



MANUALE DI BUONE PRATICHE PER LO STOCCAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA E DI SANSA DESTINATI AL CONSUMO UMANO

Introduzione

È noto che i processi ossidativi subiti dagli oli commestibili durante la conservazione, principalmente a carico degli acidi grassi dei trigliceridi, favoriscono l'accumulo di radicali liberi e la comparsa di aromi indesiderabili. L'ossidazione, inoltre, determina una perdita di antiossidanti e un peggioramento delle caratteristiche sensoriali e salutistiche del prodotto, che passa a una categoria inferiore, perde valore e risulta meno accetto ai consumatori.

Appare pertanto opportuno promuovere delle buone pratiche e stabilire delle raccomandazioni per la corretta conservazione degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, in particolare per limitare l'esposizione del prodotto a fattori negativi quali la luce, temperature elevate, ossigeno e altri attivatori (p. es. clorofille e metalli di transizione), al fine di rallentare i processi ossidativi, con incidenza positiva sulla corretta conservazione lungo tutta la filiera, ossia per tutta la durata di conservazione dell'olio.

Per quanto riguarda l'olio di oliva extra vergine (EVOO), primo per qualità tra gli oli di oliva vergini commestibili, si segnala che la sua peculiare composizione, i suoi benefici salutistici e le specifiche proprietà organolettiche, legate alla presenza dei polifenoli o alle sostanze volatili, responsabili, queste ultime, della nota sensoriale del fruttato, dipende da una serie di variabili. Queste includono l'uso di materie prime di alta qualità, il corretto grado di maturazione delle olive, modalità di stoccaggio adeguate, una lavorazione effettuata solo mediante processi fisici e meccanici e una conservazione rigorosa dell'olio estratto. Se conservato in condizioni non corrette, un EVOO può passare a una categoria commerciale inferiore (olio di oliva vergine, VOO), restando comunque sicuro e adatto al consumo umano; un'ulteriore ossidazione, tuttavia, può rendere l'olio non più idoneo al consumo umano (olio di oliva lampante), senza che venga sottoposto ad un processo di raffinazione.

Obiettivi

L'obiettivo di queste linee guida è quello di illustrare e sintetizzare le migliori pratiche di conservazione dell'olio di oliva e degli oli di sansa di oliva dopo la produzione e prima del consumo, per consentire di preservarne il più a lungo possibile la composizione e le caratteristiche, così come sono definite dai parametri previsti dalla normativa. Si segnala, infatti, che gli oli di oliva e di sansa di oliva devono soddisfare i requisiti previsti dalla normativa durante tutto il periodo di permanenza sul mercato, dalla produzione fino al consumo finale.

Campo di applicazione

Queste linee guida riguardano lo stoccaggio degli oli di oliva e di sansa di oliva dal momento della produzione al momento del consumo, con particolare riferimento all'olio di oliva extra vergine.

1. L'olio dopo la produzione

1.1. Stoccaggio dell'olio prima del confezionamento.

- È opportuno mantenere la temperatura del magazzino tra i 13 e i 25°C e conservare l'olio in serbatoi di acciaio inossidabile, saturando lo spazio di testa con gas inerti (p.es. azoto o argon, in atmosfera controllata), preferibilmente insufflati dal fondo del serbatoio. È possibile limitare l'esposizione dell'olio all'ossigeno, mantenendo i serbatoi in acciaio inossidabile e le relative tubature sotto una debole pressione di gas inerte, dal momento dello stoccaggio fino all'imbottigliamento dell'olio..
- Nel caso dell'olio vergine commestibile l'operazione di travaso è indispensabile per eliminare eventuali sedimenti.

1.2. Trasporto

- E' raccomandabile di ridurre al minimo i tempi di trasporto dell'olio sfuso.
- Durante le operazioni di carico e scarico, si devono evitare più possibile i rischi di esposizione dell'olio al calore, alla luce o all'ossigeno atmosferico.

1.3. Filtrazione

Per rimuovere l'acqua e le microparticelle solide in sospensione si raccomanda di filtrare l'olio, in modo da ottimizzare la sua durata (shelf-life) e rendere meno probabili reazioni fermentative e chimiche capaci di compromettere la qualità iniziale (p.es. favorendo la comparsa di difetti sensoriali e la formazione di esteri etilici). La filtrazione deve essere condotta prima dell'imbottigliamento e prima dello stoccaggio, in questo secondo caso al fine di ridurre l'incidenza dell'ossidazione causata dalle frequenti operazioni di decantazione. A questo proposito è bene affermare che la filtrazione rimuove l'acqua e il particolato in sospensione, contenenti ossigeno, in modo più rapido ed efficace della decantazione.

E' vivamente consigliato:

- Ridurre il più possibile il contatto con l'aria durante la filtrazione.
- Effettuare la filtrazione mediante carta, cotone e/o per alluvionaggio, o filtrare usando terre di diatomee di origine fossile molto pure e inerti (farine fossili) per una sgrossatura.

1.4. Imbottigliamento e confezionamento

- Mantenere i locali adibiti allo stoccaggio, prima della distribuzione, in condizioni di scarsa illuminazione e a una temperatura compresa tra 13 e 25°C..
- Confezionare l'olio di oliva dopo aver effettuato almeno una sgrossatura o una decantazione naturale (v. paragrafo 1.2).

- Usare imballaggi primari capaci di proteggere adeguatamente l'olio dalla luce (p.es. bottiglie in vetro scuro, recipienti in acciaio inossidabile, lattine, banda stagnata in acciaio multistrato, pellicole che ricoprono completamente le bottiglie in vetro trasparente per proteggerle dalla luce).
- Laddove è possibile, mantenere la saturazione dello spazio di testa con gas inerti durante l'imbottigliamento.
- Utilizzare materiali in grado di proteggere dalla luce (p.es. cartone) e possibilmente dalle alte temperature (polistirolo, o meglio contenitori termici riutilizzabili) anche per gli imballaggi secondari, .
- Apporre sull'etichetta e sull'imballaggio secondario la seguente indicazione: "CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DAL CALORE".

1.5. Data di scadenza. È obbligatorio:

- Fissare una data di scadenza adeguata (*best before date*), vale a dire la data fino alla quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche specifiche, quando è conservato e imbottigliato correttamente.

Si raccomanda vivamente, anche per l'olio di altissima qualità alla produzione, mantenuto nelle più rigorose condizioni di conservazione, di

- Fissare la data di scadenza a 24 mesi dall'imbottigliamento.

La data di scadenza va indicata conformemente alle norme vigenti nel Paese di vendita al dettaglio. Per l'olio di oliva e l'olio di sansa di oliva in genere è sufficiente indicare la data di scadenza secondo lo schema MM/AAAA o con una espressione equivalente.

Le parole "da consumarsi preferibilmente entro il" saranno accompagnate da:

- una data

oppure

- un riferimento al punto dell'etichetta ove è riportata la data di scadenza.

2. Acquisto, trasporto e stoccaggio presso il punto di distribuzione

2.1. Acquisto dell'olio imbottigliato

- Prestare attenzione alla data di scadenza quando si programma l'acquisto di olio di oliva.
- Preferire olio di oliva confezionato in lattine o bottiglie in vetro scuro che lo proteggono dalla luce, più adatte a prevenire l'ossidazione rispetto ai contenitori trasparenti.
- Rispettare il principio in base al quale un prodotto acquistato in un momento successivo deve avere una data di scadenza più lontana nel tempo rispetto al prodotto acquistato in precedenza.

2.2. Trasporto dell'olio imbottigliato

- Ridurre il più possibile i tempi di trasporto dell'olio.

- Prima del carico, evitare di far sostare a lungo il prodotto su piazzali scoperti, dove rischia di essere esposto al calore.
- Evitare il trasporto a bordo di autocarri centinati.
- Se possibile, incorporare sonde termiche nell'imballaggio secondario, per verificare l'intervallo di temperatura degli oli durante il trasporto.

2.3. Stoccaggio nel punto di distribuzione

- Mantenere gli imballaggi e le bottiglie di olio lontane da ogni fonte di luce diretta, naturale o artificiale. Stoccare i pallet in modo da evitare l'esposizione alla luce diretta. Fare particolarmente attenzione all'ultimo livello del pallet, il più esposto alla luce diretta (p.es. luce solare proveniente da una finestra, da un lucernario o da altre fonti di luce).
- Mantenere la temperatura del magazzino tra 13 e 25 °C.
- Rispettare il principio della rotazione delle scorte FIFO (*First In First Out*): "prime entrate, prime uscite".

3. L'olio in bottiglia - esposizione e vendita presso i dettaglianti

Per l'acquisto e il trasporto, anche di quantitativi ridotti (piccoli punti vendita) seguire le istruzioni di cui ai punti 2.1 e 2.2.

3.1. Esposizione in negozio

- Il livello medio di illuminazione, naturale o artificiale, dovrà essere inferiore a 500 lux, e con temperatura di colore intermedia o calda inferiore a 4000 °K (UNI 10380).
- Non collocare il prodotto sulle mensole più alte o esposte a fonti di luce (naturale o artificiale), p.es. non sistemare vicino a finestre.
- Mantenere la temperatura del punto vendita tra 13 e 25 gradi e tenere il prodotto al riparo da fonti di calore accidentali, come frigoriferi, condizionatori e caloriferi.
- Scegliere scaffali di dimensioni adatte al volume di vendita del prodotto.
- Nel punto vendita rispettare il principio "primo entrato primo uscito" (FIFO): gli articoli con la data di scadenza più prossima devono essere esposti in prima fila.