

APPLICAZIONE I.G.Q.

In seguito a riunioni svolte con tavolo tecnico-scientifico sono emersi dei limiti nell'utilizzo dell'IGQ come metodologia standard per valutare e comparare tra loro il livello di qualità e di conseguenza l'ordine di prezzo di oli omogenei e/o equiparabili in termini di profilo sensoriale.

In particolare sono state evidenziate difficoltà nello stabilire in modo oggettivo il peso ponderale dei parametri analitici; Vista la variabilità delle caratteristiche qualitative di oli ottenuti da cultivars diverse il peso ponderale dei parametri può variare da zona a zona.

Si propone, pertanto, di utilizzare tale indicatore come sistema interno nei singoli territori da applicare in cooperative, frantoi al fine di ottenere i seguenti vantaggi:

- standardizzare i pagamenti degli associati;
- stimolare gli associati a produrre un olio con migliori caratteristiche qualitative.

Si può prevedere di retribuire gli associati in base a 3 classi di valori analitici corrispondenti a variazioni percentuali dai limiti stabiliti nel disciplinare di produzione dell'olio di alta qualità.

Le classi vengono applicate a 3 diversi profili sensoriali: fruttato intenso, medio e basso; ad esse corrispondono un *range* di variazione percentuale del prezzo rispetto ad un prezzo medio base di un olio con caratteristiche qualitative elevate, stabilito tramite un'indagine di mercato.

Le classi possono essere così indicate:

- classe "*minus*": include oli con valori dei parametri prossimi ai limiti indicati nel disciplinare dell'olio di alta qualità. Ad essa corrisponde un prezzo base di un olio di alta qualità;
- classe "*plus*": include oli con valori dei parametri migliori dei limiti indicati nel disciplinare di produzione. Ad essa corrisponde un prezzo più elevato rispetto alla precedente;
- classe "*medium*": include oli con valori dei parametri intermedi tra le precedenti. Ad essa corrisponde, quindi un prezzo compreso tra i precedenti.

Nella tabella sottostante sono indicati i limiti dei parametri analitici affinché un olio sia classificato come di **alta qualità**.

TABELLA 1. Limiti dei parametri analitici e sensoriali di un olio di alta qualità

CARATTERISTICA ED ESPRESSIONE DEL RISULTATO	OLIO ALTA QUALITA'	METODICA ANALITICA
ACIDITA' (% acido oleico)	$\leq 0,3$	Reg. UE 1989/2003, allegato II
N. PEROSSIDI (meq O ₂ /Kg)	≤ 12	Reg. UE 1989/2003, allegato III
ACIDO OLEICO (%)	≥ 65	Reg. UE 1989/2003, allegato Xa e Xb.
1,2-DIGLICERIDI (%)	≥ 70 (dic-mar) ≥ 60 (apr-lug) ≥ 50 (ago-nov)	Metodo SSOG
ANALISI SENSORIALE	mediana dei difetti = 0 mediana delle note varietali di origine non nazionale=0	Reg. UE 1989/2003 All. XII. Determinazione del profilo sensoriale: secondo il COI /T20/Doc.22 e la ISO 13299:2003
α -TOCOFEROLO (mg/Kg)	≥ 120	Metodo: Psomiadou, E.; Tsimidou, M. J. Agric. Food Chem. 1998, 46, 5132–5138
POLIFENOLI tot. (mg/Kg) (determinati per HPLC)	≥ 200	Metodo Coi: Risoluzione N. Ris-4/94-V/06

Dalla rielaborazione dei dati ottenuti da un data-base di analisi chimiche di lotti di prodotto fornito dalle aziende consorziate, valutando gli scostamenti dei valori dei parametri analitici dai limiti dell'alta qualità si propone un **esempio** di 3 classi di valori a cui corrispondono 3 diverse categorie di prezzo degli oli extravergini di oliva di alta qualità.

TABELLA 2: Classi di valori analitici a cui potrebbero corrispondere 3 diverse classi di valore del prodotto: (classi “plus, medium, minus”)

Classe minus

PARAMETRI	CLASSE MINUS
ACIDITA'	0,28 < acidità ? 0,33
N. PEROSSIDI	8 < n.perossidi ? 12
ACIDO OLEICO	65 ? acido oleico < 75
1,2 DIGLICERIDI	70 < 1,2digliceridi ? 80 (dicembre - marzo) 60 < 1,2digliceridi ? 70 (aprile - luglio) 50 < 1,2digliceridi ? 60 (agosto - novembre)
α-TOCOFEROLO	120 ? α-tocoferolo < 320
POLIFENOLI TOTALI	200 ? polif. tot. < 300

Classe medium

PARAMETRI	CLASSE MEDIUM
ACIDITA'	0,23 < acidità ≤ 0,28
N. PEROSSIDI	4 < n.perossidi ≤ 8
ACIDO OLEICO	75 ≤ acido oleico < 85
1,2 DIGLICERIDI	80 < 1,2digliceridi ≤ 90 (dicembre - marzo) 70 < 1,2digliceridi ≤ 80 (aprile - luglio) 60 < 1,2digliceridi ≤ 70 (agosto - novembre)
α-TOCOFEROLO	320 ≤ α-tocoferolo < 520
POLIFENOLI TOTALI	300 ≤ polif. tot. < 400

Classe plus

PARAMETRI	CLASSE PLUS
ACIDITA'	acidità $\leq 0,23$
N. PEROSSIDI	n.perossidi ≤ 4
ACIDO OLEICO	acido oleico ≥ 85
1,2 DIGLICERIDI	1,2 digliceridi ≥ 90 (dicembre - marzo) 1,2 digliceridi ≥ 80 (aprile - luglio) 1,2 digliceridi ≥ 70 (agosto - novembre)
α-TOCOFEROLO	α -tocoferolo ≥ 520
POLIFENOLI TOTALI	polif. tot. ≥ 400

Tale metodologia può essere utilizzata all'interno di una cooperativa in modo da remunerare i soci con un prezzo variabile in base alle caratteristiche qualitative del prodotto. La differenza di prezzo tra le varie classi potrebbe essere un buon motivo di stimolo per il produttore a implementare la qualità dell'olio extravergine di oliva da lui prodotto.