

Quotidiano di Bari

pag. 3 - venerdì 18 marzo 2016

{ Agricoltura } Un innovativo metodo di controllo dell'extravergine d'oliva nazionale ed estero messo a punto dalla Camera di Commercio di Bari

Giuseppe Palella

Le possibili frodi e sofisticazioni che aziende di commercializzazione di olio extravergine di oliva senza scrupoli potrebbero effettuare con l'olio d'oliva importato dalla Tunisia, spacciandolo per olio "Made in Italy", non fanno più paura alla Camera di commercio di Bari che, con il sistema di tracciabilità analitica messo a punto dai tecnici della Samer (l'azienda di analisi merceologiche "in house" alla Cdc barese) insieme al locale Politecnico, ritiene di poter mettere subito a nudo, e senza possibilità di equivoci, qualsiasi genere di truffa a danno dei consumatori nel settore dell'olio d'oliva di qualità. Infatti, con il progetto ideato dalla Camera di Commercio e dal Politecnico del capoluogo pugliese per assicurare a produttori e consumatori la certezza dell'origine del prodotto ed intitolato "in oleo veritas", presentato ieri alla stampa, il riconoscimento in fase di commercializzazione della qualità chimica e categoria merceologica dell'olio extravergine di oliva dovrebbe essere inequivocabile. Come? Dotando un lotto di produzione di una sorta di codice a barre naturale, al fine di garantirne il riconoscimento affidabile e inequivocabile in fase di commercializzazione. Un vantaggio notevole sia per il produttore che per il consumatore. Attraverso il numero di lotto o il QR code indicato sulla confezione, l'acquirente potrà risalire a tutte le informazioni di natura merceologica e analitica dell'olio che intende acquistare, consultabili tramite Pc e smartphone. "E' una giornata molto importante per il comparto olivicolo, ma anche per la Camera di Commercio di Bari" ha sottolineato il



In Oleo Veritas, contraffazioni e sofisticazioni non fanno più paura

presidente dell'Ente barese di corso Cavour, Alessandro Ambrosi, che ha affermato: "In Oleo Veritas è difatti il primo sistema di tracciabilità analitica attivato in Italia e soprattutto è il primo promosso da un'istituzione pubblica italiana a livello internazionale". Il progetto è frutto della collaborazione pluriennale tra Samer (Azienda speciale della Cdc di Bari) e Innovative Solutions (Società spin off del Politecnico di Bari) con il supporto di Retelab (la rete nazionale dei laboratori delle Camere di Commercio). "Lavorando assieme in questi anni - ha detto il presidente di Samer, Umberto Bucci, intervenendo alla cerimonia di presentazione - abbiamo messo a punto metodi analitici innovativi, rapidi e robusti per la valorizzazione degli oli di oliva". Nel corso dell'incontro con i giornalisti è anche riferito che i risultati delle attività scientifiche di Samer e Innovative Solutions, nel 2015, sono stati pubblicati su una prestigiosa rivista internazionale di chimica, ossia "Analytical Chemistr". Nell'intervento del direttore della Samer, Pasquale Scapicchio, è stato invece spiegato che "tracciabilità ana-

litica vuol dire il riconoscimento affidabile e inequivocabile in fase di commercializzazione". E, quindi, "con questa sistema - ha affermato Scapicchio - è l'olio stesso che descrive la propria identità e la propria origine e non solo i documenti ad esso associati". Pertanto, "In oleo veritas" è uno strumento non solo di controllo, ma anche di marketing a vantaggio delle imprese, oltre che dei consumatori. E, quindi, "Non ci sarà più da temere l'olio tunisino o altre forme di competizione aggressiva", ha affermato Vito Gallo, professore di chimica al Politecnico di Bari, nonché consulente scientifico di Samer, che ha poi concluso: "La Commissione Europea, nell'ambito di uno specifico gruppo di ricerca, intende sviluppare la nostra metodologia di analisi". Samer e Innovative Solutions hanno creato un network di oltre 60 laboratori distribuiti in 8 nazioni (Italia, Francia, Germania, Spagna, USA, Brasile, Danimarca e Portogallo). Questi laboratori sono in grado di eseguire le analisi dei pacchetti "identità" e "stabilità" e quindi di confermare anche all'estero la bontà dell'olio extravergine di oliva italiano o di

altre località tipiche di produzione. Come si usa il sistema "In Oleo Veritas"? In maniera alquanto semplice, secondo quanto chiarito in una nota della stessa Cdc di Bari, che ha spiegato evidenziando che "attraverso il numero di lotto o il

solidate, ma con il vantaggio di avere i dati analitici del lotto di partenza sempre disponibili e, soprattutto, di avere a disposizione i risultati dei pacchetti identità e stabilità che rendono inequivocabile il riconoscimento del lotto di produzione.

QR code indicato sulla confezione, l'acquirente potrà risalire a tutte le informazioni di natura merceologica e analitica dell'olio che intende acquistare". Infatti, per ciascun campione analizzato, i risultati delle analisi saranno disponibili sulla piattaforma web "In Oleo Veritas" (www.inoleoveritas.it) unitamente alle informazioni di natura merceologica fornite dalle medesime aziende. Qualunque utente potrà accedere gratuitamente alla pagina www.inoleoveritas.it per consultare le informazioni. Inoltre, il QR apposto sulla confezione consentirà l'accesso ai dati mediante smartphone. Il sito è stato realizzato in lingua inglese per consentire alle imprese locali di valorizzare i propri prodotti anche all'estero ed alcune informazioni saranno pure fornite in lingua italiana. La valenza pratica dell'innovativo procedimento di analisi e confronto messo a punto dai due citati Enti baresi consiste nella possibilità, per il consumatore e per chiunque abbia interesse (organismi di controllo, associazioni di categoria, laboratori di analisi, ecc.), di controllare il prodotto in vendita secondo procedure ben note e con-

Inoltre, è stato spiegato nella nota della Cdc di Bari, il consumatore o chiunque abbia interesse potrà analizzare l'olio presso il proprio laboratorio di fiducia (al quale Samer fornirà il protocollo di analisi e le procedure di validazione dei metodi) e confrontare i risultati ottenuti con quelli pubblicati sulla pagina web www.inoleoveritas.it. La corrispondenza, poi, tra i risultati delle analisi sul prodotto in commercio e quelli riportati sulla pagina web www.inoleoveritas.it - secondo la Cdc barese - rafforzeranno il rapporto produttore-consumatore e consolideranno l'immagine delle imprese locali sui mercati esteri. Sarà vero che il futuro della tracciabilità dell'olio extravergine di oliva comincia da Bari? Di certo è un contributo importante alla lotta alle contraffazioni e sofisticazioni del prodotto.

E, comunque, se tale inizio fosse vero effettivamente, sarebbe un giusto e doveroso riconoscimento per una località, Bari ed il suo hinterland, che notoriamente risulta essere la patria incontrastata ed incontrastabile dell'olio extravergine più rinomato al modo per qualità e quantità.