

Nasce il Competence Centre for olive oil

La richiesta di olio d'oliva, uno dei prodotti alimentari più soggetto a frodi, è in continua crescita in tutto il mondo. Per tutelare quindi aziende, distributori, importatori e consumatori è nato il Competence Centre for olive oil; un progetto internazionale che coinvolge TÜV SÜD e in particolare pH Labs, i laboratori toscani del gruppo, attivi in ambito food e food contact, oltre che ambientale e nel testing dei dispositivi medici.

I Laboratori pH supportano gli operatori dell'industria oleica mettendo a disposizione un panel di assaggiatori professionali per la valutazione organolettica dell'olio e tutta la propria conoscenza relativa all'acquisto e alla gestione di questo prodotto.

L'UE produce circa il 67% dell'olio di oliva a livello mondiale. Italia e Spagna sono i principali consumatori europei, mentre la Grecia registra il maggiore consumo pro capite della zona Ue. In totale, l'Europa rappresenta circa il 53% del consumo mondiale. A livello commerciale, dall'Unione parte circa il 65% delle esportazioni mondiali destinate prevalentemente verso Stati Uniti, Brasile e Giappone (fonte: Commissione Europea).

È l'Italia a contare il maggior numero dei circa mille cultivar presenti nel mondo. Questo si traduce in una produzione di olio importante e variegata, che in termini quantitativi si colloca al secondo posto a livello mondiale (subito dopo la Spagna e prima della Grecia), ma al primo per oli di qualità riconosciuti dalla Ue con 42 prodotti Dop e 6 Igp. Secondo la normativa di riferimento Ue, l'olio d'oliva viene classificato in base ai risultati delle analisi fisico-chimiche e della valutazione organolettica oltre che dei metodi utilizzati per la sua estrazione dalle olive (meccanici, fisico/chimici, raffinazione). Vi sono numerose e variegata tipologie: dall'olio extravergine a quello di oliva semplice, di sansa e di oliva lampante, raffinato o grezzo. A livello extra Cee non esiste uno standard riconosciuto. Il Codex Alimentarius prevede delle specifiche in linea con quelle messe a punto dall'IOC (International Olive Oil Council, massima autorità internazionale nel campo oleicolo) ma con alcune differenze nella classificazione dei tipi di oli, nella loro definizione e nelle procedure per le analisi. In mancanza di standard internazionali si supplisce con specifiche nazionali. La normativa internazionale riconosciuta, così come le legislazioni nazionali, è costantemente soggetta a variazioni e aggiornamenti per contrastare le frodi che colpiscono soprattutto gli oli più pregiati. Agli standard sovranazionali possono essere inseriti disciplinari specifici, come Dop o Igp, a tutela dei prodotti di qualità superiore, o quelli per il biologico. Purtroppo, le frodi in questo settore sono ampiamente diffuse anche perché attuabili in diverse modalità: dalla vendita di extra vergini che in realtà sono miscele di oli di varia qualità, alla mendace dichiarazione di provenienza dell'olio, fino ad arrivare alla vendita di olio di oliva falso. "Nella maggior parte dei casi, la qualità dell'olio d'oliva non è riconoscibile a prima vista" - afferma Filippo Venturi, direttore tecnico dei laboratori pH. "Una data frode può essere dimostrata solo da esperti con l'aiuto di analisi avanzate che hanno come punti di partenza le prove sulla composizione chimica, lo studio delle caratteristiche organolettiche e del profilo sensoriale. Le proprietà tipiche dell'olio extra vergine di oliva di qualità sono un'acidità molto bassa, un alto contenuto di polifenoli, un gusto privo di difetti sensoriali. La corretta conservazione del prodotto chiude il cerchio".

IL COMPETENCE CENTRE FOR OLIVE OIL

Proprio per far conoscere e promuovere i servizi e le analisi che aiutano a discriminare l'olio di alta qualità, TÜV SÜD e pH Labs hanno creato il Competence Centre for olive oil, un centro di competenza internazionale per l'olio di oliva con sede nei Laboratori pH in Toscana.



I servizi dei laboratori pH per le aziende della filiera oleicola consistono in:

- Analisi per la determinazione delle caratteristiche di qualità e di purezza degli oli di oliva (Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modificazioni);
- Valutazione Organolettica per la classificazione degli oli di oliva: pH al proprio interno ha un Panel di assaggiatori professionali all'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini ed è l'unico panel privato indipendente italiano ad essere riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, oltre ad essere accreditato 17025 per questa prova;
- Ricerca di contaminanti, come ad esempio pesticidi, plastificanti, IPA, MOSH/MOAH, metalli pesanti, diossine e PCB, 3-MCPD per olio di oliva raffinato.
- Per promuovere il Competence Centre e i servizi disponibili, si terrà il prossimo 3 giugno un seminario gratuito online in lingua inglese intitolato "Olio d'oliva: soluzioni per assicurare la qualità di un prodotto naturale".

Rivolto alla GDO e agli importatori, il workshop illustra i programmi di monitoraggio chimico e sensoriale utili a realizzare un efficace controllo della qualità del prodotto. Un evento successivo, in fase di programmazione, sarà dedicato alle aziende produttrici di olio.