

FORUM

“Agricoltura, Alimentazione e Salute: le sfide della ricerca per garantire produzione, qualità e proprietà salutistiche degli alimenti”

Sala A Terza Torre - 21 febbraio 2013 - Bologna

ABSTRACT

Titolo: Alchil esteri ed altri indicatori per la tutela della qualità degli oli extra vergini italiani

Autori e affiliazioni: Di Giacinto* L., Di Loreto* G., Giansante* L., Faberi[§] A., Marianella[§] R.M., Alfei[°] B.

* *Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Centro di ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia - Sede di Città S. Angelo*

Viale Petrucci, 75 – 65013 Città S. Angelo (PE)

[§]*Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agro-alimentari – Direzione Generale della Prevenzione e del contrasto alle frodi agro-alimentari – Laboratorio Centrale di Roma*

Via del Fornetto, 85 – 00149 Roma

[°]*ASSAM-MARCHE Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche*

Via dell'Industria, 1 – 60027 Osimo Stazione (AN)

Stato dell'arte del settore:

La considerazione di olio alimentare pregiato che l'olio extra vergine di oliva ha sempre avuto presso i consumatori del bacino del Mediterraneo, e che oggi si sta diffondendo praticamente in tutto il mondo, è dovuta soprattutto a due motivi: per avere una composizione in acidi grassi con un rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi perfettamente equilibrato ideale per l'alimentazione umana e per contenere quelle sostanze aromatiche, responsabili delle caratteristiche di gusto ed appetibilità, che derivano direttamente dalla natura del frutto e che si trasferiscono, per semplice estrazione meccanica, direttamente al prodotto rendendolo particolarmente gradevole al consumatore.

La tutela della qualità e della genuinità degli oli extra vergini di oliva viene attuata con i metodi previsti dal Regolamento n. 2568/91/CEE e successive modificazioni che fissa anche dei precisi limiti per i parametri chimico, chimico-fisici e per la valutazione organolettica. Dal 1° aprile 2011 l'Unione Europea ha emanato un'ulteriore modifica del regolamento citato che, recependo le indicazioni provenienti dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) di Madrid, il quale a sua volta si fa portavoce della comunità scientifica internazionale, ha introdotto l'analisi degli alchilesteri (AE), come una determinazione analitica riproducibile ed affidabile ad efficace supporto della qualità dell'olio extra vergine di oliva.

E' stato infatti rilevato da alcuni ricercatori che oli extra vergini di elevata qualità non contengono praticamente AE, i quali si formano principalmente in seguito a processi di fermentazione subiti dalle olive dal momento della raccolta al processo estrattivo, gli stessi processi di fermentazione responsabili di difetti organolettici come quello di "riscaldamento" o "avvinato". Da queste considerazioni è scaturito il limite proposto dal Reg. N. 61/2011/UE per la categoria "olio extra vergine di oliva" di 75 mg/Kg per tali sostanze.

A seguito di ciò ed in modo più restrittivo, la legislazione italiana con il Decreto legge n. 83/2012, cosiddetto "decreto sviluppo" convertito dalla legge 7 agosto 2012 n. 134, all'art. 43 comma 1-bis, al fine di garantire ulteriormente l'immissione sul mercato di oli extra vergini di oliva di buona qualità ottenuti da produzioni agricole italiane che attualmente devono confrontarsi con i prodotti della grande distribuzione etichettati spesso impropriamente come extra vergini, ha stabilito che detti oli abbiano, oltre un'irreprensibile quadro organolettico, un contenuto in alchil esteri minore o uguale a 30 mg/Kg.

Obiettivi della ricerca nel settore:

La norma è sempre il risultato di un compromesso tra la capacità di accertamento analitico di qualità e genuinità e le variabilità delle caratteristiche insite nei prodotti naturali. Ciò premesso e con l'obiettivo di rivedere e, se del caso, abbassare i limiti relativi ad alcuni parametri adottati dal Reg. n. 2568/91/CEE e s.m. per meglio tutelare oli extra vergini di oliva di buona qualità ma evitare il rischio di escludere o addirittura dichiarare non genuini prodotti che si trovano ai limiti della variabilità naturale delle caratteristiche, il COI ha richiesto ai suoi Paesi membri il monitoraggio degli oli extra vergini di produzione nazionale relativamente al contenuto di alchil esteri, cere e stigmastadieni.

In questa ottica si inserisce il lavoro di monitoraggio condotto dal CRA-OLI di Città S. Angelo in collaborazione con il MiPAAF-ICQRF –Laboratorio Centrale di Roma e ASSAM-Marche su oli di oliva vergini prodotti durante le campagne olearie 2011/2012 e 2012/2013 nelle regioni italiane olivicole.

Strategie di ricerca:

- Il monitoraggio per la campagna olearia 2011/2012 è stato effettuato dal CRA-OLI di Città S. Angelo con la collaborazione dell'ASSAM-Marche su n. 100 campioni di olio dichiarato extra vergine di oliva monovarietale prodotti nelle regioni: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino ed Umbria.

Gli oli campionati sono stati analizzati per la verifica del contenuto di alchil esteri e relative frazioni, del contenuto di stigmastadieni e di cere nonché caratterizzati mediante le analisi finalizzate alla determinazione della qualità previste dal Reg. N. 2568/91/CEE e s.m., valutazione organolettica (Panel test), acidità, numero dei perossidi, esame spettrofotometrico nell'UV.

- Il monitoraggio per la campagna olearia 2012/2013, tuttora in corso, è l'argomento del progetto di ricerca "MONITORALCHIL" proposto dal CRA-OLI di Città S. Angelo in collaborazione con l'ICQRF Laboratorio Centrale di Roma e finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Tale progetto si incentra sul monitoraggio qualitativo di circa 350 oli vergini di oliva appena prodotti in frantoio e di oli extra vergini di oliva imbottigliati ed etichettati con la dicitura "Italia" o "italiano" o che comunque evocano un'origine italiana.

Il monitoraggio è effettuato:

- a) su campioni di olio extra vergine di oliva prelevati allo stato sfuso in frantoio, sia direttamente dal separatore, sia dopo eventuale trattamento di filtrazione
- b) su campioni di olio extra vergine di oliva prelevati in punti commerciali di vendita già imbottigliati con le diciture riguardanti il Made in Italy.

Le regioni interessate al campionamento sono: Campania, Calabria, Puglia e Sicilia.

Gli oli in corso di campionamento ed in parte già analizzati, saranno caratterizzati mediante la determinazione degli alchil esteri e relative frazioni e mediante le analisi finalizzate alla determinazione della qualità previste dal Reg. N. 2568/91/CEE e s.m., valutazione organolettica (Panel test), acidità, numero dei perossidi, esame spettrofotometrico nell'UV.

Conclusioni:

La conoscenza analitica della produzione olearia nazionale, messa a disposizione dei legislatori, potrà essere il criterio per l'adozione di norme che siano il giusto compromesso tra la capacità di accertamento analitico di qualità e genuinità e le variabilità delle caratteristiche insite nei prodotti naturali allo scopo di tutelarli dal rischio di frodi, e assicurare nel contempo la corretta informazione ai consumatori.