



## **OLIO D'OLIVA PIÙ SICURO GRAZIE A METODI DI CONTROLLO INNOVATIVI, AFFIDABILI E CONDIVISI**

*In una tavola rotonda organizzata dall'INRIM a chiusura di una "due giorni" di lavori sul tema, operatori, accademici ed esperti hanno confermato l'impegno a favore di nuovi sistemi validati scientificamente.*

**Lavorare insieme per la definizione di nuovi metodi, in grado di assicurare la qualità e l'autenticità dell'olio d'oliva**, a vantaggio della sicurezza del prodotto e del consumatore. Questo l'impegno condiviso da esperti del settore, accademici e operatori intervenuti al convegno **"I Metodi di Controllo – il Controllo dei Metodi. Dalla Tecnica alla Norma: gli oli come sistema modello"**.

La "due giorni" di formazione e dibattito, tenutasi **dal 9 al 10 novembre**, è stata organizzata a **Torino dall'INRIM, l'Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica, e promossa da ASSITOL e FEDEROLIO**, le associazioni rappresentative del settore. In particolare, la tavola rotonda svoltasi a chiusura dell'evento si è soffermata **sull'importanza di assicurare la qualità dell'olio d'oliva attraverso il ricorso a parametri e metodi dotati di tutti i requisiti di affidabilità scientifica**. Il che significa puntare su sistemi che abbiano già seguito tutto l'iter specifico di validazione, allo scopo di fornire risposte certe agli operatori del mondo oleario.

"Abbiamo bisogno di metodi sicuri e di facile applicazione per le aziende – ha osservato **Angelo Cremonini, presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL** – diventa quindi fondamentale collaborare con le università ed i centri di ricerca, costruendo una sinergia in grado di garantire, in futuro, sistemi di controllo affidabili, capaci di fornire risposte certe".

In tal senso, l'industria olearia ha dato ampia disponibilità. "Siamo pronti a lavorare con tutti – ha dichiarato Cremonini – puntando su metodi scientifici, quindi su analisi ripetibili e riproducibili". Dal punto di vista operativo, la collaborazione tra scienza e aziende passa per l'individuazione di tecniche innovative che la stessa ricerca mette a disposizione per la fase applicativa. "È qui che gli operatori entrano in gioco – ha precisato Cremonini – inserendo quelle stesse metodiche all'interno dei processi produttivi".

Sulla stessa linea anche Federolio. **"Riteniamo indispensabile un diretto impegno nella ricerca di tutta la filiera italiana dell'olio di oliva**. Nuovi metodi di analisi affidabili, e perciò ripetibili, riproducibili, disponibili a costi ragionevoli e suscettibili di revisione, sono importanti per tutti perché tutti – produzione, industria, commercio – devono mirare a garantire sempre più efficacemente ai consumatori qualità, genuinità, certezza dell'origine e sicurezza alimentare" - ha dichiarato **Francesco Tabano, presidente della Federolio**. "Il convegno di Torino si colloca in questa prospettiva, nella **consapevolezza che la filiera italiana dell'olio d'oliva dovrà avere con Università e centri di ricerca un rapporto più intenso**, che consenta agli operatori di 'chiedere' alla ricerca **strumenti che permettano di affrontare le difficili sfide commerciali sui mercati di tutto il mondo**; solo così - misurandosi anche sul piano dell'innovazione e riconquistandone la leadership - il "sistema Italia" potrà competere con gli altri "sistemi" dei Paesi olivicoli" – ha concluso Tabano.

"Per garantire la qualità e la provenienza dell'olio non servono soltanto misure affidabili, occorrono anche procedure e metodi di analisi verificati, certificati e condivisi da tutti gli operatori del settore oleario", ha spiegato **Andrea Mario Rossi**, che all'INRIM dirige il **programma di ricerca**

**'Metrologia alimentare'**. “La scienza delle misure lavora per garantire l’affidabilità dei metodi di controllo. Ma non solo. Lavora anche per trasformare le tecniche di analisi in **procedure riconosciute dagli organismi di controllo e utilizzate da tutte le aziende**. Ecco come si passa dai metodi di controllo al controllo dei metodi, dalla misura corretta di una determinata proprietà alla sua certificazione, che tutela sia l’azienda sia il consumatore”.

Il valore aggiunto del contributo scientifico, ha ribadito Rossi, è la sua **neutralità**: “**La metrologia non esprime giudizi, fornisce strumenti di verifica e controllo, mettendosi al servizio delle aziende e del consumatore**”. Il ricercatore ha espresso grande soddisfazione per la collaborazione diretta che l’INRIM sta instaurando con i produttori di olio d’oliva: “Collaborazione che permette al mondo della scienza di cooperare anche alla tutela del patrimonio oleario nazionale”.

*Ufficio stampa ASSITOL: Silvia Cerioli - cell. 3387991367*

*Ufficio stampa FEDEROLIO: Simona Vitale – cell. 3386762525*

*Ufficio stampa INRIM: Silvia Cavallero – cell. 3496926393*