



## Presentate in un convegno a Milano le conclusioni del progetto europeo triennale *Oliv Track*

### La Carta D'identità Molecolare dell'Olio di Oliva

Le certificazioni degli oli di qualità, espresse finora solo su basi sensoriali, potranno essere integrate con precisi e inconfutabili dati scientifici - Possibile prevenire alcune delle frodi più frequenti



**Milano, 02 gennaio 2006.** Le certificazioni riferite agli oli di oliva DOP e IGP prodotti in Europa espresse finora solo su basi sensoriali o chimiche, finalmente potranno essere integrate con precisi ed inconfutabili dati scientifici : la comunità europea dispone ora di una vera e propria "carta d'identità molecolare" basata sullo sviluppo di tecniche che permettono di analizzare un olio e di riconoscere non solo da quali cultivar è stato prodotto, ma anche di verificare il luogo di provenienza delle olive.

E' quanto è stato ribadito al termine del convegno conclusivo del progetto europeo triennale *Oliv-Track* sulla tracciabilità degli oli di oliva che si è tenuto lunedì 19 e martedì 20 dicembre all'hotel Jolly President di Milano e al quale hanno partecipato tutti i 14 partner italiani ed esteri (belgi, francesi, portoghesi, inglesi e spagnoli) che sono stati i protagonisti delle ricerche.

Nel corso del convegno - presieduto dal professor **Nelson Marmioli** del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Parma che ha coordinato l'intero iter triennale dei lavori - è stato sottolineato che uno dei punti di forza del nuovo metodo scientifico di rintracciabilità dell'olio è legato alla *food genomics*, cioè alla scienza che analizza le parti d'informazione genetica contenute nei cibi, attraverso la quale è stato scoperto che segmenti di DNA dell'olivo possono essere recuperati dall'olio ed analizzati consentendo così l'identificazione del materiale di partenza. Lo studio delle sostanze presenti nell'olio, acidi grassi, fenoli e altri, consente invece di ricostruirne la provenienza geografica, con lo studio della *food metabolomics*.

Ora che il progetto triennale *Oliv-Track* (varato nel 2002 dalla Commissione Europea nell'ambito del Quinto Programma Quadro con un investimento di oltre 2 milioni di euro) è giunto alla sua fase conclusiva, si sta già pensando alle sue applicazioni pratiche che porteranno ad un riassetto generale di tutte le norme che attualmente regolano la produzione e la commercializzazione degli oli di oliva, non solo quelli DOP e IGP, ma anche quelli a denominazione nazionale.

Di fatto, il nuovo sistema di tracciabilità è molto importante non solamente per verificare l'origine e la composizione dell'olio di oliva, ma anche per prevenire eventuali frodi in diversi passaggi della produzione e, quindi tutelare i produttori più onesti e difendere i consumatori finali. Grazie alla "carta d'identità molecolare" messa a punto con il progetto *Oliv-Track* , d'ora in poi sarà possibile scoprire l'uso di materiale diverso dalle olive; l'uso di oli non derivanti dalle olive; l'impiego di olive di origine non europea; l'utilizzo di olio di bassa qualità etichettato come proveniente da zone di alta qualità e così via.

L'Unione Europea è al primo posto al mondo, con una produzione di olio di oliva di circa l'80% del totale e un 70% di consumo. Ma l'olio d'oliva, prodotto tipico Mediterraneo ad alto valore aggiunto, non è solo una importante risorsa dal punto di vista economico. L'olio di oliva è un prodotto con una storia e una cultura millenaria, intrinsecamente legato al passato dei popoli del Mediterraneo. La sua produzione contribuisce alla tutela del territorio e delle realtà rurali, e non dimentichiamo che alcuni ulivi, soprattutto in Italia, sono alberi antichissimi, non solo semplici entità produttive ma elementi vivi e perenni del paesaggio. Infine, non si possono trascurare le proprietà benefiche per la salute dell'olio d'oliva (da qualche anno sempre più apprezzate anche dai popoli del Nord Europa) tanto che la stessa FDA degli USA ha dichiarato che "l'uso quotidiano di olio di oliva può ridurre il rischio di malattie alle coronarie".



Proprio per tutte queste caratteristiche importanti, l'olio d'oliva è minacciato da frodi e malfunzionamenti che ne possono minare la credibilità e la reputazione sul mercato Europeo ed extra-Europeo.

Le produzioni di qualità, protette dal marchio DOP e IGP, sono prodotti per pochi, visti i prezzi che a volte si raggiungono, e spesso si trovano in commercio oli di qualità inferiore che si fregiano di marchi più o meno simili. Le olive usate per la preparazione delle miscele possono provenire da paesi terzi, come Tunisia e Marocco, senza quelle garanzie che solo le olive europee possono vantare. Inoltre, anche il peso sui mercati extra-europei dove può essere forte la concorrenza degli oli australiani, cileni, californiani, richiede che i prodotti europei siano etichettati in modo ineccepibile, sia per quanto riguarda la composizione delle miscele messe in bottiglia sia per quanto riguarda la provenienza geografica delle varie cultivar. Per i veri estimatori, un olio della Calabria e uno Spagnolo sono completamente diversi, anche se prodotti con olive appartenenti alla stessa specie vegetale.

Proprio per rispondere a tutte queste esigenze, nel 2002, il progetto *Oliv-Track* ([www.dsa.unipr.it/foodhealth/oliv-track/](http://www.dsa.unipr.it/foodhealth/oliv-track/)) ha unito ricercatori esperti di diversi settori appartenenti a 14 laboratori di sei diversi Paesi dell'Unione (Belgio, Francia, Italia, Portogallo, Regno Unito e Spagna) che per tre anni - coordinati dal professor Nelson Marmioli del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Parma - hanno sviluppato delle tecniche che consentono, oggi, di riconoscere in una miscela d'olio le percentuali di ciascun olio e, per ciascuno di essi, non solo da quali olive è stato prodotto, ma di verificarne anche la loro provenienza geografica.

Come si è accennato, uno dei punti di forza del nuovo metodo di analisi è la "*food genomics*", la scienza che analizza le parti di informazione genetica contenute nei cibi che, nel caso dell'olio, consente di stabilire, ad esempio, se il materiale preso in esame proviene esclusivamente dall'olivo, piuttosto che dal nocciolo o dalla soia; oppure di stabilire se le varietà di olivo impiegate sono quelle previste dal disciplinare di produzione, o, comunque, quelle dichiarate in etichetta. Ora tutto ciò è possibile verificarlo scientificamente perché ogni pianta contiene specifici segmenti di DNA che la rendono riconoscibile dalle altre, anche da quelle apparentemente molto simili. Tali segmenti di DNA possono essere recuperati dall'olio e analizzati: anche quantità minime, sono sempre sufficienti a consentire l'identificazione del materiale di partenza.

Diverso è il caso quando si voglia determinare la provenienza dell'olio stesso. Questa caratteristica non è leggibile nelle molecole di DNA, che dipendono solo dal tipo di pianta usata. E' invece leggibile nelle molecole più preziose dell'olio, in quelle che gli conferiscono anche il sapore, l'aroma, il colore: composti grassi e composti volatili che possono essere comunque analizzati e riconosciuti. Ecco allora che, in base al luogo di provenienza, un olio conterrà più o meno fenoli, o steroli, o altre sostanze, che potranno essere utilizzate con metodi statistici altamente sofisticati, per la classificazione degli oli di una determinata regione e per l'attribuzione dei campioni da verificare.

Dal 2002 ad oggi il progetto *Oliv-Track* si è sviluppato secondo queste sette fasi-obiettivo complementari fra loro:

- Determinare l'estraibilità del DNA dell'olio di oliva attraverso diversi metodi di analisi;
- Raccogliere in una banca dati informazioni sulle diverse varietà di ulivo utilizzate e sui marcatori genetici che ne consentono il riconoscimento, utilizzabili su larga scala
- Estrarre il DNA da diversi oli commerciali (oppure preparati ad hoc) e analizzarlo per mettere a punto gli strumenti di riconoscimento
- Analizzare e identificare le componenti dell'olio per cercare sostanze caratteristiche degli oli di alta qualità e per riconoscere l'area geografica di provenienza
- Confrontare le informazioni genetiche sulla composizione dell'olio, per preparare una "carta d'identità molecolare" da accompagnare all'etichetta per informare il consumatore sull'origine e sull'autenticità del prodotto
- Sviluppare una rete di parti interessate al prodotto: coltivatori, aziende, consumatori e commercianti.

---

[\[home page\]](#)

[\[mission\]](#) [\[redazione\]](#) [\[collabora\]](#) [\[contattaci\]](#) [\[link\]](#)

2003 ©copyright :: [INformaCIBO.it](#)