



# **L'impatto della mosca dell'olivo sulla qualità dell'olio extravergine**

***Stefano Cerni***

agronomo e Capo Panel per l'analisi sensoriale degli oli di oliva

**Domagnano - 9 MAGGIO 2026**

**LA QUALITÀ ALIMENTARE è l'insieme delle caratteristiche e delle proprietà che rendono un alimento sicuro, nutriente, gradevole e sostenibile (aspetti etici e ambientali), quindi in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori.**

**Attraverso analisi di laboratorio (chimiche, fisiche, microbiologiche) possiamo misurare:**

**La QUALITÀ IGIENICA: l'assenza in un prodotto alimentare di elementi tossici o contaminanti, quindi l'assenza di rischi per la salute dei consumatori**

**La QUALITÀ NUTRIZIONALE: il valore nutritivo e biologico dell'alimento (ad esempio il valore energetico, il contenuto di carboidrati/zuccheri, proteine, grassi, vitamine, sali minerali, fibre...)**

**La QUALITÀ ORGANOLETTICA di un alimento non si misura con analisi di laboratorio ma si percepisce attraverso i nostri organi di senso (vista, olfatto, gusto, tatto, udito).**

**Ognuno di noi percepisce le caratteristiche organolettiche degli alimenti, l'odore, il sapore, la consistenza, il colore... ed esprime un giudizio personale sulla «accettabilità» o «gradevolezza» di un prodotto alimentare.**

**I nostri giudizi personali, «mi piace», «non mi piace», «è buono», «è cattivo», non devono essere confusi con la qualità organolettica.**

**Esiste un metodo oggettivo per definire che un alimento è di qualità?**

**Per «misurare» la qualità organolettica di un alimento?**

**È buono perché è buono  
e non perché piace.**

**L' ANALISI SENSORIALE** utilizza i sensi per rilevare le caratteristiche organolettiche degli alimenti

**ATTRIBUTI** { **POSITIVI** (PREGI)  
**NEGATIVI** (DIFETTI)

L'analisi sensoriale è valida se si realizzano 4 condizioni:

1. **Metodo codificato (Test):** procedura standard codificata
2. **Gruppo di persone (Panel)** addestrate e allenate a rilevare i caratteri organolettici di un determinato alimento (applicazione del metodo codificato)
3. **Disciplinare** che riporta gli attributi da rilevare in un determinato prodotto alimentare
4. **Elaborazione statistica:** il risultato dell'analisi sensoriale deriva da una elaborazione statistica dei singoli giudizi.



# Classificazione degli oli vergini di oliva

Regolamenti dell'Unione Europea 2568/91, 796/02, 1989/03, 640/08

Categoria	Acidità %	Numero di perossidi (meq.O <sub>2</sub> /kg)	K232	K270	Delta-K	Valutazione organolettica	
						Mediana fruttato	Mediana difetto
Extra vergine	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Mf > 0	Md = 0
Vergine	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Mf > 0	Md ≤ 3,5
Lampante	> 2,0	---	---	---	---	Mf > 0 e Md > 3,5 oppure Mf = 0 e Md ≤ 3,5	
	Analisi di laboratorio					Analisi sensoriale	

# Gli odori ed i sapori dell'olio



fisiologia  
dell'oliva



raccolta

## CAMPO



stoccaggio

## FRANTOIO



tecnologia



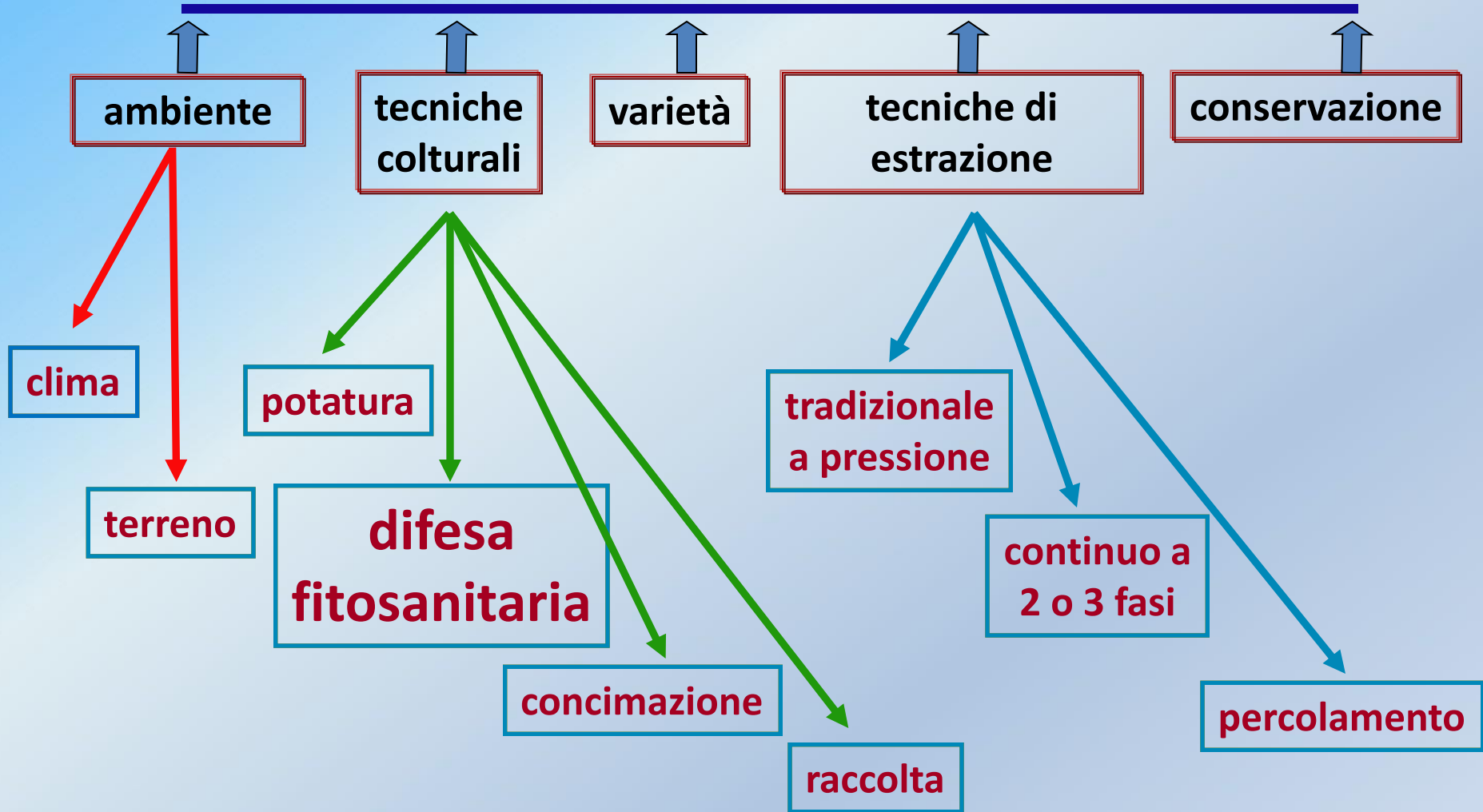
conservazione  
dell'olio

**FATTORI NATURALI**  
cultivar – condizioni pedo-climatiche

**FATTORI ANTROPICI**  
scelte dell'olivicoltore – del frantoio



# Qualità dell'olio da olive





**La difesa fitosanitaria dell'oliveto  
è il fattore più importante**

# Composizione delle olive

**Buccia:**  
**1,5 - 3,5 %**

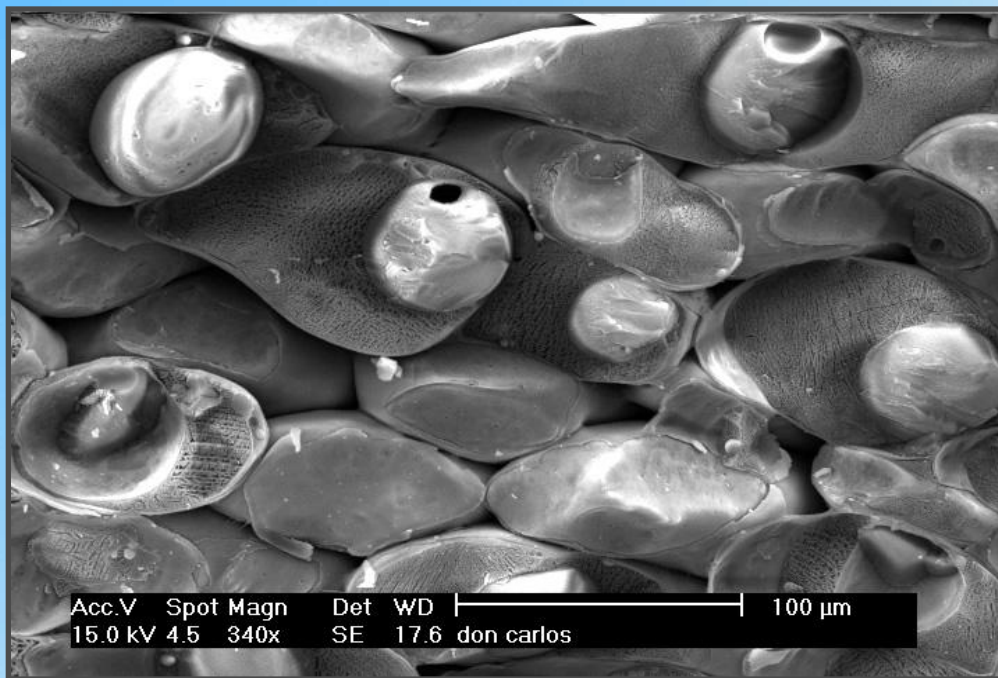
**Polpa:**  
**70 - 80 %**

**Nocciolo:**  
**15 - 25 %**

**Mandorla o seme (embrione): 2 - 4 %**

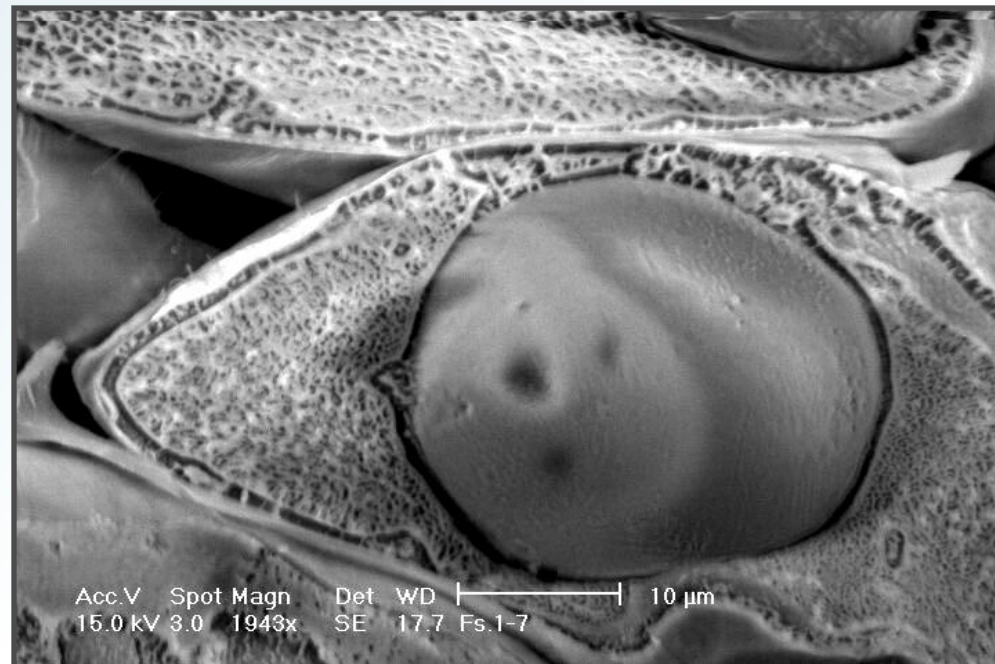
**Peso di un'oliva: 1 - 4 grammi**





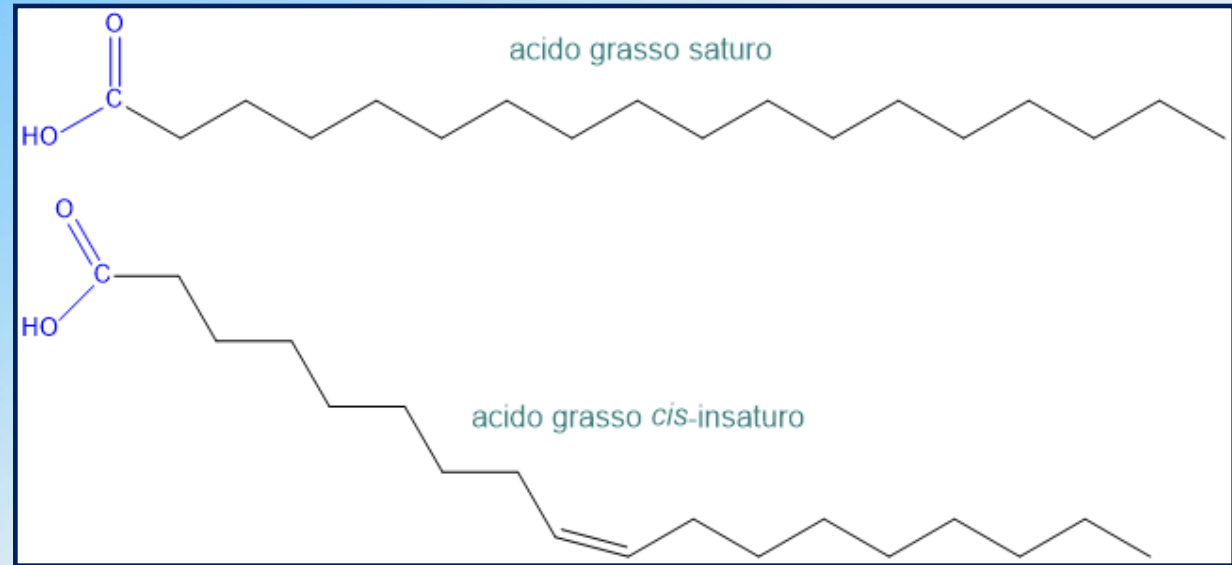
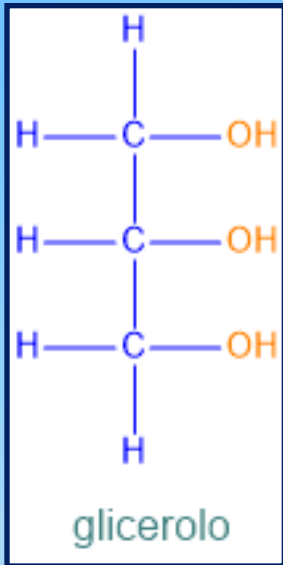
**Formazione di gocce di olio in cellule  
di varietà “Don Carlo” (in alto)  
e varietà “Fs17” (a destra)**

*Caceres M.E et al., dati non pubblicati*





**Polpa di oliva danneggiata da larva di mosca dell'olivo**



**Glicerina + Tre acidi grassi = Trigliceride**

