



pagina stampata da www.teatronaturale.it
[stampa questa pagina](#) [chiudi la finestra](#)

LA CARTA D'IDENTITA' MOLECOLARE NON E' L'ESAME DEL DNA
I risultati del progetto triennale Oliv Track confermano, dal solo test genomico non è possibile stabilire la provenienza geografica. Altri elementi, quali acidi grassi, composizione fenolica, unitamente a metodi statistici sofisticati, possono contribuire a determinare l'origine dell'olio
(28 Gennaio 2006 TN 3 Anno 4)

di Alberto Grimelli

Tracciabilità e rintracciabilità sono argomenti a cui dedichiamo notevole attenzione e molti spazi, consapevoli che si tratta di temi d'attualità ma anche, e soprattutto, per la loro valenza.

Forniscono, o possono fornire, infatti ciò di cui il consumatore ha più bisogno e più brama: certezze. Una garanzia su quello che andrà a consumare, sicurezza per cui è anche disposto a pagare un premio di prezzo.

Tracciabilità e rintracciabilità sono quindi importantissimi strumenti in mano alle aziende agricole. Sono principi che però possono risultare fallaci nell'applicazione pratica. I metodi e i mezzi con cui raggiungere l'obiettivo di offrire la massima garanzia e sicurezza al consumatore devono infatti essere assolutamente inoppugnabili.

Così, lo sappiamo purtroppo bene, non è per la certificazione basata su registrazione e carta, che lascia qualche, pochi, margini a falsificatori e criminali.

E' invece la metodica analitica, gli strumenti scientifici a offrire certezze innegabili e incontestabili. E' alla scienza che ci si rivolge perché ogni alone di sospetto possa venire indiscutibilmente fugato e dissipato. Piegare, o tentare di piegare, la scienza a interessi privati è quindi assolutamente inaccettabile. Questa è un nostro fermo e intimo convincimento.

Quando, qualche mese fa, venne pubblicizzato un sistema di tracciabilità geografica attraverso un esame del DNA contenuto nell'olio, ci insospettimmo.

Possibile che, pur a fronte di una scarsa letteratura e bibliografia scientifica, il legislatore non abbia mai pensato di inserire questo strumento nei sistemi di controllo e di analisi? Possibile che le autorità comunitarie, sempre così attente alla sicurezza alimentare, non vi abbiano pensato?

Dopo autorevoli riscontri, tra cui un articolato dibattito con un ricercatore dell'Università di Bologna, giungemmo alla seguente conclusione:

“il DNA non può servire per la tracciabilità geografica dell'olio o, ancor meno, per la rintracciabilità obbligatoria” e anche “I vantaggi dell'analisi del DNA. E' utile a dimostrare, qualora necessario, che il proprio olio è realmente monocultivar. Può essere utile per quanti vogliono provare l'assenza di varietà estere, con particolare riferimento alla onnipresente Picual. Indica eventualmente la presenza di oli di semi. In questo caso risultano tuttavia più affidabili, perché consolidate e avvallate da Comitati scientifici, le metodiche approvate allo scopo dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale) e dall'Unione europea. Potrebbe venire utilizzato, quale prova aggiuntiva e di riscontro, per gli oli a Denominazione di Origine per scongiurare l'eventuale presenza di varietà non approvate dal disciplinare di produzione. Essendo tuttavia un'analisi costosa e tenuto conto delle già elevate spese di certificazione ritengo improbabile che tale analisi, che deve intendersi aggiuntiva e mai sostitutiva, possa essere introdotta su vasta scala.” (Teatro Naturale del 15 ottobre 2005 n. 37 anno 3).

La scienza conferma

“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.”

Queste conclusioni sono state rese note alla presentazione dei risultati del 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, e che 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) coordinati dal professor Nelson Marmiroli del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Parma.

Per una lettura dell'intero documento rimandiamo all'articolo correlato “la carta d'identità molecolare dell'olio di oliva” oppure al sito <http://www.dsa.unipr.it/foodhealth/oliv-track>

In conclusione

Il solo esame del DNA è quindi utile per l'esclusiva determinazione di alcuni elementi che, pur importanti, non fanno riferimento all'origine geografica del prodotto.

Soltanto in un contesto più ampio, a corollario di altre analisi e di riscontri documentali, il test del DNA può divenire elemento di certificazione di provenienza geografica, di tracciabilità e di rispetto di determinati disciplinari di produzione.

Articoli collegati

FALSO, FALSO, FALSO. IL DNA NON GARANTISCE ORIGINE E PROVENIENZA. IL CODICE GENETICO NON È UN ELEMENTO DI TRACCIABILITÀ O RINTRACCIABILITÀ (<http://www.teatronaturale.it/articolo/1851.html>)

BOTTA E RISPOSTA. IL DNA, ALLO STATO ATTUALE, NON PUÒ GARANTIRE L'ORIGINE DI UN OLIO (<http://www.teatronaturale.it/articolo/1857.html>)

DNA O NON DNA? FACCIAMO CHIAREZZA. ECCO A COSA PUO' DAVVERO SERVIRE L'ANALISI (<http://www.teatronaturale.it/articolo/2025.html>)

LA CARTA D'IDENTITA' MOLECOLARE DELL'OLIO D'OLIVA (<http://news.nettaridibacco.it>)

Alberto Grimelli

Tutti i diritti sono riservati