

in Oleo Veritas

www.inoleoveritas.it



D'ora in avanti l'olio tunisino non ci farà più paura. Benvenuti nel futuro della tracciabilità. Parte da Bari la battaglia nazionale per dare un'identità insindacabile all'olio extravergine di oliva. **"In Oleo Veritas"** – www.inoleoveritas.it – è il nome del progetto ideato dalla Camera di Commercio e dal Politecnico del capoluogo pugliese per assicurare a produttori e consumatori la certezza dell'origine del prodotto. 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 annunciato in conferenza stampa il presidente **Alessandro Ambrosi**. *"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 Camera di Commercio 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** – abbiamo messo a punto metodi analitici innovativi, rapidi e robusti per la valorizzazione degli oli di oliva"*. I risultati delle attività scientifiche di SAMER e Innovative Solutions sono stati pubblicati nel 2015 sulla più prestigiosa rivista internazionale di chimica analitica "Analytical Chemistry" (<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.analchem.5b00919>).

*"Tracciabilità analitica vuol dire garantire – ha spiegato il direttore tecnico della **Samer Pasquale Scapicchio** – il riconoscimento affidabile e inequivocabile in fase di commercializzazione. Quindi con questa sistema è l'olio stesso che descrive la propria identità e la propria origine e non solo i documenti associati"*.

Uno strumento non solo di controllo quindi, ma anche di marketing a vantaggio delle imprese, oltre che dei consumatori. *"Non ci sarà più da temere l'olio tunisino o altre forme di competizione aggressiva"*, ha detto il prof. Vito Gallo, professore di chimica al Politecnico di Bari, nonché consulente scientifico di Samer. Che ha 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 extra vergine di oliva locale.

Per accedere ai pacchetti di analisi di "In Oleo Veritas" la Camera di Commercio di Bari ha promosso un bando pubblicato sul sito dell'ente http://www.ba.camcom.it/albo_camerale/allegato/2016/02/71.pdf. *"Il bando prevede che tutte le aziende di confezionamento di olio extra vergine di oliva registrate presso la Camera di Commercio di Bari – ha dichiarato il segretario generale dell'ente, **Angela Patrizia Partipilo** – possano richiedere un voucher per accedere al sistema In Oleo Veritas a fronte di un cofinanziamento pari a 100 € (oltre IVA) per ciascuna analisi"*. In Oleo Veritas ha una dotazione di 200 analisi. Ciascuna impresa richiedente potrà beneficiare al massimo di 2 analisi. Le imprese registrate presso altre Camere di Commercio potranno accedere al sistema "In Oleo Veritas" a fronte di un costo pari a 500 € (oltre IVA). Le domande dovranno essere presentate partire dalle ore 09:00 del 21.03.2016 fino ad esaurimento delle risorse disponibili.

La marcatura del lotto avviene mediante l'innovativa combinazione di quattro pacchetti di analisi da eseguire prima della commercializzazione:

- Pacchetto tradizionale che consiste nell'esecuzione di analisi ufficiali per accertare le caratteristiche chimiche e organolettiche del lotto di olio in accordo alle normative nazionali e internazionali in vigore in tema di classificazione degli oli di oliva;
- Pacchetto sicurezza che consiste nell'analisi dei residui di pesticidi per accertare l'assenza di sostanze potenzialmente pericolose;
- Pacchetto identità che consiste nella determinazione dei rapporti degli isotopi stabili che garantiscono il riconoscimento del lotto durante tutta la fase di commercializzazione del prodotto, dal produttore al consumatore (in tal modo si accerta se il prodotto al banco è effettivamente lo stesso del lotto analizzato);
- Pacchetto stabilità che consente di valutare le eventuali variazioni del profilo metabolico dell'olio durante la fase di commercializzazione (in tal modo è possibile risalire alle cause di eventuali non conformità riscontrate da soggetti diversi dal produttore).

Come si usa "In Oleo Veritas"?

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.

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 [webwww.inoleoveritas.it](http://www.inoleoveritas.it) per consultare le informazioni. 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. Alcune informazioni saranno fornite anche in italiano.

La valenza pratica di "In Oleo Veritas" 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 consolidate, 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. Inoltre, 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 tra i risultati delle analisi sul prodotto in commercio e quelli riportati sulla pagina web www.inoleoveritas.it rafforzeranno il rapporto produttore-consumatore e consolideranno l'immagine delle imprese locali sui mercati esteri.