

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

● UN ULTERIORE STRUMENTO PER AFFERMARSI SUI MERCATI ESTERI

Extravergine di «alta qualità» per tutelare il prodotto italiano

di M. Servili, S. Esposto,
A. Taticchi, S. Urbani, B. Sordini

Allo stato attuale la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (oevo) garantisce parzialmente la purezza del prodotto ed è molto lontana dal garantirne la qualità, tant'è che a livello di Consiglio oleicolo internazionale (Coi) e di Unione Europea si stanno avanzando proposte di riordino di tale classificazione. Ciò premesso va considerato che **la valorizzazione e la tutela dei prodotti italiani di alta qualità deve basarsi sulle loro caratteristiche qualitative differenziali non contemplate dalla classificazione merceologica.**

Origine e reputazione

La principale tematica riguarda gli oevo per i quali, in base al reg. Ue 182/09, è possibile attribuire l'origine della produzione a un particolare Stato membro. Si tratta di uno dei pochi prodotti alimentari per cui è stata inserita l'indicazione dell'origine obbligatoria. Questo aspetto salutato in Italia come un notevole passo avanti nella salvaguardia della produzione nazionale, comporta notevoli problemi legati sia alla tutela della qualità del prodotto dichiarato 100% Italiano sia alla sua reale rispondenza all'origine italiana.

La reputazione di un prodotto si basa sia sulla qualità percepita dal consumatore sia sulle sue caratteristiche qualitative intrinseche misurabili analiticamente.

L'oevo italiano gode di una buona immagine legata all'origine «made in Italy» come altri prodotti agroalimentari. Un vantaggio competitivo che probabilmente ha reso meno impellente la sua promozione, mentre al contrario la Spagna ha avviato da anni un notevole sforzo promozionale, specialmente sui mercati asiatici.

Tale immagine dell'olio italiano nel mondo è quindi spesso un motivo di



La valorizzazione degli oli extravergine di oliva (oevo) italiani di elevata qualità basata sulle caratteristiche qualitative potrebbe essere garantita a breve dal Sistema di qualità nazionale (SqN) che ha lo scopo di garantire origine e alta qualità del prodotto 100% Italiano. La maggior parte degli oevo italiani dop risponde ai parametri SqN

scelta e preferenza da parte del consumatore il quale collega all'origine geografica una qualità intrinseca del prodotto, entrambe non pienamente tutelate a livello normativo. È bene precisare, infatti, che il reg. Ue 182/09 sull'origine fa riferimento alle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta, mentre non si occupa in alcun modo della qualità reale dell'olio imbottigliato come originario di un preciso Paese comunitario o delle modalità con le quali garantire la reale origine del prodotto. Questo aspetto rappresenta senza dubbio un problema in quanto **l'origine geografica dell'olio non necessariamente è sinonimo di qualità intesa in termini di più elevate proprietà salutistiche e sensoriali.**

A quanto sopra esplicitato si aggiunge il fatto che una tutela dell'origine, di fatto basata sulla sola rintracciabilità documentale, può prestare il destro a numerose falle relative alla sua efficienza probatoria.

Ridefinire il concetto di qualità

Circa il rapporto tra qualità dell'olio e origine, va puntualizzato che la produzione di oevo italiani presenta peculiarità che la rendono unica sullo scenario produttivo mondiale.

L'Italia diversifica, infatti, la sua produzione sia sulla base dell'elevata biodiversità delle cultivar di olivo coltivate sia in relazione alle variazioni

climatiche degli areali produttivi. Il nostro Paese in termini di biodiversità conserva una piattaforma produttiva che possiamo senza dubbio considerare la più ampia a livello mondiale, per contro la produzione è basata su impianti di vecchia concezione agronomica che rappresentano uno dei fattori che concorrono alla formazione di elevati costi di produzione.

La strategia per garantire e salvaguardare la qualità degli oevi italiani passa anche attraverso lo sviluppo di un sistema di tracciabilità, su scala nazionale, che oltre agli aspetti relativi alla rintracciabilità documentale, stabilisca dei limiti merceologici per gli oevi di alta qualità più restrittivi di quelli relativi alla categoria commerciale di appartenenza, accompagnati dall'introduzione di parametri analitici aggiuntivi che certifichino le superiori proprietà salutistiche e sensoriali del prodotto.

Extravergine ad alta qualità

In questa direzione si inquadra la promozione del Sistema di qualità nazionale (Sqn) per gli oli vergini di oliva che ha lo scopo di garantire origine e alta qualità del prodotto 100% italiano. Il decreto ministeriale per l'istituzione dell'Sqn è in fase di discussione sia a livello del Ministero delle politiche agricole e forestali sia in Conferenza Stato-Regione.

Il Sistema di qualità nazionale differenzia le classi di extravergine prioritariamente su base analitica, prendendo in considerazione non solo valori più restrittivi di alcuni parametri merceologici – quali acidità libera, numero di perossidi e valore della mediana del fruttato – ma prevede anche l'introduzione di nuove valutazioni analitiche legate al valore salutistico (polifenoli, tocoferoli e acido oleico). Tali parametri aggiuntivi discriminanti l'olio extravergine di oliva di alta qualità prodotto in Italia sono anche perfettamente in linea con l'ultimo reg. Ue 432/2012 sui claims salutistici (tabella 1) relativi alla capacità dei composti fenolici degli oevi di ridurre il rischio delle malattie cardiovascolari.

Ai parametri analitici si associa un disciplinare di produzione per indirizzare la produzione di oli extravergini verso una differenziazione basata sul controllo della qualità di processo, che prelude a una futura segmentazione della classe dell'oevo da affrontare a livello Coi.

TABELLA 1 - Parametri relativi all'oevo di alta qualità

	Extravergine di alta qualità
Acidità	≤ 0,3 (% acido oleico) (1)
N. di perossidi	≤ 12 (meq di O ₂ /kg) (1)
Acido oleico	≥ 65 (2) (3)
1,2-digliceridi	≥ 70 (dicembre-marzo) (4)
	≥ 60 (aprile-luglio) (4)
	≥ 50 (agosto-novembre) (4)
α-tocoferolo	≥ 120 (5)
Biofenoli totali	≥ 200 (6)
Residui	olive/olio prod. integrata
Esteri etilici	≤ 20 (mg/kg) (7)
Ftalati	≤ 3 (mg/kg)

(1) Reg. (Cee) 2568/91. (2) Reg. (Ce) 796/2002. (3) Reg. (Cee) 1429/92. (4) NDG-C87-2005. (5) ISO 9936:06. (6) NDG-C89-2007. (7) Reg. (Ce) 61/2011.

I limiti fissati dal disciplinare dell'oevo Alta qualità sono più restrittivi e contemplano più parametri rispetto a quelli merceologici.

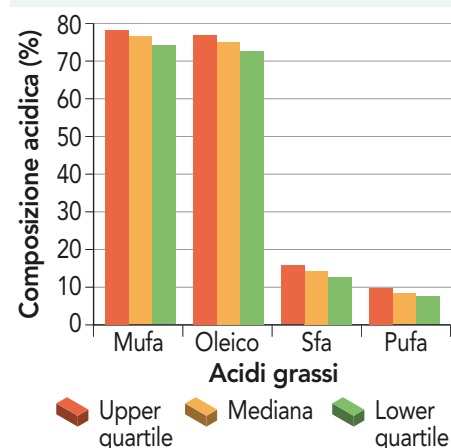
Va infatti osservato come oggi, la classe merceologica degli oevi comprende oli che, pur essendo tutti estratti meccanicamente dalle olive, presentano una variabilità compositiva tale da non essere in grado di giustificare al consumatore la «categoria superiore» del prodotto dichiarata dalle indicazioni merceologiche. Questo aspetto è particolarmente vero per tutti quei parametri che definiscono le proprietà salutistiche e sensoriali degli oevi quali la composizione acidica, i composti fenolici e il contenuto in tocoferoli.

Parametri salutistici

La variabilità della composizione acidica degli oevi a livello mondiale è elevata e, in particolare, l'acido oleico oscilla tra il 47% e l'84% della composizione acidica totale (tabella A su Internet all'indirizzo in fondo al testo). **Tale variabilità non assicura al consumatore che un oevo, solo perché appartiene a tale categoria commerciale, possa essere considerato di per sé un'adeguata fonte di acidi grassi monoinsaturi con particolare riferimento all'acido oleico.**

Riferendoci agli oli di produzione italiana, sulla base di indagini poliennali condotte sull'intero territorio nazionale in collaborazione con Unaprol, si può osservare che l'intervallo di variabilità del

GRAFICO 1 - Variabilità della composizione acidica (%) di 445 campioni di oevo italiani (1)



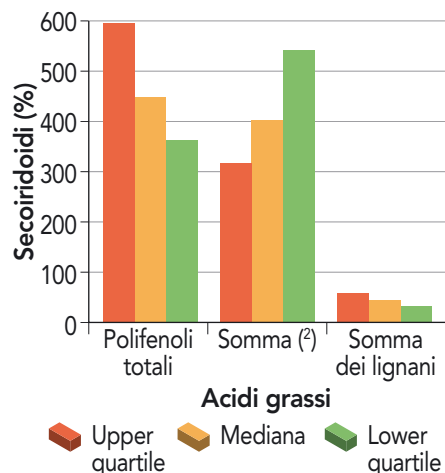
(1) Upper quartile: media del 25% dei campioni della popolazione che presentano valori più elevati; il lower quartile riporta la media del 25% della popolazione con valori più bassi; la mediana è il valore dei campioni nella posizione centrale della popolazione.

La mediana risulta al di sopra del 70% grazie alla presenza nella produzione italiana di pochi oevi con valori bassi.

contenuto di **acido oleico** oscilla da un massimo di 82,8 a un minimo di 64,5 con una media di 75,2% (grafico A su internet all'indirizzo riportato in fondo al testo), valori al di sopra del livello minimo del disciplinare Sqn (acido oleico minimo 65%). Considerando poi la mediana si osserva come si colloca al di sopra del 70% e questo è dovuto al fatto che oli con valori inferiori nella produzione italiana sono circoscritti a pochissime aree produttive nazionali (grafico 1).

Un secondo punto importante riguarda il **contenuto in tocoferoli**. Per tale parametro la variabilità per gli oevi valutata su più di 400 campioni di olio di diversa origine mediterranea oscilla tra 23 e 760 mg/kg. **Anche per questo parametro la rispondenza dell'olio alla categoria commerciale dell'extravergine non assicura al consumatore che il prodotto possa essere considerato di per sé una fonte di α-tocoferolo.** I valori riscontrati negli oevi di alta qualità prodotti in Italia (grafico B su internet all'indirizzo in fondo al testo) evidenziano, pur nella variabilità dei dati (max 665, min. 137 mg/kg), una sostanziale conformità rispetto ai limiti riportati nel disciplinare di produzione del Sqn (α-tocoferolo minimo 137 mg/kg). Un discorso a parte meritano i **composti fenolici o biofenoli** per i quali è stato approvato da parte della Unione Europea il claim, os-

GRAFICO 2 - Variabilità della composizione in secoiridoidi su 350 campioni di oivo italiano (1)



(1) Vedi nota del grafico 2.

(2) Somma dell'idrossitirosole e tirosolo e derivati dell'oleuropeina.

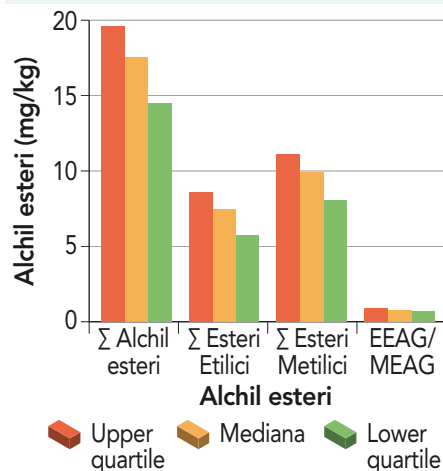
I valori, pur con un intervallo di variabilità ampio, sono compatibili con quelli del disciplinare Snq (biofenoli totali minimo 200 mg/kg).

sia le indicazioni salutistiche che possono essere inserite in etichetta o in pubblicità per informare il consumatore sugli effetti benefici del consumo di oivo. Per tali composti, analisi condotte su più di 500 campioni di oivo di diversa provenienza geografica mediterranea hanno evidenziato come tali composti oscillano da 45 mg/kg a un massimo superiore a 900 mg/kg. Tali sostanze, valutate negli oivo di alta qualità di produzione italiana, evidenziano un intervallo di variabilità in ogni caso ampio (grafico 2), ma con valori ampiamente compatibili con quelli riportati nel disciplinare di produzione relativo al Snq (biofenoli totali minimo 200 mg/kg).

Caratteristiche merceologiche

A quanto detto in termini di parametri analitici legati alle proprietà salutistiche dell'olio si aggiungono gli aspetti relativi alle caratteristiche merceologiche. **I limiti attualmente imposti per acidità libera e numero di perossidi a livello internazionale per la categoria degli oivo risultano troppo ampi e non in grado di garantire qualità e stabilità dell'olio confezionato.** Questa considerazione è ormai entrata nel sentire comune anche a livello europeo, ma i tempi

GRAFICO 3 - Variabilità degli alchil esteri su 455 campioni di oivo italiano (1)



(1) Vedi nota del grafico 2.

I valori sono ampiamente inferiori sia ai limiti commerciali sia a quelli fissati dal disciplinare Snq (20 mg/kg).

necessari a un adattamento dei parametri merceologici risultano non propriamente brevi.

Gli oivo di alta qualità prodotti in Italia presentano livelli di acidità libera (max 0,33; min. 0,10% ac. oleico) e numero di perossidi (max 13 e min. 2,8 meq O₂/kg) (tabella B su internet all'indirizzo in fondo al testo) conformi a quanto riportato nella proposta di disciplinare di produzione per l'alta qualità (acidità libera ≤0,33%, numero di perossidi ≤13 meq O₂/kg).

Una simile considerazione può essere fatta anche per gli **alchil esteri**. Tale parametro, fissato a livello comunitario con un valore massimo di 75 mg/kg (espresso come somma degli esteri metilici e degli esteri etilici degli acidi grassi) risulta troppo elevato e non in grado di garantire un'adeguata qualità. Per questo risulta attualmente in fase di rideterminazione a livello comunitario e sarà fissato, con ogni probabilità a 40 mg/kg per i soli esteri etilici degli acidi grassi a partire dalla nuova campagna olearia, per la categoria commerciale «olio extravergine di oliva».

Rispetto a tale parametro **i valori osservati negli oivo di alta qualità prodotti in Italia provenienti da diverse aree geografiche evidenziano valori ampiamente inferiori ai limiti stabiliti per l'extravergine e anche notevolmente al di sotto di quelli fissati dal disciplinare di produzione degli oli di alta qualità (grafico 3).** Tale limite ri-

ferito alla sola determinazione degli esteri etilici degli acidi grassi viene fissato per il Snq a 20 mg/kg. I bassi valori di alchil esteri riscontrati negli oivo di alta qualità prodotti in Italia sono dovuti di fatto alle differenze nella filiera di produzione che evidenzia mediamente un buon rispetto delle corrette pratiche agronomiche e tecnologiche di produzione alla base dell'ottenimento di un prodotto di qualità.

Sistema di qualità nazionale e dop

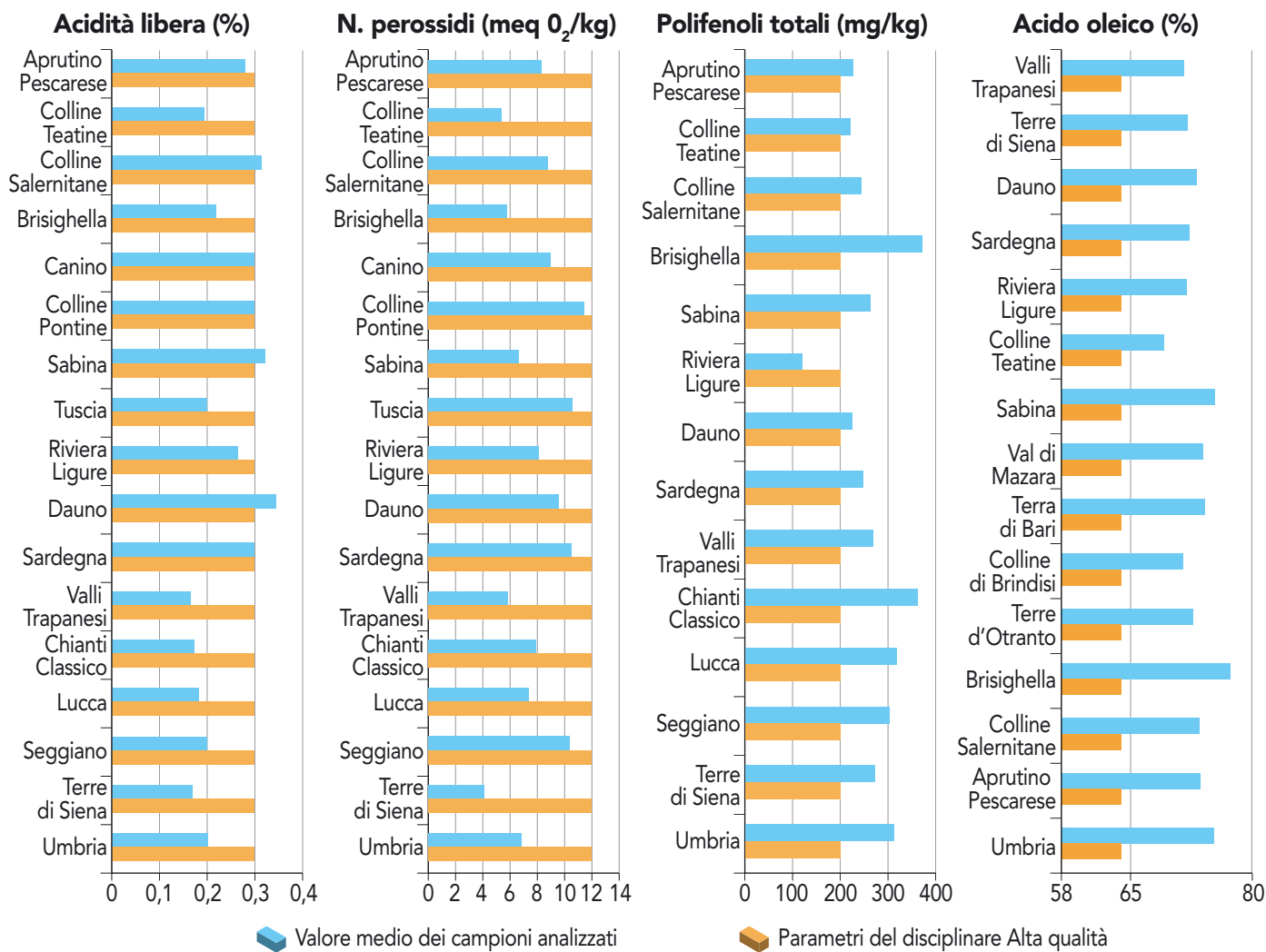
Un aspetto molto particolare che va valutato è la relazione tra alta qualità nazionale e oli extravergine contraddistinti dalla denominazione di origine protetta (dop).

La certificazione di tali prodotti prevede un iter operativo simile a quello riportato nel Snq in quanto comprende l'applicazione di un processo di rintracciabilità documentale che legghi il prodotto alla specifica area geografica di produzione e la conformità dell'olio ad alcuni parametri chimici e sensoriali generalmente diversi in relazione all'area di provenienza. Tali parametri dovrebbero definire le peculiarità compositive del prodotto. In questo contesto va però osservato che, **in termini di definizione della qualità superiore degli oli dop, i valori riportati nei disciplinari di produzione non sono molto rispondenti.**

Da un indagine di Federdop, che ha coinvolto a livello tecnico-scientifico tre Università - quella di Udine, con Lanfranco Conte; di Bologna con Giovanni Lecker e di Perugia con Maurizio Servili - è emerso che molti disciplinari di produzione riportano valori analitici che non si discostano di fatto dalla certificazione dell'olio convenzionale (grafico C riportato in internet all'indirizzo in fondo al testo) in particolare soltanto il 47% dei disciplinari riporta un valore dell'acidità libera inferiore allo 0,5%, il 56% dei disciplinari indica il valore del numero di perossidi ≤ di 12 meq O₂/kg.; più del 40% dei disciplinari non riporta affatto un valore minimo per i composti fenolici e più del 59% degli stessi non indica valori minimi per il contenuto in acido oleico.

Necessario un aggiornamento dei disciplinari. Questi risultati, di per se non certo conformi in termini di potenziale tutela delle qualità superiore degli oli dop, sono per lo più dovuti al

GRAFICO 4 - Valori medi di acidità libera, numero di perossidi, polifenoli totali e acido oleico relativi ad alcuni oli dop nazionali



Sia per i parametri merceologici sia per quelli legati alle proprietà salutistiche, come composti fenolici e acido oleico, quasi tutti gli oli dop analizzati sono conformi rispetto ai parametri del disciplinare Sqn.

fatto che tali disciplinari sono in genere datati e andrebbero quindi aggiornati alla luce dei migliorati standard qualitativi delle pratiche agronomiche e tecnologiche di produzione attualmente in uso su buona parte del territorio nazionale.

Pratiche che permettono, rispetto al passato, di ottenere valori qualitativi del prodotto ampiamente superiori a quanto accadeva qualche decennio addietro.

L'elevata qualità dell'oevo italiano

Passando, infatti, dai disciplinari di produzione alle caratteristiche reali degli oli dop, l'indagine di Federdop, relativa a più di 160 campioni di oli dop nazionali, reperiti sia a livello aziendale sia presso i punti di vendita, evidenzia come **la stragrande maggioranza degli oli dop italiani rientrano tran-**

quillamente nei parametri stabiliti dal disciplinare relativo all'Sqn.

Il confronto tra i valori medi degli oli dop analizzati per singola area geografica e gli standard proposti nel Sqn, riportati nei grafico 4 dimostrano chiaramente come gli oevo dop, sia per i parametri merceologici sia per quelli legati alle proprietà salutistiche del prodotto (quali i composti fenolici e il contenuto in acido oleico) siano pressoché tutti conformi rispetto ai parametri del disciplinare Alta qualità.

Di conseguenza **si può affermare che c'è rispondenza tra parametri relativi all'oevo di alta qualità certificato 100% italiano sulla base dell'Sqn e gli oli certificati dop prodotti nel nostro Paese.** La rispondenza ai parametri di alta qualità per gli oli dop nazionali è stata riscontrata anche per i prodotti igp con particolare riferimento all'igp «Toscano».

Maurizio Servili, Sonia Esposto Agnese Taticchi, Stefania Urbani Beatrice Sordini

Dip. di scienze economico-estimative e degli alimenti - Sezione di tecnologie e biotecnologie degli alimenti Università di Perugia

Si ringraziano il Consorzio olivicolo italiano (Unaprol) per il prezioso supporto finanziario e organizzativo all'attività sperimentale; Federdop per il supporto logistico alla ricerca e il Ministero delle politiche agricole e forestali per il supporto finanziario dm 20335 del 29/12/2009 «Tutela a contraffazione degli oli a dop d'Italia».

Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivi a: redazione@informatoreagrario.it

Per consultare gli approfondimenti e/o la bibliografia: www.informatoreagrario.it/rdLia/13ia34_7161_web

Extravergine di «alta qualità» per tutelare il prodotto italiano

TABELLA A - Composizione acidica media dell'oevo

Acidi grassi	%
Miristico (C14:0)	0,0-0,01
Palmitico (C16:0)	7,0-20,0
Palmitoleico (C16:1)	0,3-3,5
Margarico (C17:0)	0,0-0,4
Eptadecenoico (C17:1)	0,0-0,4
Stearico (C18:0)	1,0-4,0
Oleico (C18:1)	47,0-84,0
Linoleico (C18:2)	3,0-21,0
Linolenico (C18:3)	0,2-1,5
Arachico (C20:0)	0,1-0,7
Eicosenoico (C20:1)	0,1-0,1
Behenico (C22:0)	0,0-0,3
Lignocerico (C24:0)	0,0-0,4

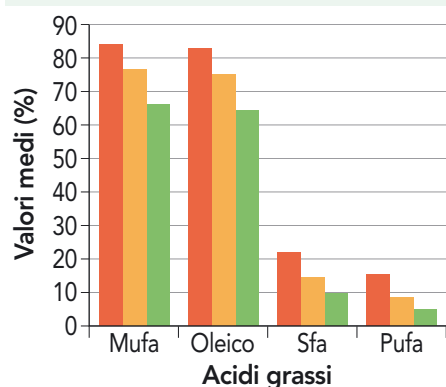
Commercialmente l'oevo può contenere dal 47 all'83% di acido oleico: un'oscillazione troppo ampia per assicurare al consumatore un'adeguata fonte di acidi grassi monoinsaturi.

TABELLA B - Acidità libera e numero di perossidi su 600 campioni di oevo italiano

	Massimo	Medio	Minimo
Acidità libera (% di oleico)	0,33	0,23	0,10
N. di perossidi (meq O ₂ /kg)	13,0	7,2	2,8

I valori risultano conformi al disciplinare Snq (acidità libera ≤ 0,30%; numero di perossidi ≤ 12 meq O₂/kg).

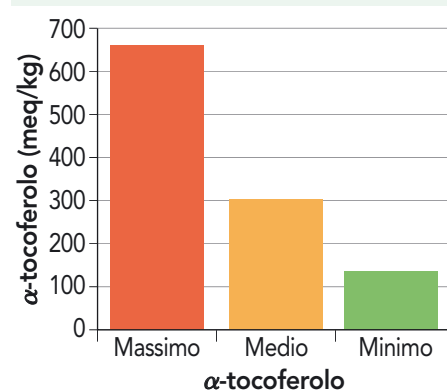
GRAFICO A - Valori medi della composizione acidica di 445 campioni di oevo italiani



■ Massimo ■ Medio ■ Minimo
Mufa = acidi grassi monoinsaturi. **Oleico** = acido grasso monoinsaturo. **Sfa** = acidi grassi saturi. **Pufa** = acidi grassi polinsaturi.
 Gli acidi grassi contenuti sono per la maggior parte insaturi, quindi salusticamente interessanti.

I valori sono superiori al livello minimo fissato dal Snq (acido oleico 65%).

GRAFICO B - Valori medi di α-tocoferolo su 431 campioni di oevo italiano



I valori evidenziano una sostanziale conformità, pur nella variabilità dei dati, rispetto ai limiti del disciplinare Snq (α-tocoferolo minimo 137 mg/kg).

GRAFICO C - Percentuale di distribuzione di acidità libera, numero di perossidi, polifenoli totali, acido oleico relativi ai disciplinari di produzione degli oli dop italiani

