



Lezione 3.
I difetti dell'olio extravergine di oliva

Claudio Cantini

Perché sono presenti difetti negli oli in commercio?

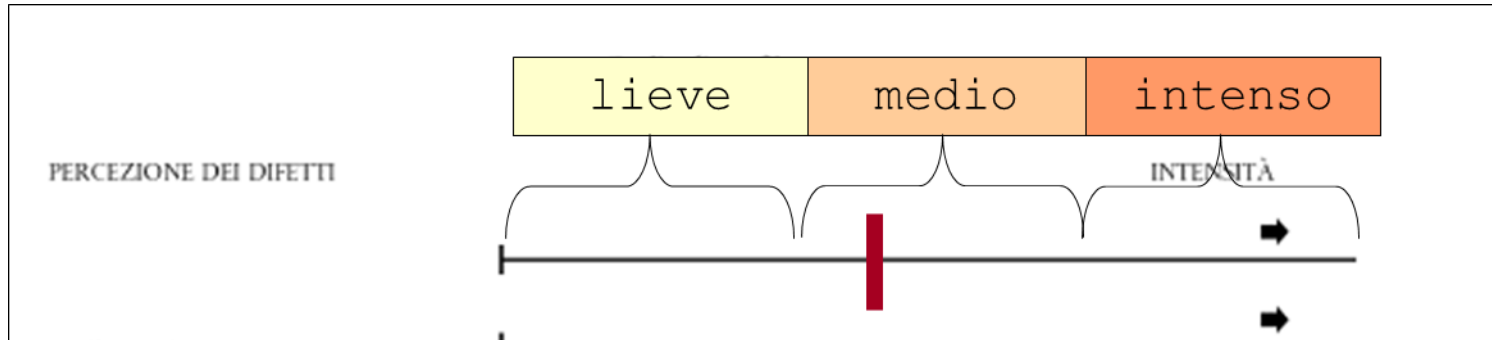
Frequente presenza negli oli commerciali e negli oli in generale

- 1- oggetto di truffe commerciali
- 2- prodotto ritenuto di facile ottenimento
- 3- necessità di non azzerare produzioni
- 4- scarsa conoscenza nel consumatore medio

Il livello del difetto viene utilizzato per la classificazione merceologica

Gli oli di oliva vergini vengono classificati, sia in base alle caratteristiche chimiche che in base alla valutazione sensoriale ai sensi del **Reg. (CEE) N. 2568/1991**.

Classificazione Merceologica



- **extra vergine**: mediana dei difetti è pari a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0;

-**vergine**: mediana superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;

-**lampante**: mediana superiore a 3,5; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è pari a 0.

Per mediana dei difetti si intende la mediana dell'attributo negativo percepito con l'intensità più alta.

Il riconoscimento dell'origine dei difetti

Difficile cavarsela con il semplice riconoscimento

Viene sempre richiesto il motivo, il colpevole, come rimediare



Tipo di Difetti

Merceologici: in grado di incidere sulla qualità commerciale e sulla classificazione

difetto s. m. [dal lat. *defectus -us* «il venir meno», der. di *deficĕre* «mancare»].

1. Mancanza, scarsità:

2. In genere qualsiasi cosa che costituisca imperfezione o diminuisca il pregio di un oggetto

Organolettici: che incidono solo sul livello qualitativo o gradevolezza
possono indurre peculiarità o rendere diverso il prodotto

I difetti merceologici dell'olio

RANCIDO

flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso

La formazione di sostanze volatili negative, in presenza di ossigeno. L'entità dipende dalla composizione soprattutto acidi grassi insaturi dalla quantità e tipologia di antiossidanti naturali e steroli ed è catalizzata da luce, temperatura, metalli e pigmenti.

RISCALDO

olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica

conservazione non idonea delle olive prima della estrazione

gramolazioni effettuate ad elevate temperature

MUFFA

sviluppo di abbondanti funghi e lieviti nei frutti

L'entità (e la tipologia) del difetto dipende dalla temperatura e dall'umidità
dai tempi di stoccaggio.

Si riscontra anche in olive raccolte a terra.

MORCHIA

*flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate,
conservate in modo da provocare fermentazione anaerobica
olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione*

AVVINATO

*flavor che ricorda quello del vino o dell'aceto.
dovuto a processi di fermentazione aerobica delle olive
acido acetico, acetato di etile ed etanolo*

La formazione dei composti volatili responsabili del difetto avvinato avviene per via enzimatica
I microrganismi coinvolti sono *batteri lattici ed acetici*.

Metallico: flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.

Cotto o stracotto: flavor caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.

Fieno-legno: flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche

Lubrificanti: flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale

Acqua di vegetazione: flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione

Salamoia: flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia

Sparto: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.

Terra: flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.

Verme: flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (*Bactrocera Oleae*).

Cetriolo: flavor caratteristico dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.

Legno umido: flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.

Definizioni «personali»

Termini utilizzati da degustatori occasionali o non esperti

Grasso

Acido

Leggero

Pesante

Grossolano: sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi

Un unico difetto?

Negli oli molto spesso si percepiscono più difetti associati

Riscaldo
Avvinato

Muffa
Avvinato

Morchia
Acqua di vegetazione

Tipo di Difetti

Merceologici: in grado di incidere sulla qualità commerciale e sulla classificazione

difetto s. m. [dal lat. *defectus -us* «il venir meno», der. di *deficĕre* «mancare»].

1. Mancanza, scarsità:

2. In genere qualsiasi cosa che costituisca imperfezione o diminuisca il pregio di un oggetto

Organolettici: che incidono solo sul livello qualitativo o gradevolezza
possono indurre peculiarità o rendere diverso il prodotto

Amaro / Piccante

Eccesso o manchevolezza di note positive

Squilibrio: note eccessive di un carattere altrimenti positivo

Scarsa Complessità: non necessaria in funzione dell'uso

Mancanza di persistenza: incide sulla valutazione complessiva della qualità organolettica

Odori e sapori anomali

Riconoscimento di note non conosciute e/o non caratteristiche

Extra vergine o condimento al basilico? Perplessità sulla giuria dell'Ercole Olivario

Non per polemica, ma per spirito di chiarezza. Un campione anomalo scartato da alcuni concorsi, viene premiato in altri. Dal tracciato cromatografico relativo all'analisi del profilo aromatico, è emersa la presenza del linalolo in misura significativa.

Peculiarità Varietali

Occorre esperienza gustativa

Il tipico odore di pipì di gatto

Nei corsi di analisi sensoriale diversi docenti ed esperti hanno collegato tale sentore alla cultivar Picual. Eppure vi sono extra vergini monovarietali che non hanno alcuna traccia. Perché?

Personalmente, ma è una interpretazione soggettiva e personale dovuta alla mia esperienza olfattiva "agricola", l'odore degli oli andalusi da Picual assomiglia molto di più all'odore del fiore dell'Iris germanica marrone.



Giudizio nell'incertezza

Molte volte non risulta facile attribuire un giudizio

Immediatezza: fidarsi della prima impressione

Ripetizione: provare in diversi momenti

Porsi la semplice domanda: mi va di assaggiarlo ancora?