

Recensione Olio La Saporita

In quanto esperto nel settore oleicolo (ex funzionario del Consiglio Oleicolo Internazionale, coordinatore e coautore del Catalogo mondiale delle varietà d'olivo) e sommelier dell'olio d'oliva, ho avuto il piacere di leggere i risultati delle analisi del campione d'olio extra vergine d'oliva (*) prodotto dall'Azienda Agricola Collazone di Paciano (PG) affinché possa esprimere una mia personale opinione.

Prima di passare alla valutazione dei risultati espressi dalle analisi, è bene segnalare che ho preso in considerazione i parametri oggettivi di tali analisi, ossia: l'acidità, i polifenoli e i perossidi. Tali parametri consentono di quantificare le caratteristiche organolettiche di un olio di alta qualità. Ed è proprio basandomi su questi parametri secondo il regolamento UE (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/AUTO/?uri=celex:31991R2568>) che posso segnalare quanto segue.

Acidità: l'acidità, espressa in acido oleico, è il principale indicatore di qualità della materia prima (olive) e quindi degli oli extra vergini di oliva. Misura, in particolare, la quantità di acidi grassi liberi nell'olio. Secondo la normativa vigente, affinché un olio possa essere considerato extra vergine, tale parametro non deve superare lo 0,8%. Il risultato delle analisi del campione esaminato ha espresso un'acidità di 0,17%, questo sta a indicare che l'olio analizzato proviene da olive sane e fresche.

Numero di perossidi: i perossidi sono uno dei parametri fisico-chimici che definiscono la qualità dell'olio vergine e valutano l'ossidazione iniziale di un olio. Questo parametro quindi indica la capacità dell'olio di resistere all'ossidazione e all'irrancidimento. Tale valore tende ad aumentare con il tempo per ovvie ragioni. Quindi affinché un olio sia buono o ottimo, deve avere un valore basso in partenza in perossidi. Si definisce un "ottimo" olio quando questi valori sono inferiori a 7 (20 è il limite imposto per legge). Dalle analisi realizzate, il campione analizzato ha un valore di 5,1 quindi si può affermare che è un olio resistente all'ossidazione e all'irrancidimento.

Polifenoli totali: è bene segnalare che i polifenoli danno all'olio oltre la stabilità, anche importanti qualità nutrizionali, salutistiche e, naturalmente, specificità sensoriali. La loro presenza è massima nelle olive verdi e diminuisce con la maturazione. Detto questo, si può affermare che affinché un olio extra vergine d'oliva sia considerato ottimo, deve avere un valore di polifenoli totali superiore a 200 mg/kg. Dai risultati mostrati dalle analisi del campione, i polifenoli totali risultano 267 mg/kg, questo sta a indicare che l'olio extra vergine d'oliva da dove proviene il campione analizzato è un ottimo olio.

Tocoferoli totali: i tocoferoli fanno parte dei polifenoli e non sono nient'altro che la vitamina E, vitamina importantissima a livello salutistico. I tocoferoli contribuiscono non solo alla stabilità dell'olio, ma svolgono un ruolo benefico per la salute grazie alla loro attività antiossidante. Considerando che la quantità di tocoferoli totali presenti nell'olio di oliva extra vergine varia da 150 a 200 mg/litro, dai risultati mostrati nel campione tale contenuto è 236 mg/kg (ossia 256mg/litro) dovendosi per tanto considerare un ottimo extra vergine.

Dr. Francesco Serafini

* (campione n° 21006416. Analisi realizzate dall'ISVEA - Istituto per lo Sviluppo Viticolo Enologico - di Poggibonsi in provincia di Siena, inviati dal committente "Az Agr. Collazzone" S.S. Soc. Agr. Voc. Collazone, 20 06060 Paciano – PG)

**Anteprima per USO INTERNO del Certificato di Analisi
21006416 del 05/02/2021**

Committente
**AZ. AGR. COLLAZZONE S.S. SOC. AGR.
VOC. COLLAZZONE, 20
06060 PACIANO PG**

Campione	21006416	Data di ricevimento	26/01/2021	Pagina	1 di 5
----------	-----------------	---------------------	------------	--------	--------

Matrice Oli e Grassi
Identificazione fornita dal committente Olio Extravergine d'Oliva -
Campionamento eseguito dal Committente (i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto).

Data Inizio Prove 26/01/2021

<i>Parametro / Metodo</i>	<i>Risultato</i>	<i>Inc.</i>	<i>U.M.</i>	<i>LOQ</i>	<i>Limiti m=Min. M=Max</i>	<i>Data Fine</i>	<i>Note</i>
Acidi Grassi Liberi (Acidità) <i>ML009 rev 0 2017</i>	0.17		%	0.01	M 0.80 ⁽¹⁾	26/01/21	
Numero di perossidi <i>ML009 rev 0 2017</i>	5.1		meq O2/kg	0.2	M 20 ⁽¹⁾	26/01/21	
Polifenoli Totali <i>ML009 rev 0 2017</i>	267		mg/kg ac. gallico			26/01/21	
Tocoferoli Totali <i>ML009 rev 0 2017</i>	236		mg/kg a- tocoferolo	10		26/01/21	
Parametri etichetta nutrizionale - Reg UE 1169/11							
Valore Energetico (KJ) <i>calcolo</i>	3404		kJ/100 mL			26/01/21	
Valore Energetico (Kcal) <i>calcolo</i>	828		kcal/100 mL			26/01/21	
Valore Energetico <i>calcolo</i>	41		% GDA per 100 ml			26/01/21	
Grassi <i>calcolo</i>	92		g/100 mL			26/01/21	
Grassi <i>calcolo</i>	131		% GDA per 100 ml			26/01/21	
Acidi grassi saturi <i>calcolo</i>	14		g/100 mL			26/01/21	
Acidi grassi saturi <i>calcolo</i>	70		% GDA per 100 ml			26/01/21	
Acidi grassi monoinsaturi <i>calcolo</i>	70		g/100 mL			26/01/21	
Acidi grassi polinsaturi <i>calcolo</i>	7		g/100 mL			26/01/21	
Carboidrati <i>calcolo</i>	0		g/100 mL			26/01/21	
Carboidrati <i>calcolo</i>	0		% GDA per 100 ml			26/01/21	
Zuccheri <i>calcolo</i>	0		g/100 mL			26/01/21	
Zuccheri <i>calcolo</i>	0		% GDA per 100 ml			26/01/21	
Proteine <i>calcolo</i>	0		g/100 mL			26/01/21	
Proteine <i>calcolo</i>	0		% GDA per 100 ml			26/01/21	

Segue...

Documento non firmato digitalmente

ISVEA S.r.l. Via Basilicata, 1/3 - Loc. Fosci - 53036 Poggibonsi (Si) - Tel. 0577-981467 - Fax. 0577-981190 - e.mail: info@isvea.it
www.isvea.it - C.F. e P.IVA 00930130521 - Reg. Imprese Siena n.00930130521 - Numero REA: SI-107261 - Cap. Soc.€26.000,00 i.v.

Autorizzazione Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla Certificazione dei Vini e degli Olii di Oliva

ISVEA S.r.l. è iscritta al numero 007 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle
procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 del 09/03/2006)

**Anteprima per USO INTERNO del Certificato di Analisi
21006416 del 05/02/2021**

Campione	21006416	Data di ricevimento	26/01/2021	Pagina	2 di 5
----------	-----------------	---------------------	------------	--------	--------

Parametro / Metodo	Risultato	Inc.	U.M.	LOQ	Limiti m=min. M=Max	Data Fine	Note
Sale (sodio x 2,5) <i>calcolo</i>	0		g/100 mL			26/01/21	
Sale (sodio x 2,5) <i>calcolo</i>	0		% GDA per 100 ml			26/01/21	
Vitamina E (Tocoferoli Totali) <i>ML009 rev 0 2017</i>	22		mg/100 mL			26/01/21	
Vitamina E (Tocoferoli Totali) <i>ML009 rev 0 2017</i>	183		% GDA per 100 ml			26/01/21	
Valore Energetico (KJ) <i>calcolo</i>	3700		kJ/100 g			26/01/21	
Valore Energetico (Kcal) <i>calcolo</i>	900		kcal/100 g			26/01/21	
Valore Energetico <i>calcolo</i>	45		% GDA per 100 g			26/01/21	
Grassi <i>calcolo</i>	100		g/100 g			26/01/21	
Grassi <i>calcolo</i>	143		% GDA per 100 g			26/01/21	
Acidi grassi saturi <i>calcolo</i>	15.4		g/100 g			26/01/21	
Acidi grassi saturi <i>calcolo</i>	77		% GDA per 100 g			26/01/21	
Acidi grassi monoinsaturi <i>calcolo</i>	76		g/100 g			26/01/21	
Acidi grassi polinsaturi <i>calcolo</i>	7.6		g/100 g			26/01/21	
Carboidrati <i>calcolo</i>	0		g/100 g			26/01/21	
Carboidrati <i>calcolo</i>	0		% GDA per 100 g			26/01/21	
Zuccheri <i>calcolo</i>	0		g/100 g			26/01/21	
Zuccheri <i>calcolo</i>	0		% GDA per 100 g			26/01/21	
Proteine <i>calcolo</i>	0		g/100 g			26/01/21	
Proteine <i>calcolo</i>	0		% GDA per 100 g			26/01/21	
Sale (sodio x 2,5) <i>calcolo</i>	0		g/100 g			26/01/21	
Sale (sodio x 2,5) <i>calcolo</i>	0		% GDA per 100 g			26/01/21	
Vitamina E (Tocoferoli Totali) <i>ML009 rev 0 2017</i>	24		mg/100 g			26/01/21	

Segue...

Documento non firmato digitalmente

ISVEA S.r.l. Via Basilicata, 1/3 - Loc. Foschi - 53036 Poggibonsi (Si) - Tel. 0577-981467 - Fax. 0577-981190 - e.mail: info@isvea.it
www.isvea.it - C.F. e P.IVA 00930130521 - Reg. Imprese Siena n.00930130521 - Numero REA: SI-107261 - Cap. Soc.€26.000,00 i.v.

Autorizzazione Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla Certificazione dei Vini e degli Olii di Oliva

ISVEA S.r.l. è iscritta al numero 007 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 del 09/03/2006)

**Anteprima per USO INTERNO del Certificato di Analisi
21006416 del 05/02/2021**

Campione	21006416	Data di ricevimento	26/01/2021	Pagina	3 di 5
----------	-----------------	---------------------	------------	--------	--------

<i>Parametro / Metodo</i>	<i>Risultato</i>	<i>Inc.</i>	<i>U.M.</i>	<i>LOQ</i>	<i>Limiti m=min. M=Max</i>	<i>Data Fine</i>	<i>Note</i>
Vitamina E (Tocoferoli Totali) <i>ML009 rev 0 2017</i>	200		% GDA per 100 g			26/01/21	
Quantità per Porzione <i>calcolo</i>	15		mL			26/01/21	N4
Valore Energetico (KJ) <i>calcolo</i>	511		kJ per porzione			26/01/21	
Valore Energetico (Kcal) <i>calcolo</i>	124		Kcal per porzione			26/01/21	
Valore Energetico <i>calcolo</i>	6		% GDA per porzione			26/01/21	
Grassi <i>calcolo</i>	100		g per porzione			26/01/21	
Grassi <i>calcolo</i>	20		% GDA per porzione			26/01/21	
Acidi grassi saturi <i>calcolo</i>	2		g per porzione			26/01/21	
Acidi grassi saturi <i>calcolo</i>	11		% GDA per porzione			26/01/21	
Acidi grassi monoinsaturi <i>calcolo</i>	11		g per porzione			26/01/21	
Acidi grassi polinsaturi <i>calcolo</i>	1		g per porzione			26/01/21	
Carboidrati <i>calcolo</i>	0		g per porzione			26/01/21	
Carboidrati <i>calcolo</i>	0		% GDA per porzione			26/01/21	
Zuccheri <i>calcolo</i>	0		g per porzione			26/01/21	
Zuccheri <i>calcolo</i>	0		% GDA per porzione			26/01/21	
Proteine <i>calcolo</i>	0		g per porzione			26/01/21	
Proteine <i>calcolo</i>	0		% GDA per porzione			26/01/21	
Sale (sodio x 2,5) <i>calcolo</i>	0		g per porzione			26/01/21	

Segue...

Documento non firmato digitalmente

ISVEA S.r.l. Via Basilicata, 1/3 - Loc. Foschi - 53036 Poggibonsi (Si) - Tel. 0577-981467 - Fax. 0577-981190 - e.mail: info@isvea.it
www.isvea.it - C.F. e P.IVA 00930130521 - Reg. Imprese Siena n.00930130521 - Numero REA: SI-107261 - Cap. Soc.€26.000,00 i.v.

**Autorizzazione Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla Certificazione dei Vini e degli Olii di Oliva
ISVEA S.r.l. è iscritta al numero 007 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle
procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 del 09/03/2006)**

**Anteprima per USO INTERNO del Certificato di Analisi
21006416 del 05/02/2021**

Campione	21006416	Data di ricevimento	26/01/2021	Pagina	4 di 5
----------	-----------------	---------------------	------------	--------	--------

<i>Parametro / Metodo</i>	<i>Risultato</i>	<i>Inc.</i>	<i>U.M.</i>	<i>LOQ</i>	<i>Limiti m=min. M=Max</i>	<i>Data Fine</i>	<i>Note</i>
Sale (sodio x 2,5) <i>calcolo</i>	0		% GDA per porzione			26/01/21	
Vitamina E (Tocoferoli Totali) <i>ML009 rev 0 2017</i>	3		mg per porzione			26/01/21	
Vitamina E (Tocoferoli Totali) <i>ML009 rev 0 2017</i>	25		% GDA per porzione			26/01/21	
Nutrition Facts - USA CFR 21 part 101							
Serving size <i>calcolo</i>	1		tbsp			26/01/21	
Serving size <i>calcolo</i>	15		mL			26/01/21	
Calories <i>calcolo</i>	125		per serving			26/01/21	
Calories from fat <i>calcolo</i>	125		per serving			26/01/21	
Total fat <i>calcolo</i>	14		g per serving			26/01/21	
Total fat <i>calcolo</i>	21.5		% daily value			26/01/21	N5
Saturated fat <i>calcolo</i>	2		g per serving			26/01/21	
Saturated fat <i>calcolo</i>	10		% daily value			26/01/21	N5
Trans fat <i>calcolo</i>	0		g per serving			26/01/21	
Polyunsaturated fat <i>calcolo</i>	1		g per serving			26/01/21	
Monounsaturated fat <i>calcolo</i>	11		g per serving			26/01/21	
Cholesterol <i>calcolo</i>	0		mg per serving			26/01/21	
Cholesterol <i>calcolo</i>	0		% daily value			26/01/21	N5
Sodium <i>calcolo</i>	0		mg per serving			26/01/21	
Sodium <i>calcolo</i>	0		% daily value			26/01/21	N5
Total carbohydrate <i>calcolo</i>	0		g per serving			26/01/21	

Segue...

Documento non firmato digitalmente

ISVEA S.r.l. Via Basilicata, 1/3 - Loc. Foschi - 53036 Poggibonsi (Si) - Tel. 0577-981467 - Fax. 0577-981190 - e.mail: info@isvea.it
www.isvea.it - C.F. e P.IVA 00930130521 - Reg. Imprese Siena n.00930130521 - Numero REA: SI-107261 - Cap. Soc.€26.000,00 i.v.

Autorizzazione Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla Certificazione dei Vini e degli Olii di Oliva

ISVEA S.r.l. è iscritta al numero 007 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle
procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 del 09/03/2006)

**Anteprima per USO INTERNO del Certificato di Analisi
21006416 del 05/02/2021**

Campione	21006416	Data di ricevimento	26/01/2021	Pagina	5 di 5
----------	-----------------	---------------------	------------	--------	--------

<i>Parametro / Metodo</i>	<i>Risultato</i>	<i>Inc.</i>	<i>U.M.</i>	<i>LOQ</i>	<i>Limiti m=min. M=Max</i>	<i>Data Fine</i>	<i>Note</i>
Total carbohydrate <i>calcolo</i>	0		% daily value			26/01/21	N5
Dietary fiber <i>calcolo</i>	0		g per serving			26/01/21	
Dietary fiber <i>calcolo</i>	0		% daily value			26/01/21	N5
Sugars <i>calcolo</i>	0		g per serving			26/01/21	
Protein <i>calcolo</i>	0		g per serving			26/01/21	
Vitamin A <i>calcolo</i>	0		% daily value			26/01/21	N5
Vitamin C <i>calcolo</i>	0		% daily value			26/01/21	N5
Calcium <i>calcolo</i>	0		% daily value			26/01/21	N5
Iron <i>calcolo</i>	0		% daily value			26/01/21	N5
Vitamin E <i>ML009 rev 0 2017</i>	17		% daily value			26/01/21	N5
Saggio Organolettico di Conformità Olio <i>Organolettica</i>	vedi allegato					05/02/21	sub

Note per parametri del Reparto Chimica

Inc.: l'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa ad un intervallo di confidenza del 95% con fattore di copertura k=2. Il numero indicato rappresenta l'intervallo di fiducia (±).

Rec %=Recupero espresso in % (se non diversamente indicato il recupero NON è applicato nei calcoli).

LOQ=Limite di Quantificazione LOD=Limite di Rilevabilità (se non diversamente indicato il valore è 1/3 LOQ) U.A.=unità arbitrarie (convenzionali)

U.M.=Unità di Misura N.D.=Non rilevabile (<LOD)

ML = Metodica Interna OIV=Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

(¹) Regolamento Delegato (UE) n°2016/2095 del 26/09/2016 - GU UE L326/1 del 01/12/2016

Note: N4 = 15 ml di olio corrispondono ad 1 cucchiaino da cucina, ovvero a 14 g.

N5 = Percent daily values are based on a 2000 calories diet.

sub = Prova subappaltata. ISVEA Srl si assume, nei confronti del Cliente, la piena responsabilità dei dati esitati con prove concesse in subappalto.

Documento non firmato digitalmente

ISVEA S.r.l. Via Basilicata, 1/3 - Loc. Foschi - 53036 Poggibonsi (Si) - Tel. 0577-981467 - Fax. 0577-981190 - e.mail: info@isvea.it
www.isvea.it - C.F. e P.IVA 00930130521 - Reg. Imprese Siena n.00930130521 - Numero REA: SI-107261 - Cap. Soc.€26.000,00 i.v.

Autorizzazione Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla Certificazione dei Vini e degli Olii di Oliva

ISVEA S.r.l. è iscritta al numero 007 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 del 09/03/2006)