

Linee Guida per la Qualità



Il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità



- 🔹 produttori
- 🔹 confezionatori
- 🔹 comitato di sorveglianza
- 🔹 comitato scientifico



Il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità



- garantisce la qualità dell'extra vergine
- informa correttamente il consumatore



Linee Guida per la Qualità

=

Linee Guida per la Produzione
dell'Olio Extra Vergine di Oliva

+

Linee Guida per la Conservazione
dell'Olio Extra Vergine di Oliva



La filiera dell'extra vergine

produzione
raccolta
trasporto

stoccaggio

defogliazione

lavaggio

molitura/frangitura

gramolazione

estrazione

separazione

travasamento

stoccaggio

filtrazione

trasporto sfuso

stoccaggio

filtrazione

confezionamento

etichettatura

trasporto alla piattaforma

immagazzinamento

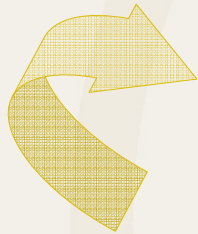
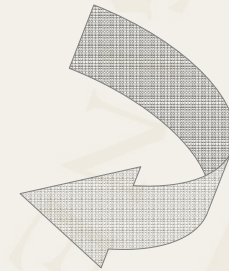
trasporto al punto vendita

esposizione nel punto vendita

consumo

Linee Guida
per la
Conservazione

Linee Guida
per la
Produzione



Linee Guida per la Produzione
dell'Olio Extra Vergine di Oliva

+

Linee Guida per la Conservazione
dell'Olio Extra Vergine di Oliva

=

Linee Guida per la Qualità

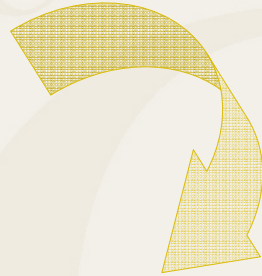


Linee Guida per la Produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva



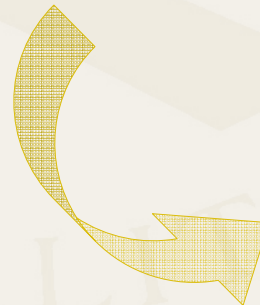
parametri

qualità
sicurezza
genuinità



fattori rischio

fasi di produzione
fasi di trasformazione



interventi



Linee Guida per la Produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva

- 🔴 parte teorica
- 🔴 scheda tecnica generale
- 🔴 schede tecniche specifiche

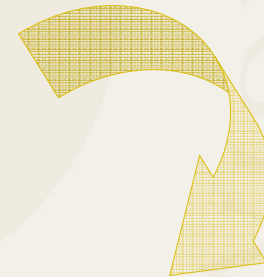


comitato scientifico

Consorzio

tecnici esperti

comitato di sorveglianza



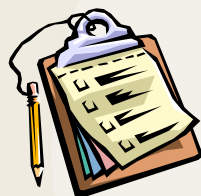
parte teorica





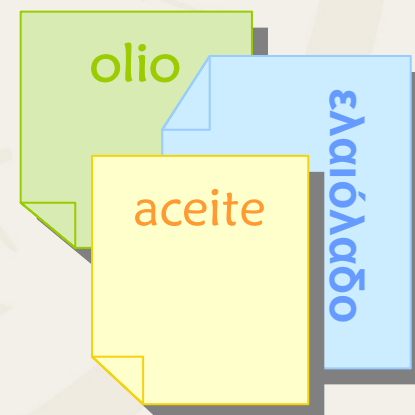
parte teorica

Consorzio



scheda tecnica generale

produttori e trasformatori locali



schede tecniche specifiche



schede tecniche specifiche

Creta Koroneiki

Spagna Arbequina
Hojiblanca

Italia

Calabria	Carolea e Dolce di Rossano
Campania	Rotondella e Pisciotana
Puglia	Coratina e Ogliarola Barese
Sicilia	Peranzana e Provenzale
	Biancolilla e Nocellara del Belice



3.3

Gramolazione

La gramolazione della pasta di olive è un'operazione necessaria per incrementare la resa di estrazione dell'olio. Questa operazione è differente a seconda della sua durata e della temperatura dell'acqua di riscaldamento che circola nella camicia esterna della gramola.

Se si vuole indicare in etichetta che l'olio è "estratto a freddo", la temperatura di gramolazione non può superare i 27 °C. Condizioni ottimali di gramolazione sono comunque tempi compresi tra 30 e 60 minuti, ad una temperatura di 30 - 32 °C, in base alle caratteristiche delle olive lavorate.

Un eccessivo prolungamento della gramolazione e/o un'elevata temperatura influiscono negativamente sui valori dell'acidità, del numero di perossidi, del K_{232} e delle sostanze fenoliche presenti nell'olio, in quanto favoriscono l'ossidazione radicalica ed enzimatica. Non solo, in queste condizioni si modifica il profilo sensoriale dell'olio che potrebbe presentare i difetti di cotto, rancido e metallico, anche se si osserva una maggiore carica aromatica.

In generale, aumentando la temperatura di gramolazione molto al di sopra dei valori ottimali, si otterrà un olio con caratteristiche di qualità inferiori e meno stabile durante la conservazione. L'olio, inoltre, risulterà possedere un maggior contenuto di cere e di eritrodiole e uvaolo, che diventano più solubili in olio a temperature elevate.

scheda tecnica generale



PARAMETRI SENSIBILI	FATTORI DI RISCHIO	INTERVENTI
GRAMOLAZIONE		
acidità, numero di perossidi e K_{232}	aumentano in seguito all'azione degli enzimi lipasi favorita dal prolungamento della gramolazione per tempi superiori ad 1 ora a temperature superiori a 30 - 32 °C	gramolare per un tempo di 30 - 60 minuti a seconda della maturazione delle olive, ad una temperatura massima di 30 - 32 °C. Per indicare in etichetta la dicitura "estratto a freddo", la temperatura non deve superare 27 °C
ceri	si solubilizzano nell'olio se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C	
% eritrodiole + uvaolo	aumentano se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40	
fenoli totali	diminuiscono all'aumentare del tempo di gramolazione e al diminuire della temperatura di gramolazione	
attributi sensoriali	gramolare a temperature elevate può comportare difetti organolettici di cotto, rancido e metallico	



schede tecniche specifiche

PARAMETRI SENSIBILI

FATTORI DI RISCHIO

INTERVENTI

GRAMOLAZIONE

acidità, numero di perossidi e K_{232}	aumentano in seguito all'azione degli enzimi lipasi favorita dal prolungamento della gramolazione per tempi superiori ad 1 ora a temperature superiori a 30 - 32 °C
ceri	si solubilizzano nell'olio se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C
% eritrodiole + uvaolo	aumentano se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40
fenoli totali	diminuiscono all'aumentare del tempo di gramolazione e al diminuire della temperatura di gramolazione
attributi sensoriali	gramolare a temperature elevate può comportare difetti organolettici di cotto, rancido e metallico

gramolare per un tempo di 30 - 50 min, a seconda della maturazione delle olive, ad una temperatura massima di 27 - 33 °C

koroneiki

gramolare per un tempo di 30 - 90 min ad una temperatura massima di 28 - 30 °C, a seconda della maturazione delle olive.

arbequina

gramolare per un tempo di 30 - 40 min, a seconda della maturazione delle olive, ad una temperatura massima di 30 - 32 °C

nocellara del belice



ΜΑΛΑΞΗ

ΟΞΥΤΗΤΑ, ΑΡΙΘΜΟΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ, K₂₃₂	Η παράταση της μάλαξης πέρα της μιας ώρας σε θερμοκρασίες πάνω από 30-32° C , ευνοεί την δράση των ενζύμων λιπάσης με αποτέλεσμα την αύξηση αυτών των παραμέτρων	
ΚΗΡΟΙ	Θερμοκρασίες στην μάλαξη μεγαλύτερες των 40° C διαλύουν τους κηρούς στο ελαιόλαδο	<p>Η μάλαξη πρέπει να διαρκεί από 30 έως 60 λεπτά ανάλογα την ωρίμανση του ελαιοκάρπου και σε θερμοκρασία των 30-32° C.</p> <p>Για να αναγραφεί στην ετικέτα η φράση "εξαγωγή εν ψυχρώ" η θερμοκρασία στη φάση της μάλαξης δεν πρέπει να υπερβεί τους 27° C</p>
ΠΟΣΟΣΤΟ % ΕΡΥΘΡΟΔΙΟΛΗ + ΟΥΒΑΟΛΗ	Το ποσοστό αυτό μεγαλώνει σε θερμοκρασίες κατά την μάλαξη μεγαλύτερες των 40° C	
ΟΛΙΚΕΣ ΦΑΙΝΟΛΕΣ	Το περιεχόμενο των φαινολών ελαττώνονται με τη αύξηση του χρόνου μάλαξης και με την μείωση της θερμοκρασίας στη μάλαξη	
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Υψηλή θερμοκρασία στην μάλαξη μπορεί να δώσει στο ελαιόλαδο ελατώματα όπως ψημένο, ταγγό, μεταλλικό	

BATIDO

aidez, número de peróxidos, K₂₃₂	prolongar el batido durante más de 1 hora con temperaturas superiores a 30 - 32 °C, favorece la acción de las lipasas con el consiguiente aumento de tales parámetros	<p>batir durante 30 - 60 minutos, según el grado de maduración de la aceituna, a una temperatura máxima de 30 - 32 °C. Para indicar en etiqueta "extraído en frío", la temperatura no debe superar 27 °C</p>
ceras	solubilizan en el aceite con temperaturas de batido superiores a 40 °C	
% eritrodioI + uvaol	su porcentaje aumenta a temperaturas de batido superiores a 40 °C	
fenoles totales	el contenido en fenoles disminuye al aumentar el tiempo de batido y al disminuir la temperatura del mismo	
atributos sensoriales	batir a temperaturas elevadas puede conllevar la aparición de defectos organolépticos de cocido, rancio y metálico	



Linee Guida per la Produzione
dell'Olio Extra Vergine di Oliva

+

Linee Guida per la Conservazione
dell'Olio Extra Vergine di Oliva

=

Linee Guida per la Qualità



Linee Guida per la Conservazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva



La filiera dell'extra vergine

produzione
raccolta

trasporto

stoccaggio

defogliazione

lavaggio

molitura/frangitura

gramolazione

estrazione

separazione

travasamento

stoccaggio

filtrazione

trasporto sfuso

stoccaggio

filtrazione

confezionamento

etichettatura

trasporto alla piattaforma

immagazzinamento

trasporto al punto vendita

esposizione nel punto vendita

consumo

Linee Guida
per la

Conservazione

Linee Guida
per la
Produzione



studio



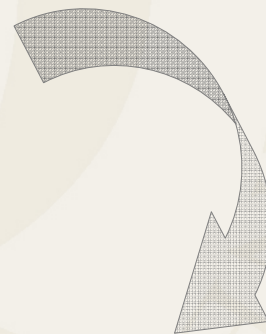
comitato scientifico

GDO



Consorzio e
confezionatori associati

comitato di sorveglianza



Linee Guida



Linee Guida per la Conservazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva

🔴 parte teorica



🔴 poster



produzione
trasformazione

trasporto sfuso
stoccaggio
filtrazione
confezionamento
etichettatura
trasporto alla piattaforma
immagazzinamento
trasporto al punto vendita
esposizione nel punto vendita
consumo

FASI

FATTORI DI RISCHIO

- 🔴 **morchia**
- 🔴 **sorgente luminosa**
- 🔴 **ossigeno**
- 🔴 **temperatura**

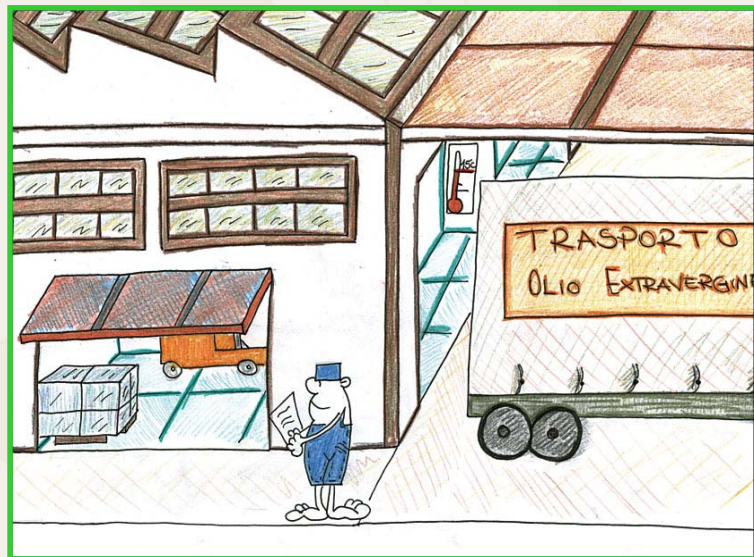
FASE: trasporto

FATTORI DI RISCHIO: sorgente luminosa e temperatura

~~utilizzare mezzi telonati
ed esporre il carico a
temperature elevate~~



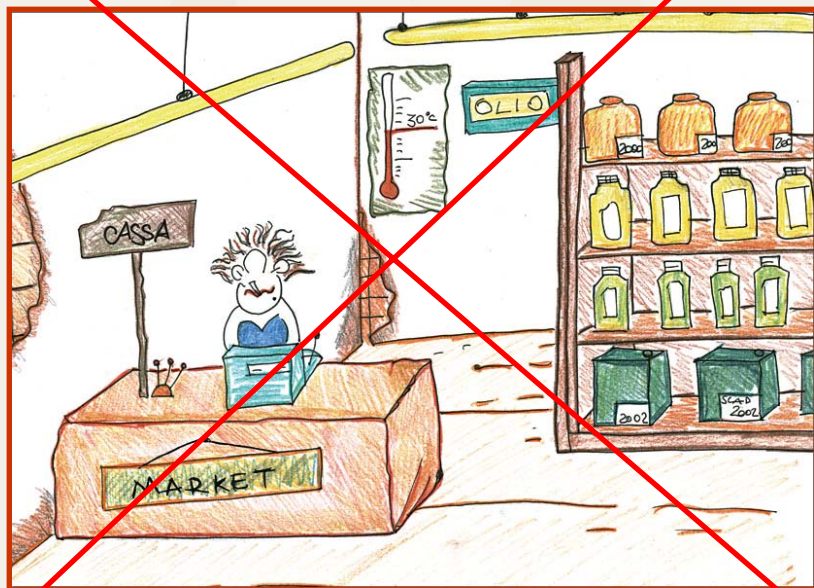
tenere il carico a riparo
dalla luce e a temperature
comprese tra 10 e 25 °C



FASE: esposizione nel punto vendita

FATTORI DI RISCHIO: sorgente luminosa e tempo di esposizione

non verificare la rotazione dei lotti



tenere le bottiglie lontane dalla sorgente luminosa



Il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità



contatti

06 78469025

06 78469026

info@consorzioextravergine.com

www.consorzioextravergine.com

