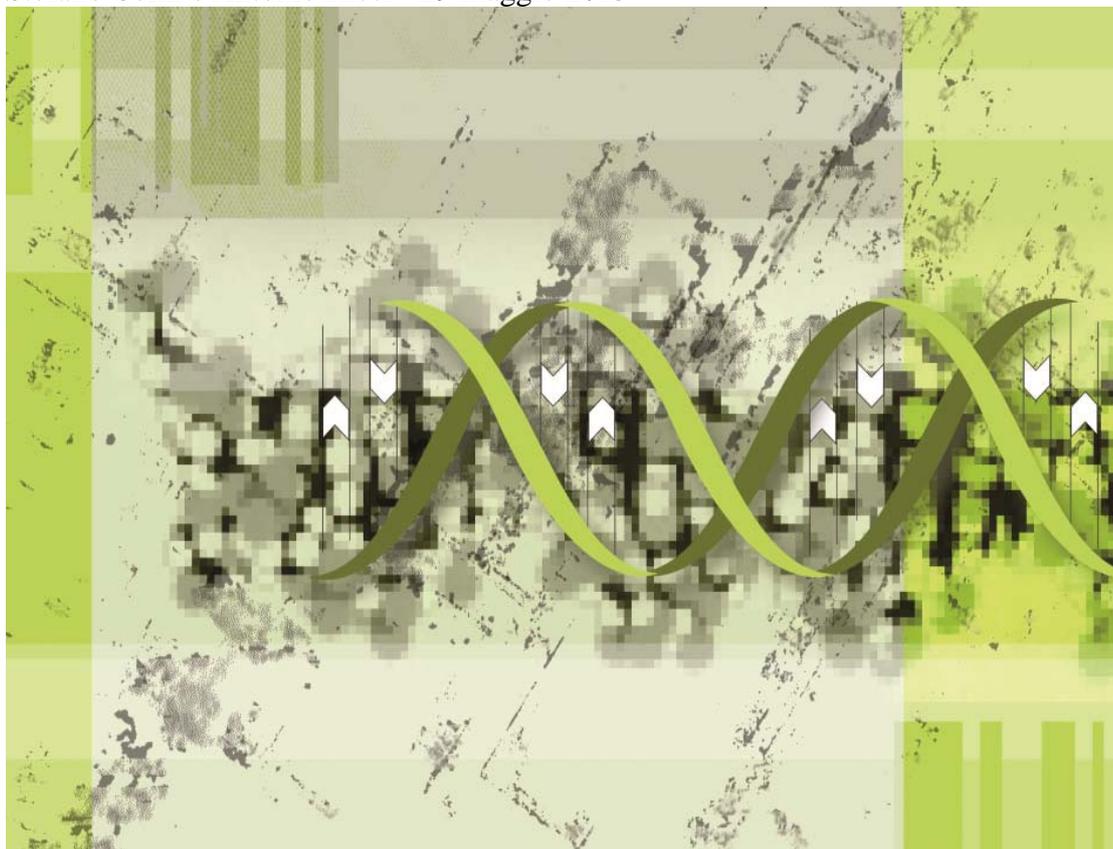




## Marcatori molecolari i detective delle frodi

Il loro impiego per analizzare le tracce di DNA nell'olio da olive elude i limiti dei controlli più utilizzati. Consente, infatti, di verificare l'eventuale presenza di oli di diversa estrazione, a partire addirittura da una percentuale dell'1%

Stefano Cerni e Antonio Ricci • 29 maggio 2015



Tenuto conto dell'annata non certamente favorevole per la produzione, stanno aumentando le quantità di olio extravergine di oliva "taroccato" immesse sul mercato.

I controlli sulle frodi perpetrate in misura sempre più consistente richiedono non solo il potenziamento delle strutture preposte a tale compito, ma anche l'adozione di metodologie di analisi innovative che consentano una migliore individuazione delle diverse componenti dell'olio da olive. Tema che è già stato affrontato da "Olivo e Olio", ma che è opportuno riproporre affinché vengano innovati gli attuali sistemi di analisi che non garantiscono l'effettiva identità organolettica dell'olio. Le sofisticazioni che si rilevano più comunemente riguardano miscele con altri oli vegetali

(nocciolo, soia, girasole, palme, ecc.), molti dei quali hanno una composizione trigliceridica simile all'extravergine, o rettificati al fine di eliminare difetti sensoriali.

Queste adulterazioni, oltre a penalizzare economicamente la maggioranza degli olivicoltori e l'identità territoriale degli oli italiani, rappresentano una reale minaccia per la sicurezza alimentare, tenuto conto che alcune specie vegetali utilizzate sono allergeniche.

I metodi di analisi prevalentemente adottati a tutt'oggi presentano dei limiti, come ad esempio la difficoltà di risalire alla composizione varietale o rilevare la presenza di oli ottenuti da specie diverse dall'olivo allorché la loro concentrazione sia inferiore al 10% della miscela "fraudolenta".

La necessità di ottenere dalle analisi dati certi e incontrovertibili sulla natura delle componenti contenute nell'extravergine, ha portato all'utilizzazione del DNA: l'unica molecola in grado di restare inalterata nelle diverse fasi della preparazione e della conservazione degli alimenti.

L'impiego dei marcatori molecolari basati sull'analisi delle tracce di DNA presenti nell'olio extravergine, rappresenta, quindi, un complemento alle analisi chimiche e consente, in tal modo, di certificare le componenti indicate nell'etichetta delle confezioni e rilevare la presenza di adulterazioni.

## Italia invasa da olio tunisino, +681% nel 2015

L'Italia è invasa da olio di oliva tunisino con le importazioni dal Paese africano che sono aumentate del 681 per cento nel primo trimestre del 2015, pari a quasi otto volte le quantità dello stesso periodo dello scorso anno. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti presentata ad Expo nell'ambito dell'incontro "L'olio italiano e la sfida della qualità", sulla base dei dati ISTAT relativi agli ultimi 20 anni. Quest'anno – secondo Coldiretti – si sono registrati sbarchi record di olio dalla Tunisia che diventa il terzo fornitore dopo Grecia e Spagna, che riduce invece le spedizioni in Italia del 32 per cento. Il risultato è che nel 2015 – precisa la Coldiretti – si registra il massimo storico nelle importazioni di olio di oliva straniero dopo che nello scorso anno erano già giunte dall'estero ben 666 mila tonnellate di olio di oliva e sansa come mai era avvenuto in passato. A favorire le importazioni è senza dubbio il calo produttivo di oltre il 35 per cento registrato per i raccolti nazionali con una produzione che – sottolinea la Coldiretti – è scesa nel 2014 sotto le 300 mila tonnellate realizzate da circa 250 milioni di piante su 1,1 milioni di ettari di terreno per un fatturato stimato in 2 miliardi di euro. "Un positivo passo in avanti viene dal via libera della camera al decreto legge agricoltura che stanZIA...

• 18 giugno 2015



L'Italia è invasa da olio di oliva tunisino con le importazioni dal Paese africano che sono aumentate del 681 per cento nei primo trimestre del 2015, pari a quasi otto volte le quantità dello stesso periodo dello scorso anno. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti presentata ad Expo nell'ambito dell'incontro "L'olio italiano e la sfida della qualità", sulla base dei dati Istat relativi agli ultimi 20 anni. Quest'anno – secondo Coldiretti – si sono registrati sbarchi record di olio dalla Tunisia che diventa il terzo fornitore dopo Grecia e Spagna, che riduce invece le spedizioni in Italia del 32 per cento. Il risultato è che nel 2015 – precisa la Coldiretti – si registra il massimo storico nelle importazioni di olio di oliva straniero dopo che nello scorso anno erano già giunte dall'estero ben 666 mila tonnellate di olio di oliva e sansa come mai era avvenuto in passato. A favorire le importazioni è senza dubbio il calo produttivo di oltre il 35 per cento registrato per i raccolti nazionali con una produzione che – sottolinea la Coldiretti – è scesa nel 2014 sotto le 300 mila tonnellate realizzate da circa 250 milioni di piante su 1,1 milioni di ettari di terreno per un fatturato stimato in 2 miliardi di euro.

“Un positivo passo in avanti viene dal via libera della camera al decreto legge agricoltura che stanziava 32 milioni di euro per il piano olivicolo nazionale con misure strutturali importanti per la filiera italiana” afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare anche il fatto che “come sollecitato, il provvedimento fa rientrare l'emergenza xylella tra gli eventi per i quali può essere dichiarato lo stato di calamità ai sensi delle norme sul fondo di solidarietà nazionale con misure di sostegno in favore degli imprenditori olivicoli colpiti”.

In queste condizioni – aggiunge Moncalvo – occorre anche dare concreta applicazione alle norme già varate con la definizione delle sanzioni per inadempienza per l'uso obbligatorio dei tappi antirabbocco nella ristorazione dove si continuano a trovare le vecchie oliere che permettono i miscugli, i controlli per la valutazione organolettica che consentirebbero di distinguere e classificare gli oli extravergini d'oliva e soprattutto quelli dei regimi di importazione per verificare la qualità merceologica dei prodotti in entrata, come previsto dalla legge “salva olio”, la n 9 del 2013”.

Sul patrimonio olivicolo nazionale – sostiene Moncalvo – pesa il rischio concreto che vengano spacciati come Made in Italy prodotti di altri Paesi”. L'Italia è infatti il primo importatore mondiale di oli di oliva che vengono spesso mescolati con quelli nazionali per acquisire, con le immagini in etichetta e sotto la copertura di marchi storici, magari ceduti all'estero, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri”..