

## Olio, progetto barese contro frodi e concorrenza sleale: “Produttori potranno dimostrare che usano olive italiane”



Ambiente & Valeni

La Camera di commercio e il Politecnico del capoluogo pugliese offrono alle aziende un pacchetto di analisi che certifica l'origine del prodotto e la qualità dell'olio. I consumatori potranno consultare i risultati tramite Pc o smartphone attraverso il Qr code riportato sulla confezione

Con una semplice **app**, produttori e consumatori italiani potranno conoscere la qualità dell'olio che vendono o che hanno acquistato. Nasce in Puglia il codice dell'extravergine per impedire le **truffe** e regolare la **tracciabilità** grazie al progetto **In oleo veritas** ideato dall'azienda speciale della **Camera di Commercio di Bari**, il laboratorio **Samer**, e dal **Politecnico** del capoluogo pugliese.

“Chi produce e chi compra potrà portare la propria bottiglia di olio per fare l'analisi – dice al *fattoquotidiano.it* il professor **Vito Gallo**, docente di chimica al Politecnico di Bari, nonché **consulente scientifico** di Samer – utilizzando quattro pacchetti”. Quello tradizionale che consiste nell'esecuzione di analisi ufficiali per accertare le caratteristiche chimiche e **organolettiche** del lotto di olio, sulla scia delle normative nazionali e internazionali. Quello **sicurezza** che permette l'analisi dei residui di pesticidi. Quello chiamato **identità** che serve a “determinare il riconoscimento del lotto durante tutta la fase di commercializzazione, dal produttore al consumatore”. Infine quello **stabilità** che consente di valutare le eventuali “variazioni del profilo metabolico dell'olio durante la fase di commercializzazione e, così, risalire alle cause di eventuali **non conformità** riscontrate da soggetti diversi dal produttore”. Il vantaggio secondo Gallo sta nel fatto che “si potrà accertare se il produttore, o chi per lui nel corso della filiera, avrà fatto il furbo o se si tratta di problemi legati alla cattiva **conservazione** dell'olio, quindi anche causati dal **trasporto**”.

# in Oleo Veritas

[www.inoleoveritas.it](http://www.inoleoveritas.it)

Ogni lotto di produzione verrà dotato di un **codice a barre naturale**, con il numero di lotto o il **QR code** indicato sulla confezione, così che l'acquirente potrà risalire a tutta la filiera: il tutto sarà consultabile tramite Pc e smartphone. Costerà **cinquecento euro** ma i

produttori di olio extravergine iscritti alla Camera di Commercio potranno partecipare a un bando e ottenere la **copertura quasi totale dei costi** per le analisi in questione. In sostanza la Camera di Commercio di Bari con il Politecnico del capoluogo pugliese “brevettano” in assoluto il **primo sistema di tracciabilità** analitica per riconoscere qualità chimica e categoria merceologica.

E' un passo vero il cosiddetto futuro della tracciabilità, dopo la **tac** sperimentata dal politecnico di Lecce e in un momento caratterizzato da elementi destabilizzanti per il settore, come l'acquisto da parte della Ue di **olio tunisino senza dazi**, il caso della **Xylella fastidiosa** e le **frodi** denunciate a *ilfattoquotidiano.it* dall'**Agenzia delle Dogane**, dopo il **conflitto di interessi** tra tre aziende italiane e una multinazionale spagnola.

“Si tratta di uno strumento per garantire non solo la **qualità** dell'olio, – aggiunge il professor Gallo – ma anche l'informazione del prodotto. Il sistema mette a confronto la documentazione cartacea che descrive il prodotto con i dati delle nostre analisi frutto di prove oggettive definite dall'attuale legge”. Le analisi saranno eseguite dal laboratorio Samer in due momenti: in fase di produzione e poi in fase di commercializzazione. “Se avranno lo stesso risultato allora significherà che il prodotto non ha subito variazioni e si potrà dare garanzia sull'identità dell'olio stesso. Se i due dati non combacceranno invece saremo evidentemente in presenza di una possibile frode e i nostri rilievi potranno anche dirci il perché”. Per cui, dal momento che i furbi si sono fatti più furbi, ecco che “alle prove ufficiali abbiamo aggiunto strumenti nuovi **non manipolabili**”.

Due le garanzie dell'analisi: quella dell'identità e della stabilità del prodotto, elementi che valorizzano ancora di più l'olio, aiutano il produttore a proporsi meglio sul mercato “anche perché – conclude il docente – questo è un controllo che possiamo far rientrare nella categoria **marketing**, ma se vorrà anche la Guardia di Finanza potrà adottarlo”.

Twitter @FDepalo