

Quanto
Mi
costi?



Azienda tipo

Sesto di impianto 6 x 6

Piante per ettaro 280

Produzione per pianta 30 kg



Azienda	Info
Sesto d'impianto	6x6
Piante per ettaro	280
Produzione totale (quintali)	8400
Kg per pianta	30



OPERAZIONI	COSTO
Potatura	750,00 €
Trinciatura	90,00 €
Concimazione	450,00 €
Trattamento	130,00 €
Raccolta	2.300,00 €
Molitura	1.092,00 €
Costi TOTALI	4.812,00 €



Quantità olio (resa 12%)	1.008
Packaging	700,00 €
Analisi	300,00 €
Certificazioni BIO, DOP, etc	504,00 €
COSTO A LITRO	6,27 €



Vocabolario generale per l'analisi sensoriale



TERMINOLOGIA GENERALE

ACCETTABILITA'

Stato di un prodotto accolto favorevolmente da un individuo o da una popolazione, in funzione delle sue proprietà organolettiche.

ANALISI SENSORIALE

Esame delle proprietà organolettiche di un prodotto mediante i sensi.

ARMONIA

Qualità di un prodotto che dà origine a una sensazione d'insieme gradevole. Detta sensazione è dovuta alla percezione dei suoi componenti, che agiscono come stimoli olfattogustativi, tattili e cinetesi in rapporti di concentrazione adeguati.

ASPETTO

Complesso di caratteri organolettici percepiti dall'organo della vista: dimensioni, forma, colore, conformazione, torbidità, pulizia, fluidità, spuma e effervescenza.

Questo termine è preferibile a quello di apparenza.

ASSAGGIATORE

Persona perspicace, sensibile, selezionata e addestrata, che valuta con gli organi dei suoi sensi i caratteri organolettici di un alimento.



TERMINOLOGIA GENERALE

ASSAGGIO

Operazione consistente nel percepire, analizzare e giudicare i caratteri organolettici e più in particolare i caratteri olfatto-gustativi, tattili e cinestesici di un prodotto alimentare.

ATTRIBUTO

Proprietà caratteristica percettibile.

ESPERTO (per ciò che concerne l'esame dei caratteri organolettici)

Assaggiatore specializzato nell'analisi sensoriale di un determinato prodotto e che possiede cognizioni fondamentali sulla sua elaborazione e sulle preferenze del mercato.

GRUPPO DI ASSAGGIATORI (Panel di assaggio)

Insieme di assaggiatori che si riuniscono per eseguire, in condizioni controllate, l'analisi sensoriale del prodotto.

ORGANOLETTICO (carattere o proprietà)

Qualifica ogni proprietà di un prodotto suscettibile di essere percepita dagli organi dei sensi.



TERMINOLOGIA GENERALE

PANEL DI ASSAGGIO (v. gruppo di assaggiatori)

PERCEZIONE

Presenza di coscienza sensoriale di oggetti o avvenimenti esterni.

SENSAZIONE

Fenomeno soggettivo risultante dallo stimolo di un sistema sensorio. Questo fenomeno è soggettivamente discriminabile e oggettivamente definibile attraverso l'organo sensorio interessato, secondo la natura, la qualità e l'intensità dello stimolo.

SENSIBILITA'

Capacità degli organi sensori di percepire qualitativamente e quantitativamente uno stimolo di poca intensità o piccole differenze tra stimoli.



TERMINOLOGIA RELATIVA ALLA FISIOLOGIA

CORPO

Sensazione tattile percepita nella bocca e che dà un grado di densità, viscosità, consistenza o compattezza a un prodotto.

FATICA SENSORIALE

Forma di adattamento sensoriale che corrisponde a una diminuzione della sensibilità.

GUSTATIVO

Qualifica la proprietà di un prodotto capace di stimolare l'apparato gustativo destando le sensazioni corrispondenti a uno o più dei quattro sapori elementari: dolce, salato, acido e amaro.

INTENSITA'

Grado di energia di una qualità misurabile secondo una scala quantitativa di valori superiori alla soglia.

OLFAZIONE

Funzione dell'organo olfattivo tendente a percepire e distinguere le molecole che vi accedono, in fase gassosa da un mezzo esterno, per via nasale diretta o indiretta.



TERMINOLOGIA RELATIVA ALLA FISIOLOGIA

OGGETTIVO

- a) Qualifica ciò che dà una rappresentazione reale e verificabile dell'oggetto, riducendo al minimo i fattori umani (per es.: preferenza, abitudine, affettività).
- b) Qualifica quella tecnica che, impiegando o metodi sensoriali o metodi strumentali, permette di ridurre al minimo gli errori personali.

Nota: Si consiglia di non impiegare come sinonimo il termine "strumentale".

RECETTORE

Struttura specializzata di un organo sensorio eccitabile, capace di ricevere uno stimolo e convertirlo in flusso nervoso.

Nota: i recettori si classificano secondo il tipo di energia associata allo stimolo (luce, calore, suono, ecc.).

SOGGETTIVO

Qualifica la sensazione provocata da una percezione, condizionata dal nostro modo di pensare o sentire e non soltanto dallo stimolo.



TERMINOLOGIA RELATIVA ALLA FISIOLOGIA

SOGLIA ASSOLUTA

Quantità minima di uno stimolo sensoriale, che origina:

- l'apparizione di una sensazione (soglia di apparizione o di rivelazione);
- o il riconoscimento di detta sensazione (soglia di identificazione).

SOGLIA DIFFERENZIALE

Valore minimo di uno stimolo sensoriale capace di generare una differenza percepibile nell'intensità della sensazione.

SOGLIA FINALE

Valore massimo di uno stimolo a partire dal quale un aumento di intensità non è percepito.

SOGLIA PREFERENZIALE

Valore quantitativo minimo di uno stimolo o valore critico sovrالiminare di questo stimolo al quale corrisponde l'apparizione di una risposta di attrazione o ripulsa rispetto a uno stimolo neutro, per esempio, nella scelta tra una soluzione zuccherina e l'acqua.

STIMOLO

Agente fisico o chimico che produce specificamente la risposta dei recettori sensoriali esterni o interni.



TERMINOLOGIA RELATIVA ALLE PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

ACIDO

- a) Qualifica il sapore elementare prodotto da soluzioni acquose diluite della maggioranza degli acidi (per es.: acidi citrico, lattico e tartarico);
- b) Qualifica la proprietà dei corpi puri o delle mescolanze che, all'assaggio, producono questo sapore.

Il sostantivo corrispondente è acidità.

AGRO

Qualifica la sensazione olfatto-gustativa, con predominio di acidi generalmente di origine fermentativa, e gli alimenti che producono questa sensazione.

Alcuni fattori che contribuiscono a detta sensazione sono in rapporto con il processo di fermentazione (per esempio acetica o lattica) di un prodotto alimentare.

AMARO

- a) Qualifica il sapore elementare prodotto da soluzioni acquose diluite di diverse sostanze come la chinina, la caffeina e determinati eterossidi.
- b) Qualifica la proprietà di quei corpi puri o loro mescolanze che, all'assaggio, producono tale sapore.

Il sostantivo corrispondente è amarezza o amaro.



TERMINOLOGIA RELATIVA ALLE PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

AROMA

- a) Sensazioni gradevoli percepite dall'organo olfattivo per via indiretta all'assaggio di un alimento.
- b) In profumeria e nel linguaggio non specializzato si applica anche alle stesse sensazioni percepite per via nasale diretta.

DOLCE

- a) Qualifica il sapore elementare prodotto da soluzioni acquose di diverse sostanze, per es. il saccarosio.
- b) Qualifica la proprietà delle sostanze pure o mescolanze che, all'assaggio, producono questo sapore.

Il sostantivo corrispondente è dolcezza.

FLAVOR

Insieme complesso delle proprietà olfattive e gustative percepibili durante l'assaggio che può essere influenzato da proprietà tattili, cinestesiche, termiche e algiche.



TERMINOLOGIA RELATIVA ALLE PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

ODORE

- a) Complesso di sensazioni percepite dall'organo olfattivo quando si inspirano determinate sostanze volatili.
- b) Qualità della sensazione particolare prodotta dalle sostanze sopra citate.

RETROGUSTO

Complesso di sensazioni percepite una volta scomparso lo stimolo dalla bocca, distinte da quelle previamente percepite.

SALATO

- a) Sensazione caratteristica che si percepisce attraverso il senso del gusto, e il cui esempio più tipico è quello prodotto da una soluzione di cloruro di sodio.
- b) Qualifica la proprietà dei corpi o delle mescolanze che producono questo sapore durante l'assaggio.

SAPORE

- a) Sensazioni percepite dalle papille gustative quando sono stimolate da alcune sostanze solubili.
- b) Qualità della particolare sensazione prodotta da tali sostanze.

SAPORE ELEMENTARE

Ciascuno dei quattro sapori noti: dolce, salato, acido, amaro.



IL BICCHIERE DI ASSAGGIO

La pulizia dei bicchiere essere effettuata con sapone o detersivo non profumato, sciacquando più volte fino ad eliminare il prodotto impiegato. Si sciacqua, infine, con acqua distillata, si lascia sgocciolare e si asciuga in una stufa di essiccazione.

Prima dell'uso bisognerà odorare ogni bicchiere, verificando l'assenza di qualsiasi odore estraneo. Durante la preparazione della prova bisognerà avere la precauzione di prendere nota del codice di identificazione di ogni bicchiere e dell'olio corrispondente. Questa corrispondenza codice/olio sarà nota soltanto all'organizzatore della prova.

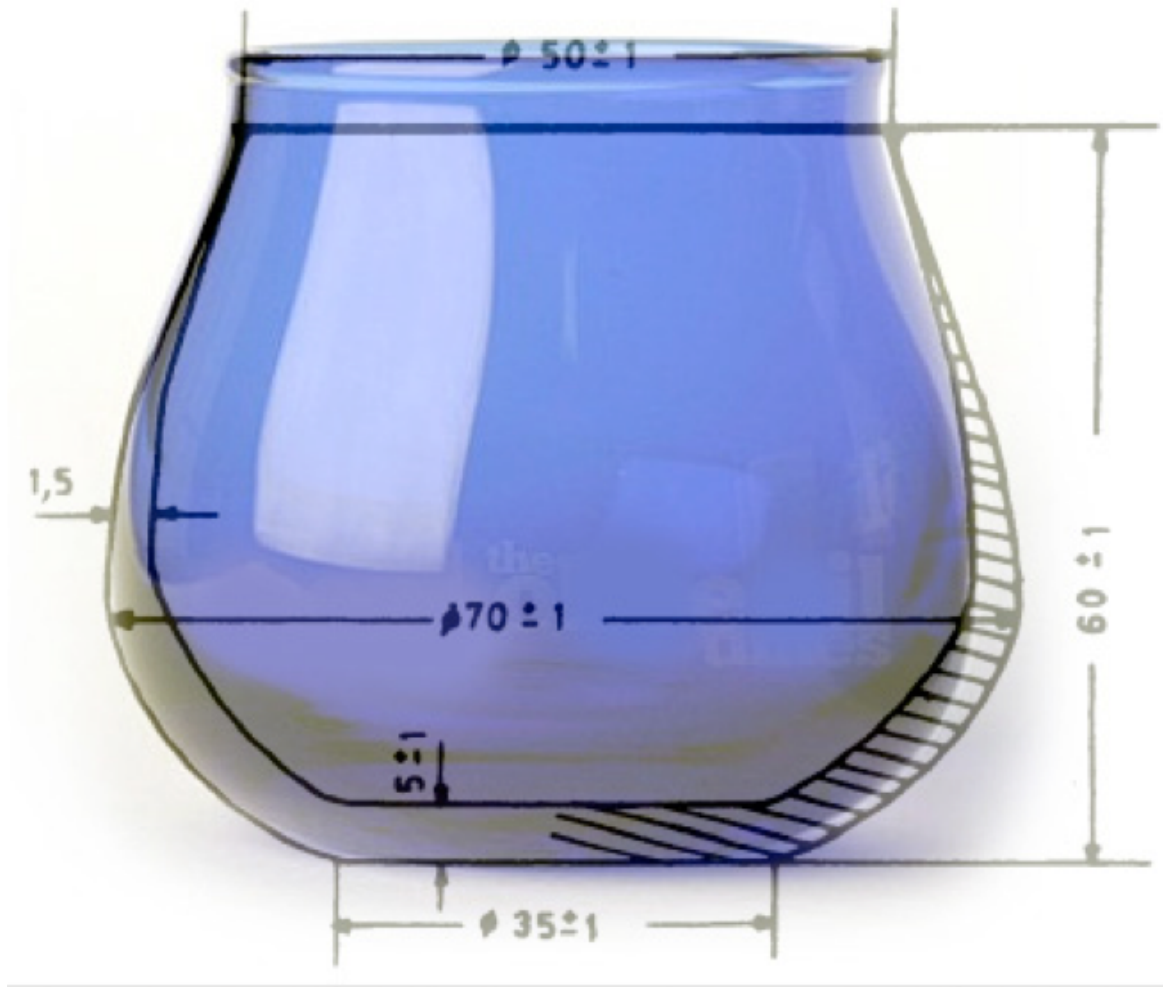
DISPOSITIVO PER IL RISCALDAMENTO DEI CAMPIONI

L'esame organolettico dei campioni dovrà svolgersi a una temperatura determinata, che per gli oli commestibili è di $28 + 2$ °C. All'interno di ogni cabina, e alla portata dell'assaggiatore, si troverà un dispositivo di riscaldamento (vedi figura 2). Si tratta di un blocco di alluminio immerso in un bagno d'acqua regolato termostaticamente per ottenere una temperatura uniforme. Sul blocco, una serie di incavi costituiscono altrettanti alloggiamenti per i bicchieri.

La differenza di temperatura tra il dispositivo di riscaldamento e l'olio nei bicchieri posti negli incavi non deve superare i $+ 2$ °C.



IL BICCHIERE DI ASSAGGIO



METODI DI SELEZIONE



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



PROVA 1 -> Riscaldo/Morchia

PROVA 2 -> Avvinato

PROVA 3 -> Rancido

PROVA 4 -> Amaro



NORME GENERALI DI CONDOTTA DEGLI ASSAGGIATORI

- Non fumare e non bere caffè per almeno 30 minuti prima dell'ora fissata per la prova
- Non aver usato profumi, cosmetici o saponi il cui odore può persistere al momento della prova. Per lavarsi le mani, servirsi di un sapone non profumato, poi sciacquarle e asciugarle in modo da eliminare ogni traccia di odore.
- Non mangiare nulla per almeno 1 ora prima della prova
- Se le sue condizioni fisiologiche sono compromesse, specie in caso di alterazioni del senso dell'olfatto o del gusto, o se risente di qualsiasi effetto psicologico che può impedirgli di concentrarsi nel suo lavoro, dovrà comunicarlo al capo panel
- L'assaggiatore, rispettate le norme precedenti, occuperà il suo posto nella cabina assegnatagli, in maniera ordinata e silenziosa
- Leggerà con attenzione le istruzioni contenute nella scheda di profilo e non inizierà l'esame del campione finché non sarà totalmente pronto a svolgere il suo compito (rilassato e non affrettato). In caso di dubbio, si consulterà in privato con il capo panel.
- Realizzerà il suo lavoro in silenzio, con telefono spento



CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

L'olio è classificato nelle categorie sotto riportate in funzione della mediana dei DIFETTI e della mediana dell'ATTRIBUTO FRUTTATO. Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta.

La mediana dei difetti e la mediana del fruttato sono espresse con una cifra decimale.

La classificazione dell'olio avviene confrontando il valore della mediana dei difetti e della mediana del fruttato con gli intervalli di riferimenti indicati di seguito. Poiché i limiti di questi intervalli sono stati stabiliti tenendo conto dell'errore del metodo, sono considerati come assoluti. I programmi informativi consentono di visualizzare la classificazione su una tabella di dati statistici o un grafico.



CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

Mediana del difetto = 0

Mediana del fruttato SUPERIORE a 0

OLIO VERGINE DI OLIVA:

Mediana del difetto SUPERIORE A 0 e inferiore a 3,5

Mediana del fruttato SUPERIORE a 0

OLIO VERGINE CORRENTE:

Mediana del difetto SUPERIORE A 3,5 e INFERIORE o PARI a 6

Oppure

Mediana del difetto INFERIORE o PARI a 3,5 e MEDIANA del FRUTTATO = 0

OLIO VERGINE LAMPANTE:

Mediana del difetto SUPERIORE a 6

Quando la MEDIANA dell'AMARO e/o del PICCANTE è SUPERIORE a 5,0 il capo panel lo SEGNERA' nel certificato di analisi dell'olio



SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO D'OLIVA VERGINE
INTENSITA' DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

Riscaldo/morchia _____

Muffa- umidità – terra _____

Avvinato – inacetito _____

Acido – agro _____

Olive gelate
(legno umido) _____

Rancido _____

Altri attributi negativi: _____

Metallico Fieno Verme Grossolano

Descrittore Salamoia Cotto o stracotto Acqua di vegetazione

Sparto Cetriolo Lubrificanti

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato _____

verde maturo

Amaro _____

Piccante _____

Nome dell'assaggiatore:

Codice dell'assaggiatore:

Codice del campione:

Firma:

Data:

Osservazioni:



ATTRIBUTI NEGATIVI

RISCALDO / MORCHIA

Flavor caratteristico dell'olio ottenuto a partire da olive ammassate o depositate in condizioni che hanno favorito un forte sviluppo della fermentazione anaerobica, o flavor dell'olio rimasto in contatto con fanghi di decantazione in serbatoi o vasche, che abbiano anch'essi subito processi di fermentazione anaerobica

MUFFA / UMIDITA' / TERRA

Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati funghi e lieviti per essere rimasti ammassati in ambienti umidi per molti giorni o dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate

AVVINATO / INACETITO

Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto

ACIDO / AGRO

Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo



ATTRIBUTI NEGATIVI

RANCIDO

Flavor degli oli che hanno subito un processo di ossidazione intenso

OLIVE GELATE (legno – umido)

Flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero

ALTRI ATTRIBUTI NEGATIVI

COTTO O STRACOTTO

Flavor caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento, che si verifica in particolare durante la termo-gramolatura, se realizzata in condizioni termiche inadeguate

FIENO / LEGNO

Flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche

GROSSOLANO

Sensazione orale/tattile densa e pastosa talvolta prodotta da alcuni oli vecchi



ATTRIBUTI NEGATIVI

LUBRIFICANTI

Flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale

ACQUA DI VEGETAZIONE

Flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione

SALAMOIA

Flavor dell'olio ottenuto da olive conservate in salamoia

METALLICO

Flavor che ricorda il metallo. E' caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i processi di frangitura, gramolatura, pressione o stoccaggio

SPARTO

Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli di sparto nuovi. Può presentare caratteristiche diverse a seconda dello sparto utilizzato per costruire i fiscoli (sparto verde o secco).



ATTRIBUTI NEGATIVI

VERME

Flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo

CETRIOLO

Flavor dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, e che viene attribuito alla formazione di 2,6-nonadienale



ATTRIBUTI POSITIVI

FRUTTATO

Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretto e/o retro/nasale

- INTENSO, quando la mediana dell'attributo è superiore a 6
- MEDIO, quando la mediana dell'attributo è compresa tra 3 e 6
- LEGGERO, quando la mediana dell'attributo è inferiore a 3

FRUTTATO VERDE

Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi, sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale

FRUTTATO MATURO

Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale



VOCABOLARIO SPECIFICO PER L'OLIO DI OLIVA VERGINE

EQUILIBRATO

Olio che non presenta squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto – gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro e/o quella dell'attributo piccante supera di due punti la mediana del fruttato

OLIO DOLCE

Olio in cui la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2

