tale impostazione consente ai produttori di sottrarsi a una competizione eccessivamente giocata su quotazioni riferite alla comunque ampia

categoria merceologica dell'extravergine che, se costituisce l'unico elemento discriminante, finisce col penalizzare le produzioni di qualità che vogliono enfatizzare il rapporto con il territorio.

Pertanto, ferma restando la protezione garantita della dop, il regolamento 1019/2002 costituisce uno strumento agevolmente praticabile per dare visibilità, su base volontaria, ai parametri che possono anche qualificare il rapporto prodotto/territorio.

Allo stato attuale, al fine di una migliore definizione e quantificazione delle caratteristiche olfattive, gustative, tattili e cinestetiche (cioè riferite alla sensazione dei muscoli interessati durante la degustazione) del profilo sensoriale degli oli extravergini, il Consiglio oleicolo internazionale (Coi) (proposta Coi T20/doc n. 22API settembre 2001) ha adottato un nuovo metodo di valutazione organolettica approvato con il regolamento Ce 796/02, che definisce un vocabolario

specifico per gli attributi positivi e negativi dell'olio d'oliva a cui l'assaggiatore deve attenersi per la valutazione. Nel caso degli oli dop o igp, la caratterizzazione organolettica va ulteriormente specificata al fine di evidenziare, tra gli attributi positivi proposti, quei «descriptori» che meglio rispondono all'esigenza di rendere univoca la relazione con il territorio.

Da quanto sinteticamente riepilogato, risulta evidente che la normazione del settore oleicolo è intervenuta per successive stratificazioni, con norme poco coerenti tra loro anche quando intervenivano sugli stessi parametri, con l'effetto di dar luogo a parziali sovrapposizioni e lacune a seconda dei casi.

Tali circostanze hanno una ricaduta immediata sulla praticabilità dei sistemi di rintracciabilità, in quanto il regolamento Ce 178/02 che li norma interviene necessariamente su questa normativa preesistente e stratificata (figura 1).

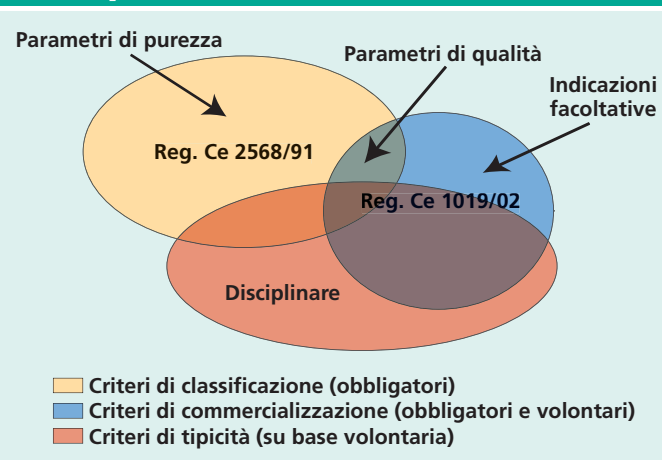
Parametri organolettici e chimico-fisici

Dalla combinazione dei regolamenti comunitari attivi, è possibile estrapolare essenzialmente tre categorie di parametri organolettici e chimico-fisici (figura 2):

- parametri di classificazione secondo criteri obbligatori di qualità e purezza (regolamento 2568/91);
- parametri di commercializzazione fissati dal regolamento 1019/02, in parte obbligatori (coincidenti con quelli definiti dal regolamento Ce 2568/91) e in parte volontari secondo quanto stabilito nell'articolo 5, che contempla esplicitamente la possibilità di specificare parametri di qualità aggiuntivi;
- parametri (di tipicità) su base volontaria, specificati di volta in volta in funzione del singolo disciplinare, per i quali manca qualunque riferimento tecnico-analitico.

A ciascuno di questi elementi corrispondono altrettanti livelli di informazione utilizzabili ai fini della rintracciabilità. Nel caso particolare degli oli a dop, la segnalazione degli elementi qualitativi volontari che possono comparire in etichetta ai sensi del regolamento Ce 1019/02 fornisce uno strumento a cui si può ricorrere per dare visibilità a quei particolari elementi in grado di enfatizzare la relazione prodotto/territorio, laddove questa risultasse univoca. Purtroppo, sia in relazione al fatto che il regolamento Ce 1019/02 è di recente introduzione e comunque successivo

Figura 2 - Parametri chimico-fisici e organolettici contemplati dalle normative comunitarie



a gran parte delle dop regionali, sia per la difficoltà di definire parametri tecnici di valenza univoca per caratterizzare la tipicità degli oli, al momento la rintracciabilità realizzata attraverso la documentazione amministrativa è l'unico strumento legalmente riconosciuto per gli adempimenti dettati dal regolamento Ce 178/02.

Prendendo spunto dalla verifica degli strumenti già attivi per la rintracciabilità degli oli sulla base di parametri qualitativi, l'approfondimento è stato esteso a una valutazione della qualità delle produzioni olearie tipiche laziali, riconosciute e in via di riconoscimento, confrontando le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche indicate dai singoli disciplinari di produzione con i valori «d'ingresso» dettati a diversi livelli dalla attuale normativa. Le prescrizioni dei disciplinari sono state raffrontate con i dati emersi dall'analisi chimico-fisica, sia per le produzioni a dop che per tre produzioni oleicole monovarietal (attualmente iscritte all'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della Regione Lazio ai sensi del dm 350/99, quali possibili candidate al riconoscimento della denominazione di origine).

Parametri qualitativi della produzione oleica tipica del Lazio

Attualmente il panorama della produzione oleica della Regione Lazio vede la presenza di due dop: Sabina, riconosciuta nel 1995 come doc e nel 1996 come dop, e Canino, il cui disciplinare è entrato in vigore nel 1998. A queste vanno aggiunte altre cinque produzioni per le quali è stata avanzata richiesta di riconoscimento di dop, che si trovano in fase istruttoria presso la Comunità europea o il Mipaf: Tuscia, Colline Pontine, Soratte, Terre Tiburtine e Terre di Ciociaria. Accanto a queste va segnalata la produzione non trascurabile di quattro oli monovarietal ottenuti da rispettive cultivar caratteristiche del territorio laziale: Itrana, Salviana, Carboncella, Sirole.

Produzioni a dop

Una prima considerazione che scaturisce dal confronto dei disciplinari con i riferimenti legislativi (tabella 1) riguarda l'esistenza di una forte disomogeneità dei parametri indicati. Infatti, se per la produzione Sabina, viene indicato il solo valore limite relativo all'acidità libera, nel caso del Soratte la definizione qualitativa si spinge molto più nel dettaglio, arrivando a definire i valori massimi per 7 parametri chimico-fisici. Inoltre, nei casi in cui sono presenti più parametri,

Tabella 1 - Confronto tra parametri dei disciplinari e quelli contemplati dalla normativa Ue

Caratteristiche merceologico-commerciali degli oli d'oliva (reg. 2568/91)	Parametri in etichetta (reg. 1019/02)	Prescrizioni restrittive disciplinari dop						
		Soratte dop (1)	Terre di Ciociaria dop (1)	Terre Tiburtine dop (1)	Sabina dop	Canino dop	Tuscia dop (1)	Colline Pontine dop (1)
Criteri di purezza obbligatori per gli extravergini								
cere (≤ 250 mg/kg)								
ac. sat. posiz. 2 triglic. (≤ 1,5 %)								
stigmastadiene (≤ 0,15 mg/kg)								
diff. ECN42 HPLC e ECN42 (≤ 0,2)								
Composizione acidica								
palmitico (7,5-20,0%)		≤ 15						
palmitoleico (0,3-3,5%)								
eptadecanoico (≤ 0,3%)								
eptadecenoico (≤ 0,3%)								
stearico (0,5-5%)								
oleico (55-83%)		≤ 80						≥ 65
linoleico (3,5-21%)		≤ 10						
a. miristico (≤ 0,05%)								
a. linolenico (≤ 1,0%)		≤ 0,9						
a. arachidico (≤ 0,6%)								
a. eicosanoico (≤ 0,4%)								
a. beenico (≤ 0,2%)								
a. lignoceroico (≤ 0,2%)								
somma isomeri transoleici (≤ 0,05%)								
somma isomeri translinoleici e translinolenici (≤ 0,05%)								
Composizione steroli								
colesterolo (≤ 0,5%)								
brassicasterolo (≤ 0,1%)								
campesterolo (≤ 4,0%)								
sigmasterolo (< campesterolo)								
betasitosterolo (≥ 93,0%)								
Δ7-stigmasteno (≤ 0,5%)								
steroli totali (≥ 1,000 mg/kg)								
eritrodiole e uvaolo (≤ 4,5%)								
Criteri di qualità obbligatori per gli extravergini								
acidità max (0,8 g/100)	•	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,6	≤ 0,7	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,6
n. perossidi (20 mEq O ₂ /kg)	•	≤ 12	≤ 10	≤ 14		≤ 10	≤ 12	≤ 12
K ₂₃₂ (2,50 nm)	•			< 2,20				< 2
K ₂₇₀ (0,22 nm)	•			< 0,15				< 0,2
ΔK (0,01)	•							
Panel test (≥ 6,5) (2)	•							7
mediana dei difetti (0)	•	0		0				
mediana del fruttato (> 0)	•	> 0		> 0				
Descrittori organolettici (3)								
fruttato di oliva								1-3
verde foglia o erba								1-2
amaro								1-2
piccante								1-2
Indicazioni facoltative								
polifenoli (mEq O ₂ /kg olio)		≥ 70 ppm	≥ 150					

(1) Nel confronto tra i riferimenti legislativi emerge una forte disomogeneità dei parametri.

(2) Come previsto dal regolamento 2568/91 il valore del panel test risulta dalla somma dei punteggi dei singoli descrittori.

(3) I punteggi dei singoli descrittori sommati danno il valore del panel test.

alcuni di questi rispondono ai criteri minimi di qualità obbligatori richiesti per la commercializzazione, altri ai criteri di purezza, mentre altri ancora introducono parametri facoltativi ai sensi dell'articolo 5 del regolamento 1019/02 sulla commercializzazione.

In particolare, l'introduzione nei disciplinari di elementi diversi da quelli strettamente necessari per la messa in commercio appare solo di recente con la dop Terre di Ciociaria nel 2004 e viene ripresa nei disciplinari proposti successivamente – Colline Pontine

Tabella 2 - Risultati delle analisi chimico-fisiche condotte sui campioni di oli dop laziali (*)

Produzione	Acidità (g acido oleico/100 g olio)		Numero perossidi (mEq O ₂ /kg olio)		Ossidazione olio					
	valore disciplinare	valore medio	valore disciplinare	valore medio	K ₂₃₂		K ₂₇₀		ΔK	
					valore disciplinare	valore medio	valore disciplinare	valore medio	valore disciplinare	valore medio
Canino	0,5	0,3	10	9,0	-	1,8	-	0,05	-	0,000
Sabina	0,7	0,2	-	10,6	-	1,9	-	0,06	-	0,000
Tuscia	0,5	0,3	12	10,5	-	1,9	-	0,05	-	0,003
Soratte	0,5	0,5	12	>12	-	2,3	-	0,08	-	0,001
Colline di Pontine	0,6	0,3	12	11,5	2,0	2,0	0,2	0,10	-	0,000
Terre di Tiburtine	0,6	0,5	14	11,8	2,2	1,9	0,15	0,04	-	0,002
Terre di Ciociaria	0,5	0,4	10	>10	-	1,9	-	0,06	-	0,000
Lim. Ce extravergine	0,8		20		2,5		0,20		0,01	

(*) I risultati sono espressi come valore medio calcolato su quattro diversi campioni per ciascuna produzione.

Fonte: Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari, Università della Tuscia (Viterbo).

Per gli oli laziali il parametro critico al fine del conseguimento dell'eccellenza del prodotto è il numero di perossidi.

e Soratte – nel 2005, a evidenziare la progressiva tendenza a una maggiore definizione dei parametri di qualità nel senso di una più forte caratterizzazione territoriale del prodotto, facendo eco alla parallela evoluzione subita dalla normativa nel corso degli anni.

Le analisi chimico-fisiche, condotte su alcuni campioni dei sette oli dop del Lazio, presso il Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università della Tuscia, sono state eseguite allo scopo di accertare l'appartenenza dei campioni alla classe merceologica degli oli extravergini e di verificarne la rispondenza a quanto previsto dai disciplinari di produzione, (tabella 2).

Da un esame dei dati analitici emerge che i valori di acidità massima di tutti i campioni restano compresi in un range di 0,2-0,5 g/100 g, nei limiti stabiliti dai rispettivi disciplinari (0,5 e 0,7 g/100), con sensibili differenziazioni tra Sabina, Canino, Tuscia e Colline Pontine, che esprimono un buon livello di controllo di questo parametro, Terre di Ciociaria e Terre Tiburtine, che si avvicinano ai limiti superiori indicati dai propri disciplinari, e Soratte, che raggiunge il limite.

Per quanto concerne il numero di perossidi, è bene precisare che, sebbene la soglia stabilita dalla legislazione sia di 20 mEq O₂/kg di olio, si ritiene che un valore indicativo di una buona qualità dell'olio extravergine debba aggirarsi intorno al valore di 10-11 mEq O₂/kg di olio; a fronte di questa considerazione si può ritenere che i valori massimi indicati dai disciplinari delle produzioni Tuscia, Colline Pontine e Soratte (12 mEq O₂/kg di olio), ma ancor più da Terre Tiburtine (14 mEq O₂/kg di olio), siano da considerare piuttosto permissivi, mentre Canino e Terre di Ciociaria adottano limiti più restrittivi (10 mEq O₂/kg di olio). In base ai dati analitici, Colline Pontine, con dei valori medi di 11,5

mEq O₂/kg di olio, sfiora i propri valori limite da disciplinare, mentre Terre di Ciociaria e Soratte li superano.

Questi dati, sebbene ottenuti su un numero limitato di campioni, suggeriscono la necessità di porre una maggiore attenzione al contenimento dello stato ossidativo dell'olio ai fini del conseguimento dell'eccellenza del prodotto.

Per quanto riguarda i valori di assorbimento all'UV (K₂₃₂, K₂₇₀, ΔK) (vedi riquadro a pagina 56), soltanto due disciplinari stabiliscono dei valori soglia per il K₂₃₂: Colline Pontine (2,0) e Terre Tiburtine (2,20). Nel caso di Colline Pontine essi sono osservati con difficoltà, mentre Terre Tiburtine, avendo adottato limiti più permissivi, vi rientra abbondantemente; in tutti gli altri casi si rientra nei limiti di legge. Il disciplinare di Colline Pontine indica valori corrispondenti al limite di legge, mentre quello di Terre Tiburtine è più restrittivo in questo senso; in tutti i casi l'analisi chimico-fisica dimostra valori ampiamente contenuti nei limiti stabiliti dal disciplinare o nei limiti Ce. Per quanto concerne il ΔK, infine, i valori di tutti gli oli analizzati sono risultati essere sensibilmente inferiori a quelli massimi indicati dalla normativa europea per gli oli extravergini.

Premesso che anche gli oli a dop sono vincolati al superamento del panel test secondo le modalità stabilite dal regolamento 2568/91 sulle qualità merceologico-commerciali mediante la nuova scheda di valutazione introdotta dal regolamento 796/02, ricordiamo che per le dop il Coi (Consiglio oleicolo internazionale) prescrive le modalità di individuazione dei descrittori caratteristici della denominazione. Tale metodo prevede che la struttura responsabile per la dop scelga tali descrittori (nel numero massimo di 10) tra quelli definiti dal Coi e li inserisca nel foglio di profilo a

uso dell'assaggiatore, che fissi i limiti minimi e massimi della mediana (1) di ciascun descrittore e definisca i limiti del coefficiente di variazione per ognuno di essi. Mediante un software elaborato dal Coi la struttura per la dop determinerà il profilo sensoriale caratteristico del proprio olio. Un panel valuterà, infine, la conformità del profilo sensoriale dell'olio analizzato a quello caratteristico della denominazione d'origine.

Dall'analisi dei 7 disciplinari considerati (tabella 1) risulta che solo nel caso dell'olio Colline Pontine si fa riferimento al panel test, per il quale viene indicato un punteggio minimo (7) superiore al limite di legge e si fornisce una descrizione dettagliata degli attributi positivi con i relativi punteggi, secondo quanto veniva prescritto dal regolamento 2568/91 sulle caratteristiche merceologico-commerciali prima dell'introduzione dei nuovi criteri fissati dal regolamento 796/02 sul metodo di valutazione organolettica. In tutti gli altri casi il riferimento al panel test è tuttora assente. Solo i disciplinari del Soratte e di Terre Tiburtine indicano i valori relativi alla mediana dei difetti e alla mediana del fruttato, peraltro sovrapponibili ai limiti di legge. Inoltre va evidenziato che per la quasi totalità delle tipologie degli oli a dop in esame, la descrizione delle caratteristiche organolettiche al consumo non è immediatamente riconducibile alla terminologia e alle modalità previste dal Coi per quanto concerne la scelta dei descrittori.

In base ai dati emersi dalla valutazione sensoriale (tabella 3), non sempre le caratteristiche degli oli prodotti nello stesso comprensorio sono risultate uniformi, soprattutto per quanto concerne le note complementari a quelle di base. In generale, oltre ai descrittori peculiari degli oli extravergini di oliva (fruttato maturo, fruttato verde, amaro, piccante, foglia, erba, dolce), sono state riscontrate altre note sensoriali positive meno consuete (pomodoro, carciofo, banana, mandorla, fiori, noce moscata).

Oli monovarietalità

Le analisi chimico-fisiche effettuate su campioni di olio di Salviana, Carboncella, Itrana e Sirole, oli monovarietalità iscritti nell'Elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lazio ai sensi del dm 350/99, hanno fornito i risultati illustrati nella tabella 4.

Rispetto alla composizione in acidi grassi, tutte le produzioni si collocano in un intervallo di valori abbastanza omogeneo e compreso nei limiti di legge, a eccezione dell'acido linolenico che in tre casi (Salviana, Carboncella, Itrana) supera, seppur leggermente, il

Tabella 3 - Risultati della valutazione sensoriale degli oli dop del Lazio

Tipologia dop	Caratteri rilevati all'analisi organolettica			
	peculiari	intensità	complementari (almeno uno)	intensità
Canino	piccante	medio-forte	mandorla, banana, pomodoro, fiori,	da lieve a medio-forte
Tuscia	fruttato verde e piccante	media o forte	carciofo, mandorla, fiori	lieve
Sabina	fruttato verde, amaro e piccante	da media a forte	mandorla, banana	-
Soratte	fruttato verde, amaro e piccante	da media a forte	mandorla, banana	-
Colline Pontine	fruttato verde, amaro e piccante	da media a medio forte	banana	-
Terre di Ciociaria	fruttato verde e piccante	media o forte	carciofo, banana	-
Terre Tiburtine	fruttato verde, amaro e piccante	media	banana, erba	medio-lieve

Fonte: Agenzia delle dogane di Roma.

La valutazione sensoriale non è risultata sempre uniforme per oli prodotti nello stesso comprensorio, soprattutto per le note complementari a quelle di base.

Tabella 4 - Analisi chimico-fisiche su 4 oli monovarietali nel Lazio (1)

	Valori previsti per gli extravergini (reg. 2568/91)	Oli monovarietali			
		Salviana	Carbonella	Itrana	Sirole (2)
Acidi grassi: C16:0	7,5-20,0	13,81	13,20	11,07	12,7
C16:1	0,3-3,5	1,04	0,94	0,74	-
C18:0	0,5-5,0	2,55	2,54	2,23	-
C18:1	55,0-83,0	71,61	74,00	78,44	74,7
C18:2	3,5-21,0	9,96	8,25	6,49	7,8
C18:3	≤ 1	1,02	1,05	1,04	0,5
Acidi grassi saturi (%)	8,0-25,0	16,36	15,74	13,30	-
Acidità (g ac. oleico/100 g olio)	<0,8	0,17	0,19	0,11	0,5
Perossidi (mEq O ₂ /kg olio)	<20	16,75	12,12	12,59	13,0
K ₂₇₀	<0,2	0,12	0,05	0,07	0,1
K ₂₃₂	<2,5	2,20	0,95	1,64	1,9
ΔK	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00

(1) Questi oli monovarietali sono iscritti nell'Elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lazio.
(2) Al 75%.

Fonte: Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari, Università della Tuscia (Viterbo).

Da queste analisi emerge come il numero di perossidi sia un parametro critico per questi oli.

GLOSSARIO ESSENZIALE

Aspetti qualitativi dell'olio d'oliva

Acidità. Rappresenta la quantità di acidi grassi liberi di un olio ed è espressa come acido oleico riferito a 100 g di olio.

Numero di perossidi. È un indice dell'ossidazione primaria subita da un olio, causa di irrancidimento. Si esprime in milliequivalenti di ossigeno per 1.000 g di materia grassa.

Analisi spettrofotometriche agli UV (K₂₃₂ e K₂₇₀, ΔK). Sono analisi che consentono di quantificare i prodotti di ossidazione dell'olio ed eventuali rettifiche, in base al coefficiente di estinzione a due diverse lunghezze d'onda e alla differenza di variazione del coefficiente stesso (ΔK).

Tocoferoli (vitamina E) e polifenoli. Sono composti presenti nelle olive e, successivamente alla frangitura, anche nell'olio. Essi esplicano un'importante azione antiossidante.

massimo consentito.

In tutti i casi i valori di acidità massima e assorbimento all'ultravioletto (K₂₃₂ e K₂₇₀) sono ampiamente contenuti entro i limiti di legge, eccetto che per il valore limite di ΔK per l'olio di Salviana, che complessivamente registra valori mediamente più alti per quasi tutte

le variabili analizzate. In generale, nel quadro delle caratteristiche qualitative minime, analogamente a quanto riscontrato per le produzioni a dop e di quelle in via di riconoscimento, i dati, sebbene statisticamente non significativi, sembrano richiamare l'attenzione sulla necessità di migliorare il controllo dei parametri chimico-fisici legati al numero di perossidi.

Conclusioni

La normativa verticale del comparto oleico, per effetto della crescente domanda di informazione del consumatore, fa registrare una significativa evoluzione secondo due principali indirizzi (figura 1): da un lato una crescente enfasi della relazione prodotto-territorio (strumento opzionale che si afferma a partire dagli anni 90), dall'altro l'introduzione della rintracciabilità (strumento obbligatorio che però non vincola l'operatore alla definizione del rapporto col territorio in termini di specificazione della natura del lotto).

La stessa caratterizzazione del legame col territorio, a sua volta, può essere sviluppata su due livelli che vanno dall'indicazione del Paese di produzione delle olive e dell'olio in base al regolamento Ce 2815/98, fino al dettaglio di regione o di distretto secondo quanto stabilito dal regolamento 2081/92 per le produzioni a dop-gip. Nel secondo caso è possibile conferire una diversa visibilità al prodotto a dop rispetto a quello proveniente da territori diversi, entrando nel merito della specificazione dei parametri chimico-fisici e organolettico-sensoriali. Per quanto riguarda quest'ultimo aspetto va detto che non è possibile realizzare una demarcazione univoca

tra i diversi oli a dop sulla base di soli parametri chimico-fisici, che risultano parzialmente sovrapponibili nelle diverse produzioni; viceversa, molto più efficaci appaiono in tal senso quelli organolettico-sensoriali, che risultano più divaricati quantunque soggetti a significativa variabilità stagionale.

Infine, va rimarcato che le diverse epoche di accesso allo strumento di caratterizzazione (dop-igp) si riflettono sulla diversa articolazione dei disciplinari attivi; da un semplice confronto tra i disciplinari delle denominazioni istituite in sede di prima applicazione del relativo regolamento e le proposte di disciplinare recentemente avanzate dai produttori o in fase di riconoscimento a livello Mipaf o Ue, è possibile cogliere la tendenza a un aumento dei parametri progressivamente introdotti. Questa evoluzione è conseguente al confronto tecnico sviluppatosi preliminarmente in ambito Coi e tradottosi in sede Ue in una regolamentazione della qualità sempre più ancorata all'impiego dei descrittori.

Claudio Di Giovannantonio

Responsabile progetto «Agricoltura Qualità» finanziato dal Mipaf; Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio (Arsial), Area studi e progetti bioquality@arsial.it

Alessandra Argiolas

Progetto «Agricoltura Qualità» (Arsial), Area studi e progetti

(1) La mediana è l'ascissa corrispondente al punto in cui l'area delimitata dalla curva si divide in due parti uguali.

Il lavoro deve intendersi eseguito in parti uguali dagli autori.