

Analisi di olio e olive: una convenzione favorevole per i nostri abbonati

L'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

Nell'ambito delle attività che da alcuni anni vedono la collaborazione tra la nostra Casa Editrice e l'Associazione interregionale produttori olivicoli (Aipo) di Verona (vedi riquadro qui sotto), si è provveduto a rinnovare la convenzione che dal 2010 prevede la possibilità di far eseguire le analisi dell'olio di oliva e delle olive presso il laboratorio di Aipo agli olivicoltori nostri abbonati, di qualsiasi parte d'Italia.

L'Aipo è dotata di un moderno laboratorio 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 2019 alle condizioni più avanti specificate.

LE ANALISI OFFERTE

Il laboratorio dell'Aipo esegue l'**analisi chimica dell'olio d'oliva** avvalendosi di strumenti moderni e affidabili



L'analisi chimica è importante per la valutazione qualitativa dell'olio d'oliva

li mediante i quali vengono determinati i componenti e i parametri chimici indicati nella tabella di pag. 34.

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 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, comprensivi di Iva, praticati ai nostri abbonati, per singolo campione, sono i seguenti:

- euro 25 per l'analisi dell'olio;
- euro 30 per l'analisi sensoriale;
- euro 10 per l'analisi delle olive.

LE MODALITÀ DI PRELIEVO E DI INVIO DEI CAMPIONI

Gli abbonati possono inviare al laboratorio un campione costituito da:

- 50 ml di olio d'oliva per l'analisi chimica;
- 200 ml di olio d'oliva 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 che vendono prodotti e attrezzature per l'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 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 un'etichetta con: cognome e nome, via,

Aipo ed Edizioni L'Informatore Agrario: una collaborazione che dà buoni frutti

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.

La nostra Casa Editrice collabora con Aipo per l'organizzazione del Concorso oleario internazionale «Aipo d'Argento», giunto nel 2018 alla 15ª edizione, svoltasi a Montichiari (Brescia) dal 23 al 25 marzo in occasione della Fiera di Vita in Campagna. Il concorso ha visto la partecipazione di 400 campioni di olio d'oliva di cui il 20% esteri, provenienti da Turchia, Grecia, Portogallo, Spagna, Slovenia, Croazia, Polonia.

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. Dal 2017 è attivo un servizio di ritiro tramite corriere. È consigliabile telefonare agli uffici dell'Aipo per concordare le modalità di invio.

Il risultati delle analisi verranno inviati per e-mail o per posta prioritaria entro due giorni dal ricevimento del campione. Il referto è accompagnato da un commento per far meglio comprendere e interpretare i dati in esso contenuti.



Per l'analisi sensoriale dell'olio, l'Aipo dispone di un gruppo di assaggiatori iscritti all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini

Gli interessati possono inviare i campioni di olio e di olive, allegando fotocopia della CartaVerde, all'indi-

rizzo: Aipo - Associazione interregionale produttori olivicoli - Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona.

Ulteriori informazioni, anche relative 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



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	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)	–	
Polifenoli totali (mg/kg)	–	
Esteri metilici (mg/kg)	–	
Esteri etilici (mg/kg)	max 35 (olio italiano) max 75 (olio CE)	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 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.