1

Agrinews.info

Sicurezza

Falso olio biologico made in Italy: 400 tonnellate sotto sequestro

Circa 400 tonnellate di olio (falso) made in Italy biologico e 16 persone arrestate fra le aziende coinvolte: questi i risultati annunciati dal Mipaaf di un'operazione **antifrode alimentare** condotta tra Puglia e Calabria. L'operazione è stata condotta attraverso una collaborazione tra il Comando provinciale Guardia di Finanza di Bari, l'Ispettorato repressione frodi del **Mipaaf** di Roma e Bari e l'Agenzia delle Dogane. Le imprese fornivano fatture false relative ad approvvigionamenti di olio extravergine di oliva prodotto in Italia, ma che in realtà proveniva dalla Spagna.

L'olio veniva trasformato, mediante sovrapposizione documentale, da produzione comunitaria in "olio 100% italiano biologico" con l'intento di rednerlo disponibile a confezionatori e commercianti all'ingrosso di olio, per poi collocarlo sul mercato e destinarlo al consumatore finale, sfruttando il **valore aggiunto** dei prodotti made in Italy e biologici.

Il ministro **Maurizio Martina** ha evidenziato come operazioni come questa "si inseriscono in un piano di azione contro l'illegalità, a tutela della **sicurezza degli alimenti**, della fiducia del consumatore e dei tantissimi produttori che con fatica e passione portano avanti il proprio lavoro rispettando le regole. Proprio sul settore dell'olio stiamo portando avanti un lavoro importante di controlli e di analisi, tanto nella fase d'ingresso dall'estero quanto negli stabilimenti di lavorazione in Italia, per proteggere una **filiera** che vale quasi un miliardo e mezzo di euro solo di export".

2

Falso olio italiano: 400 tonnellate sequestrate e 16 arresti

La Guardia di Finanza è intervenuta per smantellare un traffico illecito di olio extra vergine d'oliva, dichiarato Made in Italy ma in realtà di provenienza spagnola, miscelato con fondami e altre impurità. In manette imprenditori pugliesi e calabresi

Le operazioni Arbequino e Fuente, evidentemente, non hanno insegnato nulla e così proseguono in Italia le indagini e i sequestri per smantellare circuiti di falso olio italiano che poi vanno a finire sulle tavole di ignari consumatori italiani ed esteri.

Stavolta l'operazione della Guardia di Finanza è avvenuta a cavallo tra Puglia e Calabria.

Tre associazioni per delinquere, secondo l'accusa, gestivano un giro d'affari da 30 milioni di euro. Due di queste facevano capo ad uno stesso imprenditore andriese. Le associazioni si sono avvalse della complicità di imprese che commercializzano olio di oliva in Puglia e in diverse città della Calabria.Trasformavano l'olio di oliva comunitario in olio 100% italiano biologico.

Secondo il procuratore di Trani, Carlo Maria Capristo, e il pubblico ministero inquirente Antonio Savasta, alla base della truffa, ci sarebbero false fatture attestanti fittizi approvvigionamenti di olio extra vergine di oliva prodotto in Italia. In realtà questi documenti servivano solo a legittimare ingenti acquisti di olio proveniente, in realtà, dalla Spagna.

Gli arresti sono stati disposti dalla magistratura di Trani che ha ordinato il sequestro preventivo di 15 imprese.

Sigilli anche a 400 tonnellate di olio scadente e/o contaminato.

L'olio sequestrato infatti era miscelato con grassi di diversa natura contenenti fondami ed impurezze imputabili al circuito della raccolta degli oli esausti della ristorazione, nonché di provenienza furtiva.

di **C. S.**
pubblicato il **24 luglio 2014** in **Tracce > Italia**

OLIO, MIPAAF: 16 ARRESTI E 400 TONNELLATE DI PRODOTTO SEQUESTRATO TRA PUGLIA E CALABRIA

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che nell'ambito di un'operazione antifrode nel settore della commercializzazione dell'olio di oliva sono state sequestrate circa 400 tonnellate di prodotto riconducibile a diverse imprese attive in Puglia e Calabria. Nel corso dell'operazione sono state emanate 16 ordinanze di custodia cautelare e 16 sequestri hanno coinvolto le aziende.

L'operazione è stata condotta attraverso una collaborazione tra il Comando Provinciale Guardia di Finanza di Bari – Tenenza di Andria, l'Ispettorato Repressione Frodi del Mipaaf di Roma e Bari e l'Agenzia delle Dogane – Ufficio di Bari.

Le imprese fornivano fatture false relative ad approvvigionamenti di olio extravergine di oliva prodotto in Italia, ma in realtà proveniente dalla Spagna.

Le indagini hanno confermato che veniva trasformato, mediante sovrapposizione documentale, olio di produzione comunitaria in "olio 100% italiano biologico" con l'intento di veicolarlo nei confronti di altri soggetti partecipi all'organizzazione (confezionatori/commercianti all'ingrosso di olio) al fine di collocarlo sul mercato del consumatore finale, sfruttando il valore aggiunto delle menzioni riservate ai prodotti Made in Italy e biologici.

"Voglio ringraziare – ha commentato il Ministro Maurizio Martina – tutto l'Icqrf, il nostro Ispettorato repressione frodi, per il grande lavoro fatto a protezione di un prodotto simbolo del Made in Italy come l'olio d'oliva. L'operazione di oggi, condotta dalla Procura di Trani e in collaborazione con la Guardia di Finanza, dimostra l'efficacia del sistema dei controlli e il concreto rafforzamento del coordinamento che abbiamo voluto con decisione. Azioni di contrasto come quella di oggi si inseriscono in un piano di azione contro l'illegalità, a tutela della sicurezza degli alimenti, della fiducia del consumatore e dei tantissimi produttori che

con fatica e passione portano avanti il proprio lavoro rispettando le regole. Proprio sul settore dell'olio – ha concluso il Ministro Martina – stiamo portando avanti un lavoro importante di controlli e di analisi, tanto nella fase d'ingresso dall'estero quanto negli stabilimenti di lavorazione in Italia, per proteggere una filiera che vale quasi un miliardo e mezzo di euro solo di export".

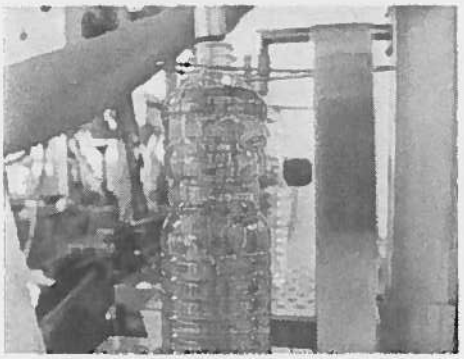
Copyright © 2014 Agricolae

4

Operazione Arbequino: rinvio a giudizio per sette persone

Accolte su tutta la linea dal Gup Gaggelli la tesi d'accusa del pubblico ministero Natalini, che ha rilevato vari capi d'imputazione vanno dalla frode in commercio aggravata e continuata all'associazione a delinquere. Due imputati patteggiano alcuni mesi di carcere e ammende

Qualche giorno fa il Gup di Siena Monica Gaggelli ha deciso di accogliere le tesi dell'accusa del publico ministero Aldo Natalini in merito all'inchiesta Arbequino.



L'operazione, che portò al sequestro di 8000 tonnellate d'olio d'oliva a carico dell'azienda Valepsana, ha quindi passato il primo vaglio della giustizia, con il rinvio a giudizio per sette dei nove imputati che dovranno quindi difendersi da vari capi d'imputazione che vanno dalla frode in commercio aggravata e continuata all'associazione a delinquere.

Davanti al Gup due dei nove imputati hanno patteggiato la pena a 1 anno e 10 mesi di reclusione il primo, e un mese di reclusione e 7.500 euro di multa il secondo.

L'inchiesta Arbequino è del giugno 2012 e permise di scoprire dei presunti traffici di oli di oliva, con contraffazione e adulterazione di ingenti quantitativi di olio destinato ad aziende leader del commercio oleario. All'epoca furono eseguite le misure di custodia cautelare agli arresti domiciliari per il proprietario dell'azienda, il direttore amministrativo, il chimico e un addetto alle vendite.

Nell'autunno del 2012 a finire in manette anche un funzionario della Repressione frodi di Firenze, accusato di rilevazione di segreto d'ufficio e concorso esterno in associazione a delinquere.

Il processo a carico dei sette restanti imputati inizierà quindi ad ottobre, nella speranza che la giustizia possa fare il suo corso rapidamente per evitare ulteriori prescrizioni di ipotesi di reati, come quello di aver eluso il pagamento di dazi, grazie al sistema del traffico di perfezionamento attivo, per più di mezzo milione di euro.

di **T N**

pubblicato il **19 maggio 2014** in **Tracce > Italia**

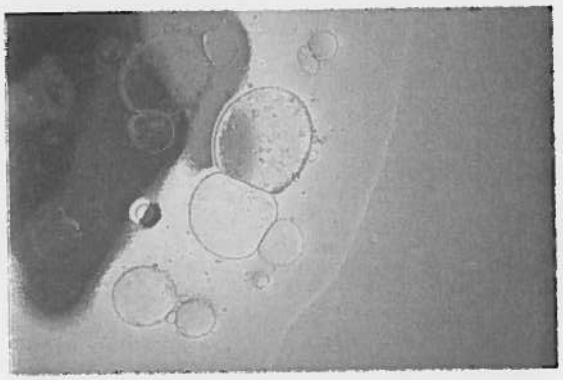
Agricoltura24

OLIO QUESTO SCONOSCIUTO

I marcatori molecolari che scoprono le bugie

Le analisi condotte con tecnologie basate sul Dna consentono di verificare se l'olio da olive è stato miscelato con altri grassi vegetali di minor pregio. E di appurare, quindi, la veridicità di quanto dichiarato sull'etichetta della confezione

Stefano Cerni e Antonio Ricci



20 Maggio 2014

Le sofisticazioni che in misura più frequente vengono denunciate nel mercato dell'olio extravergine di oliva richiedono non solo un'attività di controllo più capillare, ma anche l'adozione di metodi di analisi complesse basate sul Dna del prodotto a completamento di quelle chimiche tradizionali che presentano limiti nei casi di sofisticazioni basate sull'aggiunta di grassi vegetali di altra natura, specialmente quando le loro concentrazioni si attestano percentualmente su valori medio-bassi.

Difficoltà dovute alla composizione naturale di trigliceridi e di acido oleico di alcune specie oleaginose (nocciolo, mais, arachide, cotone, colza e altri) utilizzati per miscelazioni o per sostituzione parziale di oli di oliva.

Le analisi condotte con tecnologie basate sul Dna consentono di individuare la presenza di materie prime utilizzate per miscelare l'olio da olive con altri grassi vegetali di minor pregio adottando processi di rintracciabilità molecolare dato che il Dna è l'unica molecola in grado di caratterizzare specie (*Dna barcoding*) e varietà diverse mediante il confronto di polimorfismi lungo il loro genoma e messi in evidenza ricorrendo all'analisi dei marcatori molecolari.

Queste tecnologie di analisi integrate alla moltiplicazione in vitro di frammenti di Dna tramite la reazione a catena della polimerasi (Pcr), fanno parte della genetica forense (*genetic fingerprinting*) applicata per identificare le componenti contenute nell'olio da olive sulla base del profilo del suo Dna che può essere amplificato in vitro mediante la PCR.

L'applicazione di analisi basate sul *Dna tracking* consente quindi di individuare la composizione genotipica dell'olio da olive: risultato che permette di verificare la veridicità di quanto dichiarato nell'etichetta sulla confezione e rilevare la presenza di sofisticazioni del prodotto.

L'analisi molecolare degli oli da olive avviene in due fasi: con la prima si procede all'estrazione del Dna dalla matrice oleosa, con la seconda si mettono in evidenza i polimorfismi e si possono riconoscere le componenti che fanno parte dell'olio da olive e la presenza di eventuali altre componenti estranee contaminanti derivanti da altre specie vegetali.

I marcatori molecolari che scoprono le bugie

Scarica il file:
OL_2014_05_OlioSconosciuto.pdf

Visualizza l'articolo di Olivo e Olio n. 5/2014 di pagina 3

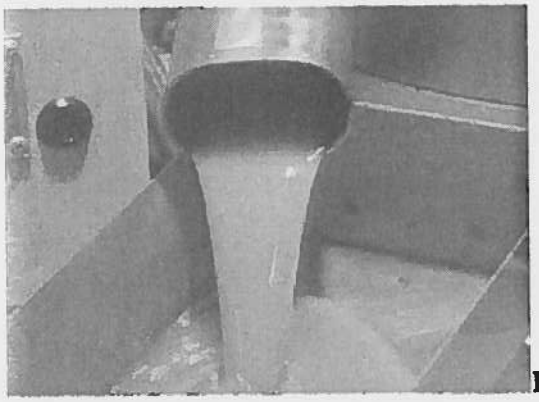
Tag

olio

6

Le truffe e la contraffazione olearia sotto la lente degli spettri UV-visibile

I metodi cromatografici sono spesso lunghi sia per quel che riguarda la preparazione del campione, con il relativo aumento dell'errore, sia per la durata della misurazione. Tornare alla spettroscopia tradizionale ma utilizzando analisi "non convenzionali" può essere una soluzione?



L'olio extravergine di oliva è una delle matrici alimentari più studiate, oltre ad essere anche tra i prodotti agroalimentari più frodati. Le frodi in questo settore ci sono sempre state e via via si sono affinate e diversificate, rappresentando un campo di prova per nuove tecniche analitiche. Diversi parametri chimico fisici sono in grado di smascherare i processi fraudolenti più comuni, come ad esempio quella di miscelare l'olio extravergine di oliva con oli di semi, più economici, rivelabile attraverso l'analisi della composizione acidica. Altri esempi sono l'analisi degli isomeri trans per verificare l'eventuale presenza di oli raffinati, o ancora le cere per l'identificazione dell'aggiunta fraudolenta di olio di sansa [Serani Andrea]. Si tratta ad ogni modo di metodi cromatografici, disciplinati dal Regolamento europeo REG. CE 2568/91, che spesso risultano lunghi sia per quel che riguarda la preparazione del campione, con il relativo aumento dell'errore, sia per la durata della misurazione.

In quest'ottica quindi si inseriscono i più recenti studi di tipo spettroscopico che negli ultimi anni si stanno affiancando ai più tradizionali con il nome di metodi "non convenzionali". Si sta dunque cercando di rinnovare il corredo di analisi previsto dal regolamento europeo muovendosi verso metodi che in pochi minuti e senza preparazione del campione siano in grado di fornire informazioni in termini di qualità, genuinità e stato di conservazione del prodotto.

Nello specifico riportiamo qui un esempio di ricerca volta ad utilizzare la spettroscopia UV-visibile per analisi su campioni di olio extravergine di oliva tal quali. Il detto popolare "anche l'occhio vuole la sua parte" calza a pennello. Infatti, la prima valutazione che si fa di un olio è quella sensoriale ed è legata al suo colore. Un olio verde, ad esempio, è indice di freschezza. La spettroscopia UV-visibile, andando ad analizzare i pigmenti presenti nell'olio, permette di avere una serie di parametri quantitativi e un elevato livello di scientificità rispetto a quello che visivamente una persona può osservare. I pigmenti, infatti, pur rappresentando una piccola percentuale (circa 2%) del totale dei composti presenti nell'olio, sono responsabili del colore e rappresentano dei composti fondamentali anche per le qualità organolettiche dell'olio.

Il nostro metodo [Ancora et al., 2014] rappresenta un'estensione di un approccio proposto da un gruppo di ricercatori spagnoli [Ayuso et al., 2004] e permette di quantificare, attraverso un processo

matematico di deconvoluzione dello spettro di assorbimento UV-visibile, la concentrazione di quattro pigmenti principali: luteina, feofitina-a, feofitina-b e β-carotene. Con pochi e semplici passaggi si inserisce l'olio in una celletta in quarzo e si acquisisce lo spettro che ha una forma caratteristica come si vede in Figura 1. L'intensità di assorbimento varia in base a diversi fattori tipici dell'olio tra cui i più importanti sono quelli dipendenti da fattori legati alla conservazione, all'esposizione alla luce, al riscaldamento e alla presenza di oli di semi. A titolo di esempio di seguito si illustreranno alcuni dei risultati ottenuti in questa direzione.

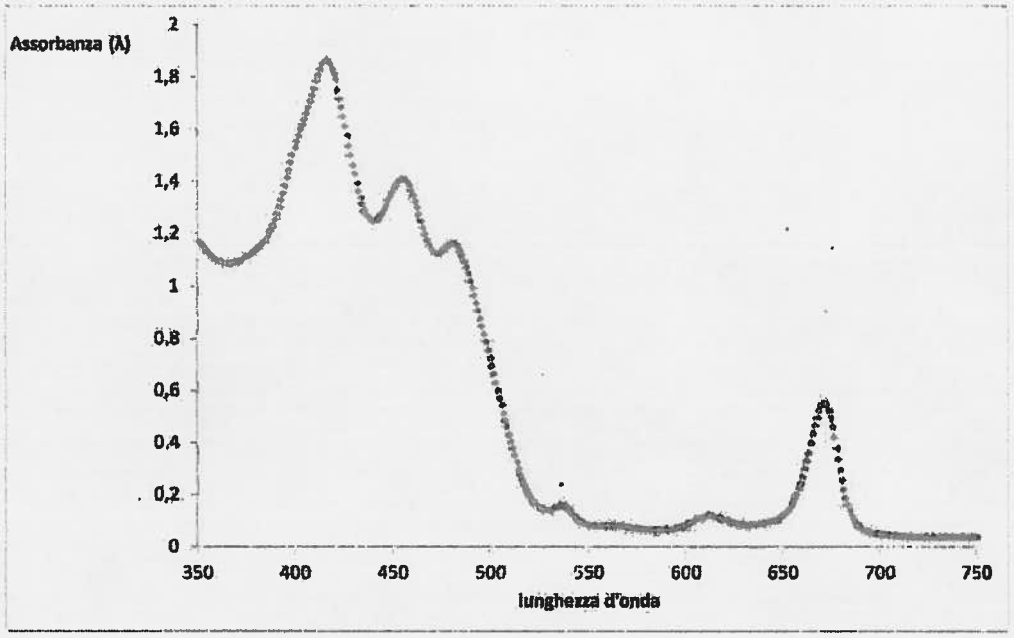


Fig. 1– Spettro di assorbimento UV-vis di un campione di olio extravergine di oliva.

1. Campione di olio extravergine di oliva miscelato con un campione di olio di semi di girasole

Dopo aver creato delle miscele di un olio extravergine di oliva (at_28), con una percentuale crescente di olio di semi di girasole, (SuO) (in particolare: 5%, 10%, 20%, 30%, 50%) abbiamo acquisito gli spettri riportati in Figura 2. Come si nota, l'intensità di assorbimento cambia sensibilmente già ad un livello di concentrazione del 5% in olio di semi. Rispetto ai metodi usati per smascherare questo tipo di frode questo metodo risulta assai veloce, senza nessun impiego di solventi e/o di preparazione del campione.

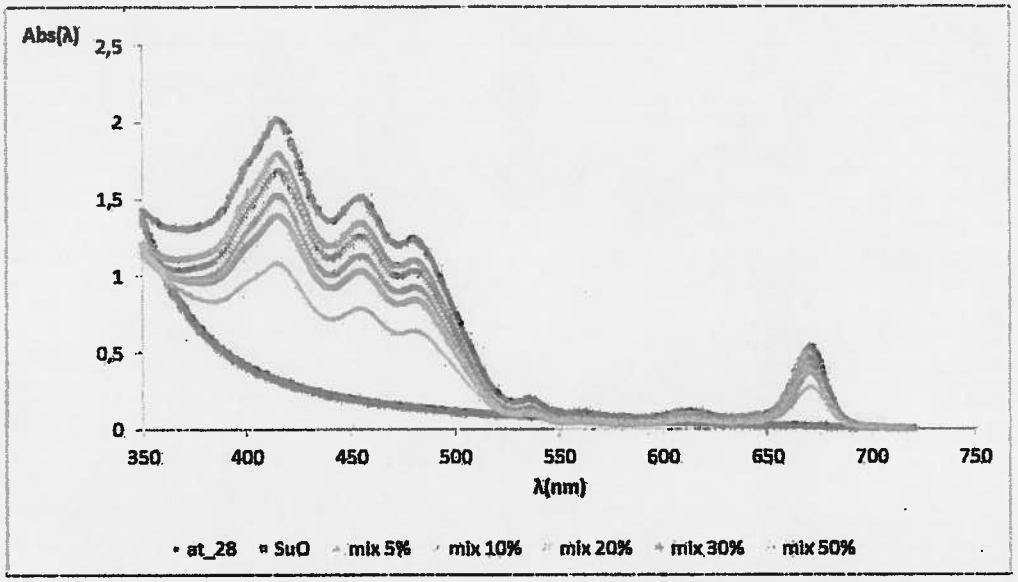


Fig. 2- Spettri di assorbimento UV-vis di un campione di olio extravergine di oliva, at_28 (curva blu), olio di semi di girasole, SuO (curva rossa) e delle miscele a diverse concentrazioni (5%, 10%, 20%, 30%, 50) di at_28 e SuO

2. Caso di cattiva conservazione di un campione di olio extravergine di oliva

Un'altra prova che ha dato risultati interessanti è quella eseguita su un campione conservato male. Si tratta di un olio che già dall'odore dava indicazione di una cattiva conservazione, confermata poi dal profilo dello spettro che è completamente anomalo sia in intensità che nella forma. La curva rossa della Figura 3 è lo spettro di un campione di olio dello stesso produttore, ma della campagna successiva. E' evidente quanto l'effetto di una cattiva conservazione possa influire sulla qualità di un olio. Luce, calore e odori sono i responsabili di processi di degradazione dovuti ad ossidazione e assorbimento dei cattivi odori. Ecco perché le indicazioni di conservazione riportate in etichetta andrebbero rispettate anche in seguito all'acquisto.

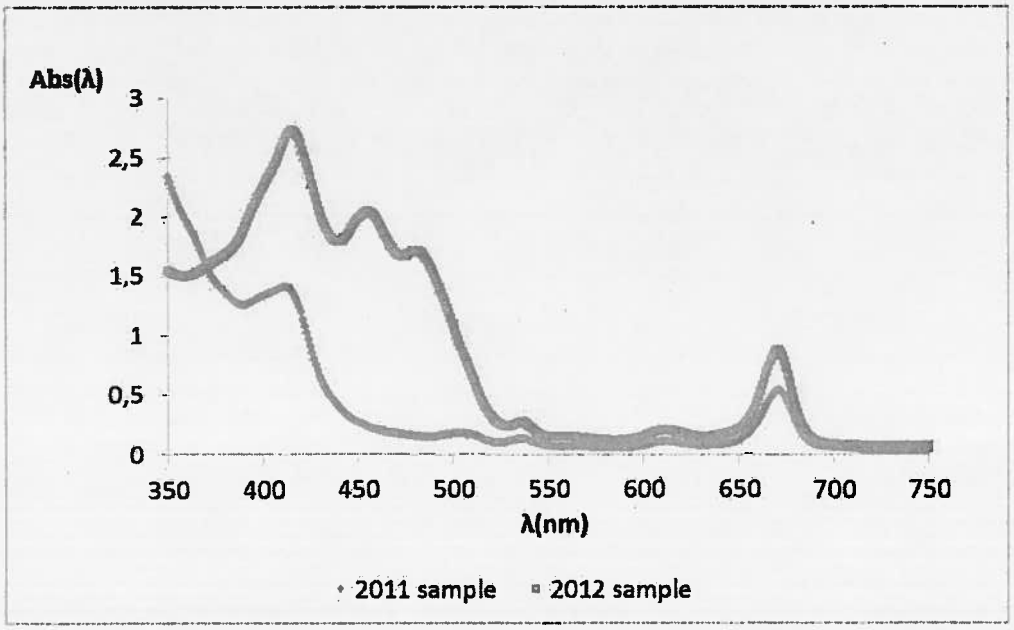


Fig. 3- Spettri di assorbimento di due campioni di olio extravergine prodotti dallo stesso produttore in due differenti anni

3. Effetto del riscaldamento su un campione di olio extravergine di oliva

Il calore come appena detto è uno dei nemici dell'olio, perché accelera i fenomeni ossidativi. Il nostro metodo ha dimostrato che riscaldando un olio a 80°C, già per sole sei ore, lo spettro subisce dei cambiamenti che rispecchiano la diminuzione delle concentrazioni dei pigmenti. La prova eseguita per tempi di riscaldamento diversi ha dimostrato che un riscaldamento a 80°C per 24 ore porta ad un cambiamento sostanziale (Figura 4). Questo risultato potrebbe implicare la possibilità di smascherare la presenza di oli che hanno subito processi di deodorazione, dove, le temperature raggiunte per eliminare quelle sostanze volatili, che determinano odori e sapori sgradevoli, arrivano intorno ai 200°C.

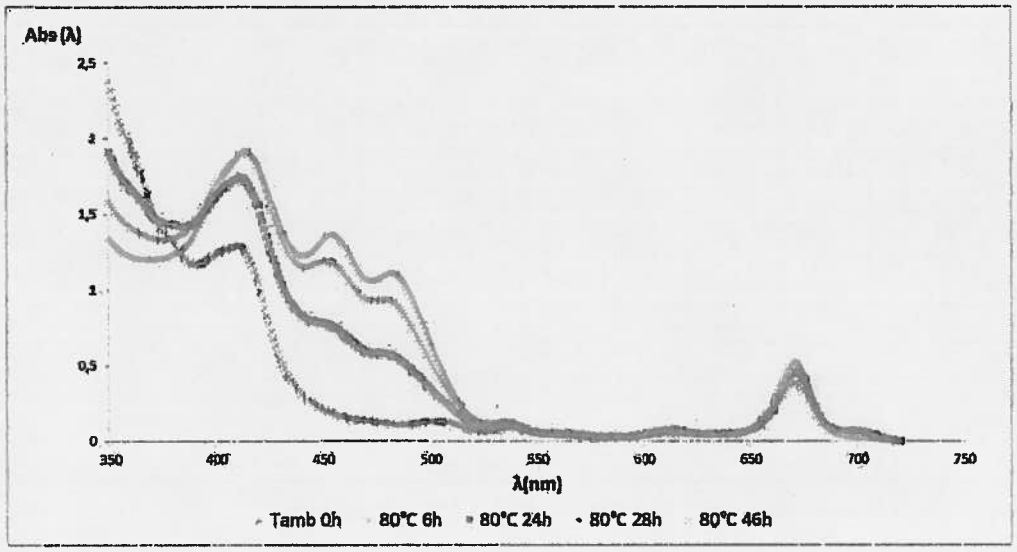


Fig. 4– Spettri di assorbimento UV-vis di un campione di olio extravergine di oliva riscaldato a 80°C per intervalli di tempo diversi

In conclusione si può dire che il metodo da noi sviluppato [Domenici et al. 2014] getta le basi per una fase successiva di studio volta ad approfondire la ricerca su altri campioni e su altre prove soprattutto per ampliare la parte sugli oli riscaldati, oggetto di grande interesse. In più si potrebbe pensare ad un suo reale utilizzo come metodo di screening, offrendo in maniera semplice e veloce la possibilità di rivelare campioni che hanno subito una cattiva conservazione, o un riscaldamento improprio, così da ridurre il numero di campioni su cui effettuare le analisi previste dal Regolamento.

Bibliografia

Ayuso J., Haro M,R., and Escolar D. Simulation of the Visible Spectra for Edible Virgin Olive Oils: Potential Uses. Applied Spectroscopy, 2004, 58, 474-480.

Ancora Donatella, Tesi Magistrale in Chimica, UV-vis and 1H-NMR spectroscopic methods applied to the study of extra-virgin olive oils produced in Tuscany and Apulia, Università di Pisa: 2014.

Serani Andrea, Presentazione alla IIIa edizione della Scuola di ChimicAmbiente, Castiglioncello: 21 novembre 2013.

Valentina Domenici, Donatella Ancora, Mario Cifelli, Andrea Serani, Carlo Alberto Veracini, Maurizio Zandomeneghi. Extraction of Pigments Information from near-UV Vis Absorption Spectra of Extra Virgin Olive Oils. Journal of Agriculture and Food Chemistry, 2014, articolo in revisione.

di **Donatella Ancora, Valentina Domenici**

pubblicato il **11 luglio 2014** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

7

Il nuovo protezionismo indiano: 35 container di olio d'oliva fermi alla dogana

La vittoria del partito nazionalista ha portato anche a un cambio nell'interpretazione delle norme, diventato improvvisamente più stringente. Tonnellate di oli d'oliva, italiani e spagnoli, dovranno essere buttate via

35 container di oli d'oliva italiani e spagnoli sono fermi nel porto di Mumbai, sotto il sole ed esposti a temperature di 40 gradi, da due mesi perchè sulle etichette delle confezioni mancherebbe l'indicazione del contenuto di sale.

Un chiarissimo pretesto che segna però un cambio di politica e una svolta nelle relazioni commerciali con l'India da parte di molti paesi e dell'intera Unione europea.

La situazione è tesa da diverso tempo, e la vicenda marò è solo un rumore di sottofondo. Il blocco di olio d'oliva, ma anche di vino, alle frontiere indiane può infatti rappresentare nient'altro che una ritorsione al fermo, imposto per qualche tempo, alle importazioni di mango Alphonso indiano da parte dell'Unione europea.

La recente vittoria elettorale di un partito nazionalista, e muscolare, può aver spinto nella direzione di un braccio di ferro nelle relazioni diplomatiche e commerciali che passa attraverso un'interpretazione rigidissima delle normative alimentari indiane.

"Queste bottiglie d'olio d'oliva - ha detto all'Ansa Amit Lohani, responsabile del Forum of Indian Food Importers (Fifi), associazione che rappresenta gli importatori di prodotti alimentari - non sono state sdoganate perché nell'etichetta non è indicato il contenuto di sale. Le autorità stanno interpretando alla lettera le normative in materia di sicurezza alimentare, ma spesso è impossibile per i produttori adeguarsi perché sono troppo stringenti".

Per chiunque esporti in India, oggi, la situazione è dunque più complicata ed è conveniente un aggiornamento sulle politiche in materia di etichettatura.
Le bottiglie di olio d'oliva sono, per esempio, state fermate poiché mancava l'indicazione del contenuto in sale. Come regola generale vale che le etichette originali devono essere in inglese e indicare tutti gli ingredienti.

di **C. S.**
pubblicato il **08 luglio 2014** in **Tracce > Mondo**

8

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

COMUNICATO STAMPA

OLIO DI OLIVA, MIPAAF: A BRUXELLES CONCLUSO L'ITER PER LA PROSECUZIONE DEI PROGRAMMI DELL'OCM UNICA

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende nota l'approvazione a Bruxelles, avvenuta nel corso del relativo Comitato di gestione che si è tenuto questa settimana presso la Commissione Ue, di nuove disposizioni che, a seguito dell'entrata in vigore della nuova Politica agricola comune, consentiranno la prosecuzione dei programmi operativi per le organizzazioni di operatori riconosciute, semplificando al contempo le procedure per le variazioni ai predetti programmi per importi fino a 40mila euro, come chiesto dall'Italia.

"Finalmente l'Unione europea ha approvato le disposizioni normative, fortemente sostenute dal nostro Paese, che consentiranno la prosecuzione dei programmi di attività per le organizzazioni di produttori, come previsto dalla nuova Ocm unica. In questo modo continueremo il percorso intrapreso – ha dichiarato il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Maurizio Martina – favorendo così la semplificazione normativa per un settore strategico per l'agroalimentare italiano come quello del comparto olivicolo-oleario".

Dal 1° aprile 2015, perciò, le organizzazioni di operatori potranno beneficiare di un nuovo ciclo triennale di finanziamenti comunitari per un importo complessivo di circa 108 milioni di euro, pari a quasi 36 milioni di euro annuali.

Ufficio Stampa

16.05.2014
TEL: 06.46653403 - 3404 - 3502
ufficiostampa@mpaaf.gov.it
www.politicheagricole.it

Etichettare gli oli monovarietali in maniera corretta, rispettando tutti gli adempimenti

La dicitura "Monovarietale" o "Monocultivar di" rientra tra le diciture facoltative da apporre in etichetta e come tale deve essere attestata dalla documentazione atta a decretarne la veridicità

Da un incontro di approfondimento con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi della Regione Marche sull'etichettatura degli oli monovarietali, sono emersi alcuni aspetti che meritano di essere chiariti. Innanzitutto si possono indicare solo i nomi delle varietà di olivo registrate a livello ministeriale.

Diversi inoltre gli adempimenti a carico delle aziende olivicole e dei frantoi.

Le aziende dovranno avere le fatture di acquisto degli olivi messi a dimora, indicanti la varietà, oppure avere una perizia tecnica o relazione agronomica dalla quale emerga il possesso e la coltivazione delle cultivar indicate in etichetta.
Il trasporto delle olive in frantoio deve essere accompagnato da apposito documetno di trasposto (DDT) dove vanno indicate la varietà, l'origine (Italia), la quantità approssimativa delle olive con la descrizione dell'unica varietà trasportata (100%); all'arrivo in frantoio, se occorre, va rettificato il peso sul DDT con la pesata effettuata dal frantoio (scontrino della pesata).

Il frantoio, nel caso di richiesta di specifica informazione del monovarietale per l'olio prodotto deve procedere, al momento dell'ingresso delle olive (in conto proprio, in conto acquisto e in conto terzi) allo stoccaggio e lavorazione separata delle partite di olive.
Una volta prodotto l'olio e restituito immediatamente all'azienda va indicato in DDT o fattura la classe merceologica di appartenenza (extravergine, vergine o se non si classifica "in attesa di classificazione"), la varietà della cultivar come da DDT di entrata e l'origine (es. italiano).
Qualora l'olio è trattenuto in frantoio, lo stesso deve essere conservato in contenitori identificati con il numero di cisterna e relativa capacità con cartello che indichi anche la varietà, la categoria merceologica e l'origine.

Qualora l'olio venga acquistato o conferito da terzi per il confezionamento, è necessario dimostrare quanto verrà dichiarato in etichetta o nella documentazione amministrativa e commerciale. A tal proposito è necessario farsi consegnare dal cliente un rapporto di analisi emesso da un laboratorio

accreditato ed indicare sempre la varietà in ogni documento e registrazione effettuata durante tutto il ciclo di lavorazione. Si suggerisce quindi di inserire, nel campo delle note presente sul Registro Telematico, un'informazione che riconduca alla cultivar, nel campo note.

di **Fausto Malvolti**
pubblicato il **21 maggio 2014** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

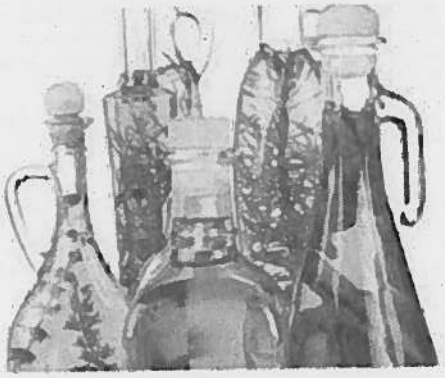
10

Oli aromatizzati. La risposta del Coi: se ne occupino i singoli stati

Al termine del viaggio negli Usa il direttore esecutivo Barjol torna sulla questione degli oli aromatizzati, conferma la ricostruzione di Teatro Naturale e se ne lava le mani, perchè il mercato per questi prodotti è ancora molto piccolo

In una nota datata 7 luglio il segretariato generale del Consiglio oleicolo internazionale ricostruisce la storia e la vicenda che ha portato il Coi non volersi occupare di oli aromatizzati.
Di fatto si narra, con qualche particolare in più, quanto già anticipato da Teatro Naturale (L'industria olearia americana vince la partita degli oli aromatizzati)

Non sarebbe stato necessario, quindi, tornarci su, se ne non che, alcuni di questi particolari, sono decisamente interessanti e meritevoli di considerazione e approfondimento.



La questione è stata affrontata dal Coi a partire dal febbraio 2014 e aperta anche ai paesi non membri del Coi. Il segretariato generale ha però ricevuto poche osservazioni scritte, quasi a giustificare un mancato interesse sul tema. Non è specificato, però, né il numero né la provenienza di questi commenti, almeno uno dei quali, a quanto ci risulta, proveniva certamente dagli Usa.

La ricostruzione pone poi l'accento e si sofferma sulla posizione del presidente del Comitato consultivo che afferma che la questione dell'etichettatura degli oli aromatizzati non è ancora un problema poiché i volumi sono bassi. Viene però ammesso che ogni paese ha proprie regolamentazioni, alcune delle quali, definite "più flessibili", permettono l'uso dei termini olio di oliva o extra vergine d'oliva. La discussione seguente traccia un quadro abbastanza chiaro della confusione normativa. In alcuni paesi tali oli sono banditi, in altri vengono definiti condimenti. Ci si adegua, insomma, alla regolamentazione vigente in ciascun paese. Una discussione articolata che sarebbe stata meritevole forse di ulteriori approfondimenti. La presidenza, su suggerimento del direttore esecutivo, però, ha semplicemente invitato ciascun paese a dotarsi di una propria regolamentazione che impedisca l'uso dei termini olio di oliva o olio extra vergine in associazione agli oli aromatizzati.

Una posizione poi fatta propria anche dal Consiglio del Coi che, evidentemente, preso anche da impegni più pressanti come la scelta del nuovo direttore esecutivo (l'incarico di Barjol scade a fine anno), ha preferito scaricare ogni responsabilità sui singoli stati.

La formula trovata dal segretariato generale, che redige gli atti, è però quantomai ambigua: "*cosequently, the Council reccomends its members to take whatever steps they consider necessary for such preparations to be labelled properly in line with existing and future regulations*" (conseguentemente, il Consiglio raccomanda i suoi membri di prendere ogni misura consideri

necessaria per questo generi di prodotti in ordine alla loro etichettatura in linea con la regolamentazione presente e futura).

Una regolamentazione vigente non c'è. E quale regolamentazione futura se il Coi ha deciso di lavarsene le mani, abdicando quindi al suo ruolo di armonizzazione della normativa, lasciando che siano i singoli stati membri a emanare proprie norme?

Forse ci si riferisce al regolamento comunitario 1169/2011 che inizierà a essere applicato dal 13 dicembre 2014. Il regolamento in questione, vigente in tutta l'Unione europea, prevede che siano indicati tutti gli ingredienti di ogni prodotto alimentare. Non citare olio di oliva o olio extra vergine d'oliva, come vorrebbe il Coi, significherebbe quindi violare la normativa Ue. L'escamotage di indicare le olive, al posto dell'olio, potrebbe essere considerato messaggio ingannevole poiché, all'interno della confezione, non ci sono le olive ma solo la parte oleosa (l'olio) del frutto. Sarebbe un po' come utilizzare il generico termine zucchero anziché glucosio, saccarosio o fruttosio.

Insomma, ne è venuto fuori un gran bel pasticcio.

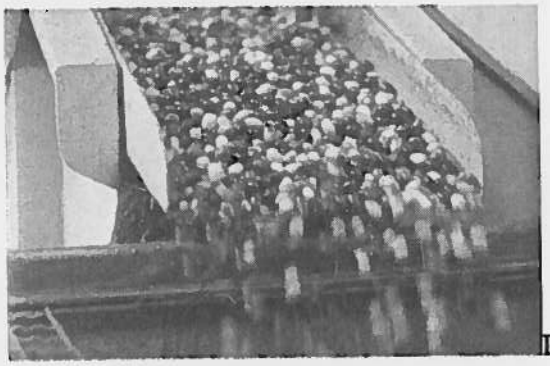
di **T N**
pubblicato il **16 luglio 2014** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

11

Allerta siccità nell'oliveto spagnolo, previsto un significativo calo produttivo

Secondo le analisi di Wolrd Oil la campagna olearia iberica potrebbe subire una decurtazione del 40% rispetto all'annata record 2013/14 con un aumento dei prezzi, specie sul mercato americano, del 10%

L'Italia, almeno il centro-nord, è alle prese con ondate di maltempo continue che hanno e stanno condizionando l'andamento delle principali colture agricole, tra cui l'olivo. Le prime indicazioni infatti stimano un ridimensionamento produttivo al centro nord, meno pronunciato al sud.



L'Italia insomma manifesta sofferenza ma la Spagna, per ragioni opposte, è alle prese con una campagna negativa. Già prevista, causa alternanza di produzione dopo l'annata record (1,7 milioni di tonnellate), ora la siccità sta allertando olivicoltori e frantoiani.

Lo spettro è il 2012, con una produzione ben inferiore al milione di tonnellate, considerato margine di sicurezza per l'olivicxoltura iberica. Le giacenze, di poco inferiori alle 600 mila tonnellate, non farebbero insomma mancare l'olio d'oliva per il mercato all'ingrosso purchè la produzione iberica si attesti sopra la fatidica soglia del milione di tonnellate.

Il problema è che, nel lungo periodo, i modelli matematico-climatici stimano un incremento dei fenomeni di siccità e ondate di calore, con annate quindi meno regolari e conseguenti grandi balzi produttivi da un'annata all'altra. Secondo l'IPCC, il Mediterraneo può essere una delle zone più colpite del mondo dal cambiamento climatico.

Oggi World Oil stima già un calo produttivo del 40% dell'oliveto spagnolo, per una produzione, quindi, di circa un milione di tonnellate. Si tratta di previsioni pessimistiche secondo la maggioranza degli analisti ma il mercato dà già segnali di nervosismo con i prezzi schizzati del 30% dall'inizio dell'anno.

A confermare le voci di un calo produttivo iberico anche Lamine Lahouasnia, capo del settore food di Euromonitor International che ha dichiarato: "la siccità in Spagna e il suo impatto sul mercato di oliva sono potenzialmente molto significativi. Se non arrivassero le prime piogge è lecito attendersi nuovi rialzi dei listini."

Di quanto? Se ci riferiamo al 2012, annus horribilis dell'olivicoltura mondiale con un'offerta che non superò la domanda (a colmare la lacuna furono gli stock) l'aumento medio dei prezzi al consumo sul mercato americano fu dell'8%.

di **T N**

pubblicato il **28 agosto 2014** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

12

In continua salita il prezzo dell'olio extra vergine d'oliva

Un andamento riconducibile ancora alla bassa disponibilità di prodotto sul mercato interno, soprattutto di qualità. Passati da 3,27 €/kg di inizio aprile a 3,78 €/kg di fine giugno

Ancora un trimestre di crescita per i prezzi all'ingrosso dell'olio extravergine nazionale, tornati ai massimi da maggio 2011. L'analisi compiuta dalla Borsa Merci Telematica, relativa al secondo trimestre dell'anno, mostra che il prezzo dell'extravergine (acidità 0,8%) si è incrementato nel corso del trimestre del 15,6%, passando da 3,27 €/kg di inizio aprile a 3,78 €/kg di fine giugno. Un andamento riconducibile ancora alla bassa disponibilità di prodotto sul mercato interno, soprattutto di qualità. La dinamica congiunturale positiva ha comportato anche un incremento della variazione anno su anno, salita dal +1,6% di aprile al +14,5% di giugno.

L'ultima parte del trimestre ha mostrato segnali positivi anche per i prezzi dell'olio vergine e del sansa di oliva raffinato. Quest'ultimo, dopo la fase di prolungata debolezza in atto dal secondo trimestre 2013, ha registrato a giugno un aumento su base mensile (+1,5%), chiudendo il trimestre su 1,39 €/kg. Il confronto con lo stesso periodo del 2013 permane comunque decisamente negativo (-25,4% a giugno).

A differenza di quanto osservato nei mesi precedenti, i rialzi si sono estesi anche al mercato spagnolo, seppure solo a partire dal mese di giugno. In particolare, il prezzo dell'extravergine scambiato sulla piazza di Jaen è passato da 1,97 €/kg di fine maggio a 2,24 €/kg in chiusura di giugno. Su base annua, tuttavia, il prodotto iberico continua ad accusare un evidente divario negativo (-18,1% a fine giugno).

di **C. S.**

pubblicato il **29 luglio 2014** in **Tracce > Economia**

13

Arrancano i consumi di olio d'oliva nei primi mesi dell'anno

I primi tre mesi del 2014 hanno evidenziato una netta ripresa delle quotazioni, rispettivamente dell'8,2% per l'extra vergine e del 7,8% per il vergine

Primo trimestre positivo per i prezzi dell'olio italiano extra vergine e vergine di oliva, che contrariamente alle aspettative, non risultano condizionati dai ribassi dei listini iberici. Dopo un avvio di campagna incerto, sottolinea l'Ismea nel report trimestrale Tendenze dedicato alla filiera olivicola-olearia, i primi tre mesi del 2014 hanno infatti evidenziato una netta ripresa delle quotazioni, rispettivamente dell'8,2% per l'extra vergine e del 7,8% per il vergine.

A differenza della Spagna dove una produzione stimata sopra il milione e mezzo di tonnellate, in netto recupero sulla pessima campagna 2012/2013, sta trascinando al ribasso i prezzi, l'esito produttivo della campagna olivicola italiana non all'altezza delle aspettative, sta generando una rincorsa all'acquisto delle partite di olio migliori spingendo verso l'alto le quotazioni.

In base alle rilevazioni dell'Istituto risultano in particolare le piazze pugliesi a trainare i rialzi, con il Barese in primis, che ha chiuso marzo con un valore medio dell'extravergine a 3,21 euro al chilo, sino a raggiungere nelle prime settimane di aprile il valore record di 3,34 euro al chilo. Situazione analoga nel Foggiano dove a marzo sono stati toccati 3,09 euro al chilo e ad aprile i 3,21 euro. Assestamenti verso l'alto dei listini si stanno verificando anche in Calabria, mentre la situazione appare più stabile in Sicilia, dove solo il mese appena concluso è stato segnato da qualche tensione al rialzo.

Se si guarda ai valori medi, il confronto dei prezzi su base annua rimane comunque negativo, con il 2013 che aveva visto lievitare, complice la scarsa produzione spagnola, i listini internazionali e nazionali specie nelle prime fasi della campagna.

Oltre che alla fase agricola, Ismea ha rilevato nel primo bimestre dell'anno una crescita dei prezzi dell'olio di oliva confezionato anche al consumo, nonostante la dinamica negativa degli acquisti domestici. I dati del panel consumatori Ismea/Gfk-Eurisko evidenziano infatti nei primi due mesi del 2014 un'ulteriore frenata degli acquisti di olio d'oliva delle famiglie del 10% in quantità, a fronte di una tenuta della spesa corrispettiva, grazie ai rincari nel segmento dell'extra vergine di oliva.

di **C. S.**

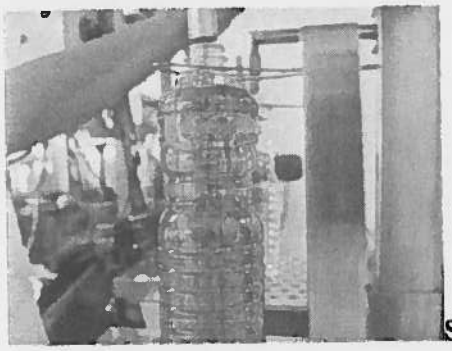
pubblicato il **05 maggio 2014** in **Tracce > Economia**

14

Perché la Cina ha smesso di comprare olio d'oliva?

Secondo il Coi negli scorsi mesi le importazioni sono scese del 9% in sei paesi extraeuropei. Un trend preoccupante proprio mentre la produzione mondiale è stimata salire a 3 milioni 150 mila tonnellate, con stock che dovrebbero avvicinarsi a 500 mila tonnellate

L'ultimo report del Coi in merito al commercio internazionale di olio d'oliva è alquanto preoccupante, poiché bei primi cinque mesi della nuova campagna olearia (ottobre 2013-febbraio 2014) le importazioni di oli d'oliva in sette paesi extra Ue (Australia, Brasile, Canada, Cina, Giappone, Russia, Stati Uniti) sono scese del 9%, passando da 247 mila tonnellate della scorsa stagione a 224 mila.



Solo in Giappone la situazione appare lievemente positiva, con un trend in salita del 2%, merito soprattutto dell'incremento delle importazioni a febbraio.

Da segnalare in particolare il brusco calo della Cina, con un -31% delle importazioni, a cui seguono i dati negativi di Australia (-16%), Brasile (-14%), Canada (-10%), Stati Uniti (-6%) e Russia (-3%).

In base alle rilevazioni pare che le importazioni tendano a risalire da febbraio, in particolare in Australia, Giappone e Russia, ma potrebbe trattarsi di un fuoco di paglia, così come già avvenuto negli Stati Uniti dove, a fronte di una crescita a gennaio (+9%), le importazioni sono di nuovo scese a febbraio (-5%).

Tra l'altro non in tutti i paesi a febbraio si è registrata una risalita. In Brasile (-4%), Canada (-18%) e Cina (-40%) il trend in discesa continua a perdurare.

Sale dunque la preoccupazione anche perchè il Coi aveva stimato, a inizio campagna, un incremento delle importazioni in questi paesi dell'1%. Se si consoliderà invece la tendenza a un calo del 9% le importazioni dovrebbero scendere di 53900 tonnellate.

Tutto questo mentre la campagna olearia si presenta molto ricca, oltre le 3 milioni di tonnellate. Merito soprattutto della Spagna che dovrebbe arrivare a produrre 1,752 mila tonnellate. A fine campagna, dunque, le scorte dovrebbero avvicinarsi alle 500 mila tonnellate.

di **T N**
pubblicato il **14 maggio 2014** in **Tracce > Mondo**

Quotidiano Milano

Il Sole 24 ORE

04-MAG-2014

Diffusione: 267.228 Lettori: 907.000 Direttore: Roberto Napoletano

da pag. 13

(15)

La Cina riapre all'olio d'oliva italiano

Dopo tre anni di contenzioso le autorità di Pechino riaprono le importazioni di olio dall'Italia. Un regolamento stabilirà i requisiti di qualità e sicurezza richiesti ai produttori. » pag. 13 e commento » pag. 18

Made in. Dopo la chiusura del 2011, le autorità di Pechino pronte ad autorizzare le importazioni di etichette certificate

La Cina riapre all'olio italiano

Un codice di condotta indicherà caratteristiche del prodotto e modalità di vendita

LE PROSPETTIVE

Nel 2011 il Paese aveva un giro d'affari di 11,5 milioni ma con una tendenza di crescita esponenziale

Rita Fatiguso

PECHINO. Dal nostro corrispondente

Il buon esempio per la tutela del made in Italy viene dalla Cina. Le autorità cinesi hanno raggiunto con quelle italiane un accordo per la tutela dell'olio di oliva di qualità. Un gesto significativo e utile per un settore chiave dell'economia.

Si tratta di un codice di condotta che, una volta firmato e in vigore, dovrà funzionare da diga contro le frodi sull'olio di oliva importato dall'Italia. Nove articoli buoni a chiudere mesi di tensioni montate due anni fa quando alcune partite di olio provenienti dall'Italia furono bloccate in dogana, a Shanghai, perché le analisi di laboratorio avrebbero dimostrato che il prodotto non era completamente originale.

Polemiche e scambi di accuse reciproche prepararono il terreno a una sorta di blocco all'import che, di fatto, ha frenato l'apertura di un mercato molto promettente. Cresceva a doppia cifra con un buon giro d'affari, 15,5 milioni nel 2011. Poi il rallentamento, inevitabile, in attesa di chiarimenti e di una svolta, che adesso sembra molto vicina e alle quali le autorità italiane in Cina hanno lavorato senza mai mollare la presa.

Chi segue il mercato cinese dei prodotti stranieri lo sa bene, dopo il vino, è la volta dell'olio d'oliva. I cinesi iniziano ad apprezzarne il gusto, con tutte le tappe intermedie legate all'evoluzione della cultura alimentare, non sempre lineare.

Non è infrequente (ma non c'è nemmeno da scandalizzarsi) che a tavola i commensali se ne versino un po' sul palmo delle mani per renderle più morbide, facendone un uso quasi taumaturgico, mentre, al contrario, il profumo della spremitura a freddo fa ancora arricciare il naso ai più.

Ma in un contesto sociale in cui l'ossessione per la sicurezza alimentare spinge verso il consumo di cibi a prova di sofisticazioni, l'olio di oliva ha un posto d'onore sulla tavola dei cinesi che vogliono nutrirsi bene, con prodotti sani. La tracciabilità del prodotto conviene a tutti, a chi produce e vende e a chi compra e consuma. La Cina si avvia a diventare come il Giappone un Paese in grado di apprezzare prodotti estranei alla tradizione locale ma considerati buoni per la salute alimentare.

L'Aqsiq, la General administration of quality supervision, inspection and quarantine, ha dunque stretto un patto con il ministero dell'Agricoltura, garantendo lo scambio di informazioni nella produzione e nel commercio di olio d'oliva sulle frodi accertate o sospette. Non solo. Sono previsti incontri incrociati tra delegazioni e la possibilità per l'importatore, nel caso in cui si verificassero problemi in dogana, di visitare i luoghi di produzione o di commercializzazione per verificare di persona la situazione. Toccherà agli italiani garantire la competenza sulla normativa dell'olio, com'è noto parecchio intricata visto che si intreccia a quella Comunitaria. La novità è che sono previsti anche scambi informativi e analisi sotto copertura e consultazioni preventive in caso di accertamento di frodi sospette.

La mossa, a lungo concertata, potrebbe fare scuola in Asia, oltre la Cina. Quindi l'introduzione di una sorta di intelligence sull'olio di oliva che testimonia il valore del prodotto tutelato e la possibilità che possa circolare anche in un'area più ampia. Perché l'area di sbocco è già oltre la Cina: di recente anche Taiwan è stata al centro di polemiche per l'importazione di partite di olio d'oliva sospette. I controlli, oltre lo Stretto, sono in corso. Morale: la ricaduta sui produttori onesti è ingiusta, ma la ricerca di regole condivise aiuta a distinguere i buoni dai cattivi e, soprattutto, tutela il mercato.

@ritofatiguso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Via libera ai salumi. Dopo dieci anni dalla richiesta, la Cina a fine marzo ha aperto la porta ai salumi cotti italiani. Prosciutto cotto, mortadella, cotechini e altri prodotti trattati termicamente possono varcare il confine cinese. Il ministero della Salute ha posto fine a una negoziazione con le autorità cinesi, avviatasi nel lontano 2004. In realtà Pechino ha aperto il mercato solo in parte: l'abilitazione è stata data solo a un primo gruppo di aziende italiane che possono esportare i salumi cotti ottenuti da carne di suini nati, allevati e macellati in Italia.

data stampa
Monitoraggio Media 33° anniversario

Quotidiano Milano

Il Sole 24 ORE

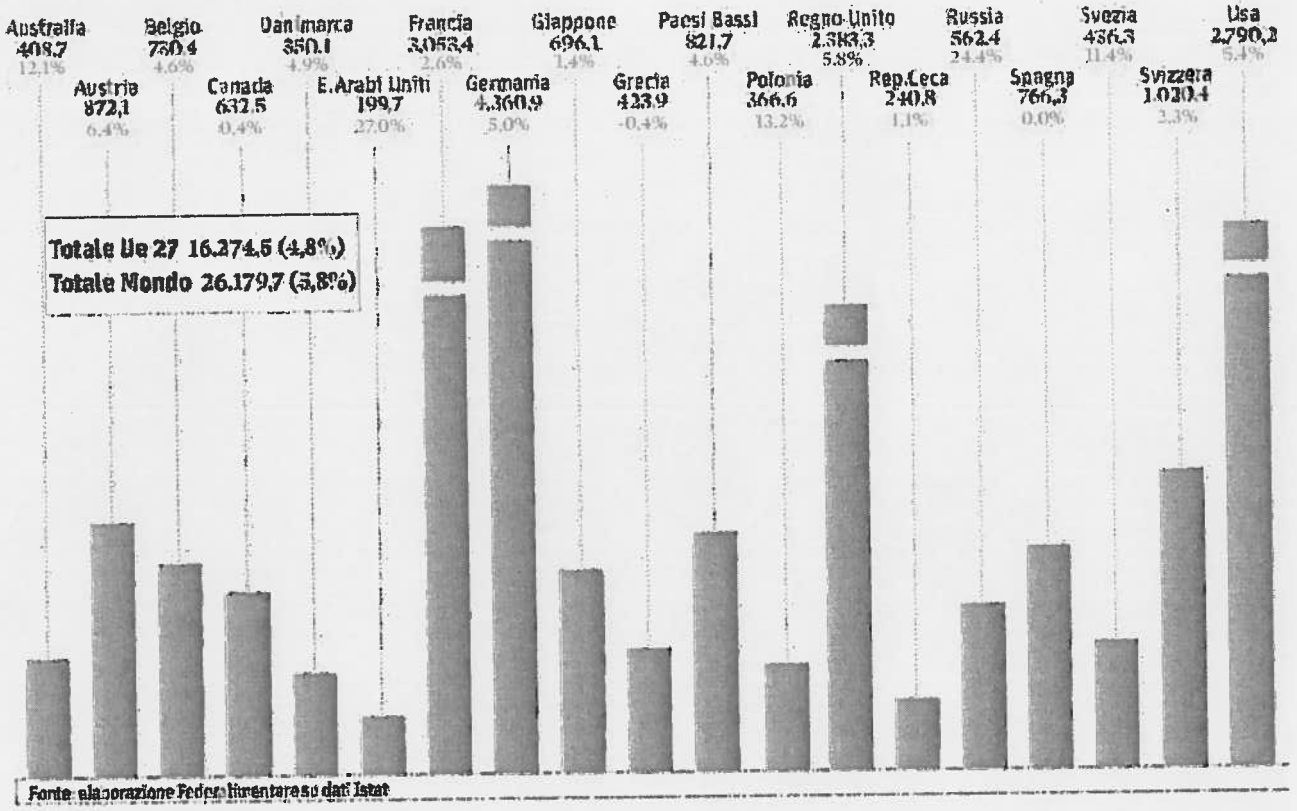
04-MAG-2014

Diffusione: 267.228 Lettori: 907.000 Direttore: Roberto Napoletano

da pag. 13

Le destinazioni dell'agroalimentare

Gennaio-dicembre 2013. Dati assoluti e variazioni percentuali



Fonte: elaborazione Federalimentare su dati Istat

data stampa
Monitoraggio Media 33° anniversario

Il Trelleborg Load Calculator (TLC) ti consente di calcolare, in modo semplice ed automatico, il carico per asse del tuo trattore e la pressione ottimale per ogni applicazione.
Scarica gratuitamente la nuova App Trelleborg o visita il sito trelleborg.com/wheelsystems/it
TRELLEBORG

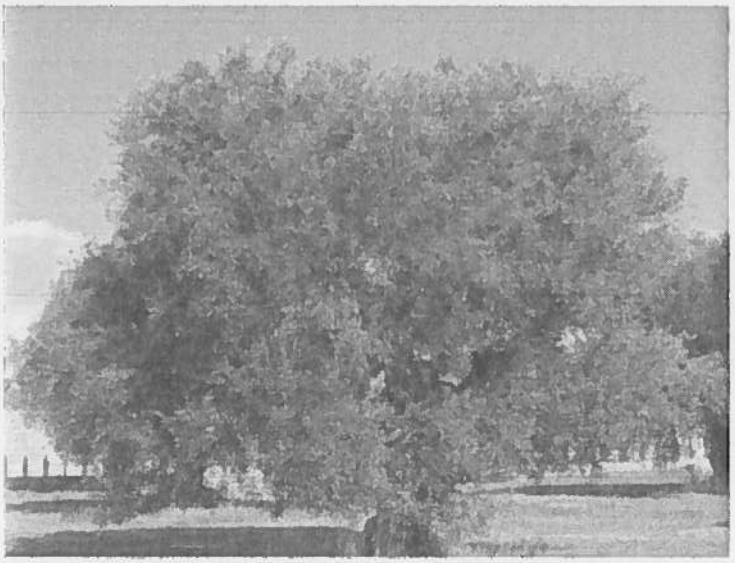
16

Biolchim L'INNOVAZIONE SI TOCCA www.biolchim.it

2014
28
MAG
17:10

Xylella fastidiosa e "macchia nera", l'Ue rafforza le misure di prevenzione

Decisione della Standing Committee on Plant Health della Commissione europea contro il batterio killer che colpisce gli olivi del Salento e contro la malattia degli agrumi



Bruxelles, misure a protezione di olivi e agrumi

La Standing Committee on Plant Health della Commissione europea e i rappresentanti dei 28 Stati membri hanno approvato una serie di misure finalizzate a contrastare il batterio killer **"Xylella fastidiosa"** che colpisce gli **olivi** e la diffusione in Europa della malattia della **"macchia nera"** che colpisce gli **agrumi**.

Approvate misure europee contro il batterio killer **"Xylella fastidiosa"**. Si tratta del batterio killer "Xylella fastidiosa" che in Italia ha contaminato almeno 8mila ettari e sta mettendo a rischio sradicamento 5mila-6mila alberi d'**ulivo**, tra cui moltissimi secolari in Salento, Puglia. *"Gli insetti vettori sono responsabili della diffusione del batterio, mentre il movimento delle piante infette è responsabile della sua diffusione su lunghe distanze"*, ha spiegato il portavoce del Commissario europeo alla sicurezza alimentare **Tonio Borg**.

Attenzione alle importazioni e interventi tempestivi. Le misure approvate prevedono *"determinate condizioni per l'importazione e la circolazione di particolari piante che ospitano o potrebbero ospitare questo batterio, oltre alla sua tempestiva individuazione nelle zone colpite, così come la sua soppressione"*. Il portavoce precisa che tra le misure introdotte *"c'é anche l'obbligo di notificare qualsiasi focolaio, prevedere indagini ufficiali annuali, delimitare le aree infette, ma anche realizzare operazioni di campionatura, analisi, monitoraggio, e infine rimozione e distruzione delle piante malate"*.

Adottate misure per proteggere gli agrumi europei. Le misure

NISSHIN Extra 6 OD
NUOVA FORMULAZIONE BREVETTATA

COMMUNITY IMAGE LINE
L'agricoltura per me
Il forum dell'agricoltura: confrontati con altri operatori del settore sugli argomenti e le colture di tuo interesse
REGISTRATI GRATIS

FRONTIERE™
Attiva le difese endogene delle piante
CLICCA QUI
K&A NUTRIZIONE E DIFESA DELLE PIANTE

manica
RISPETTA LA NATURA E CHI LA COLTIVA

approvate a Bruxelles sono volte a proteggere le colture in Europa dalle importazioni dal Sud Africa di agrumi contaminati dalla malattia della "macchia nera". Questa malattia, causata dal fungo "Guignardia citricarpa", è una delle più devastanti malattie che colpiscono gli agrumi. Inoltre, se nei prossimi mesi dovessero essere intercettate ancora partite di agrumi contaminate provenienti dal Sud Africa, "ulteriori restrizioni potranno essere imposte".

Trattamenti, registrazione e controlli in loco. Le misure prevedono **maggiori trattamenti fitosanitari**, una registrazione obbligatoria per le aziende di imballaggio e controlli in loco. Alle autorità sudafricane verrà richiesto di analizzare un campione di 600 agrumi ogni 30 tonnellate senza alcuna distinzione tra agrumi destinati alla spremitura e frutta fresca.

Tonio Borg: *"La priorità è proteggere le piante europee"*. "La **protezione** delle coltivazioni e delle piante sul nostro territorio è di fondamentale importanza e l'Ue non ha altra scelta che imporre delle ispezioni più severe nei confronti del Sud Africa", ha detto il commissario europeo alla Sicurezza alimentare, **Tonio Borg**. Le misure dovrebbero prevenire la diffusione di questa malattia in Europa e il conseguente danneggiamento del nostro settore agricolo. Nel corso della stagione di export 2013 (aprile-novembre) circa 600mila tonnellate di agrumi (soprattutto arance) sono state importate dal Sud Africa, ovvero circa un terzo delle intere importazioni europee.

Misure in vigore già da quest'anno. Le misure concordate si applicano già dalla stagione di quest'anno e vanno ad aggiungersi a quelle già prese nel novembre 2013 a livello europeo applicate alla stagione 2012-2013.

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Nel rispetto dell'ambiente e del consumatore

Altri articoli relativi a:

ARANCIO

LIMONE

MANDARINO

OLIVO

COMMISSIONE EUROPEA

Fonte: Agronotizie

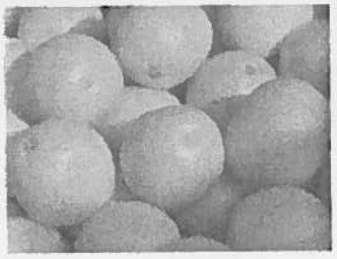
Autore: Alessio Pisanò

Tag: BRUXELLES DIFESA OLIVICOLTURA XYLELLA FASTIDIOSA

* **acconsento** al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'informativa sulla privacy

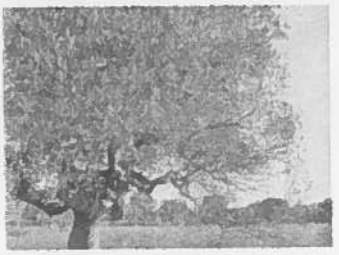
Ti potrebbero interessare anche...

Riforma Pac, Cno: "Si poteva fare di più per l'olivicoltura"



Black Spot: l'Ue rinforza i controlli sulle importazioni di agrumi dal Sudafrica

Pac, Gargano: "Più si taglia ad olivicoltura, più si svendono gioielli di famiglia"



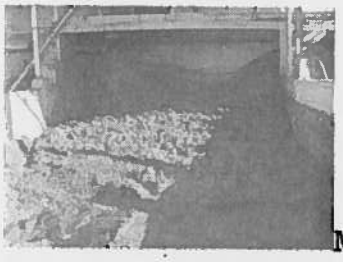
Xylella in Salento: "Sette motivi escludono che la diffusione sia partita da Bari"

17

Dalla sansa al biodiesel, il passo può essere davvero breve

Non solo compost o biocombustibile per impianti a biogas ma anche fonte per la produzione di biocarburanti grazie a un processo che integra trattamento a vapore e centrifugazione per l'estrazione dell'olio

L'utilizzo dell'olio di sansa, per non parlare del lampante, come fonte per la produzione di biodiesel risulta antieconomico e quindi non sostenibile, senza l'intervento della mano pubblica.



Ma se l'olio in questione fosse estratto dalla sansa attraverso procedimenti diversi da quelli chimici? Ai fini del la produzione di biodiesel non sarebbe necessario arrivare ai gradi di "purezza" necessari per l'olio raffinato di sansa di oliva, e i costi potrebbero scendere di molto, come ha infatti previsto uno studio scientifico spagnolo.

Il processo per l'estrazione dell'olio prevede un pre-trattamento con vapore e poi l'estrazione tramite centrifugazione. L'utilizzo del vapore, secondo i ricercatori, migliora la separazione solido-liquido, facilitando l'essicazione, e quindi l'estrazione di olio dalla sansa.

Il fattore chiave è proprio la maggiore estraibilità dell'olio grazie al fattore temperatura del vapore ma anche la maggiore resa dovuta alla perdita di acqua della sansa dopo il trattamento.

A seguito di questo processo, molto semplice ed economico, i ricercatori hanno quindi valutato se l'olio ottenuto poteva essere adatto alla produzione di biodiesel.

Rese e proprietà fisico-chimiche sono state confrontate con quelle ottenute da ltri oli comunemente utilizzati nella produzione di biodiesel.

Non sono state riscontrate differenze significative.

La produzione di biodiesel dall'olio di sansa è stata ottenuta attraverso un processo di transesterificazione in due fasi, prima acida e poi alcalina. La massima resa è stata ottenuta utilizzando un rapporto molare metanolo/trigliceridi di 6 a 1, in presenza di idrossido di sodio all'!% e temperatura di reazione di 60 gradi centigradi. In queste condizioni il processo ha dato rese di circa il 95%, dello stesso ordine di grandezza di altri semilavorati che utilizzano condizioni di produzione simili.

Bibliografia

Antonio Lama-Muñoz, Paloma Álvarez-Mateos, Guillermo Rodríguez-Gutiérrez, María Montaña Durán-Barrantes, Juan Fernández-Bolaños, Biodiesel production from olive–pomace oil of steam-treated

alperujo, Biomass and Bioenergy, Volume 67, August 2014, Pages 443-450, ISSN 0961-9534

di **R. T.**

pubblicato il **27 giugno 2014** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

18

Grecia olivicola in ginocchio: confermata la revoca di finanziamenti per 136 milioni di euro

Il Tribunale europeo ha confermato la decisione della Commissione del 2011 sulla revoca degli aiuti comunitari nei settori olivicolo-oleario e dei seminativi

La mancata implementazione dello schedario olivicolo costerà molto cara alla Grecia. In fumo più di 136 milioni di euro, a cui si aggiungono altri 122 milioni di euro di revoca degli aiuti sui seminativi.

La decisione era stata presa dalla Commissione il 15 aprile 2011 per spese sostenute nell'ambito del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG), sezione Garanzia, del Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA) e del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).

Guardando al solo settore oleicolo sono stati revocati 133.315.230,85 euro di aiuti alla produzione di olio d'oliva e 3.701.088,51 euro di spese di istituzione dello schedario oleicolo – sistema di informazione geografica.

La Grecia ha chiesto inutilmente di annullare la decisione per errori di diritto, violazione del diritto Ue (errata interpretazione e applicazione degli orientamenti, non più attuali, vigenti per le rettifiche forfettarie della vecchia Pac alla nuova Pac), violazione del principio di proporzionalità e vizi di motivazione.

Una protesta, quella greca, che si basa anche su dati di fatto. Vi sarebbero stati rilevanti miglioramenti: ulteriore aggiornamento del SIG-oleario, miglioramento dei controlli in loco e dei controlli incrociati per l'accertamento delle irregolarità e l'applicazione di sanzioni, che avrebbero rafforzato il sistema di controlli.

di **C. S.**

pubblicato il **17 luglio 2014** in **Tracce > Mondo**

19

La plastica non è tutta uguale quando si tratta di conservare l'olio extra vergine d'oliva

Non esiste solo il polietilenete, che ha dimostrato di essere inadeguato per garantire una buona vita media all'olio. Oggi ci sono materiali alternativi, come polipropilene e polilattico. Non sono inerti e forse potrebbe essere un bene

Come si conserva l'olio d'oliva nella plastica? Male.

E' questa la risposta fornitaci da una ricerca spagnola che si è presa la briga di confrontare la qualità degli extra vergini, a 3 e 6 mesi, conservati in diversi materiali.

I parametri presi in esame sono stati: acidità, indice di perossidi, coefficienti di assorbimento K270 e K230, percentuale di umidità, impurità (%), contenuto di fenoli, indice di iodio, indice di saponificazione, indice di colore e grassi.

I cinque contenitori in cui è stato conservato l'olio per i test sono stati: bottiglia trasparente in PET (polietilene), bottiglie in PET (coperto con foglio di alluminio), bottiglia di vetro, latta, e Tetra-brik. I risultati hanno mostrato una graduale perdita di qualità durante la conservazione, soprattutto nelle bottiglie di plastica.

La plastica, rispetto al vetro o alla latta, possiede indubbi vantaggi di praticità e infrangibilità. Risulta un materiale molto comodo, soprattutto per le spedizioni.

C'è anche da dire che le plastiche non sono tutte uguali e se il PET si è dimostrato scarsamente adatto a conservare l'extra vergine in maniera ottimale, altri materiali potrebbero fornire migliori risultati.

Alcuni ricercatori hanno voluto studiare come l'olio si può conservare a contatto con polipropilene (PP) e polilattico (PLA), materiali adatti per farne contenitori per l'olio.

In questo caso la tecnica analitica utilizzata è stata la spettroscopia a fluorescenza 3D front face, che ha permesso di comprendere che i materiali provati non sono inerti.

Infatti nel test, che ha simulato, in condizioni accelerate, la conservazione dell'olio, è stato notata la migrazione, dalla plastica all'olio, di sostanze con un effetto antiossidante.
Sulla base dei segnali fluorescenti i ricercatori hanno dedotto che l'olio d'oliva conservato i PP o PLA aveva tassi di invecchiamento più lenti rispetto a quelli dell'olio testimone.

I valori di acidità e perossidi hanno poi convalidato la tesi che in polipropilene e polilattico la degradazione dell'extra vergine è più lenta.

I ricercatori non si sono invece espressi circa la possibilità che la plastica possa trasferire anche composti tossici o potenzialmente nocivi all'olio extra vergine d'oliva.

Bibliografia

Amine Kassouf, Maria El Rakwe, Hanna Chebib, Violette Ducruet, Douglas N. Rutledge, Jacqueline Maalouly, Independent components analysis coupled with 3D-front-face fluorescence spectroscopy to study the interaction between plastic food packaging and olive oil, Analytica Chimica Acta, Available online 21 June 2014, ISSN 0003-2670

Ana Isabel Méndez, Elena Falqué, Effect of storage time and container type on the quality of extra-virgin olive oil, Food Control, Volume 18, Issue 5, May 2007, Pages 521-529, ISSN 0956-7135

di **R. T.**

pubblicato il **04 luglio 2014** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**