

Qualità della produzione oleicola (finanziato dalla Regione Emilia-Romagna con incarico diretto).

RISULTATI

Dalle informazioni emerse risulta che sul territorio emiliano-romagnolo sono presenti 26 oleifici, ma gli impianti oggetto di indagine risultano 27, in quanto un frantoio di Rimini è dotato di due diversi sistemi di estrazione, continuo e tradizionale con presse. In totale sono presenti 12 impianti con metodo di estrazione continuo e 15 con metodo tradizionale. Il frantoio Cooperativa Agricola Brisighellese è inoltre dotato anche del sistema di estrazione per percolamento. I frantoi rappresentano per i produttori locali di olive un'attività di servizio, pertanto l'olio prodotto ritorna nella maggioranza dei casi al produttore che, in relazione alle proprie esigenze e convenienze, ne decide la destinazione e collocazione. Risulta buona, l'attuale situazione strutturale ed organizzativa dei frantoi, ma molte sono ancora le azioni da intraprendere al fine di migliorare ulteriormente la qualità del prodotto.

Il principale ostacolo ad una concreta attività di valorizzazione commerciale dell'olio extravergine di oliva prodotto nel territorio emiliano-romagnolo è l'eccessiva frammentazione delle aziende, sia olivicole che di trasformazione. Negli ultimi anni, in seguito al crescente interesse per l'olivicoltura regionale, sta aumentando anche la sensibilità da parte del mondo della produzione a sviluppare forme di aggregazione mirate all'ottenimento di un prodotto di elevata ed uniforme qualità, riconoscibile attraverso marchi aziendali o di interesse pubblico approvati attraverso normative europee (Dop e Igp).

Per analizzare l'impatto ambientale dell'attività molitoria sul territorio l'indagine ha inoltre raccolto informazioni sull'uso e destinazione dei sottoprodotti della lavorazione. La lavorazione delle olive nei frantoi per la produzione di olio extra vergine comporta anche la produzione di sostanze di "scarto" quali la sansa vergine e l'acqua di vegetazione. La totalità delle sanse prodotte viene destinata ai sansifici per l'ulteriore estrazione di olio con solventi per l'ottenimento di materiale da combustione. Le acque di vegetazione possono essere smaltite secondo la normativa vigente (Legge 574/96) che prevede lo spandimento controllato su terreni adibiti ad usi agricoli. Nei frantoi sottoposti ad indagine lo smaltimento di tali acque avviene per circa l'80% per spandimento in campo; la restante quota viene ritirata da ditte specializzate e destinata ai depuratori, rappresentando pertanto un onere per l'oleificio. La percentuale di destinazione varia, comunque, in funzione dell'andamento stagionale che risulta essere il principale vincolo di applicabilità. La legge prevede l'utilizzazione agronomica come ammendante anche delle sanse umide, ma tale destinazione non è adottata nei frantoi in esame.

L'indagine è stata inoltre integrata e supportata da analisi di laboratorio su campioni di sansa per la determinazione quantitativa dell'olio residuo, allo scopo di valutare la messa a punto e la capacità estrattiva delle macchine utilizzate. Le analisi evidenziano una migliore estrazione dell'olio nei sistemi ad estrazione continua, le cui sanse presentano in media un residuo in olio del 1,9%, rispetto a quelli di tipo tradizionale, dove il residuo in olio risulta in media del 7%.

Inoltre, è stata allestita una prova di conservazione dell'olio in azoto gassoso, per valutare l'eventuale utilizzo, anche nel settore oleario, di questo gas quale mezzo per potenziare le difese antiossidanti dell'olio extravergine di oliva e favorire il mantenimento delle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche. In tutti i frantoi presenti sul territorio, laddove l'olio non viene subito venduto o imbottigliato, vengono utilizzate per la conservazione opportune cisterne, prevalentemente in acciaio inox, collocate in locali freschi e talvolta a temperatura controllata. In queste condizioni il prodotto è ben difeso dalla luce e dalla temperatura, meno dall'azione dell'ossigeno, pur sempre presente nello spazio di testa delle cisterne. I risultati indicano valori più bassi del numero di perossidi e del parametro spettrofotometrico Delta K (indici dello stato di ossidazione e degradazione dell'olio), per l'olio conservato in atmosfera satura di azoto. Ciò fa presumere che l'uso di questo gas possa risultare vantaggioso per il mantenimento della stabilità dell'olio in conservazione, anche se bisogna

evidenziare che l'atmosfera controllata rallenta ma non blocca i processi ossidativi. Per il ciclo produttivo 2002-2003, il Crpv attiverà opportune iniziative formative rivolte all'aggiornamento dei frantoiani, nonché all'approfondimento di alcune tematiche legate alla trasformazione, in particolare quelle riguardanti l'efficienza dei metodi di lavorazione e di estrazione delle macchine.