

Scoperto il DNA degli ulivi per la carta d'identità degli oli

Anche gli ulivi hanno un proprio DNA e quanto prima sarà possibile definire su basi genetiche la "carta d'identità" degli oli mes-

si in commercio. Qualità e genuinità degli oli di oliva potranno essere quindi esaminate e garantite scientificamente.

Di questo nuovo importante capitolo che va ad arricchire il panorama sempre più ampio e dettagliato del controllo e della rintracciabilità degli alimenti, si è parlato nel corso del seminario internazionale tenutosi il 18 e il 19 dicembre scorso a Milano, nella sede dell'UNI, Ente Nazionale Italiano di Unificazione. *UNI*

Tema centrale del seminario è stato il progetto triennale "Oliv-Track" finanziato dal programma quadro comunitario e che coinvolge ricercatori di diversi Paesi europei, coordinati da Nelson Marmioli del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Parma. Il progetto - che vede la partecipazione di 14 istituzioni, tra enti di ricerca pubblici e privati ed associazioni di 6 Paesi dell'Unione Europea (Italia, Portogallo, Spagna, Francia, Belgio e Regno Unito) - ha l'obiettivo di mettere a punto metodologie di genetica molecolare e di chimica analitica che consentano di riconoscere l'origine delle olive usate per produrre un olio e di verificarne quindi l'aderenza alle normative o ai disciplinari delle DOP e l'eventuale presenza di materiale estraneo.

Nel corso del seminario è stato illustrato il primo importante risultato ottenuto dopo il primo anno di lavoro: l'individuazione, nell'olio, dei frammenti di DNA di olivo; ovvero le "tracce" da cui sarà possibile risalire alle varie *cultivar* di provenienza, identificando geneticamente la composizione e l'origine dell'olio.

Al termine del seminario, al quale hanno partecipato numerosi rappresentanti degli Enti di ricerca italiani ed esteri protagonisti dell'iniziativa, è stato ribadito che il progetto ha l'obiettivo di mettere a punto entro i prossimi due anni un sistema combinato di metodologie di genetica molecolare e di chimica analitica utilizzabile dagli operatori e visibile ai consumatori. Il risultato finale dovrebbe essere una sorta di kit, con un'adeguata scala valutativa, che consentirà di riconoscere l'origine delle olive impiegate per produrre uno specifico olio, non solo identificandone le diverse *cultivar*, ma, addirittura, l'esatta provenienza geografica. Ciò consentirà di difendere i consumatori da eventuali frodi commerciali e premiare i produttori più onesti.

In una fase in cui l'inquinamento da modificazione genetica diventa un problema, avere a disposizione metodologie di riconoscimento genetico è fondamentale per la valorizzazione dei prodotti tipici con un elemento in più di garanzia.

I risultati di questa ricerca, che porterà ad una vera e propria carta d'identità degli oli, rafforzeranno ulteriormente il concetto di "rintracciabilità degli alimenti" come garanzia per il consumatore, sul quale l'Ente Nazionale Italiano di Unificazione ha elaborato le prime norme tecniche volontarie a livello europeo (UNI 10939 e UNI 11020), già utilizzate per la certificazione di molti prodotti.