



Siamo in piena stagione di raccolta delle olive e di produzione dell'olio, tanto è vero che nei giorni prossimi si terrà l'annuale festa dell'olio nuovo. A questo proposito va segnalata la grande importanza della qualità dell'olio locale, come dimostrano le opportune analisi dell'olio. Per queste, l'Assam, l'agenzia di sviluppo dell'agricoltura marchigiana, è ormai un punto di riferimento per la qualificazione dell'olio regionale, ma anche di quello nazionale, essendo in grado di fornire un servizio pressoché completo di analisi su questo prodotto così importante dell'agricoltura marchigiana. Presso il Laboratorio Agrochimico di Jesi possono essere determinati i principali parametri chimicofisici richiesti ai sensi del Reg. CE n. 2568/1991 e successive modificazioni, quali acidità, numero di perossidi, costanti spettrofotometriche..., nonché la composizione acidica, il contenuto in polifenoli totali, la ricerca di residui di fitofarmaci. Presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale di Ancona il Panel Regionale ASSAM-Marche, riconosciuto dal COI, Consiglio oleico internazionale, e dal Ministero dell'agricoltura, effettua la valutazione organolettica di campioni di olio ai fini della verifica della conformità alla classe merceologica "olio extravergine di oliva" e delle indicazioni per l'etichettatura, in conformità al Reg. CE n. 640/2008. A questo proposito è opportuno segnalare ai produttori che i campioni di 125 cc per analisi chimiche e 250 cc per Panel test, possono essere inoltrati, indistintamente dalle tipologie di analisi richieste, presso una delle due strutture di riferimento. Per informazioni più dettagliate, è possibile consultare il sito Assa, [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it).