



**STANDARD
PER L'OTTENIMENTO
DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DEMETER
DEMETER / BIODYNAMIC®**

**OTTOBRE
2010**

DEMETER ASSOCIAZIONE ITALIA

Uffici: Strada Naviglia, 11/a – 43100 PARMA

Sede legale: Via Fornello, 4 – 43030 BASILICA NOVA (PR)

Partita IVA: 0165 1020347

Tel. 0521 776962

Fax 0521 776973

e-mail: info@demeter.it

www.demeteritalia.it

www.demeter.it

Grazie al finanziamento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



1.1.1 L'olivo

Non è indigeno dell'Europa, sembra sia giunto dall'Asia Minore. Probabilmente esso deriva dalla selezione di un oleastro effettuata dai Fenici; e poi si è diffuso in tutta l'area del Mediterraneo.

La pianta dell'olivo ispirò i simboli della Prosperità e della Pace al tempo dei Romani.

Nella Genesi, quando le acque del Diluvio Universale cominciarono a calare, e l'Arca si arenò sul monte Ararat, fu una colomba con in bocca un ramoscello di ulivo che manifestò a Noè la fine del Diluvio.

L'olivo è simbolo per Ebrei, Musulmani e Cristiani di rigenerazione, pace e prosperità.

L'olivo, simbolo di luce divina, di sapienza, di vita, di rigenerazione, di castità, di prosperità e di pace è stato ispiratore della creatività degli Artisti, dei Poeti e dei Mistici.

1.1.2 Areale

L'olivo si è diffuso originariamente nel bacino del Mediterraneo; negli ultimi anni è stato impiantato con successo anche in altri paesi dal clima analogo, come California, Australia, Argentina e Sudafrica.

In Italia l'areale di coltivazione è molto ampio: le uniche zone dove non è presente sono le montagne e la Pianura padana (anche se in regioni come Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna sono in atto progetti di reinserimento), zone con temperature invernali troppo basse o presenza di nebbia.

L'Italia è uno dei primi paesi al mondo produttore di olio di oliva.

1.1.3 Adattamento pedologico

L'olivo si adatta a diversi tipi di terreno, fanno eccezione quelli eccessivamente argillosi poiché l'apparato radicale della pianta è sensibile agli eccessi di umidità terreni ottimali sono quelli di medio impasto, preferibilmente calcarei.

1.1.4 Fasi fenologiche dell'olivo

Fase	Periodo indicativo
Riposo vegetativo	Dicembre-gennaio
Differenziazione delle gemme	Febbraio
Ripresa vegetativa	Febbraio
Mignolatura	Metà marzo
Fioritura	Maggio – giugno
Allegagione	Fine maggio-giugno
Accrescimento dei frutti	Luglio-agosto
Invaiaura e completa maturazione	Ottobre-dicembre

1.1.5 Materiale di propagazione

Le piantine di olivo nei nuovi impianti devono provenire, preferibilmente, da agricoltura biodinamica certificata o, se non disponibile, da agricoltura biologica certificata. Qualora si dimostrasse, con prove documentali, che non vi è disponibilità di olivi provenienti da agricoltura biodinamica certificata o da agricoltura biologica certificata, olivi provenienti da coltivazione convenzionale non trattata sono ammessi per la realizzazione del nuovo impianto.

1.2.1 Concimazione

Essa deve vertere soprattutto alla vivificazione del suolo per mezzo delle lavorazioni praticate e dall'apporto di sostanza organica proveniente, preferibilmente, da letame prodotto da animali domestici, soprattutto dai bovini, ben curato ed inoculato con i preparati biodinamici da cumulo.

L'azienda olivicola dovrebbe tendere a realizzare al suo interno l'autosufficienza di tutto il concime necessario, tuttavia in molti casi questo non è possibile per la specializzazione aziendale alla sola coltivazione dell'olivo, pertanto è consentito acquistare dall'esterno concimi.

Qui di seguito si riportano i concimi che si possono utilizzare, i quali, va ribadito, prima del loro uso devono essere, preferibilmente, compostati con i preparati biodinamici da cumulo:

1.2.2 concimi prodotti in aziende biologiche certificate

- composto
- stallatico, liquame (anche conseguente alla produzione di biogas)
- colaticcio
- scarti organici (residui colturali, etc.)

1.2.3 concimi organici reperibili in commercio

- letami, se possibile inoculati con i preparati biodinamici da cumulo nel luogo di origine (non è consentito l'uso del liquami e/o colaticcio proveniente da aziende convenzionali)

- paglia e altre sostanze di origine vegetale
- prodotti secondari della trasformazione (concimi di pura sostanza cornea, scarti di peli e penne, residui ittici e prodotti analoghi) solo come aggiunta ai concimi prodotti in azienda
- prodotti a base di alghe
- vinacce, farina di ricino

1.2.4 concimi complementari reperibili in commercio

- farina di roccia la cui composizione deve essere nota
- farine di argilla come per esempio la bentonite
- ammendanti calcarei a lento effetto (dolomite, carbonato di calcio, calcare conchilifero, alghe marine calcaree, calce metallurgica) . Sostanze calcaree a rapido effetto come la calce viva solo per la disinfezione.

1.2.5 Solo se necessario in base alle analisi del suolo

- fosfati naturali a basso tenore di metalli pesanti (fosforiti)
- scorie Thomas
- Sali di potassio greggio , solfato di magnesio potassico e solfato di potassio (con contenuto in cloro non superiore al 3%) solo provenienti da Sali potassici naturali.
- Oligoelementi

1.2.6 Altri

- estratti di alghe idrosolubili
- estratti e preparati vegetali
- attivatori di composto di origine microbica e vegetale.

1.2.7 Quantità di concime

La quantità totale di azoto apportato con la concimazione non deve superare in media, la quantità che verrebbe asportata dalla pianta. Essa non deve superare i 112 kg/ha/anno di azoto.

1.3.1 Preparati biodinamici

Se possibile, i preparati biodinamici dovrebbero essere allestiti all'interno della propria azienda o in collaborazione con altre aziende biodinamiche .Nell'allestire e nell'usare i preparati biodinamici si deve tener conto delle esperienze e conoscenze acquisite finora tramite osservazione e sperimentazione. Un pieno effetto delle azioni dei preparati biodinamici si può ottenere se essi , nella loro interezza, vengono usati ogni anno secondo lo schema che segue:

1.3.2 Uso del preparato biodinamico da spruzzo 500 [cosiddetto : cornoletame]

Usarlo sul terreno almeno una volta del ciclo vegetativo , tuttavia per ottenere un buon effetto qualitativo sul miglioramento e conservazione della vitalità del terreno si suggerisce di usarlo : almeno una volta in autunno, prima della fase di raccolta , e almeno una volta in primavera prima della fase di "mignolatura"

1.3.3 Uso del preparato biodinamico da spruzzo 501 [cosiddetto cornosilice]

Usarlo sulla pianta almeno una volta del ciclo vegetativo , tuttavia per ottenere un buon effetto qualitativo sulla pianta che induca maggiore resistenza ai patogeni e migliorare la qualità delle olive si suggerisce usarlo : verso febbraio, prima della differenziazione delle gemme a fiore ; dopo la fase di allegagione verso fine maggio – giugno; all'accrescimento dei frutti verso fine agosto prima quindicina di settembre.

1.3.4 Uso dei Preparati biodinamici da cumulo

Tutti i concimi organici usati nella concimazione devono essere , preventivamente all'uso, essere inoculati con i preparati da cumulo : 502 (fiori di achillea millefolium); 503 (fiori di Matricaria Camomilla); 504 (parte epigea di Urtica dioica); 505 (corteccia di Quercus robur); 506 (fiori di Taraxacum officinalis); 507 (succo di fiori di Valeriana officinalis). Nel caso si eseguisse la pratica del sovescio in sostituzione della pratica di apporto di sostanza organica a base di compost , i preparati da cumulo vanno usati ugualmente spruzzando il terreno con il cosiddetto preparato biodinamico da spruzzo 500P contenente i preparati biodinamici da cumulo, oppure usando il Fladen che li contiene. Si ribadisce che tutti i preparati biodinamici, sia da spruzzo che da cumulo, vanno usati almeno una volta ad ogni ciclo vegetativo.

1.4.1 Patologie dell'olivo

L'olivo è soggetto a malattie crittogamiche e parassitarie qui di seguito riportate:

1.4.2 Principali malattie crittogamiche

- occhio di pavone (agente eziologico: Spilocaea oleaginea)

- carie del legno (agente genere Phoma et altri)
- fumaggine (diversi agenti fungini)

1.4.3 Principali attacchi parassitari:

da batteri:

- rogna dell'olivo (agente :Pseudomonas stavastanoi)

da insetti:

- mosca delle olive (agente: Bactrocera oleae)
- tignola dell'olivo (agente Prays oleae)
- cocciniglia mezzo grano di pepe (agente Saissetia oleae)
- Oziorrinco (agente othiorynchus cribricollis)
- Rodilegno (agente Zeuzera pyrina)
- Pidocchio nero dell'olivo (agente Liothrips oleae)

1.5.1 Difesa

La difesa dell'olivo deve tener presente che l'uso di mezzi tecnici, di seguito indicati, può danneggiare le popolazioni di insetti utili. Pertanto è buona norma che l'olivicoltore , prima di usare i mezzi tecnici ,metta in atto ogni misura preventiva atta a limitare la diffusione dei patogeni, attraverso per esempio: l'inerbimento dell'oliveto, appropriate potature, tipo di allevamento dell'oliveto etc.

1.5.2 Provvedimenti biologici e biotecnici

- favorire ed introdurre i nemici naturali degli agenti patogeni e dei parassiti dell'olivo
- insetti maschiosterili
- trappole per insetti (tavole cromotropiche, , trappole adesive, trappole con sostanze attrattive)
- feromoni (attrattivi sessuali; attrattivo in trappole e dispendser)
- mezzi meccanici di difesa (trappole meccaniche, barriere, etc.)
- sostanze repellenti non chimiche

1.5.3 Adesivanti , fisiofarmaci

- preparati che stimolano la capacità di resistenza della pianta e inibiscono determinati parassiti e malattie: preparati vegetali (macerati, decotti, infusi,olii essenziali, etc.)
- propoli, latte e latticini
- silicato di sodio e silicato di potassio

1.5.4 Prodotti antimicotici

- zolfo bagnabile e silicato di sodio
- in caso di necessità, rame fino a 3 kg/ha/anno calcolati nella media di un periodo di tempo di 5 anni e usando ,preferibilmente, al massimo 500g per ogni trattamento

1.5.5 Prodotti contro parassiti animali

- preparati a base di virus, funghi e batteri
- estratti e polveri a base di piretro (sono vietati i piretroidi di sintesi)
- emulsioni oleose (non contenenti insetticidi chimici) a base di olii vegetali o olii minerali
- sapone di Marsiglia
- decotto di Quassia Amara

1.6.1 Certificazione Demeter/biodinamica dell'oliveto

La certificazione Demeter/biodinamica alle olive è concessa annualmente alle aziende agricole che vengono condotte in conformità alle presenti Norme e ai Reg. CE 834/07 e 889/08 e successive modifiche e integrazioni. In particolare, la certificazione Demeter / biodinamica annuale è concessa solo se ricorrono contestualmente i seguenti parametri:

- aver superato la fase di conversione al metodo biodinamico di agricoltura
- l'intera azienda – o gli appezzamenti olivicoli – è/sono conforme/i ai Regg.CE 834/07-889/08 da almeno anni tre
- l'azienda ha ricevuto almeno una visita ispettiva rispettivamente dal proprio O.d.C. ai sensi dei Regg .CE 834/07-889/08 e dalla Demeter Associazione Italia
- la Commissione di Certificazione Demeter ha valutato conforme del rispetto delle presenti Norme l'elaborato ispettivo redatto dal tecnico ispettore Demeter appositamente incaricato
- l'azienda possiede l'attestato di conformità ai sensi dei Regg. CE 834/07-889/08 e può dimostrare di non aver subito sanzioni

TRASFORMAZIONE DELLE OLIVE DA OLIO E PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEMETER

1.1 Importanza dell'olio extra vergine di oliva

E' noto che nel regime alimentare tradizionale italiano, tra gli oli che si usano, l'olio di oliva occupa una posizione di grande importanza

I consumatori, soprattutto quelli dei Paesi mediterranei come il nostro, hanno sempre mostrato interesse nei riguardi dell'olio di oliva. E' risaputo che per quanto riguarda il nostro Paese, i consumatori sono da secoli interessati all'olio di oliva in quanto la coltura dell'Olivio è conosciuta e diffusa in ampie aree del territorio, come per esempio nel Sud, in alcune regioni del Centro e in alcune zone a clima mite del Nord (Riviera ligure, Lago di Garda, Emilia Romagna, Veneto, ecc.) e, in anni recenti l'interesse dei nostri consumatori verso questo prodotto è aumentato perché la scienza medica ha riconosciuto come ottimale la cosiddetta "dieta mediterranea" nella quale l'olio di oliva figura come condimento indispensabile, e inoltre perché all'olio di oliva sono state riconosciute doti di prevenzione nei riguardi di alcune malattie cardiovascolari e non solo.

Anche all'estero detto prodotto, oggi è più riconosciuto di prima, soprattutto tra i consumatori che manifestano una certa sensibilità nei confronti della qualità nell'alimentazione.

Ogni conoscitore dell'olio di oliva sa che questo prodotto, se non è ottenuto a "regola d'arte", o se non è ben conservato, è soggetto al degrado qualitativo. Con la presente si vogliono dare ai produttori di olio di oliva, associati alla Demeter Associazione Italia alcune informazioni / indicazioni sugli accorgimenti da adottare per poter ottenere un prodotto di elevata qualità quale deve essere l'olio di oliva ottenuto da olive di cui è già riconosciuta la qualità Demeter, e pertanto, portatore anch'esso del marchio di qualità Demeter.

1.2 Classificazione

La classificazione degli oli di oliva è unica nella Comunità Europea e suddivide le varie tipologie in conformità a numerose caratteristiche chimico-fisiche e attraverso l'analisi sensoriale (Panel Test), come riportato rispettivamente dal Reg. CE n. 2568/91 e successive modifiche, dal Reg CE 1513/2001, del Reg CE 796/2002

Una prima classificazione suddivide gli oli di oliva (ottenuti attraverso raffinazione chimica) dagli oli di oliva vergini (ottenuti per sola spremitura delle olive) **fra i quali certamente l'extra vergine di oliva (o vergine extra), propone la qualità per eccellenza.**

1.3 Si definisce in accordo con le norme legislative:

1.3.1 Olio di oliva vergine

È l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso. Le olive non subiscono nessun altro trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Non può essere commercializzato come olio vergine l'olio ottenuto mediante estrazione con solventi chimici o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'olio di oliva vergine è oggetto delle denominazioni che seguono:

1.3.2 Olio extra vergine di oliva (qualità per eccellenza)

Olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6,5; la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 1 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative.

1.3.3 Olio di oliva vergine

Olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 5,5; la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 2 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative.

1.3.4 Olio di oliva vergine corrente

Olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 3,5; la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 3,3 g. per 100 g. e le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative.

1.3.5 Olio di oliva vergine lampante

Olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è inferiore a 3,5 e/o la cui acidità libera espressa in acido oleico è superiore a 3,3 g. per 100 g. le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative.

NB: In forza del Reg. EC 1513-2001 dal 1° novembre 2003 gli oli vergine corrente e vergine lampante vengono inclusi nell'unica categoria dell'**olio di oliva lampante**.

1.3.6 Olio di oliva lampante

Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

1.4.1 Oli identificati con marchio Demeter

Possono essere identificati con il marchio Demeter **solo** gli oli che rientrano nella classificazione riportata ai paragrafi sopra identificati : 1.3.2 .

1.4 **Gli oli che seguono, vengono invece ottenuti tramite processi di estrazione chimica con solventi e non possono, in alcun modo, essere di qualità Demeter. Se ne riporta per completezza la classificazione**

1.4.1 Olio di oliva raffinato

È l'olio di oliva ottenuto dalla raffinazione di oli di oliva vergini, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere 0,5 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative.

1.4.2 Olio di oliva

È l'olio di oliva ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità libera non può eccedere 1,5 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative.

Attenzione all'etichetta quindi, leggervi OLIO DI OLIVA o OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA è profondamente diverso.

1.4.3 Olio di sansa di oliva greggio

È l'olio ottenuto mediante trattamento al solvente di sansa di oliva, esclusi gli oli ottenuti con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative

1.4.4 Olio di sansa di oliva raffinato

È l'olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere 0,5 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative

1.4.5 Olio di sansa di oliva

È l'olio ottenuto da un taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità libera non può eccedere 1,5 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalle normative.

Va chiarito che:

a) gli oli rettificati (sia di sansa che di oliva) hanno subito una lavorazione che ne ha compromessa la parte aromatica caratteristica degli oli di oliva;

b) nell'olio etichettato come "Olio di oliva" e nell'"Olio di sansa di oliva" non è prescritta la quantità minima di olio vergine (o extra o vergine o corrente) che deve comporre la miscela.

c) L'olio di oliva vergine corrente e l'olio di oliva vergine lampante sono di solito oli molto vecchi oppure oli ottenuti da olive non sane o mescolate a quelle di cascola. L'olio vergine corrente viene usato per tagliare altri oli e ottenere così l'olio d'oliva. Il destino del vergine lampante una volta raffinato è lo stesso del vergine corrente.

d) Ci sono oli di oliva extra vergini come per esempio alcuni fra quelli provenienti dalla Spagna (Andalusia), che pur appartenendo per caratteristiche chimiche alla categoria merceologica degli extra vergini, hanno il tipico sapore della “pipì di gatto”. Questi oli, prima di venir commercializzati, devono essere sottoposti a trattamenti chimici quali: neutralizzazione, decolorazione e deodorazione. In seguito vengono usati per tagliare oli extra vergini. Il perché è facilmente comprensibile visto che questi oli costano circa € 1,50 il kg.

1.5 Oli di oliva di qualità Demeter

Un olio di oliva, etichettato come extra vergine con marchio Demeter, dovrà essere conforme agli “Standards Demeter di produzione e trasformazione”, alla normativa sull’extra vergine (Reg. CE 2568/91 e successive modifiche, dal Reg CE 1513/2001, del Reg CE 796/2002), alle normative sulle produzioni biologiche (Reg CE 834/07- 889/08).

1.6 Metodi di estrazione dell’olio di oliva

I metodi di estrazione dell’olio di oliva consentiti dalla Demeter associazione Italia sono due:

- 1) metodo di estrazione tradizionale, detto anche “discontinuo”, il classico frantoio a molazze
- 2) il metodo continuo, la cosiddetta “linea continua”

Nel frantoio tradizionale, le paste di oliva, mano a mano che vengono prodotte dalla frangitura delle olive, subiscono, nella fase successiva, la pressione. Nelle presse si usano i “fiscoli” che sono fatti di materiale naturale (juta) o i “diaframmi filtranti” che sono fatti di materiale sintetico come per esempio il nylon. Sui fiscoli/diaframmi filtranti, viene messa la pasta di olive e tra essi vengono intercalati dei dischi metallici (nel caricamento delle presse “all’italiana” si usa interporre tra due dischi metallici tre fiscoli/diaframmi filtranti comprendenti due strati di pasta di oliva); dal liquido che si ottiene dalla pressione della pasta di olive (olio misto ad acqua di vegetazione e particelle in sospensione) si estrae l’olio per mezzo dei separatori centrifughi che non consentono di ottenere olio perfettamente puro e limpido a causa di parti di acqua che vanno in emulsione con l’olio e materiali solidi che possono anche raggiungere l’1 – 1,5% in peso e che, con il prolungato riposo dell’olio, andranno a costituire la cosiddetta “morchia”. Da ciò nasce l’esigenza di effettuare la “chiarificazione” che si attua per mezzo della fase di “sedimentazione”: cioè con il riposo dell’olio per un tempo adeguato in contenitori di acciaio o di argilla.

Nel frantoio a “ciclo di lavorazione continuo” non si usano fiscoli/diaframmi filtranti e l’olio è estratto direttamente per centrifugazione della pasta di oliva, con il vantaggio che il contatto tra olio e acqua di vegetazione avviene per tempi ridottissimi

1.6.1 Accorgimenti da adottare nel sistema di estrazione discontinuo

I produttori che moliscono le olive nel frantoio tradizionale dovrebbero prestare molta attenzione al tipo di fiscoli/diaframmi filtranti che vengono usati nella fase di pressione della loro pasta di olive, perché potrebbe darsi che detti fiscoli/diaframmi filtranti presentino una difficoltà oggettiva di resistere, nel tempo, all’altezza del loro compito (strato filtrante per l’azione di drenaggio dei liquidi, olio e acqua insieme, trattenimento del solido, sansa), poiché essi sono elemento di trasporto dei sapori della partita di olive precedenti a quella in lavorazione.

- Sarebbe opportuno che ogni produttore acquistasse per sé dei fiscoli in fibra naturale ed esigesse dal responsabile del frantoio il loro uso durante la fase di pressione della propria partita di olive.

1.6.2 Accorgimenti da adottare nel sistema di estrazione continuo

I produttori che moliscono le olive in questo tipo di frantoio devono prestare particolare attenzione alla possibile mescolanza che il proprio olio potrebbe subire con quello di partite precedenti e successive la propria e, per evitare quanto appena esposto, il produttore deve esigere dal titolare del frantoio oleario con il quale ha stipulato la “Convenzione conto Terzi” che i macchinari girino a vuoto per un periodo sufficientemente lungo, o che si adottino altri provvedimenti in modo tale che si sia sicuri che nessun residuo di olio di oliva di altra provenienza vada a mescolarsi con quello Demeter. Si faccia inoltre attenzione alla temperatura che con l’uso di questo tipo di frantoio oleario può raggiungere la pasta di olive poiché non sono rari i fenomeni di aumento della temperatura oltre i 40°C con conseguente diminuzione della qualità dell’olio.

1.7 Ottenimento dell’olio extra vergine a marchio Demeter

L’olio ottenuto, prima dell’imbottigliamento, deve aver subito la fase di “sedimentazione” ed eventualmente quella di “filtrazione”; inoltre, non deve contenere più dell’1% in peso di acidità espressa come “acido oleico”, senza tolleranza alcuna, quindi un olio è identificato dal marchio Demeter se è extra vergine o al meno “vergine” ossia ottenuto per spremitura a freddo.

1.8 Relazioni delle caratteristiche qualitative dell'olio extra vergine a marchio Demeter

L'elevato pregio dell'olio extra vergine di oliva si caratterizza dalla elevata % di oleina (70 – 80 %) e dalla ricchezza di sostanze aromatiche delicatissime che sono in relazione:

- al tipo di terreno in cui è sito l'oliveto
- alla varietà delle olive
- alla zona di produzione
- al grado di maturazione delle olive in fase di raccolta
- al loro stato sanitario
- al tipo di raccolta adottato
- allo stato di conservazione delle olive nel tempo che intercorre tra la raccolta, la molitura, ecc.

La qualità dell'olio extra vergine di oliva, oltre che dalle sue caratteristiche intrinseche, dipende anche:

- dal rispetto di elementari norme nel corso del processo di estrazione che si concretizzano nella pulizia: a) pulizia dei locali, dei macchinari, degli attrezzi di ogni genere, pulizia degli operai addetti all'oleificio;
- nell'attenersi alla regola di lavorare a freddo, evitando con irrazionali pratiche (per esempio di aggiunta di acqua calda o in altri modi) il riscaldamento delle paste di oliva e dei mosti oleosi.

1.9 Sintesi dell'Olio extra vergine di oliva di qualità Demeter

In modo conciso si può affermare che l'olio di qualità pregiata Demeter è ottenuto per spremitura a freddo, senza aggiunta di olii di altra natura. Lavorando olive sane, separando immediatamente l'olio dai mosti ottenuti con la pressione, effettuando a tempo i travasi per evitare il prolungato contatto degli olii con la morchia ed attenendosi scrupolosamente alle altre avvertenze qui riportate, è facile produrre olio di qualità pregiata quale, ribadiamo, deve essere l'olio con marchio Demeter.

1.10 Cenni sui difetti dell'olio di oliva che ne possono diminuire la qualità

- difetto di comune: dovuto a cattiva conservazione delle olive e a poca pulizia nell'estrazione
- difetto di verme: riscontrabile negli olii prodotti con olive attaccate dalla mosca (*Dacus Oleae*)
- difetto di rancido: alterazione che è favorita dalla luce e dell'aria.

Bisogna fare attenzione nel non confondere erroneamente il rancido con acidità: un olio può avere un elevatissimo grado di acidità senza essere rancido, mentre vi sono olii molto rancidi con acidità molto bassa.

1.11 Conclusione e raccomandazioni ai produttori olivicoli con licenza Demeter

La Demeter Associazione Italia fa presente che proprio perché sempre più diversi organismi si interessano ai nostri prodotti e fanno comparazioni con i prodotti ottenuti da altri, noi dobbiamo rispondere non soltanto per le qualità intrinseche del prodotto, ma anche per le possibili modificazioni che possono intervenire durante la fase di commercializzazione. In questo contesto invitiamo e raccomandiamo i nostri produttori ad usare, per l'imbottigliamento dell'olio di oliva Demeter, bottiglie in vetro, preferibilmente di colore scuro, oppure di esigere da parte dei commercianti che vengano rispettate le norme per una buona conservabilità del prodotto (lontano dal calore e dalla luce). Inoltre, si prega di usare tappi a perfetta tenuta per chiudere le bottiglie dal momento che, in ogni caso, devono essere sempre rispettate, come fattore minimo di qualità, le caratteristiche intrinseche e mercantili di pari prodotto in commercio.

Tipi di oli di oliva in commercio

Ci sono in commercio oli di oliva extra vergini **DOP** (Denominazione di origine protetta) e oli extra vergini biologici, biodinamici a marchio Demeter.

Un'etichetta che riporti la dicitura DOP (Reg. CEE 2081/92), seguita dal luogo di origine (ad esempio DOP Umbria Colli Martani), indica che le olive da cui è stato estratto l'olio provengono esclusivamente dalla zona indicata e da ben precisi cultivar. Inoltre questi oli devono avere un punteggio al panel test superiore a 7. Un olio di oliva extra vergine non etichettato DOP deve avere per essere tale un punteggio di 6,5 o superiore al panel test.

I disciplinari per gli oli DOP non vietano però l'uso di antiparassitari organofosforici (pesticidi), o dei concimi chimici; perciò se l'oliveto è stato trattato con queste sostanze l'olio non sarà indenne dal contenerne.