

**OLIVE E OLIO in ROMAGNA**

**“olio alimento nutraceutico”**

**FORLI , 3 ottobre 2025**

**Franco Spada  
Agronomo- capo panel olio**



# ITALIA

## Emilia - Romagna



Zona di produzione:  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA D.O.P.

zone of production:  
Extra-virgin olive oil P.D.O.

zone de production:  
Huile d'olive vierge extra A.O.P.



Aree di produzione D.O.P. — Regione Emilia Romagna



# PRINCIPALI FATTORI CHE MODIFICANO LA COMPOSIZIONE FENOLICA DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

## AGROAMBIENTE

CULTIVAR, CONDIZIONI CLIMATICHE,  
MATURAZIONE, PRATICHE AGRONOMICHE

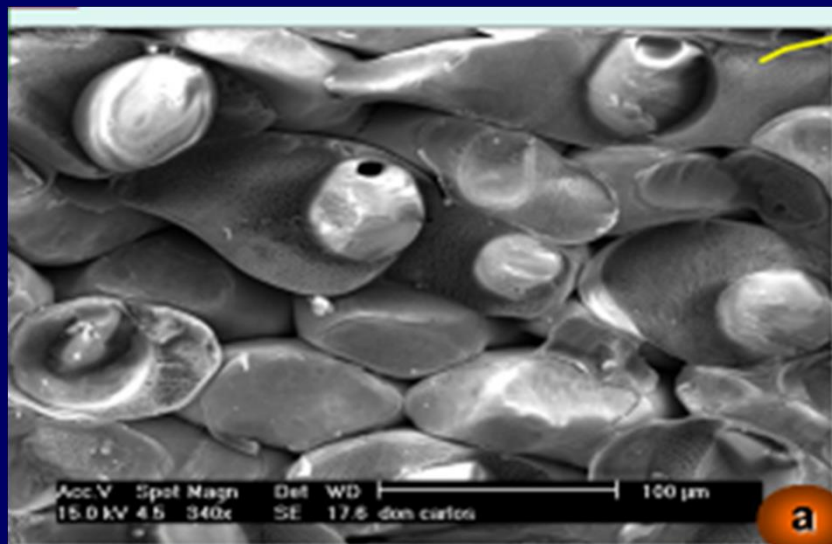


## TECNOLOGIA

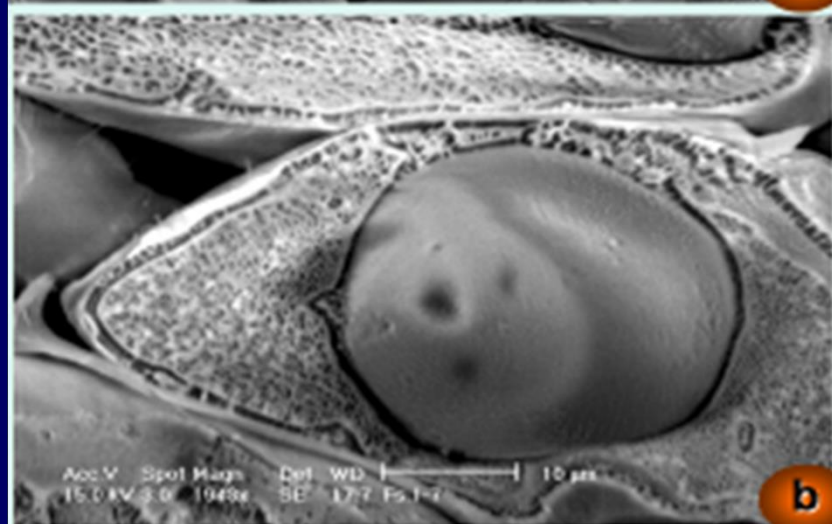
FRANGITURA, GRAMOLATURA,  
ESTRAZIONE, CONDIZIONAMENTO





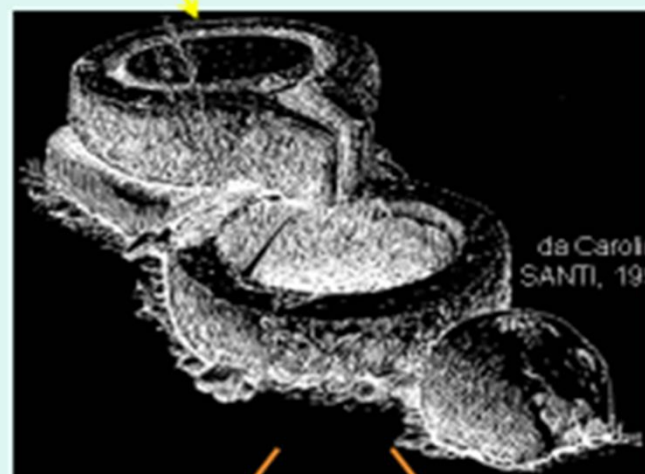


**a**



**b**

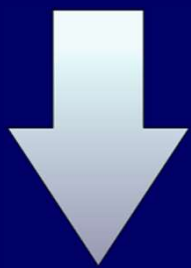
Formazione di gocce di olio in cellule di **a)** "Don Carlo",  
**b)** "F217" (Caceres M.E et al, dati non pubblicati)



COMPOSTI  
VOLATILI

COMPOSTI  
FENOLICI

ALCUNI perchè !, l'olio  
extravergine di oliva è diverso da  
tutti gli altri oli vegetali consumati  
dall'uomo?



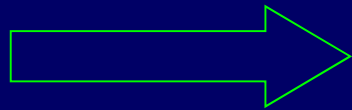
- Estrazione condotta esclusivamente per via meccanica.
- Divieto d'uso di prodotti chimici o biochimici.
- Consumo diretto senza processi di rettificazione.



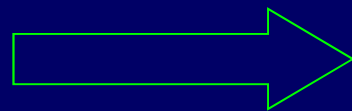
Caratteristiche  
compositive esclusive



ATTIVITA' ANTIOSSIDANTE



PROPRIETA' SALUTISTICHE



PROPRIETA' SENSORIALI:

TIPICITA' RICONOSCIBILE



## MARKERS DELL'ALTA QUALITA' NEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

### ✓ QUALITA' SALUTISTICA:

*Composti fenolici idrofili*

*Tocoferoli*

*Squalene*

*Composizione acidica*

### ✓ QUALITA' SENSORIALE:

*Composti fenolici idrofili*

*Composti volatili*

*Clorofille e carotenoidi*

| Caratteristiche ed espressione del risultato   | Olio Extravergine di Oliva                               | Olio Extravergine di Oliva Italiano di Alta Qualità (IOO)                            |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Acidità (% acido oleico)                       | $\leq 0.8$                                               | $\leq 0.3$                                                                           |
| Numero di perossidi (meq O <sub>2</sub> / kg)  | $\leq 20$                                                | $\leq 12$                                                                            |
| Acido oleico (%)                               |                                                          | $\geq 65$                                                                            |
| 1,2-Digliceridi (%)                            |                                                          | $50 \leq \text{valore} \leq 70$                                                      |
| Analisi sensoriale                             | mediana dei difetti = 0<br>mediana del fruttato $\geq 0$ | mediana dei difetti = 0<br>mediana delle note varietali di origine non nazionale = 0 |
| $\alpha$ -Tocoferolo                           | -                                                        | $\geq 120$                                                                           |
| Polifenoli totali (mg/kg determinati per HPLC) | -                                                        | $\geq 200$                                                                           |



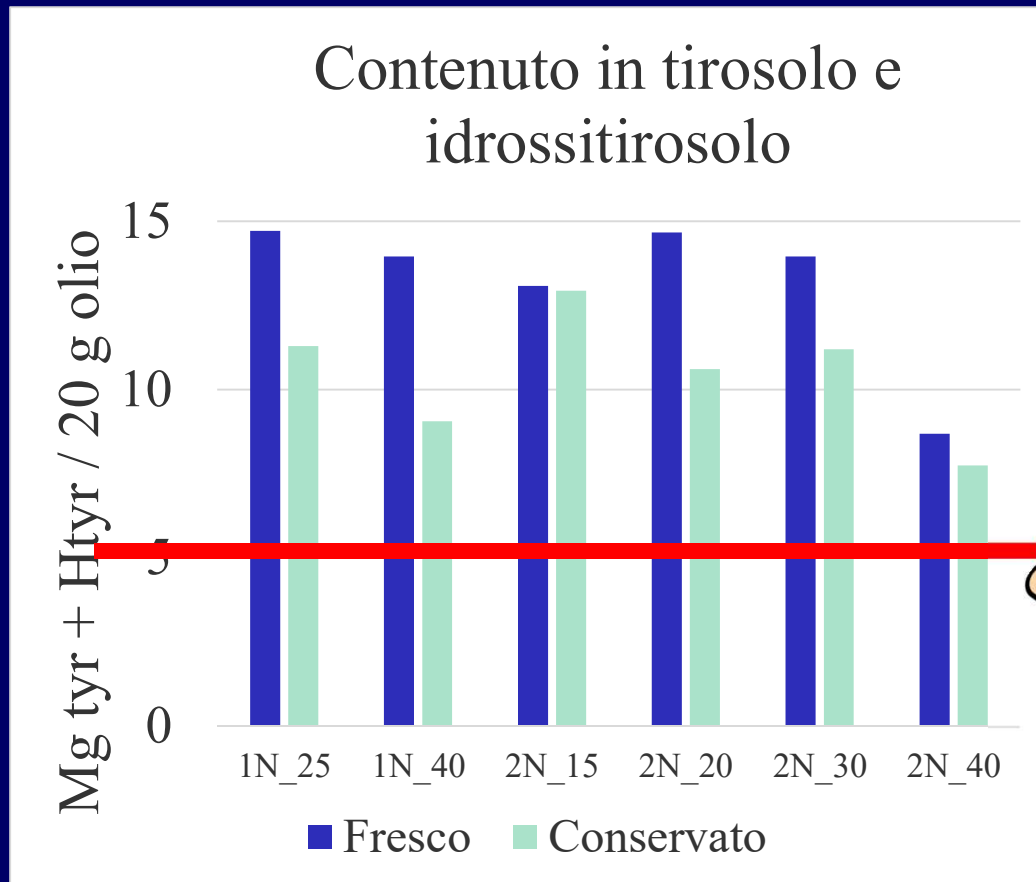
La via dell'alta qualità Italiana

Olio extravergine DOP



di alta qualità

# Indicazione salutistica



“I polifenoli dell’olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo”



Il Reg. UE 432/2012 permette di apporre in etichetta una indicazione salutistica relativa ai "polifenoli" (composti fenolici) dell’olio d’oliva quando il contenuto in idrossitirosolo, tirosolo e derivati:

> 5 mg / 20 g di olio

È definita “**Claim salutistico** ” la seguente nuova dicitura che trovate in etichetta:

*“I Polifenoli dell’olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo. L’effetto benefico si ottiene con l’assunzione giornaliera di 20 g di olio d’oliva”*

Queste diciture presenti in etichetta sono **indicazioni sulla salute regolamentati** da Reg. UE 432/2012, **che evidenziano l’effetto benefico prodotto da una sostanza** (nel caso dell’olio, i **polifenoli**) **naturalmente presente in un alimento.**

L’olio extravergine di oliva è universalmente riconosciuto come fonte di benessere, ma non tutti conoscono l’importantissimo ruolo chiave che i **polifenoli** in esso contenuti svolgono, tanto da consentirci di definirlo autentico elisir di salute.

I polifenoli rappresentano un ampio insieme di composti organici naturali. Questi elementi sono fondamentali nella dieta per le loro molteplici virtù salutari. Questi composti sono celebrati per le loro eccellenti proprietà antiossidanti e antinfiammatorie capaci di salvaguardare le cellule dallo stress ossidativo, disequilibrio che può causare danni significativi a cellule e tessuti. Un costante apporto di questi preziosi antiossidanti presenti nell’olio Evo di Qualità è fondamentale per benessere e salute.

*GRAZIE*