

25 gennaio 2019

Metodi di analisi affidabili e di facile applicazione per garantire la qualità dell'olio d'oliva

Si è chiusa con successo a Torino la conferenza dedicata ai metodi di controllo sull'autenticità degli oli. L'approccio metrologico è fondamentale per individuare strumenti certi e scientificamente validati, di cui le aziende del settore hanno bisogno per garantire la genuinità dei loro prodotti.

Un confronto serrato e costante tra ricerca, mondo universitario e aziende allo scopo di definire metodi di controllo affidabili e facili da applicare, capaci di assicurare la qualità e l'autenticità degli oli d'oliva. È con questo impegno che si è chiusa a Torino la conferenza internazionale **"I Metodi di Controllo – il Controllo dei Metodi. Dalla Tecnica alla Norma: gli oli come sistema modello"**.

La manifestazione ha richiamato circa un centinaio di partecipanti tra tecnici, docenti universitari e rappresentanti del mondo produttivo. Un successo per gli organizzatori: l'**INRiM**, l'istituto di riferimento per la scienza delle misure in Italia, **ASSITOL** e **FEDEROLIO**, associazioni rappresentative dell'industria e del commercio di olio d'oliva, e il progetto di ricerca europeo **OLEUM** ("Advanced Solutions for assuring authenticity and quality of olive oil at global scale"), coordinato dall'Alma Mater – Università di Bologna, nell'ambito del programma Horizon 2020.

Nel corso delle due giornate di lavori, l'attenzione si è concentrata sull'esigenza, molto sentita dalle aziende, di **garantire la sicurezza e la genuinità degli oli d'oliva**. Le imprese olearie sono sempre più attente al controllo della materia prima e dei prodotti e, per questa ragione, chiedono metodi affidabili e di facile applicazione nell'attività quotidiana.

"Mai come in questo momento è importante **fare network e condividere studi e risultati** – ha osservato **Anna Cane**, presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL – in modo da favorire l'innovazione e l'applicazione pratica dei metodi. Per riuscirci, però, occorrono strumenti di analisi certi e validati scientificamente". In tal senso ASSITOL ha ribadito l'**importanza dell'analisi sensoriale**. "È grazie a questo strumento che abbiamo accresciuto la qualità del nostro olio d'oliva – ha ricordato la presidente del Gruppo olio d'oliva - Tuttavia, da tempo il settore avverte la necessità di rendere ancora più robusto e ripetibile questo metodo. Ecco perché ci siamo impegnati nella sperimentazione del sistema di analisi dei composti volatili, sostenendo l'importante lavoro di di OLEUM. L'auspicio è che un giorno diventi un metodo ufficiale, da affiancare al panel test".

Francesco Tabano, Presidente della Federolio, ha sottolineato come la Federazione sia da sempre attenta alla ricerca nel settore dell'olio d'oliva e la partecipazione all'appuntamento di Torino si collochi in questa prospettiva. "Gli operatori rappresentati dalla Federolio hanno bisogno soprattutto di certezze e dunque di metodi di analisi affidabili e di precise indicazioni sui limiti da rispettare. **L'esperienza concreta testimonia l'utilizzo frequente nel settore di metodi non ufficiali**

25 gennaio 2019

spesso con seguito di polemiche giuridiche, tecniche e soprattutto mediatiche. Quello che interessa è che un metodo, ufficiale o meno, sia ripetibile, riproducibile, accurato, disponibile per gli operatori in tempi ragionevoli e a costi altrettanto ragionevoli”, ha commentato Tabano. “Mi piace citare il titolo del **film di Woody Allen: “Basta che funzioni”**: questo dovrebbe essere lo slogan di tutti noi quando si parla di metodi di analisi ufficiali e non ufficiali; entrambi possono essere certamente utilizzati. Ma debbono funzionare. Vanno dunque approfondite, senza pregiudizi di sorta, le materie discusse nel convegno torinese perchè alle imprese la cosa che più di tutte interessa è la fiducia dei consumatori” – ha concluso il Presidente della Federolio.

Durante la conferenza si è ribadito come il progresso scientifico e tecnologico debba essere affiancato da un **processo di standardizzazione e regolamentazione**, cooperando con gli appositi organismi normativi quali l’UNI, in Italia, CEN, ISO, International Olive Council, Codex Alimentarius, Commissione Europea ed EFSA (European Food Safety Authority) a livello internazionale. Per quanto efficace, **un metodo di misura che non sia sostenuto o collegato ad una norma riconosciuta e condivisa e che non sia validato, non ha infatti alcun valore.**

Il convegno ha affrontato anche il tema dell’applicazione di metodi matematici e statistici alla chimica. Considerata infatti la grande varietà di oli d’oliva esistenti, la analisi chimiche possono giovare dell’ausilio della **chemiometria**, tecnica statistica di analisi dei dati con cui si costruiscono modelli di riconoscimento che tengono conto delle variabili di composizione.

La costruzione di modelli richiede però l’esistenza di nutriti **database**, lo scambio di dati e di informazioni. L’aspirazione **condivisa è dunque l’arricchimento dell’ “OLEUM databank”**, grazie ad un numero di campioni differenti tale da poter costituire una banca dati rappresentativa di tutte le varietà regionali, nazionali ed internazionali, strumento prezioso, tra l’altro, contro il problema delle frodi. In questa direzione si muove appunto il progetto OLEUM, che nasce anche per tutelare la produzione olearia dell’Europa e dell’area del Mediterraneo. Sarà importante, alla fine del progetto, mantenere viva e alimentare questa straordinaria banca dati.

Tullia Gallina Toschi, docente dell’Alma Mater – Università di Bologna e coordinatrice del progetto, ha ricordato come “la ricerca sia in continua evoluzione. Momenti di scambio come questo, duque, sono fondamentali non soltanto per constatare lo stato dell’arte, ma per costruire il futuro. **OLEUM nasce con il chiaro obiettivo di definire e proporre metodi innovativi, strumentali e sensoriali, e soprattutto utili**, accrescendo così la fiducia dei consumatori, italiani ed esteri, nei confronti dell’olio d’oliva. Su questo cammino è necessaria coesione e collaborazione da parte di tutti i portatori di interesse, ricerca, imprese e istituzioni. Se questo avverrà, ossia se progredirà lo sviluppo che nasce dal confronto tecnico e dall’armonizzazione, riusciremo nell’intento e l’Italia e l’Europa continueranno a fare scuola e ad essere protagonisti nel fare e nel controllare la qualità e la genuinità dell’olio d’oliva”.

25 gennaio 2019

Per passare dai metodi di controllo al controllo dei metodi, come dice il titolo dell'evento, occorre però un ente terzo, in grado di fare da ponte tra mondi diversi. **“All'INRiM è stato assegnato il ruolo di intermediario tra gli organi di controllo e gli altri istituti metrologici europei:** una sorta di riconoscimento all'Italia, per la sua attenzione nei confronti della qualità e della genuinità del cibo, e al nostro Istituto, l'unico in Europa ad avere un gruppo di ricerca dedicato esclusivamente alla metrologia alimentare, la scienza delle misure per il cibo”, ha spiegato **Andrea Mario Rossi**, leader di questo team.

“Qui all'INRiM ci occupiamo di alimenti, dalle farine ai vini, dai formaggi ai pesci contaminati dai metalli pesanti, senza trascurare la questione degli imballaggi, cruciali per garantire la conservazione degli alimenti e per preservarne le proprietà organolettiche. Per quanto riguarda l'olio, aiutiamo a rilevare sostanze adulteranti, ma anche a evidenziare talune proprietà legate alla composizione chimica, con il fine ultimo di valorizzare il prodotto e generare fiducia nei consumatori”, ha proseguito il ricercatore.

“Il contributo della scienza delle misure consiste nel fornire **materiali di riferimento** su cui basare le misurazioni”, ha dichiarato **Francesca Durbiano**, che fa parte anche lei del gruppo di ricerca INRiM sulla metrologia alimentare. “Poiché ogni giorno, nel mondo, vengono compiute migliaia di analisi dalle quali scaturiscono decisioni che riguardano la sicurezza del cibo e quindi la nostra salute, è indispensabile avere dati affidabili. L'approccio metrologico, basato sui materiali di riferimento di cui è indicata l'incertezza di misura, assicura l'affidabilità dei risultati”.

Ufficio stampa ASSITOL: Silvia Cerioli - cell. 3387991367

Ufficio stampa FEDEROLIO: Simona Vitale – cell. 3386762525

Ufficio stampa INRiM: Silvia Cavallero – cell. 3496926393