



DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

REGIONE PUGLIA

enoliexpo^{adriatica}
wine & oil technology



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



CLAIM SALUTISTICI

I CLAIM DELLA FILIERA OLEARIA

Ad oggi è possibile inserire in etichetta quattro tipi di claim (Tabella 1). Due claim fanno riferimento ai polifenoli e alla vitamina E, componenti della frazione insaponificabile, mentre gli altri due sono riconducibili alla frazione lipidica, in particolare l'acido oleico e gli acidi grassi insaturi.

Dei quattro claim utilizzabili in etichetta, il più importante, per le implicazioni di marketing, è il claim dei polifenoli. L'aspetto interessante è che è un claim esclusivo per l'olio di oliva, e non può essere esteso ad altri prodotti alimentari, come accade invece per la vitamina E e l'acido oleico. Inoltre, considerate le condizioni d'uso, risulta abbastanza chiaro che l'olio che ambisce vantare la presenza in etichetta, deve possedere una quantità di bio-fenoli, all'atto dell'imbottigliamento, mediamente elevata per garantire la validità della dichiarazione in etichetta fino alla data di scadenza del prodotto. Essendo le molecole fenoliche di natura idrofila, i produttori sanno bene quanto sia difficile ottenere oli ricchi di questi antiossidanti, la cui presenza nell'olio è funzione, oltre che dell'origine varietale, delle pratiche agronomiche (potatura, concimazione, irrigazione e trattamenti fitosanitari) e tecnologiche. Come cita una legge nota del frantoio, resa e contenuto in fenoli sono aspetti sempre in antitesi nella produzione di olio.

Solo i migliori oli extravergini di oliva, ottenuti raccogliendo precocemente le drupe, lavorando tempestivamente il prodotto, riducendo il più possibile l'acqua di processo, e limitando il riscaldamento delle paste, potranno mantenere un contenuto di sostanze fenoliche bioattive utile all'applicazione del claim. L'aspetto interessante che ne consegue è che l'applicazione di tutte le succitate buone pratiche condiziona in maniera positiva anche gli altri parametri previsti dalla legge per la classificazione merceologica degli oli vergini d'oliva (acidità, numero di perossidi, coefficienti di assorbimento nell'ultravioletto).

Il claim dei polifenoli si presta ad essere uno strumento legislativo utile alla segmentazione della categoria dell'extravergine d'oliva, consentendo al consumatore di riconoscere nell'olio che riporta l'indicazione salustica approvata dall'EFSA, la gamma più elevata, "l'alta qualità", all'interno della categoria merceologica dell'extravergine. Considerato che l'attuale classificazione merceologica degli oli di oliva, concepita nel 1991, è obsoleta ed inadeguata a descrivere in maniera opportuna le differenze qualitative dei prodotti presenti sul mercato, il claim dei polifenoli rappresenta, di fatto, uno strumento di differenziazione utile al consumatore per attribuire al prodotto un *premium prize*.



PROF.SSA
FILOMENA CORBO



PROF.SSA
MARIA LISA CLODOVEO



PROF
BERNARDO DE GENNARO



| Tipo di claim | Sostanza nutritiva, sostanza | Claim | Condizione d'uso |
|--|---|--|---|
| Claim salustico di tipo funzionale (art. 13.1) | Polifenoli dell'olio di oliva | I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo | Affinché siano assunti 5 mg di fenoli bioattivi in 20 g di olio d'oliva è necessario che la concentrazione di bio-fenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg) fino al termine minimo di conservazione, periodo entro il quale gli oli di oliva vergini mantengono le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Essendo molecole che vanno incontro a reazioni di ossidazione, il contenuto iniziale di bio-fenoli, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria. |
| Claim salustico di tipo funzionale (art. 13.1) | Vitamina E | <p>FONTE DI VITAMINA E</p> <p>La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo</p> | Ciò significa che considerata la razione di 20 g/die e la percentuale del 15% dell'RDA, è necessario che la concentrazione di vitamina E nel prodotto sia ≥ 90 mg/kg. Essendo una molecola che va incontro a reazioni di ossidazioni, il contenuto iniziale di Vitamina E, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria. |
| Claim salustico di tipo funzionale (art. 13.1) | Acido oleico | <p>RICCO DI ACIDI GRASSI INSATURI*</p> <p>La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo</p> | Si applica se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che gli stessi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto. |
| Claim salustico per la riduzione del rischio di malattia (art. 14) | Acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi | <p>RICCO DI GRASSI INSATURI *</p> <p>È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche.</p> | Si applica se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto. |

*I claim sugli acidi grassi possono essere applicati anche agli oli di oliva e di sansa di oliva



REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoli^{adriatica}
wine & oil technology expo



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



PROF.SSA
MARIA LISA CLODOVEO

IL DECALOGO DELLA QUALITÀ IN FRANTOIO

I 10 COMANDAMENTI PER LA GESTIONE TECNOLOGICA DEL FRANTOIO
PER INCREMENTARE IL CONTENUTO DI POLIFENOLI
NEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

1. **SCEGLIERE** SEMPRE OLIVE POCO INVAIATE E RACCOLTE DALL'ALBERO;
2. PARTIRE DA **OLIVE SANE** ACCERTANDOTI CHE SIANO STATI RISPETTATI I TEMPI DI CARENZA (*INTERVALLO DI SICUREZZA CHE DEVE INTERCORRERE TRA LA DATA IN CUI È STATO ESEGUITO L'ULTIMO TRATTAMENTO E LA DATA DI RACCOLTA*);
3. **RIDURRE I TEMPI DI ATTESA IN OLIVAIO** CONSERVANDO LE OLIVE ESCLUSIVAMENTE IN BIN NON RIEMPITI OLTRE I $\frac{3}{4}$ DEL VOLUME IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO;
4. **MANTENERE RIGOROSAMENTE PULITO L'IMPIANTO E IL FRANTOIO;**
5. SE NON SI PUÒ GARANTIRE IL **RINNOVO DELL'ACQUA** OGNI 4 ORE, MEGLIO ELIMINARE LA LAVATRICE;
6. **MEGLIO IMPIEGARE** I FRANGITORI MECCANICI E LA DENOCCIOLATRICE CHE LA MOLAZZA PER AVERE OLI ARMONICI, IN CUI LA COMPONENTE AMARA E PICCANTE È IN EQUILIBRIO CON I PROFUMI;
7. **LE GRAMOLE** DEVONO ESSERE CHIUSE ERMETICAMENTE PER GARANTIRE LA SINTESI DEGLI AROMI PRESERVANDO I POLIFENOLI DALL'OSSIDAZIONE;
8. **MEGLIO IL DECANTER A DUE FASI CHE A TRE FASI**, L'AGGIUNTA DI ACQUA DI PROCESSO DILAVA I POLIFENOLI
9. **FILTRA IMMEDIATAMENTE DOPO L'ESTRAZIONE**, LA DECANTAZIONE SPONTANEA CONSENTE AGLI ENZIMI ED AI BATTERI DISPERSI NELLA POLPA E NELL'ACQUA DI VEGETAZIONE DI ALTERARE IL PRODOTTO;
10. **CONSERVA L'OLIO** IN SERBATOI D'ACCIAIO SOTTO AZOTO E IN UN AMBIENTE CON TEMPERATURA COMPRESA TRA 13 E 18°C.





REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoli^{adriatica}
expo[®]
wine & oil technology



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



PROF
BERNARDO DE GENNARO

IL DECALOGO DELLA COMPETITIVITÀ

I 10 COMANDAMENTI PER LA GESTIONE DELLE STRATEGIE DI MARKETING
FINALIZZATE AD INNALZARE LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE OLEARIE

1. **RICERCA** IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA RESA IN OLIO E QUALITÀ SALUTISTICA SULLA BASE DELLE TIPOLOGIE DI PRODOTTO DA REALIZZARE;
2. **DIFFERENZIA** L'OFFERTA AZIENDALE IN FUNZIONE DELLE CULIVAR E DELLE EPOCHE DI RACCOLTA;
3. **PROGETTA** QUALI-QUANTITATIVAMENTE LA TUA OFFERTA IN FUNZIONE DEI DIVERSI TARGET DI MERCATO;
4. **INVESTI** NEI LOCALI DI STOCCAGGIO DELL'OLIO DIFFERENZIANDO LE POSTURE PER CAPACITÀ;
5. **IMPARA** LA SCIENZA DELL'ANALISI SENSORIALE E USALA PER CARATTERIZZARE I TUOI PRODOTTI;
6. **INVESTI** NEL MIGLIORAMENTO DEGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE RISOLVENDO LE CRITICITÀ IMPIANTISTICHE CHE COSTITUISCONO UNA MINACCIA PER LA QUALITÀ FINALE DEL PRODOTTO;
7. **CERCA DI AUMENTARE** PROGRESSIVAMENTE LA QUOTA DI OLIO COMMERCIALIZZATO IN FORMA CONFEZIONATA RIDUCENDO QUINDI LE VENDITE DI OLIO SFUSO;
8. **ACCRESCI** IL VALORE DEI TUOI PRODOTTI ARRICCHENDOLI CON ELEMENTI QUALITATIVI DI CARATTERE IMMATERIALE: RACCONTA LA TUA STORIA, QUELLA DEI TUOI OLII E LA STORIA DELLA TUA AZIENDA E DEL TERRITORIO CHE LA OSPITA;
9. **CREA RETI** E ALLEANZE ALL'INTERNO DELLA FILIERA E DEL TERRITORIO CON I DIVERSI PORTATORI DI INTERESSE (OLIVICOLTORI, ALTRI FRANTOIANI, RISTORATORI, DISTRIBUTORI, UNIVERSITÀ, POLICY MAKER, CONSUMATORI) RIDUCENDO LA COMUNICAZIONE NEGATIVA, CHE SPESSO PERMEA IL MONDO DELL'OLIO, ED EVIDENZIANDO TUTTI GLI ELEMENTI DI PREGIO DELLA TUA OFFERTA E DEL TERRITORIO IN CUI SI REALIZZA;
10. **TRASFORMA** IL TUO FRANTOIO IN UN'AZIENDA MULTIFUNZIONALE IN GRADO DI OFFRIRE SERVIZI ANCHE DI CARATTERE IMMATERIALE ALLA COMUNITÀ IN CUI OPERI.



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE





REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE
ED AMBIENTALE

enoli^{adriatica}
expo[®]
wine & oil technology



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



PROF.SSA
FILOMENA CORBO

IL DECALOGO DELLA QUALITÀ SALUTISTICA

I 10 COMANDAMENTI PER L'IMPIEGO DEI CLAIM SALUTISTICI NELL'ETICHETTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

1. **IMPARA A CONOSCERE I CLAIM** AUTORIZZATI CHE POSSONO ESSERE RIPORTATI IN ETICHETTA E LE RELATIVE CONDIZIONI D'USO
2. **SCEGLI UN LABORATORIO ACCREDITATO** PER ANALISI
3. **I POLIFENOLI DELL'OLIO DI OLIVA** CONTRIBUISCONO ALLA PROTEZIONE DEI LIPIDI EMATICI DALLO STRESS OSSIDATIVO
4. IL CLAIM DEI POLIFENOLI SI PRESTA AD ESSERE UNO **STRUMENTO LEGISLATIVO** UTILE ALLA SEGMENTAZIONE DELLA CATEGORIA DELL'EXTRAVERGINE D'OLIVA, CONSENTENDO AL CONSUMATORE DI RICONOSCERE "L'ALTA QUALITÀ".
5. RIPORTA LA DICITURA «**20 G DI OLIO (2 CUCCHIAI) AL GIORNO CONSUMATI A CRUDO NELL'AMBITO DI UNA DIETA VARIA ED EQUILIBRATA E DI UNO STILE DI VITA SANO FORNISCONO LA DOSE GIORNALIERA RACCOMANDATA.**»
6. FONTE DI **VITAMINA E**
LA VITAMINA E CONTRIBUISCE ALLA PROTEZIONE DELLE CELLULE DALLO STRESS OSSIDATIVO
7. **ACIDO OLEICO***
LA SOSTITUZIONE NELLA DIETA DEI GRASSI SATURI CON GRASSI INSATURI CONTRIBUISCE AL MANTENIMENTO DI LIVELLI NORMALI DI COLESTEROLO NEL SANGUE. L'ACIDO OLEICO È UN GRASSO INSATURO
8. **RICCO DI GRASSI INSATURI ***
È STATO DIMOSTRATO CHE, SOSTITUENDO GRASSI SATURI CON GRASSI INSATURI NELL'ALIMENTAZIONE SI ABBASSA/RIDUCE IL COLESTEROLO NEL SANGUE. IL COLESTEROLO ALTO È UN FATTORE DI RISCHIO PER LO SVILUPPO DI PATOLOGIE CARDIACHE CORONARICHE.
9. RIPORTA CORRETTAMENTE LA RACCOMANDAZIONE DI "**SEGUIRE UNO STILE DI VITA SANO**"
10. SOLO PER IL CLAIM PER LA RIDUZIONE DEL RISCHIO DI MALATTIA (ART. 14) - ACIDI GRASSI MONOINSATURIE/O POLINSATURI AGGIUNGI LA FRASE: "**LA MALATTIA CORONARICA HA MOLTEPLICI FATTORI DI RISCHIO E L'INTERVENTO SU UNO DI QUESTI FATTORI PUÒ AVERE O MENO UN EFFETTO BENEFICO**".

*I CLAIM SUGLI ACIDI GRASSI POSSONO ESSERE APPLICATI ANCHE AGLI OLI DI OLIVA E DI SANSÀ DI OLIVA

