

Le analisi dell'olio d'oliva e delle olive a un prezzo agevolato per i nostri abbonati

L'Associazione interregionale produttori olivicoli (Aipo) di Verona ha rinnovato la convenzione con Vita in Campagna e mette a disposizione il proprio laboratorio offrendo ai nostri abbonati la possibilità di far eseguire le analisi dell'olio di oliva e delle olive a un prezzo agevolato

In questo periodo dell'anno sono sempre numerosi gli abbonati che ci scrivono o contattano la nostra redazione per avere informazioni circa l'opportunità di far eseguire un'analisi dell'olio; in particolare desiderano sapere quali parametri far analizzare, rendersi conto del costo e conoscere il recapito di un laboratorio affidabile.

Per questo motivo fin dal 2010 abbiamo concordato con l'Associazione interregionale produttori olivicoli (Aipo) [1], che ha sede a Verona e rappresenta circa 6.000 olivicoltori in Veneto, Trentino-Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, la possibilità di far eseguire le analisi dell'olio di oliva e delle olive agli olivicoltori nostri abbonati.

L'Aipo è dotata di un moderno laboratorio attrezzato per l'analisi chimica delle olive e dell'olio prodotti dagli associati e offre agli abbonati di Vita in Campagna lo stesso servizio a un prezzo agevolato, che è quello praticato ai soci.

L'accordo è stato rinnovato fino al 31 dicembre 2017 alle condizioni più avanti specificate.

LE ANALISI OFFERTE

Il laboratorio dell'Aipo esegue l'analisi chimica dell'olio avvalendosi di strumenti moderni e affidabili mediante i quali vengono determinati i componenti e i parametri chimici indicati nella tabella di pag. 41.

Sempre presso l'Aipo può essere eseguita anche l'analisi sensoriale dell'olio («Panel Test»): l'associazione dispone infatti di un gruppo di esperti assaggiatori, iscritti all'Albo regionale del Veneto, in grado di fornire un profilo sensoriale secondo i principi e i canoni regolamentati.

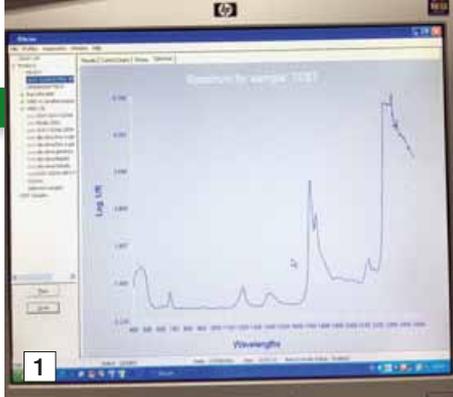
Per quanto riguarda l'analisi delle olive, il laboratorio Aipo è in grado di



L'analisi chimica è importante per la valutazione qualitativa del proprio olio d'oliva. I parametri da considerare sono l'acidità, i perossidi, la spettrofotometria, la composizione degli acidi grassi, i fenoli e gli esteri metilici



Analisi dell'olio. L'analizzatore con tecnologia al vicino infrarosso (sistema NIRS) utilizzato nel laboratorio dell'Aipo è in grado di effettuare l'analisi istantanea dei campioni di olio



Analisi dell'olio. Un apposito software restituisce il risultato attraverso un grafico, dove a ogni picco corrisponde il valore di un determinato acido grasso (1). I valori vengono poi visualizzati sullo schermo e possono essere stampati sotto forma di certificato cartaceo (2)

determinare alcuni parametri tecnologici fondamentali: resa industriale, acidità totale libera, percentuale di grasso nella pasta di olive e umidità.

I COSTI DELLE ANALISI

I prezzi praticati ai nostri abbonati, per singolo campione, sono i seguenti:

- euro 20 per l'analisi chimica dell'olio;
- euro 25 per l'analisi sensoriale;
- euro 5 per l'analisi delle olive.

LE MODALITÀ DI PRELIEVO E DI INVIO DEI CAMPIONI

I lettori possono inviare al laboratorio dell'Aipo un campione costituito da:

- 50 ml di olio per l'analisi chimica;
- 200 ml di olio per l'analisi chimica e l'analisi sensoriale;
- 500 grammi di frutti per l'analisi delle caratteristiche tecnologiche delle olive.

I campioni di olio devono essere raccolti in contenitori di vetro scuro o di plastica a uso alimentare reperibili nei negozi di enologia.

I campioni di olive devono essere raccolti dagli alberi possibilmente lo stesso giorno dell'invio e devono essere rappresentativi della partita da analizzare: i frutti devono essere raccolti, mediamente, un 30% ad altezza uomo, un 30% a metà albero, un 20% nelle parti alte, e un 20% internamente alla chioma.

Sui contenitori deve essere applicata

RAPPORTO DI PROVA N° 11005 Verona 31/05/2016

AiPO Associazione Interregionale Produttori Olivicoli
 Viale del Lavoro, 52
 VERONA
 Tel 0458678260
 Fax 0458034468
 www.aipoverona.it
 info@aipoverona.it

Committente:
 Data: 31/05/2016 15:00:16
 Commenti:
 Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
 Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
 Descrizione / Etichetta: GRIFA
 Descrizione Sigillo: tappo a vite
 Quantità Campione: 100 ML

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

Parametro	Risultato	Unità di Misura	Minimo	Massimo
Acidità	0.24	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	8.56	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.80	U.A.	0.00	2.50
K270	0.09	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	13.40	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.12	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.11	%	0.00	0.30
AcEptadecenoico	0.11	%	0.00	0.30
AcStearico	2.30	%	0.50	5.00
AcOleico	72.54	%	55.00	83.00
AcLinoleico	8.56	%	2.50	21.00
AcArachico	0.40	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.70	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.35	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	262.00	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	6.38	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	7.94	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	55.88	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	27.00	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	48.24	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	31.97	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	7.01	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	232.48	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	196.68	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	20.38	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	3.37	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	8.51	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	11.87	mg/kg	0.00	0.00

Unità di misura:
 ACIDITÀ in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm; ACIDO OLEICO in %; K232-K270-DELTA K analisi spettrofotometrica.
 Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove

Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Può essere richiesta anche l'analisi sensoriale dell'olio («Panel Test»); l'Aipo dispone infatti di un gruppo di esperti assaggiatori, iscritti all'Albo regionale del Veneto

un'etichetta con i dati identificativi dell'azienda: cognome e nome, via, località, comune, telefono, e-mail, numero del campione (se più di uno).

I campioni possono essere consegnati a mano o fatti pervenire al laboratorio tramite il servizio postale o per corriere. In questo caso è opportuno telefonare agli uffici dell'Aipo per concordare le modalità di invio.

Il «rapporto di prova» (cioè i risultati) delle analisi richieste verrà inviato per posta elettronica o per posta priori-



L'analisi delle olive è importante per valutare la maturazione e verificare, attraverso il valore dell'acidità della pasta, se le drupe sono fresche e sane o se presentano danni da percosse, funghi o insetti

taria entro due giorni dal ricevimento del campione. Il referto è accompagnato da un commento delle risultanze delle analisi per far meglio comprendere e interpretare i dati in esso contenuti.

Chi è interessato a utilizzare il servizio analisi può inviare i campioni di olio e di olive, allegando fotocopia della CartaVerde, al seguente indirizzo: Aipo - Associazione interregionale produttori olivicoli - Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona.

Ulteriori informazioni, anche relati-



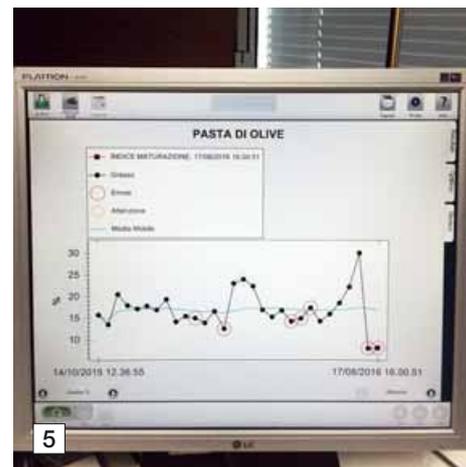
Ecco come interpretare i dati dell'analisi chimica dell'olio di oliva e delle olive

Componenti, composti e parametri chimici ricercati	Valori ammessi dalla normativa vigente [1]	Interpretazione dell'analisi
Analisi dell'olio d'oliva		
Acidità (% acido oleico)	max 0,8	Valori bassi sono indice di buona qualità
Perossidi (meq O ₂ /kg)	max 20	Valori bassi sono indice di buona qualità e conservazione
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto assorbimento 232 U.A. assorbimento 270 U.A. Delta K	max 2,5 max 0,22 max 0,01	La spettrofotometria permette di individuare se un olio d'oliva è vergine e di classificarlo commercialmente; di individuare un olio d'oliva proveniente da un processo di raffinazione (olio di sansa e di semi); di riconoscere una miscela tra un olio di oliva vergine e un qualsiasi tipo di olio raffinato
Composizione degli acidi grassi acido oleico (%) acido palmitico (%) acido palmitoleico (%) acido eptadecanoico (%) acido eptadecenoico (%) acido stearico (%) acido linoleico (%) acido linolenico (%) acido arachico (%) acido eicosenoico (%)	min 55-max 83 min 7,5-max 20 min 0,3-max 3,5 max 0,3 max 0,3 min 0,5-max 5 min 2,5-max 21 max 1 max 0,6 max 0,4	Gli acidi grassi vengono classificati in saturi, monoinsaturi e polinsaturi. L'acido grasso più abbondante nell'olio di oliva è l'acido oleico (monoinsaturo): ciò differenzia l'olio di oliva da tutti gli altri oli vegetali, nei quali si ha prevalenza di acidi grassi polinsaturi. Valori elevati di acido oleico sono riscontrabili negli oli prodotti nelle aree olivicole dell'Italia settentrionale, in relazione a una maggiore escursione termica tra il giorno e la notte. Il contenuto di alcuni acidi grassi oltre i limiti di legge è indice di presenza di oli diversi dall'olio di oliva
Tocoferoli totali (vitamina E) (mg/kg)	-	Valori alti sono indice di elevato valore nutrizionale
Polifenoli totali (mg/kg)	-	Valori alti (superiori a 250 mg/kg) sono indice di buona qualità
Esteri metilici (mg/kg)	-	La presenza in grandi quantità è sintomo di bassa qualità dell'olio, ottenuto da olive non ben conservate, raccolte troppo tempo prima della lavorazione, e/o da olive non sane e danneggiate
Esteri etilici (mg/kg)	max 35 (olio italiano) max 75 (olio CE)	
Esteri metiletilici (mg/kg)	-	
Analisi delle olive (ridotte in pasta)		
Acidità totale libera (% acido oleico)	-	Valori bassi (inferiori a 0,8%) sono indice di buona qualità
Grasso della pasta di olive (%)	-	Varia dal 12 al 30%. Valori elevati sono indice di elevata resa in olio
Umidità (%)	-	Varia dal 45 al 65%. Valori elevati, riscontrabili in annate piovose, determinano difficoltà di estrazione dell'olio e riduzione dei tocoferoli e polifenoli in esso contenuti

[1] Il trattino (-) indica che la normativa vigente non prevede un valore di riferimento.



Analisi delle olive. 1-Le drupe vengono ridotte in pasta mediante un frangitore a martelli. 2-Si ottiene una pasta oleosa che contiene buccia, polpa, nocciolo e il seme in esso contenuto. 3-L'analizzatore per la pasta di olive scansiona la pasta ottenuta attraverso un fascio di luce nel vicino infrarosso. 4-La pasta da analizzare viene inserita nell'apposito recipiente all'interno dell'apparecchiatura. 5-Un apposito software elabora i dati ottenuti e li rende visibili attraverso un grafico. Successivamente l'analisi viene stampata su certificato cartaceo



AiPO
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale del Lavoro, 52
VERONA
Tel 0458678260
Fax 0458034468
www.aipoverona.it
info@aipoverona.it

Committente:

Data analisi: 02/10/2016 9.10.58
Nome del Prodotto: PASTA DI OLIVE
Note:
Campo 1:
Campo 2: TAGGIASCA

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento FOSS OLIVESCAN sn 520027788.

Parametro	Risultato	UM	Minimo	Massimo
Grasso	30.15	%	0.00	0.00
Umidità	37.36	%	0.00	0.00
Acidità	0.25	%	0.00	0.00

Il Responsabile delle prove

Agea
Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia
REG. CE 867/08

ve alle modalità di pagamento (che potrà essere effettuato direttamente o tramite conto corrente postale o bancario), si possono ottenere telefonando al numero 045 8678260 (dalle 8,30 alle 13 dal lunedì al venerdì) o inviando un fax al numero 045 8034468 o una e-mail (info@aipoverona.it). L'Aipo ha anche un sito Internet: www.aipoverona.it

Redazione

[1] L'Aipo – Associazione interregionale produttori olivicoli – rappresenta 6.000 produttori singoli, soci di cooperative e consorzi di produzione, lavorazione e trasformazione in Veneto, Trentino-Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, con oltre 5.700 ettari a oliveto specializzato, 67 frantoi e 20.000 quintali di olio extravergine di oliva prodotto ogni anno, di cui 2.500-3.000 nelle tre dop «Garda», «Veneto» e «Tergeste». Le finalità istituzionali dell'associazione sono la valorizzazione, il miglioramento qualitativo della produzione e l'assistenza tecnica ai soci

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.