

COME RICONOSCERE LE FRODI SULL'OLIO DI OLIVA

IL LABORATORIO DI ARPA LIGURIA ESEGUE LE ANALISI SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PER VERIFICARE IL RISPETTO DEL DISCIPLINARE "RIVIERA LIGURE". I CONTROLLI SONO NECESSARI PER SMASCHERARE EVENTUALI TRUFFE AI DANNI DEL CONSUMATORE.

Recentemente i controlli sull'olio extravergine di oliva sono saliti agli onori delle prime pagine per una presunta frode commerciale. A quanto si è appreso dagli organi di stampa, si dovrebbe essere trattato di una miscelazione illegale che avrebbe portato a esclusive alterazioni di carattere organolettico.

Come si smascherano con le analisi eventuali truffe ai danni dei consumatori? Passando al setaccio – o meglio alla strumentazione più appropriata – parametri come l'acidità, numero di perossidi, spettrofotometria all'ultravioletto, composizione acidica e sterolica, esteri etilici e cere, oltre all'analisi organolettica effettuata da un gruppo di assaggio (*Panel*).

Il laboratorio Arpal multisito è accreditato, fra le altre cose, per eseguire le analisi previste per il Disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta "Riviera ligure" e il rilascio della relativa certificazione; unico Dop ligure presente fra i 42 italiani. La produzione regionale certificata è di 2.850 tonnellate, poco più di una goccia nel mercato nazionale di circa mezzo milione di tonnellate, che fa dell'Italia il secondo produttore mondiale dopo la Spagna, inarrivabile con una produzione annua di 1,4 milioni di tonnellate.

L'Italia è prima per cultivar, ossia le varietà di olive: circa 500, ben il 42% delle specie mondiali e più del doppio di Grecia e Spagna messe insieme. Una biodiversità che fa dell'olio nostrano un patrimonio da tutelare e di cui andare fieri.

Nato nel 1996, il Disciplinare Dop *Riviera Ligure* identifica la produzione di una ben definita area geografica, che include le sottozone Riviera dei fiori in provincia di Imperia, il ponente savonese e la Riviera di levante. Una produzione effettuata con processi meccanici e fisici, ottenuta dalla pasta delle olive Taggiasca – specie autoctona della riviera dei fiori e altre varietà (Pignola, Lavagnina, Razzola); 7 tonnellate di olive per ettaro e 25% di resa massima portano a un olio Evo dal colore verde

dorato, con un profumo fruttato fresco e un gusto dolce e mandorlato. A livello chimico le sue caratteristiche sono l'acidità in acido oleico $\leq 0.5\%$; numero di perossidi $\leq 17 \text{ meqO}_2/\text{kg}$; K232 ≤ 2.30 ; K270 ≤ 0.160 ; valori di acido oleico tra i più elevati di tutta Italia (75-78%). Il confezionamento avviene in bottiglie in vetro, preferibilmente scuro o protetto, da 0,375-0,5-0,75-1 litro, o in lattine della capacità massima di 5 litri.

La frode più comune (e più semplice) consiste nel miscelare olio italiano con altro proveniente da paesi europei o extraeuropei (Spagna, Tunisia, Marocco) di qualità e costo più basso. Altre frodi, di maggior rilevanza penale, sono la vendita di olio di semi come olio evo, previa aggiunta di clorofilla e betacarotene, la miscelazione con olio di semi o con olio di sansa di oliva reso commestibile dopo deodorazione e/o la deacidificazione, processi che ne alterano artificialmente qualità, aroma e sapore.

Il laboratorio di Imperia è il polo Arpal di eccellenza sul tema dell'olio. Le analisi di base riguardano l'acidità, il parametro guida per la qualità di un olio di oliva (influenzata dalla qualità delle olive dal

trasporto, dallo stoccaggio); il numero di perossidi, che se elevato indica una bassa conservabilità (è influenzato dal tempo che intercorre tra la raccolta e le lavorazioni delle olive da eseguire entro le 48 ore); la spettrofotometria all'ultravioletto, che fornisce informazioni sulla natura della sostanza grassa, la conservazione e le modifiche indotte da processi tecnologici. Quest'ultima analisi permette di individuare un olio di oliva proveniente da un processo di miscelazione e di riconoscere una miscela tra un olio di oliva vergine e qualsiasi tipo di olio raffinato. Una univocità non consentita, invece, dalla sola determinazione della composizione degli acidi grassi: l'adulterazione dell'olio di oliva con olio di colza, arachide, nocciolo non può essere così rilevata perché questi oli hanno una composizione simile, per cui è necessario eseguire altre analisi come ad esempio quella degli steroli la cui composizione è strettamente correlata alla specie vegetale.

Federico Femminella, Paolo Legnani, Federico Grasso

Arpa Liguria



FOTO: ARCH - ARPA LIGURIA