

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: Rintracciabilità degli oli extra-vergine d'oliva italiani

Autori e affiliazioni: Perri Enzo, *Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Centro di ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia - Rende (CS)*

Stato dell'arte del settore:

La Comunità europea ritiene di grande importanza, non solo la sicurezza e la tracciabilità, tutelate dal Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002, ma anche dichiarare l'origine di tutti i prodotti agroalimentari. In particolare, recentemente, il Regolamento CE 182/2009 del 6 marzo 2009, impone l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dell'olio di oliva vergine. Tale obbligo è entrato in vigore il 1° luglio 2009, mentre la normativa nazionale di attuazione comprende il Decreto 9 ottobre 2007, pubblicato sulla G.U. della Repubblica italiana, Serie Generale n. 243, del 18 ottobre 2007, illustrante le "Norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichetta dell'olio vergine ed extravergine di oliva", il decreto del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 10 novembre 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 12 del 16 gennaio 2010 e, recentemente, la Legge 14 gennaio 2013, n. 9 "Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini, pubblicato sulla G.U. n. 26 del 31-1-2013, in vigore dal 31-1-2013, indicante le "Norme sulla indicazione dell'origine e classificazione degli oli di oliva vergini".

Alla luce del Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002, la rintracciabilità degli oli d'oliva è oggi un diritto del consumatore, assicurato dal legislatore, in quanto requisito fondamentale della sicurezza dell'alimento "olio d'oliva".

Obiettivi della ricerca nel settore:

Dal punto di vista normativo e legislativo, per tutelare il consumatore, occorrerebbero metodi per verificare scientificamente la rispondenza tra quanto dichiarato in etichetta e nei documenti, e l'effettivo rispetto delle norme, come nel caso del Regolamento CE 182/2009, o dei metodi previsti dall'agricoltura biologica, in relazione alla produzione di olive e di oli d'oliva extravergine certificati ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 del Consiglio dell'Unione Europea del 28 Giugno 2007. Sin dal 1992, la normativa europea consente ai produttori di tutelare le loro produzioni attraverso l'indicazione dell'origine geografica, quali la denominazione d'origine protetta (DOP) e l'indicazione di origine geografica protetta (IGP), ma non indica specifici metodi analitici in grado di verificare l'autenticità di tali indicazioni. Anche in questi casi sarebbe auspicabile sviluppare metodiche analitiche validate, in grado di verificare il rispetto dei disciplinari in relazione alle varietà previste ed alla provenienza geografica degli oli.

Strategie di ricerca:

Le strategie di ricerca recenti si basano sullo sviluppo e sull'applicazione di metodi utili alla rintracciabilità dell'olio di oliva attraverso:

1. l'analisi chemiometrica dei dati gas cromatografici;
2. l'analisi chemiometrica dei dati della Risonanza Magnetica Nucleare;
3. l'analisi statistica dei dati della spettrometria di massa del rapporto isotopico;
4. l'analisi chemiometrica dei metalli presenti in tracce, determinati mediante spettrometria di massa con sorgente a plasma accoppiato induttivamente (ICP-MS).
5. una combinazione delle metodiche dei punti 1-4.

6. la costituzione di una banca dati.

Negli ultimi anni, per risalire all'identità o alla provenienza geografica di un olio d'oliva incognito, sono sempre più frequentemente utilizzati i dati delle analisi gas cromatografiche relative a: composti volatili (Cavaliere et al., 2007; Lazzez et al., 2008; Vichi, et al., 2007), steroli (Alves et al., 2005), ed acidi grassi (Lanteri et al., 2002).

Le ricerche che impiegano la RMN ad alto campo sono basate sia sul ^{13}C Carbonio che sul ^1H . Naturalmente, anche in questo caso, è fondamentale l'applicazione al dato di risonanza di tecniche chemiometriche.

Nel campo degli oli d'oliva, lo studio dei rapporti isotopici può essere utile per l'identificazione di sofisticazioni con oli di altre specie vegetali o con oli di sintesi e per l'identificazione di sofisticazioni con oli di provenienza geografica diversa rispetto a quella dichiarata nel caso di oli a D.O.P. o I.G.P. o provenienti da particolari nazioni. Recentemente, sono stati analizzati con successo i rapporti tra gli isotopi stabili di H, C, O, e il contenuto in elementi in tracce determinato mediante ICP-MS.

Conclusioni:

Alla luce dei Regolamenti CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e n. 182 del 6 marzo 2009, rispettivamente relativi all'obbligo della tracciabilità degli oli d'oliva e dell'indicazione in etichetta dell'origine degli oli vergine ed extra vergine, la rintracciabilità degli oli d'oliva è diventata oggi un diritto del consumatore che deve essere assicurato dal legislatore in quanto garanzia della sicurezza dell'alimento "olio d'oliva". Pertanto, è indispensabile che il legislatore europeo non si limiti a prevedere delle verifiche delle indicazioni a cura degli Stati membri interessati, attraverso un regime di riconoscimento delle imprese i cui impianti di confezionamento siano situati sul loro territorio o di controllo meramente documentale, ma si dotino di strumenti di verifica dell'identità e della provenienza geografica basati su metodiche di analisi chimica e chimico fisica dell'origine, validati dalla chemiometria. La validazione dovrebbe essere tale da riguardare più di una metodica analitica, dal momento che, gli stessi metodi che sfruttano il diverso rapporto isotopico degli oli, sia pur potenti, da soli, non sono in grado di attribuire con successo l'origine di miscele di oli provenienti da latitudini diverse. Pertanto, come spesso accade, è fortemente consigliabile la costituzione di più banche dati, presso enti pubblici, basate su almeno tre approcci diversi, che potrebbero essere, ad esempio, lo studio del rapporto isotopico, l'analisi dei valori dei segnali della risonanza magnetica ad alto campo (RMN) e l'analisi chemiometrica applicata ai metalli in tracce, determinati mediante spettrometria di massa con sorgente al plasma. Per questa ragione, è auspicabile che il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali promuova un tale studio attraverso coordinate e coerenti azioni di ricerca da parte dei maggiori Enti di ricerca del Paese.