



ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO IN FRIULI VENEZIA GIULIA

16 Febbraio 2024

Autori ed elaborazione dati:
dott.ssa Agr. Maria A. Androsca
dott.ssa Marta Cepparo



L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Uno dei prodotti italiani più esportati al mondo;
- Alimento simbolo della dieta mediterranea;
- La sua produzione si concentra nell'area mediterranea.



CLASSI DI OLIO DI OLIVA

ADATTI AL CONSUMO UMANO

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: acidità libera non superiore a **0,8g** per 100g;
- OLIO VERGINE DI OLIVA: acidità libera massima di **2g** per 100g;
- OLIO DI OLIVA CORRENTE: acidità libera massima **3,3g** per 100g.

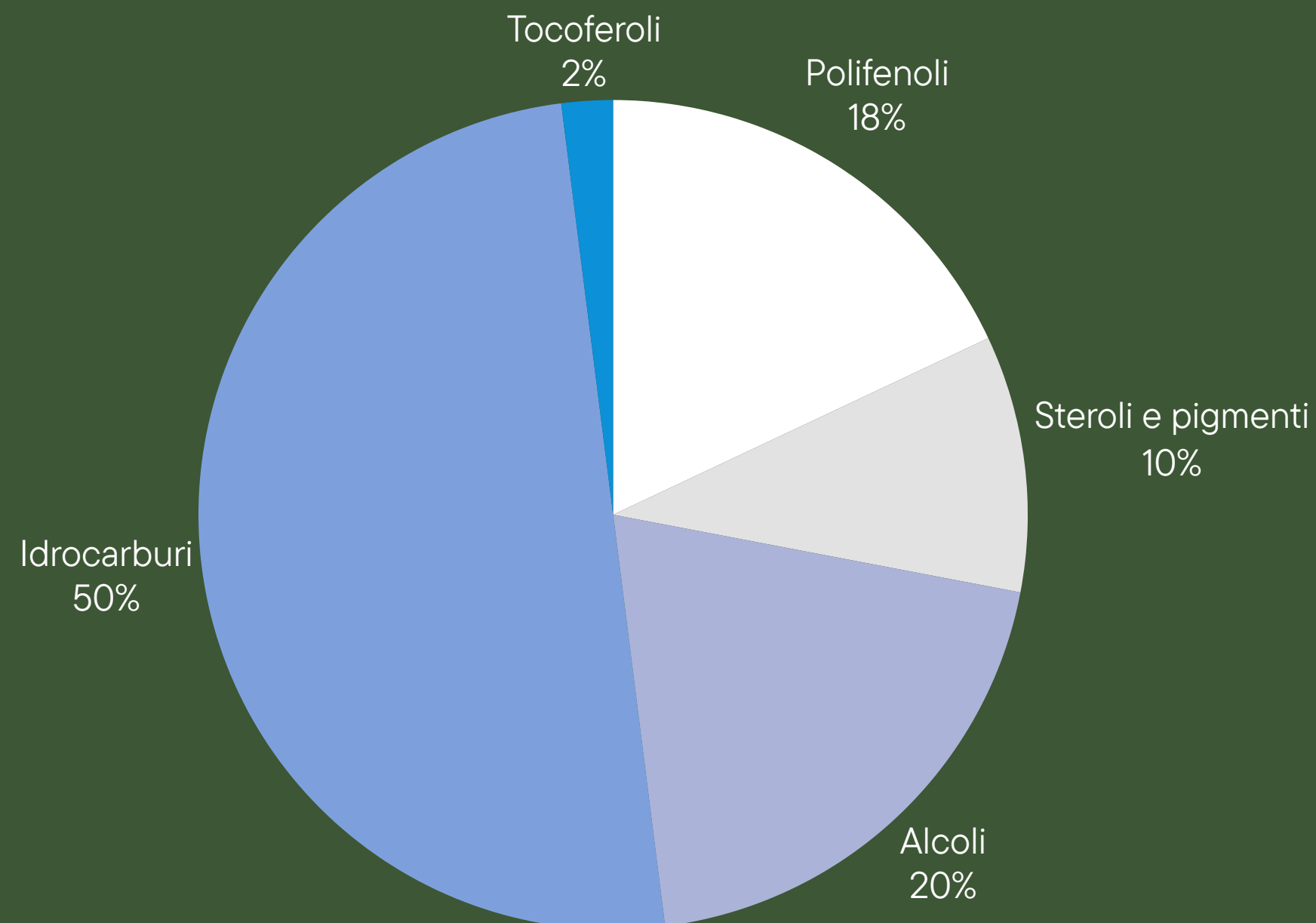


STRUTTURA CHIMICA DELL'OLIO DI OLIVA



Si compone da due frazioni:

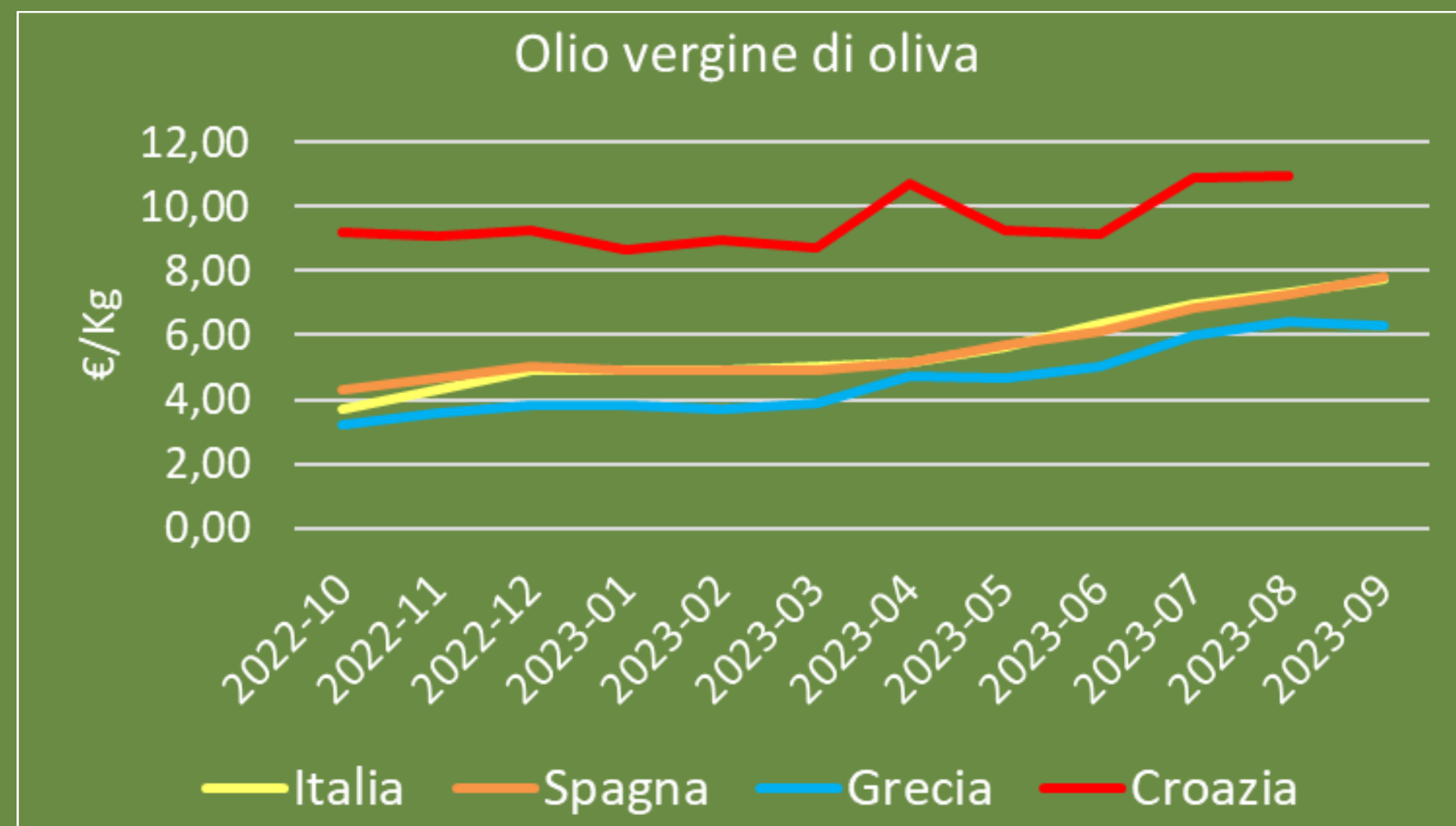
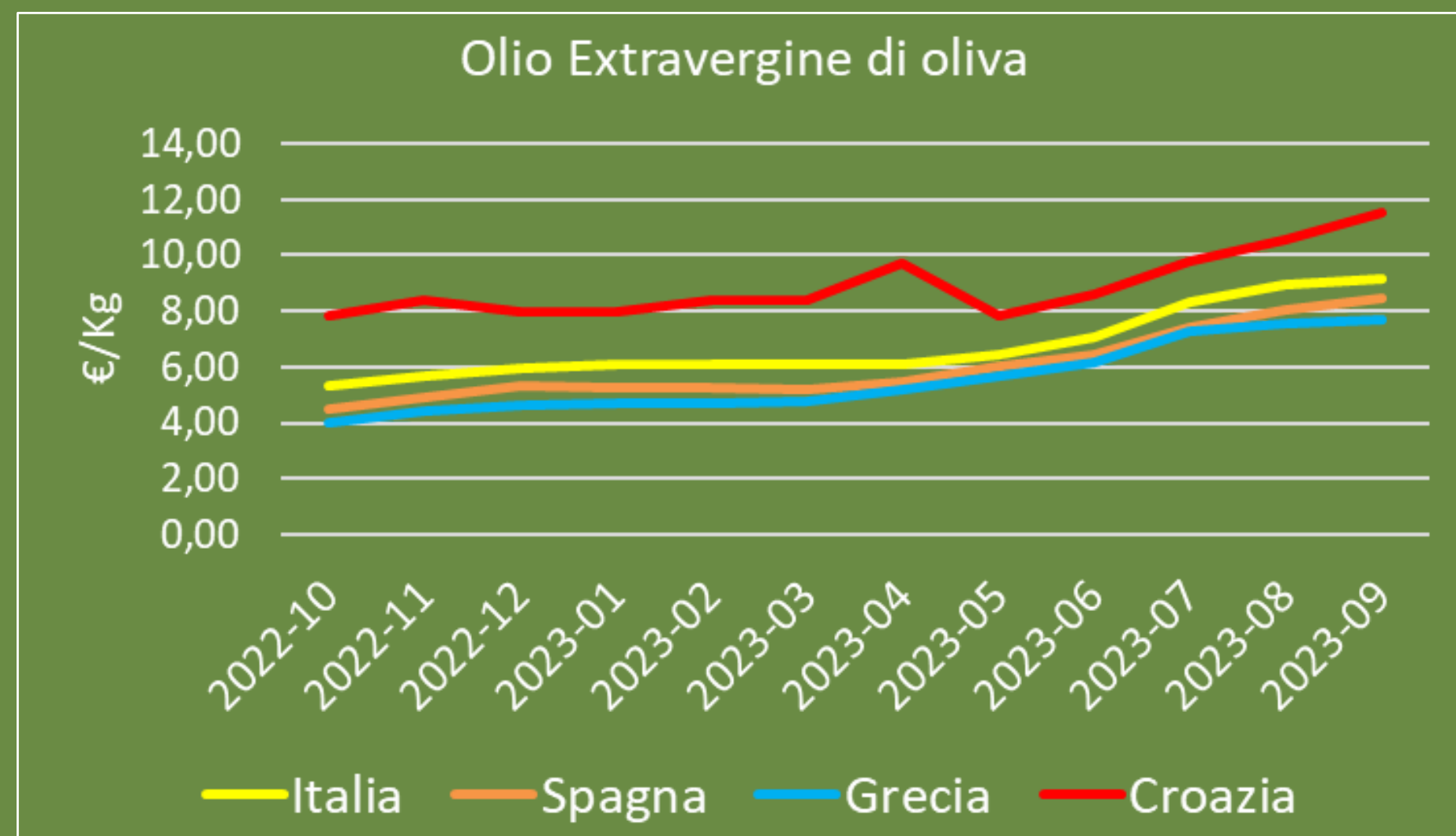
- frazione saponificabile (98%);
- frazione insaponificabile (2%), costituita da componenti minori.



Un olio di oliva di buona qualità dovrebbe presentare:

- l'acido oleico non inferiore al 73%;
- l'acido linoleico non superiore al 10%;
- il rapporto oleico/linoleico ≥ 7 .

ASPETTI ECONOMICI



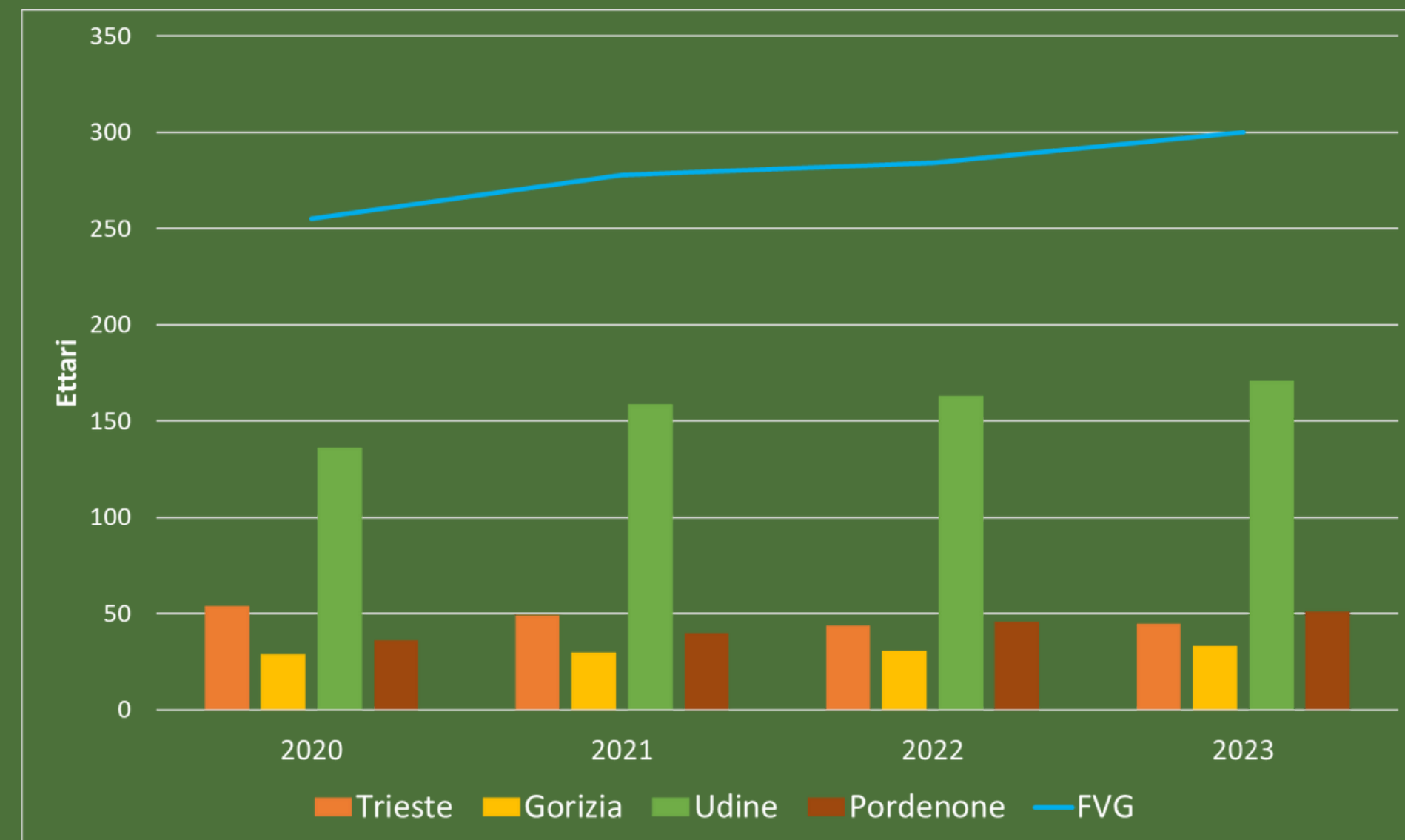


IL CONTESTO REGIONALE

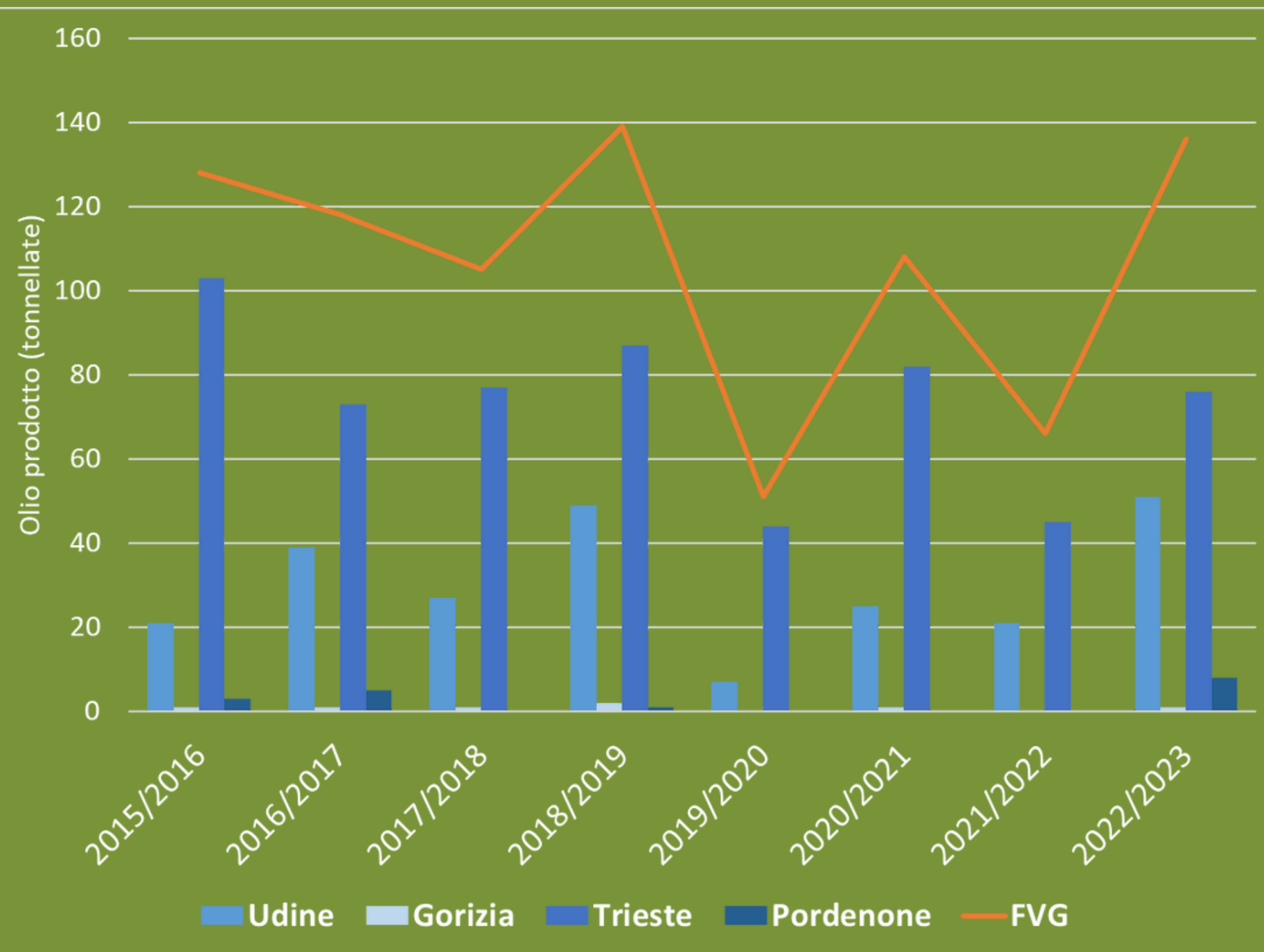
LE SUPERFICI



	ETTARI NEL 2023	VAR. % 2023/2022
UDINE	171	+4,9%
PORDENONE	51	+10,9%
TRIESTE	45	+2,3%
GORIZIA	33	+6,5%
FVG	300	+5,6%



LA PRODUZIONE



	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23
OLIVE MOLITE (t)	989	971	773	1032	392	873	473	1001
RESA OLIO OLIVA	12,9%	12,2%	13,6%	13,5%	13,0%	12,4%	14,0%	13,6%

In regione le varietà maggiormente prodotte sono:

- Bianchera, che rappresenta il 30%;
- Frantoio, Maurino, Pendolino e Leccino, costituiscono il restante 70%.

LE PRINCIPALI VARIETÀ

BIANCHERA

Originaria della località San
Dorligo della Valle

GORGAZZO

Coltivata in tutto il territorio
transfrontaliero

DROBNICA E CERNICA

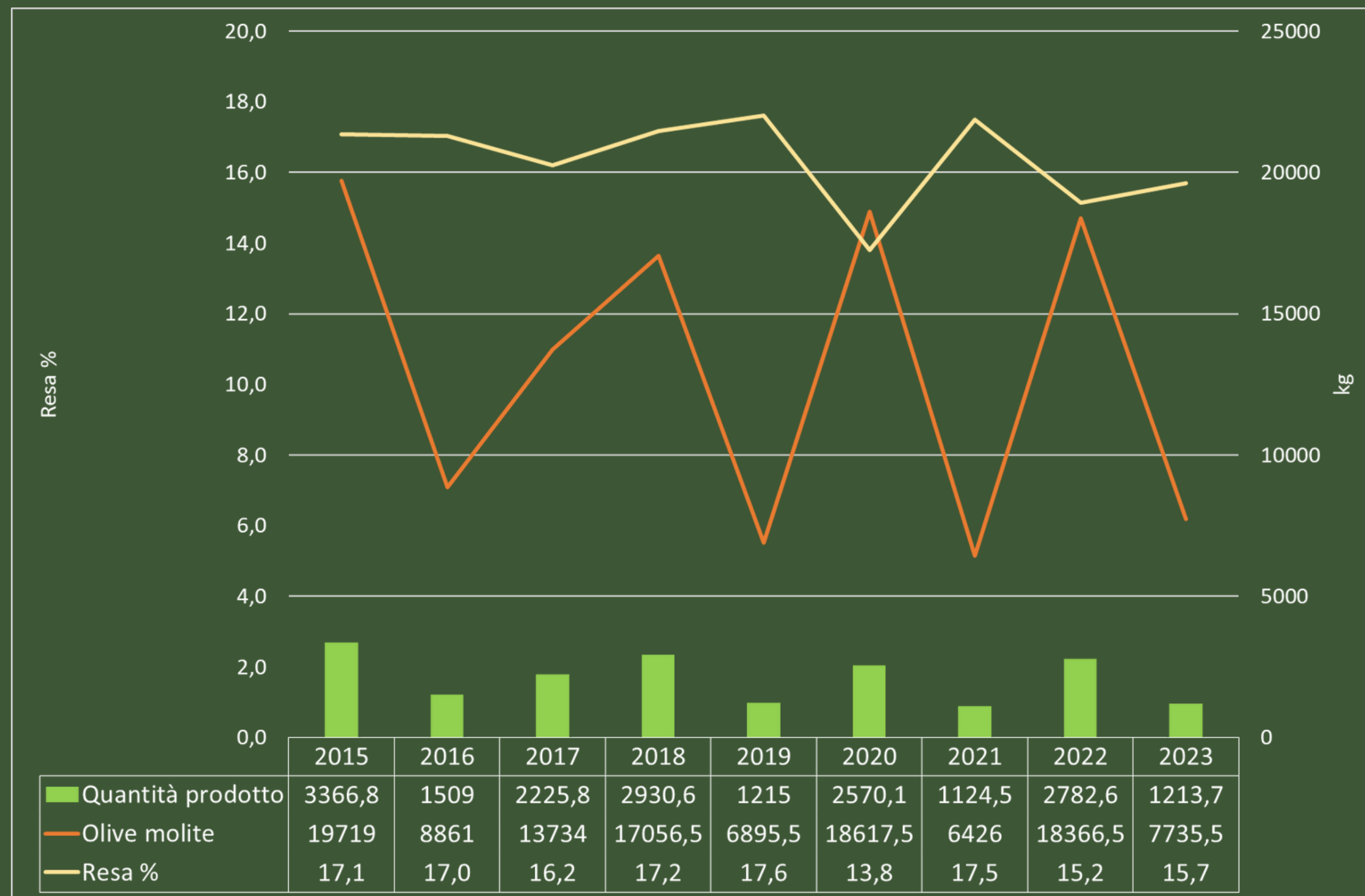
Varietà minori



OLIO “TERGESTE” DOP

Ottenuto dalle varietà di olive presenti nelle seguenti proporzioni:

- Bianchera, in quantità non inferiore al 20%;
- Garbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino da sole o congiuntamente per la differenza.





GRAZIE PER
L'ATTENZIONE



0432 529211



ERSA@ERSA.FVG.IT



WWW.ERSA.FVG.IT



VIA SABBATINI 5, POZZUOLO DEL FRIULI (UD)