

DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

REGIONE PUGLIA

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



STEFANO CAROLI
MASTRO OLEARIO



IL MASTRO OLEARIO

ALBO REGIONALE DEI MAESTRI OLEARI: UN PRIMATO TUTTO PUGLIESE

È un successo tutto Pugliese l'istituzione dell'Albo Regionale dei Mastri Oleari, fortemente voluto e promosso dall'Associazione dei Frantoiani di Puglia da anni impegnata nella valorizzazione del ruolo del Frantoiano.

La Giunta Regionale con la delibera della 26 ottobre 2016 n. 619 (pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione Puglia del 7 novembre) ha istituito l'Albo regionale dei mastri oleari, ai sensi dell'art. 2 comma 3 della legge regionale 24 marzo 2014, n. 9. Con la stessa delibera ha approvato **le Linee guida per l'iscrizione a tale albo, ha incaricato il Dirigente della Sezione Competitività delle filiere agroalimentari di adottare gli ulteriori provvedimenti amministrativi per la definizione di durata, modalità e programmi dei corsi di formazione dei mastri oleari e per l'aggiornamento dell'albo regionale.** L'art. 2 della sopra citata legge regionale n. 9 al comma 1 individua il **Mastro Oleario** come il **responsabile della conduzione tecnica del frantoio**, di norma coincidente con il titolare dell'impresa. Nell'ipotesi di persona diversa dal titolare di impresa, questa si adegua alle direttive del titolare, operando nei limiti delle deleghe conferitegli. Al comma 2 la legge individua le attività che il mastro oleario coordina: **la gestione del magazzino e dei registri, la fase di molitura, la fase di confezionamento, la gestione, l'utilizzo e lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione: acqua di lavorazione e sansa.**

Nel corso degli anni la professione del frantoiano ha visto espandere il proprio campo di competenza e di azione nei confronti di tutta la filiera olivicola-olearia. Il ruolo del frantoiano consiste nel riuscire a ottenere il miglior olio possibile, considerando la qualità della materia prima nell'ambito di un territorio ben preciso, nel rispetto di una tradizione che si evolve e muta e soprattutto con uno sguardo verso le nuove tendenze delle tecnologie e del mercato.

La legge regionale pone il Mastro Oleario come responsabile, non solo giuridico ma anche morale, della filiera olivicola-olearia.

È importante ricordare che una qualificazione professionale ottenuta in base alle norme vigenti in una Regione è valevole in tutto il territorio nazionale.

L'Albo professionale dei Mastri Oleari è una garanzia per i consumatori.



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE





DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

REGIONE PUGLIA

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



ENERGIA



PROF. RICCARDO AMIRANTE



Politecnico
di Bari



DISTRETTO PRODUTTIVO PUGLIESE
LA NUOVA ENERGIA



ING. GIUSEPPE BRATTA

ENERGIA VERDE DAGLI SCARTI DELL'INDUSTRIA OLEARIA: SIGLATO L'ACCORDO TRA DISTRETTO NUOVA ENERGIA E ASSOCIAZIONE DEI FRANTOIANI DI PUGLIA

L'intesa permetterà alla filiera energetica pugliese di diventare naturale complemento della filiera agroalimentare.

Ricavare energia verde a km 0 dalle biomasse residuali della filiera olivicola-olearia. È questo l'oggetto dell'accordo di collaborazione siglato tra il **Distretto Produttivo Pugliese delle Energie Rinnovabili "La Nuova Energia"** e l'**Associazione dei Frantoiani di Puglia (AFP)**, punto di riferimento regionale della filiera olivicola, promosso dal **Politecnico di Bari***.

Nell'ottica dell'economia circolare, in cui tutto si recupera e torna a nuova vita, questo accordo rappresenta un'opportunità per dare nuovo valore al comparto dell'extra vergine di oliva.

Nel settore la destinazione energetica dei sottoprodotti oleari, soprattutto se accompagnata da tecnologie innovative che ottimizzano le rese di estrazione e migliorano la qualità dell'olio, può rappresentare un effettivo aumento di valore per tutta la filiera, grazie al loro utilizzo negli impianti di biogas e biometano.

L'intesa mira a potenziare le opportunità dei reciproci interessi e valorizzare nuovi e competitivi modelli di business dei sottoprodotti dell'industria di produzione dell'extra vergine e prevede inoltre, l'adesione e il coinvolgimento operativo dell'Associazione Frantoiani Puglia al Distretto Regionale.

Questa collaborazione rappresenta per noi una grande opportunità. Il supporto tecnologico e scientifico per il recupero e la valorizzazione degli scarti che attraverso questa intesa giungerà ai frantoi di Puglia sarà l'occasione per dare un'impronta più sostenibile alla nostra attività.

L'accordo tra Distretto e AFP consente alla filiera energetica di divenire un naturale complemento della filiera agroalimentare ed offrire interessanti opportunità di sviluppo, permettendo di concretizzare quell'economia circolare e virtuosa a cui tanto aspiriamo e rendere sempre più green e sostenibile la nostra Puglia.

*"Reimpiego e valorizzazione di un nuovo sottoprodotto del processo di estrazione degli oli vergini di oliva" – Acronimo KNOW inserito nella graduatoria finale delle proposte progettuali ammissibili con determinazione del dirigente servizio agricoltura 31 marzo 2014, n. 110 relativa alla deliberazione della Giunta Regionale n. 903 del 15/05/2012 - Linee guida per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura 2012-2014. Avviso pubblico per la presentazione di proposte di ricerca e sperimentazione in agricoltura indetto con Determinazione del Dirigente del Servizio Agricoltura n. 175/AGR del 15 aprile 2013. ammesso al finanziamento con alla determina 192 del 18/5/2016 pervenuta dalla Regione Puglia.



DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

REGIONE PUGLIA

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



PROF.SSA MARIA LISA CLODOVEO



ELAIO GASTRONOMIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

IN EVOLUZIONE I MODELLI DI CONSUMO DELL'OLIO AL RISTORANTE

La **bottiglia d'olio**, come il vino, **deve essere aperta a tavola**, celebrando gli elementi distintivi del prodotto che si sta servendo, che sarà possibile apprezzare grazie al fatto che, nel prodotto sigillato, gli aromi e i sapori saggiamente plasmati dal sapiente frantoiano si preservano per offrirsi, intatti, all'incontro con i sensi. ***Il momento migliore ed irripetibile, dal punto di vista della gratificazione edonistica, corrisponde a quei brevi secondi in cui le prime gocce d'olio cadono sul piatto e le molecole volatili, a basso peso molecolare, si liberano investendo il volto e penetrando nelle narici.*** È lì che nel cervello si crea una aspettativa avida di gusto che desidera essere soddisfatta attraverso l'assaggio. Se chi serve l'olio saprà narrare il prodotto, riuscirà a creare lo spazio silenzioso dell'attenzione del cliente che si concederà il tempo per ascoltare un racconto, osservare il piatto nei suoi volumi, forme e colori, pregustare il sapore in un crescendo di desiderio stimolato dalla percezione dei profumi che si sprigionano ed infine soddisfare l'attesa attraverso l'assaggio che concederà al gusto ed al tatto, nella bocca, di essere enfatizzati dal condimento oleoso che è veicolo e amplificatore di sapori. **L'esclusività dell'apertura di una bottiglia (o più) per tavolo richiede che le bottiglie d'olio siano di piccole dimensioni**, non più di 100 millilitri, con il vantaggio che un piccolo prezzo per la singola bottiglia si traduce in un valore interessante al litro per il produttore (se la bottiglia d'olio da 100 ml si vendesse a 3 euro, significherebbe raggiungere un valore di circa 30 euro a litro). Una piccola bottiglia, a dimensione di borsetta, potrà essere portata anche a casa, consentendo all'azione di marketing di proseguire anche in ambito domestico, influenzando gli acquisti successivi.

Nessun ristorante è un'isola

Per il mondo della ristorazione il territorio non è uno spazio semplicemente contiguo al luogo nel quale il ristorante è collocato ma un paesaggio e cultura all'interno dei quali esprimere il talento enogastronomico. Ogni buon ristorante dunque è una componente integrante di una comunità. Per i ristoranti nelle regioni a vocazione olivicola il ristoratore deve divenire alleato di frantoiani e olivicoltori promuovendo attivamente una vigorosa cultura di prodotto. **Dall'alleanza con il frantoiano, il ristoratore guadagna la garanzia della costanza di standard elevati di prodotto**; a sua volta il frantoiano ha interesse ad allearsi con l'olivicoltore perché la qualità dell'olio nasce in campo dalla cura dell'oliveto; il ristoratore deve allearsi con l'olivicoltore, perché è custode del territorio e del paesaggio, elementi inscindibili del prodotto e dell'offerta eno-gastronomica. **Allearsi significa garantire l'equo profitto a tutti i soggetti della filiera.** Un olivicoltore che svolge un'attività non remunerativa perde interesse nella cura dell'oliveto. L'abbandono corrisponde alla distruzione della bellezza del paesaggio, che è parte del valore immateriale del prodotto servito a tavola. Se non c'è più spazio per una olivicoltura che garantisca reddito, presto non ci sarà spazio per il turismo e le attività ricettive coinvolte.



DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

REGIONE PUGLIA

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



INNOVAZIONE TECNOLOGICA



PROF. RICCARDO AMIRANTE



Politecnico
di Bari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



PROF.SSA MARIA LISA CLODOVEO



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE



GLI ULTRASUONI APPLICATI AL PROCESSO DI ESTRAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Grazie ad un'intensa attività di ricerca trans-disciplinare che ha visto protagonisti i due principali Atenei pugliesi, l'Università degli Studi di Bari –Aldo Moro (Resp. Scientifico Prof. Maria Lisa Clodoveo) e il Politecnico di Bari (Resp. Scientifico Prof. Riccardo Amirante), è stato possibile progettare e costruire **un reattore ad ultrasuoni combinato con uno scambiatore di calore**. Questo innovativo dispositivo, unico nel suo genere, collocato tra il frangitore ed il decanter, può rendere il processo di estrazione effettivamente continuo, riducendo i tempi di lavoro, incrementandola capacità lavorativa, migliorando le rese, determinando un incremento dei composti minori. L'elevata efficienza che caratterizza il processo garantisce una lavorazione sostenibile ed un rapido ritorno dell'investimento, migliorando la competitività delle aziende olearie e garantendo il giusto reddito ai frantoiani.

Il nuovo impianto ad ultrasuoni, denominato **"Sono-HeatExchanger"**, progettato e costruito in scala reale (1800 kg/h), è basato sull'applicazione alla pasta di olive di ultrasuoni ad alta potenza e bassa frequenza (20-40 khz). L'effetto meccanico della cavitazione acustica rompe le cellule passate integre al frangitore, libera ulteriori quote di olio e composti minori. Inoltre, moti vorticosi impressi alla pasta dai transitori di pressione, determinano la coalescenza delle goccioline lipidiche. Le prestazioni del "Sono-Heat-Exchanger" sono state misurate in termini di efficienza dello scambio termico e l'azione meccanica è stata valutata mediante la misura della concentrazione di pigmenti e composti minori nel prodotto. Gli effetti quantitativi dell'impianto innovativo sono stati determinati in termini di rese, mentre quelli qualitativi valutando i principali parametri analitici previsti dalla legge, il contenuto di polifenoli e tocoferoli, e la concentrazione di composti volatili. **È la prima volta nella storia dello sviluppo delle macchine industriali per l'estrazione dell'olio extravergine d'oliva che si capovolge il paradigma che vede la resa inversamente correlata alla qualità del prodotto**. Il risultato finale delle sperimentazioni è rappresentato dalla capacità di estrarre più olio extravergine di oliva (> 1,5 kg / 100 kg di olive), più ricco di biofenoli (> 20 %), profilo organolettico conforme alle caratteristiche varietali caratterizzato da una maggiore armonicità tra componente olfattiva e percezioni di amaro e piccante. Si tratta dunque effettivamente di una innovazione di tipo radicale, non confrontabile alle precedenti soluzioni impiantistiche, che può realmente supportare una strategia di differenziazione, riscuotendo un *premium price* per il "nuovo prodotto", perché dotato di caratteristiche uniche e riconoscibili, diverse da quanto è offerto dai competitor e che il consumatore può percepire come di valore superiore: la maggior quantità di olio estratto, infatti, si accompagna ad un valore commerciale superiore riconducibile agli aumentati e riconoscibili effetti salutistici (CLAIM EFSA sui polifenoli dell'olio di oliva), combinati un profilo organolettico più gradito dai consumatori. Il risultato per il comparto olivicolo è la possibilità di creare valore, rimanere competitivi nel mercato globale, penetrare in nuovi mercati dominati da una alta domanda di alimenti funzionali ed incrementare così la redditività generando occupazione.

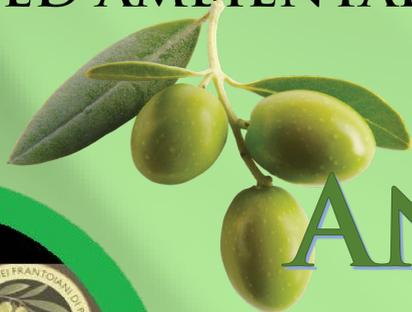


DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoliexpo[®]
wine & oil technology



REGIONE PUGLIA



ANALISI SENSORIALE



DOTT. ALFREDO MARASCIULO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



PROF.SSA MARIA LISA CLODOVEO

RICONOSCIUTO UFFICIALMENTE DAL MIPAAF IL COMITATO DI ASSAGGIO PER IL CONTROLLO E LA VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

Il 24 Luglio scorso il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**, con proprio Decreto Dirigenziale n.4165, ai sensi del DM 18/06/2014, ha concesso il **Riconoscimento al Comitato di assaggio professionale dell'Università degli studi di Bari Aldo Moro** ai fini della valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini.

Tale riconoscimento, giunge dopo appena tre mesi dalla costituzione del Comitato di Assaggio, grazie alla grande competenza, esperienza e professionalità del responsabile scientifico **Prof. Maria Lisa Clodoveo** – Dipartimento interdisciplinare di Medicina – del Capo Panel **dott. Alfredo Marasciulo** e di tutti gli assaggiatori componenti il panel.

La sua istituzione risponde alla esigenza palesata dal mondo produttivo, in particolare AFP, e dai diversi attori della filiera olivicola-olearia pugliese.

Lo scopo della sua istituzione non è meramente limitato alla valutazione dei campioni di olio extravergine di oliva per definirne la classe merceologica, ma rientra in un progetto culturale nato con approccio collaborativo con le associazioni di produttori e le singole aziende per declinare le attività del Gruppo Panel nelle tre missioni che l'Università moderna si trova ad affrontare.

Sul piano della **Prima missione, didattica e formazione**, il comitato di assaggio per il controllo e la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro supporterà la **formazione di assaggiatori di olio professionisti**, organizzando corsi di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini e sedute di assaggio certificate, indirizzati primariamente agli studenti universitari che in questo modo arrivano alla laurea già con competenze certificate e riconosciute, ma anche agli esterni, anche in collaborazione con enti pubblici e privati che già realizzano e hanno realizzato corsi sul territorio, contribuendo a creare una comunità di professionisti esperti e in grado di generare una robusta cultura dell'olio extravergine di qualità in Puglia.

Sul piano della **Seconda missione, ricerca**, il comitato di assaggio per il controllo e la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro si propone come **luogo di contaminazione per il superamento delle barriere tra le discipline e la creazione di un sapere organico nell'ambito del quale l'analisi sensoriale e la dimensione percettiva diventano elementi di unione a servizio di discipline scientifiche ed umanistiche**. Inoltre, coniugando le competenze tecnico analitiche dei docenti partecipanti, in particolare della **Prof. Filomena Corbo** esperta di nutraceutica, con l'esperienza nel settore della valutazione sensoriale del Capo Panel, **Dott. Alfredo Marasciulo**, il comitato di assaggio si propone di sviluppare innovazioni nel settore dell'analisi sensoriale che permettano una valutazione descrittiva degli oli di oliva vergini che diventi uno standard da utilizzare nelle attività di ricerca e da validare con i partner di ricerca internazionali che operano sul tema, oltre che dialogare con i policy maker a livello europeo e mondiale.

Sul piano della **Terza missione**, il contributo degli atenei al tessuto sociale ed economico della società, il comitato di assaggio per il controllo e la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro **si pone a servizio del territorio e delle aziende**, per il miglioramento continuo della qualità del prodotto anche sotto il profilo nutrizionale e salutistico.



DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



REGIONE PUGLIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



VALORIZZA IL TUO OLIO: FAI UN CHECKUP ALL'ETICHETTA!



DOTT. ALFREDO MARASCIULO



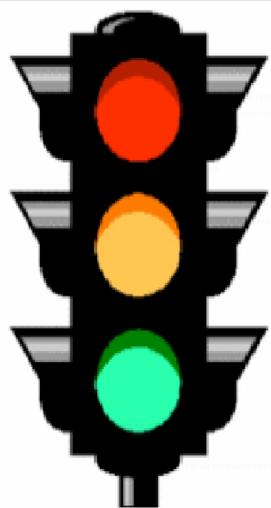
PROF.SSA
MARIA LISA CLODOVEO



PROF.SSA
FILOMENA CORBO

Il servizio di **verifica dell'etichetta** del tuo olio extravergine d'oliva segnalerà eventuali imprecisioni che possono comportare sanzioni amministrative e/o penali a carico dell'impresa.

Un esame rapido e di pochi minuti decreterà l'esito sullo stato della tua etichetta :



PERICOLO SANZIONI!!!!!!

SI PUO' FARE MEGLIO!!!

ETICHETTA A REGOLA D'ARTE!

Saranno rapidamente verificati **tutti gli elementi** che costituiscono l'etichetta, quali: *marchi e claims, denominazione di vendita, responsabile commerciale, termine minimo di conservazione, lotto, indicazioni sulle modalità di conservazione, quantità, tabella nutrizionale, ecc.* e se vorrai integrare con altre informazioni potrai prendere appuntamento con il Capo Panel **Dott. Alfredo Marasciulo**, e per i claim salutistici con la **Prof. Maria Lisa Clodoveo** e la **Prof. Filomena Corbo!**

Check **UP**

Olive Oil





DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



REGIONE PUGLIA



PROF.SSA FILOMENA CORBO

SALUTE & NUTRACEUTICA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



PROF.SSA MARIA LISA CLODOVEO



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE



LA NUTRACEUTICA DELL'OLIO D'OLIVA VANTO DELLA PUGLIA OLIVICOLA

“Olio e Salute” è un tam tam che cresce, alimentato soprattutto dalla natura resiliente della Puglia olivicola che ricerca un modello di produzione sostenibile sotto il profilo ambientale economico e sociale senza stravolgere la propria natura, ma convertendo gli aspetti che dall'esterno sono additati come limiti alla competitività nei suoi punti di forza.

Nonostante da anni chiacchiere, ciance, ciarle e maldicenze abbiano contribuito a costruire la cattiva “reputazione”, che accompagna l'immaginario degli oli pugliesi (solo fuori regione e tra la “gente comune”), con una nomea che emerge anche dalla televisione traducendosi in un singolo e incomprensibile aggettivo, pesante, la Puglia non si stanca di promuovere iniziative di resilienza, in grado di mutare le spesso vituperate caratteristiche dell'amaro e piccante tipiche dei suoi oli in punti di forza per sostenere la competitività del settore.

L'espressione “**pesante**”, vocabolo entrato nel gergo popolare e diventando luogo comune, utilizza una parola dal significato generico e non pertinente al vocabolario impiegato per la descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva, come idioma popolare per indicare un gusto intenso, riconducibile alla presenza di antiossidanti di natura fenolica, in opposizione ad un gusto “leggero” e delicato, tipico degli oli poveri in molecole salutistiche.

Ciò che in passato è stato ritenuto un difetto dal consumatore medio oggi rappresenta l'elemento di differenziazione positiva, in grado di distinguere il prodotto salutistico dagli analoghi standard. Il gusto amaro e piccante dovuto alle molecole polifenoliche, è oggi un elemento incluso nelle caratteristiche desiderabili del prodotto, ed è un elemento utile ad identificarne la freschezza dell'olio.

Ad accompagnare gli oli salutistici attraverso un percorso di valorizzazione in grado di segmentare la categoria commerciale degli extravergini è stata una scienza denominata **Nutraceutica**.

La nutraceutica, neologismo che sposa nutrizione e farmaceutica, è una disciplina che è al centro di numerose attività che l'Università degli Studi di Bari conduce sul territorio con un approccio multidisciplinare.

L'Università moderna, infatti, ha smesso da anni di rappresentare una cittadella fortificata all'interno del territorio in cui opera e attraverso la sua terza missione si impegna a trasferire ricerca e conoscenza nelle filiere produttive per favorire la crescita economica, sociale e culturale delle comunità e della nazione. **In questa ottica i docenti dell'Ateneo barese hanno dato vita alle iniziative degli Short Master rivolti ai Frantoiani e agli Chef per disseminare, da un lato, le strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'olio di oliva extra vergine ad elevato valore salutistico, e dall'altro per suscitare un nuovo approccio all'utilizzo dell'extravergine nell'arte culinaria.**

Che gli aspetti salutistici saranno una delle principali leve d'acquisto dei migliori extravergini di oliva nel prossimo futuro lo ha riconosciuto anche il **Progetto AGER (Agroalimentare e ricerca – collaborazione tra Fondazioni di origine bancaria per promuovere e sostenere la ricerca scientifica nell'agroalimentare italiano) finanziando il programma COMPETITIVE - Claims of Olive oil to IMPROVE The market Value of the product**, con l'obiettivo di migliorare la competitività dell'olio extravergine di oliva italiano valorizzando le sue proprietà salutistiche e nutrizionali, e trasferendo alla filiera le innovazioni tecnologiche frutto della ricerca e applicando nuove tecniche di marketing.



DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoliexpo[®]
wine & oil technology

REGIONE PUGLIA



CLAIM SALUTISTICI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

I CLAIM DELLA FILIERA OLEARIA

Ad oggi è possibile inserire in etichetta **quattro tipi di claim**. **Due claim fanno riferimento ai polifenoli e alla vitamina E, componenti della frazione insaponificabile, mentre gli altri due sono riconducibili alla frazione lipidica, in particolare l'acido oleico e gli acidi grassi insaturi.**

Dei quattro claim utilizzabili in etichetta, il più importante, per le implicazioni di marketing, è il claim dei polifenoli. L'aspetto interessante è che è un claim esclusivo per l'olio di oliva, e non può essere esteso ad altri prodotti alimentari, come accade invece per la vitamina E e l'acido oleico. Inoltre, considerate le condizioni d'uso, risulta abbastanza chiaro che l'olio che ambisce a vantare la presenza in etichetta, deve possedere una quantità di bio-fenoli, all'atto dell'imbottigliamento, mediamente elevata per garantire la validità della dichiarazione in etichetta fino alla data di scadenza del prodotto. Essendo le molecole fenoliche di natura idrofila, i produttori sanno bene quanto sia difficile ottenere oli ricchi di questi antiossidanti, la cui presenza nell'olio è funzione, oltre che dell'origine varietale, delle pratiche agronomiche (potatura, concimazione, irrigazione e trattamenti fitosanitari) e tecnologiche.

Solo i migliori oli extravergini di oliva, ottenuti raccogliendo precocemente le drupe, lavorando tempestivamente il prodotto, riducendo il più possibile l'acqua di processo, e limitando il riscaldamento delle paste, potranno mantenere un contenuto di sostanze fenoliche bioattive utile all'applicazione del claim. L'aspetto interessante che ne consegue è che l'applicazione di tutte le succitate buone pratiche condiziona in maniera positiva anche gli altri parametri previsti dalla legge per la classificazione merceologica degli oli vergini d'oliva (acidità, numero di perossidi, coefficienti di assorbimento nell'ultravioletto).

Il claim dei polifenoli si presta ad essere uno strumento legislativo utile alla segmentazione della categoria dell'extravergine d'oliva, consentendo al consumatore di riconoscere nell'olio che riporta l'indicazione salutistica approvata dall'EFSA, la gamma più elevata, "l'alta qualità", all'interno della categoria merceologica dell'extravergine. Considerato che l'attuale classificazione merceologica degli oli di oliva, concepita nel 1991, è obsoleta ed inadeguata a descrivere in maniera opportuna le differenze qualitative dei prodotti presenti sul mercato, il claim dei polifenoli rappresenta, di fatto, uno strumento di differenziazione utile al consumatore per attribuire al prodotto un *premium price*.



PROF.SSA
FILOMENA CORBO



PROF.SSA
MARIA LISA CLODOVEO



PROF
BERNARDO DE GENNARO

Tipo di claim	Sostanza nutritiva, sostanza	Claim	Condizione d'uso
Claim salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Polifenoli dell'olio di oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo	Affinché siano assunti 5 mg di fenoli bioattivi in 20 g di olio d'oliva è necessario che la concentrazione di bio-fenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg) fino al termine minimo di conservazione, periodo entro il quale gli oli di oliva vergini mantengono le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Essendo molecole che vanno incontro a reazioni di ossidazioni, il contenuto iniziale di bio-fenoli, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria.
Claim salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Vitamina E	FONTE DI VITAMINA E La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Ciò significa che considerata la razione di 20 g/die e la percentuale del 15% dell'RDA, è necessario che la concentrazione di vitamina E nel prodotto sia ≥ 90 mg/kg. Essendo una molecola che va incontro a reazioni di ossidazioni, il contenuto iniziale di Vitamina E, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria.
Claim salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Acido oleico	RICCO DI ACIDI GRASSI INSATURI* La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo	Si applica se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che gli stessi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.
Claim salutistico per la riduzione del rischio di malattia (art. 14)	Acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi	RICCO DI GRASSI INSATURI* È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche.	Si applica se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

*I claim sugli acidi grassi possono essere applicati anche agli oli di oliva e di sansa di oliva



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE





REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoliexpo^{adriatica}
wine & oil technology



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



IL DECALOGO DELLA QUALITÀ IN CAMPO



PROF
SALVATORE CAMPOSEO

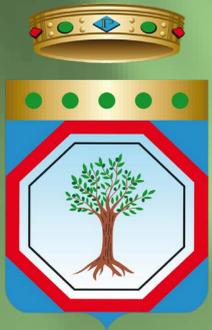
I 10 COMANDAMENTI PER LA GESTIONE AGRONOMICA DELL'OLIVETO PER INCREMENTARE IL CONTENUTO DI POLIFENOLI NEGLI EXTRAVERGINI OLI DI OLIVA

- 1. SCELTA VARIETALE:** TUTTE LE VARIETÀ POTENZIALMENTE POSSONO CONTRIBUIRE A PRODURRE OLIO SALUTISTICO. TUTTAVIA, VE NE SONO ALCUNE CHE GENETICAMENTE HANNO VALORI SIGNIFICATIVAMENTE SUPERIORI DI POLIFENOLI NELLE OLIVE. IN OGNI CASO L'EPOCA DI RACCOLTA È DETERMINANTE A PARITÀ DI CULTIVAR.
- 2. SCELTA DELL'APPEZZAMENTO: LATITUDINE ED ALTITUDINE:** PREFERIRE GLI AREALI PIÙ SETTENTRIONALI E QUELLI DI COLLINA.
- 3. SCELTA DELL'APPEZZAMENTO: NATURA DEL TERRENO:** PREFERIRE I SUOLI TENDENZIALMENTE SCIOLTI O CON SCHELETRO PREVALENTE; CIÒ ANCHE AL FINE DI SEMPLIFICARE LA GESTIONE DEL SUOLO.
- 4. SCELTA DELL'APPEZZAMENTO: CLIMA.** GLI AUTUNNI SECCHI INCREMENTANO IL VALORE SALUTISTICO.
- 5. IRRIGAZIONE:** OGNI APPORTO DI 500 METRI CUBI AD ETTARO DI ACQUA IRRIGUA DETERMINA UNA RIDUZIONE DEI POLIFENOLI DELL'OLIO COMPRESA TRA 50 E 100 PPM RISPETTO ALL'ASCIUTTO.
- 6. CONCIMAZIONE:** NON SUPERARE LE DOSI MASSIME PREVISTE DAI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA.
- 7. DIFESA FITOSANITARIA:** ATTENERSI ALLE NORME DI IPM PREVISTE DAL VIGENTE PAN SUI FITOFARMACI.
- 8. EPOCA DI RACCOLTA:** ALL'INVAIATURA, CON INDICE DI PIGMENTAZIONE COMPRESO TRA 2 E 3 AL MASSIMO.
- 9. METODO DI RACCOLTA:** OBBLIGATORIAMENTE DALL'ALBERO; IN NESSUN CASO DEVE ESSERE CONSENTITO CHE LE OLIVE VENGANO IN CONTATTO COL TERRENO; QUINDI, DEVONO SEMPRE ESSERE INTERCETTATE PRIMA CHE RAGGIUNGANO IL SUOLO. LA RACCOLTA PUÒ ESSERE INDIFFERENTEMENTE MANUALE, AGEVOLATA, MECCANICA, IN FUNZIONE DEL SISTEMA CULTURALE ADOTTATO.
- 10. CONFERIMENTO:** LE OLIVE DEVONO ESSERE TRASPORTATE AL FRANTOIO IN CONTENITORI RIGIDI, PRESERVANDO L'INTEGRITÀ DELLE DRUPE CHE VANNO MOLITE ENTRO 12 ORE DALLA RACCOLTA.



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE





DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



REGIONE PUGLIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



PROF.SSA
MARIA LISA CLODOVEO

IL DECALOGO DELLA QUALITÀ IN FRANTOIO

I 10 COMANDAMENTI PER LA GESTIONE TECNOLOGICA DEL FRANTOIO
PER INCREMENTARE IL CONTENUTO DI POLIFENOLI
NEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

1. **SCEGLIERE** SEMPRE OLIVE POCO INVAIATE E RACCOLTE DALL'ALBERO;
2. PARTIRE DA **OLIVE SANE** ACCERTANDOTI CHE SIANO STATI RISPETTATI I TEMPI DI CARENZA (*INTERVALLO DI SICUREZZA CHE DEVE INTERCORRERE TRA LA DATA IN CUI È STATO ESEGUITO L'ULTIMO TRATTAMENTO E LA DATA DI RACCOLTA*);
3. **RIDURRE I TEMPI DI ATTESA IN OLIVAIO** CONSERVANDO LE OLIVE ESCLUSIVAMENTE IN BIN NON RIEMPITI OLTRE I $\frac{3}{4}$ DEL VOLUME IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO;
4. **MANTENERE RIGOROSAMENTE PULITO L'IMPIANTO E IL FRANTOIO**;
5. SE NON SI PUÒ GARANTIRE IL **RINNOVO DELL'ACQUA** OGNI 4 ORE, MEGLIO ELIMINARE LA LAVATRICE;
6. **MEGLIO IMPIEGARE** I FRANGITORI MECCANICI E LA DENOCCIOLATRICE CHE LA MOLAZZA PER AVERE OLI ARMONICI, IN CUI LA COMPONENTE AMARA E PICCANTE È IN EQUILIBRIO CON I PROFUMI;
7. **LE GRAMOLE** DEVONO ESSERE CHIUSE ERMETICAMENTE PER GARANTIRE LA SINTESI DEGLI AROMI PRESERVANDO I POLIFENOLI DALL'OSSIDAZIONE;
8. **MEGLIO IL DECANter A DUE FASI CHE A TRE FASI**, L'AGGIUNTA DI ACQUA DI PROCESSO DILAVA I POLIFENOLI
9. **FILTRA IMMEDIATAMENTE DOPO L'ESTRAZIONE**, LA DECANTAZIONE SPONTANEA CONSENTE AGLI ENZIMI ED AI BATTERI DISPERSI NELLA POLPA E NELL'ACQUA DI VEGETAZIONE DI ALTERARE IL PRODOTTO;
10. **CONSERVA L'OLIO** IN SERBATOI D'ACCIAIO SOTTO AZOTO E IN UN AMBIENTE CON TEMPERATURA COMPRESA TRA 13 E 18°C.



DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

REGIONE PUGLIA

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



IL DECALOGO DELLA COMPETITIVITÀ

PROF
BERNARDO DE GENNARO



I 10 COMANDAMENTI PER LA GESTIONE DELLE STRATEGIE DI MARKETING
FINALIZZATE AD INNALZARE LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE OLEARIE

1. **RICERCA** IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA RESA IN OLIO E QUALITÀ SALUTISTICA SULLA BASE DELLE TIPOLOGIE DI PRODOTTO DA REALIZZARE;
2. **DIFFERENZIA** L'OFFERTA AZIENDALE IN FUNZIONE DELLE CULTIVAR E DELLE EPOCHE DI RACCOLTA;
3. **PROGETTA** QUALI-QUANTITATIVAMENTE LA TUA OFFERTA IN FUNZIONE DEI DIVERSI TARGET DI MERCATO;
4. **INVESTI** NEI LOCALI DI STOCCAGGIO DELL'OLIO DIFFERENZIANDO LE POSTURE PER CAPACITÀ;
5. **IMPARA** LA SCIENZA DELL'ANALISI SENSORIALE E USALA PER CARATTERIZZARE I TUOI PRODOTTI;
6. **INVESTI** NEL MIGLIORAMENTO DEGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE RISOLVENDO LE CRITICITÀ IMPIANTISTICHE CHE COSTITUISCONO UNA MINACCIA PER LA QUALITÀ FINALE DEL PRODOTTO;
7. **CERCA DI AUMENTARE** PROGRESSIVAMENTE LA QUOTA DI OLIO COMMERCIALIZZATO IN FORMA CONFEZIONATA RIDUCENDO QUINDI LE VENDITE DI OLIO SFUSO;
8. **ACCRESCI** IL VALORE DEI TUOI PRODOTTI ARRICCHENDOLI CON ELEMENTI QUALITATIVI DI CARATTERE IMMATERIALE: RACCONTA LA TUA STORIA, QUELLA DEI TUOI OLII E LA STORIA DELLA TUA AZIENDA E DEL TERRITORIO CHE LA OSPITA;
9. **CREA RETI** E ALLEANZE ALL'INTERNO DELLA FILIERA E DEL TERRITORIO CON I DIVERSI PORTATORI DI INTERESSE (OLIVICOLTORI, ALTRI FRANTOIANI, RISTORATORI, DISTRIBUTORI, UNIVERSITÀ, POLICY MAKER, CONSUMATORI) RIDUCENDO LA COMUNICAZIONE NEGATIVA, CHE SPESSO PERMEA IL MONDO DELL'OLIO, ED EVIDENZIANDO TUTTI GLI ELEMENTI DI PREGIO DELLA TUA OFFERTA E DEL TERRITORIO IN CUI SI REALIZZA;
10. **TRASFORMA** IL TUO FRANTOIO IN UN'AZIENDA MULTIFUNZIONALE IN GRADO DI OFFRIRE SERVIZI ANCHE DI CARATTERE IMMATERIALE ALLA COMUNITÀ IN CUI OPERI.



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE





DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

REGIONE PUGLIA

enoli^{adriatica}expo[®]
wine & oil technology



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



IL DECALOGO DELLA QUALITÀ SALUTISTICA



PROF.SSA
FILOMENA CORBO

I 10 COMANDAMENTI PER L'IMPIEGO DEI CLAIM SALUTISTICI NELL'ETICHETTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

1. **IMPARA A CONOSCERE I CLAIM** AUTORIZZATI CHE POSSONO ESSERE RIPORTATI IN ETICHETTA E LE RELATIVE CONDIZIONI D'USO
2. **SCEGLI UN LABORATORIO ACCREDITATO** PER ANALISI
3. **I POLIFENOLI DELL'OLIO DI OLIVA** CONTRIBUISCONO ALLA PROTEZIONE DEI LIPIDI EMATICI DALLO STRESS OSSIDATIVO
4. IL CLAIM DEI POLIFENOLI SI PRESTA AD ESSERE UNO **STRUMENTO LEGISLATIVO** UTILE ALLA SEGMENTAZIONE DELLA CATEGORIA DELL'EXTRAVERGINE D'OLIVA, CONSENTENDO AL CONSUMATORE DI RICONOSCERE "L'ALTA QUALITÀ".
5. RIPORTA LA DICITURA «**20 G DI OLIO (2 CUCCHIAI) AL GIORNO CONSUMATI A CRUDO NELL'AMBITO DI UNA DIETA VARIA ED EQUILIBRATA E DI UNO STILE DI VITA SANO FORNISCONO LA DOSE GIORNALIERA RACCOMANDATA.**»
6. FONTE DI **VITAMINA E**
LA VITAMINA E CONTRIBUISCE ALLA PROTEZIONE DELLE CELLULE DALLO STRESS OSSIDATIVO
7. **ACIDO OLEICO***
LA SOSTITUZIONE NELLA DIETA DEI GRASSI SATURI CON GRASSI INSATURI CONTRIBUISCE AL MANTENIMENTO DI LIVELLI NORMALI DI COLESTEROLO NEL SANGUE. L'ACIDO OLEICO È UN GRASSO INSATURO
8. **RICCO DI GRASSI INSATURI ***
È STATO DIMOSTRATO CHE, SOSTITUENDO GRASSI SATURI CON GRASSI INSATURI NELL'ALIMENTAZIONE SI ABBASSA/RIDUCE IL COLESTEROLO NEL SANGUE. IL COLESTEROLO ALTO È UN FATTORE DI RISCHIO PER LO SVILUPPO DI PATOLOGIE CARDIACHE CORONARICHE.
9. RIPORTA CORRETTAMENTE LA RACCOMANDAZIONE DI "**SEGUIRE UNO STILE DI VITA SANO**"
10. SOLO PER IL CLAIM PER LA RIDUZIONE DEL RISCHIO DI MALATTIA (ART. 14) - ACIDI GRASSI MONOINSATURIE/O POLINSATURI AGGIUNGI LA FRASE: "**LA MALATTIA CORONARICA HA MOLTEPLICI FATTORI DI RISCHIO E L'INTERVENTO SU UNO DI QUESTI FATTORI PUÒ AVERE O MENO UN EFFETTO BENEFICO**".

*I CLAIM SUGLI ACIDI GRASSI POSSONO ESSERE APPLICATI ANCHE AGLI OLI DI OLIVA E DI SANSA DI OLIVA