

Fondamentali accorgimenti da seguire per produrre Oli EVO di alta qualità



Per produrre un extravergine di alta qualità la condizione indispensabile è quella di conferire al frantoio frutti sani e perfettamente integri.

Risulta fondamentale che la struttura cellulare delle drupe non sia compromessa o alterata da deterioramenti e/o degradazioni causate da lesioni, attacchi di mosca olearia, marciumi causati da funghi e da tempi lunghi di conservazione soprattutto se in condizioni non idonee (temperature eccessive, ambienti chiusi e umidi).

Per evitare di produrre oli difettati, caratterizzati da livelli di acidità elevati, con processi ossidativi della matrice oleosa avviati e con insufficienti livelli di antiossidanti, è opportuno rispettare semplici accorgimenti in fase di raccolta delle olive e frangitura.

1. Evitare attacchi fungini che possano causare marciumi alle olive (micosi delle olive, lebbra)

2. Controllare in maniera efficace gli attacchi della mosca olearia, in modo da avere drupe prive di infestazione; nel caso in cui si registri un minimo attacco è consigliabile anticipare la raccolta.

3. Raccogliere le olive “direttamente dall'albero” senza danneggiare i rami

4. Porre attenzione alle operazioni di raccolta in modo da evitare per quanto possibile lesioni e danni alla polpa delle olive.

5. Raccogliere le olive quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione.

6. Le olive appena raccolte dovranno essere trasferite in cassette di plastica forate avendo cura di non riempirle completamente. Le cassette non dovranno rimanere esposte direttamente alla luce del sole.



7. Una volta raccolte le olive dovranno essere molite il prima possibile riducendo al minimo i tempi di conservazione.

8. Le olive dovranno essere fatte pervenire al frantoio in idonei contenitori di plastica forati (cassette, bins) e conservate solo per breve tempo rigorosamente in ambienti freschi, ben areati, meglio se a temperatura controllata.

9. L'integrità della polpa delle olive dipende molto dal loro grado di maturazione; olive in avanzato stadio di maturazione presentano una polpa poco consistente, facilmente soggetta a lesioni e rottura della struttura cellulare con conseguente innesco di fenomeni enzimatici, idrolitici ed ossidativi.

10. Più le olive sono mature e più accurati e puntuali dovranno essere gli accorgimenti da adottare per evitarne la degradazione, in particolare, i tempi di conservazione dovranno essere drasticamente ridotti.



11. Quando per la molitura delle olive ci si rivolge a impianti di trasformazione che lavorano per conto terzi, è opportuno coordinarsi bene con il frantoiano, in modo da evitare inutili attese ed il prolungarsi dei tempi di conservazione delle drupe.

12. Esigere che durante la molitura in frantoio vengano rispettate tutte le norme igienico sanitarie e che il processo di estrazione esalti al meglio le caratteristiche qualitative dell'olio.

13. Durante il ciclo di estrazione dell'olio non dovranno essere mai superati i 27 gradi di temperatura e il contatto della pasta con l'ossigeno dovrà essere ridotto al minimo.

14. L'olio appena estratto dovrà essere immediatamente filtrato



15. L'olio filtrato dovrà essere trasferito in idonei recipienti perfettamente puliti e privi di odori. L'olio dovrà essere conservato in contenitori con lo spazio di testa inertizzato con gas tecnici come Azoto o Argon per evitarne il contatto con l'ossigeno.

16. Confezionare l'olio in contenitori di vetro scuro o laminato metallico per proteggerlo dalla luce

**17. Effettuare l'analisi sensoriale dell'olio
(Panel Test)**

18. Effettuare le analisi chimiche e merceologiche

