

**CENTRO DI RICERCA APPLICATA  
NEL SETTORE AGRO-INDUSTRIALE  
UNITÀ LOCALE DI SAN GIULIANO DI PUGLIA**

**MISSIONI:**

- Creare innovazione e trasferirli al settore agro-industriale.
- Fornire assistenza specializzata nel settore agricolo e fertlifier-coseario.
- Fare ricerca scientifica applicata.
- Promuovere soluzioni innovative ed economiche per il miglioramento dei redditi.
- Migliorare l'immagine e la visibilità dei prodotti locali sui mercati nazionali ed internazionali.
- Creare occupazione.
- Fornire competenze ed assistenza specializzata alle istituzioni per l'adozione di politiche più efficaci ed efficienti.

**VISIONI:**

- Rappresentare un punto di riferimento per il mondo produttivo locale.
- Proporsi come il braccio operativo, sul territorio, degli enti di ricerca e sviluppo.

**I NOSTRI OBIETTIVI:**

- Raccogliere informazioni sul settore olivicolo e lattiero-caseario e creare una banca dati utilizzabile per statistiche e studi di settore.
- Individuare i punti deboli delle filiere e fornire soluzioni per migliorarle.
- Favorire la cooperazione e/o la costituzione dei servizi.

Designed by Dario Mariani - www.dgmr.it

PARCO SCIENTIFICO  
E TECNOLOGICO  
DEL MOLISE



**PRIMI RISULTATI E  
PROSPETTIVE FUTURE  
DEL "CENTRO DI RICERCA  
APPLICATA NEL SETTORE  
AGRO-INDUSTRIALE"**

**7 MARZO 2008  
ore 10.00**

CENTRO SOCIALE  
PIAZZA PRIMAVERA  
SAN GIULIANO DI PUGLIA  
(VILLAGGIO TEMPORANEO)

**CENTRO DI RICERCA APPLICATA  
NEL SETTORE AGRO-INDUSTRIALE**

**UNITÀ LOCALE PST "MOLISEINNOVAZIONE"  
VIA DELLE ROSE, 17  
86040 SAN GIULIANO DI PUGLIA**

**ORARIO DI APERTURA  
LUNEDÌ E MERCOLEDÌ: H. 10.00-12.30; 15.00-17.30**

**TEL./FAX + 39.0874.737814  
E-MAIL: OLIO@PSTMOLIT**

Via F. De Sanctis - 86100 Campobasso  
Tel. +39 0874 431101 - Fax +39 0874 437779  
mail: info@pstmol.it - www.pstmol.it



## QUALITÀ, GENUINITÀ E TIPPICITÀ DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il concetto di qualità. Non esiste un unico concetto di qualità, bensì tanti concetti in funzione delle varie situazioni o dei vari fruitori: esiste, ad esempio, la qualità commerciale, quella agronomica, la legale, lo sensoriale, la culturale, etc. Inoltre, all'interno di alcune di queste tipologie, ciascun fruitore può dare un suo giudizio sull'olio in base alle sue preferenze e quindi può esservi una componente soggettiva nel valutare la qualità. In base a quanto detto, è quasi impossibile dire se un olio è più buono di un altro, mentre è possibile dire che un olio rispetto determinati standard.

Il concetto di genuinità. Con il termine "genuinità" si tende ad esprimere il concetto di "autentico", cioè di un alimento privo di sostanze estranee allo natura del prodotto ed allo stesso tempo in possesso di tutti quei requisiti che lo caratterizzano. Va ricordato, a tal proposito, che chi esegue qualsiasi adulterazione commette un reato perseguibile dalla legge. La genuinità è un presupposto dello qualità; un olio di qualità deve essere per primo cosa genuina mentre non è sempre vero il contrario.

Il concetto di tipicità. L'olio di oliva extra vergine tipico trae la sua specificità da uno stretto e inconfondibile legame con il territorio in cui è prodotto. Ciò non significa che il prodotto tipico sia "mitigare" degli altri ma semplicemente che esso possiede delle particolarità che lo rendono diverso. Infatti, uno vanto soddisfacenti i criteri di genuinità e qualità, accanto allo differenziazione merceologica, è possibile una tipizzazione basata su differenze nella composizione dovute a fattori ambientali e non generalizzabili all'intero comparto merceologico di appartenenza. In linea generale, la composizione è il risultato d'interazioni legate a vari fattori quali le condizioni pedoclimatiche, le tecniche culturali, le varietà, i sistemi di raccolta, le tecnologie d'estrazione dell'olio, etc. La variabilità che caratterizza i suddetti fattori è causa di eterogeneità di composizione, ma è ragionevole pensare che questi siano simili per uno stesso zona. La tipicità è un valore strumento per la tutela e la valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva. Proprio da queste considerazioni è nato la necessità di certificare la tipicità delle produzioni mediante il Regolamento n. 2081/92 che disciplina gli oli a Denominazione di Origine Protetta (DOP).

## PRIMI RISULTATI E PROSPETTIVE FUTURE DEL "CENTRO DI RICERCA APPLICATA NEL SETTORE AGRO-INDUSTRIALE"

07 MARZO 2008 ore 10.00  
CENTRO SOCIALE PIAZZA PRIMAVERA  
SAN GIULIANO DI PUGLIA

### PROGRAMMA

<b>INDIRIZZI DI SALUTO</b> Ore 10:30	<b>Luigi BARBIERI</b> SINDACO COMUNE SAN GIULIANO DI PUGLIA <b>Giovanni CANNATA</b> RETORE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE <b>Angelo Michele IORIO</b> PRESIDENTE REGIONE MOLISE <b>Gianfranco VITAGLIANO</b> ASSESSORE REGIONALE ALLA PROGRAMMAZIONE
<b>INIZIO LAVORI</b> Ore 10:30	<b>Biagi Angelo ZULLO</b> PROJECT MANAGER PST MOLISE/INNOVAZIONE Illustrazione e gestione strategica del progetto
<b>MODERA</b>	<b>Marco D'IMPERIO</b> RESPONSABILE UNITÀ LOCALE DI SAN GIULIANO DI PUGLIA Attività svolta dal Centro di Ricerca Applicato e prospettive future <b>Maria Carmela TRIVISONNO</b> CAPO TECNICI/ORG PST MOLISE/INNOVAZIONE Potenzialità dei laboratori del PST MOLISE/INNOVAZIONE <b>Nicola Giorgio MORRONE</b> VICE PRESIDENTE PST MOLISE/INNOVAZIONE MINIA: le attività del distretto nel territorio <b>Luigi BARBIERI</b> SINDACO COMUNE SAN GIULIANO DI PUGLIA
<b>CHIUSURA DEI LAVORI</b> Ore 11:30	Consegna dei primi risultati relativi alle analisi degli oli di oliva <b>Giovanni CANNATA</b> RETORE Università degli Studi del Molise

## LA CONSERVAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Se non vengono prese le opportune precauzioni, durante la conservazione si può verificare sia l'aumento dell'acidità che l'insorgere dello rancidità causato da fenomeni ossidativi. Nei processi ossidativi giocano un ruolo importante i composti antiossidanti. I più importanti antiossidanti sono i polifenoli, i tocheroli (alfa-tocopherolo o vitamina E) e lo squalene che costituiscono i radicali liberi responsabili dei processi ossidativi.

Per mantenere inalterato nel tempo il livello qualitativo di un olio extra vergine di oliva occorre tenere sotto controllo i seguenti fattori.

### Contatto con l'ossigeno dell'aria

Casa forte: riempire quasi completamente i contenitori; minimizzare la presenza di aria nello spazio di testa (usare acetato).

Casa MON forte: evitare di tenere i contenitori non completamente pieni.

### Tipologia di contenitori

Casa forte: usare il vetro scuro o l'alluminio.

Casa MON forte: evitare i recipienti in terracotta, in pietra, in vetroresina e in plastica.

### Dimensioni dei recipienti

Casa forte: usare, per il consumo giornaliero, recipienti di ridotte dimensioni. Usare, per la conservazione delle scorte, contenitori di grosse dimensioni dalle forme semplici.

Casa MON forte: evitare i contenitori dalle forme complesse.

### Contatto con l'acqua e con i sedimenti solidi colloidali

Casa forte: trasversare gli oli nei primi mesi o filtrare con filtri di cotone idrofilo o di cellulosa.

Casa MON forte: evitare che l'olio rimanga a contatto per lungo tempo con i sedimenti che si depositano sul fondo dei recipienti.

### La temperatura

Casa forte: conservare l'olio a temperatura compresa tra i 14 e i 18 °C

Casa MON forte: evitare temperature superiori ai 25 °C ed evitare che l'olio si solidifichi.