

# Progetto CDI OEVO

## Nasce la carta d'identità per l'olio extra-vergine di oliva

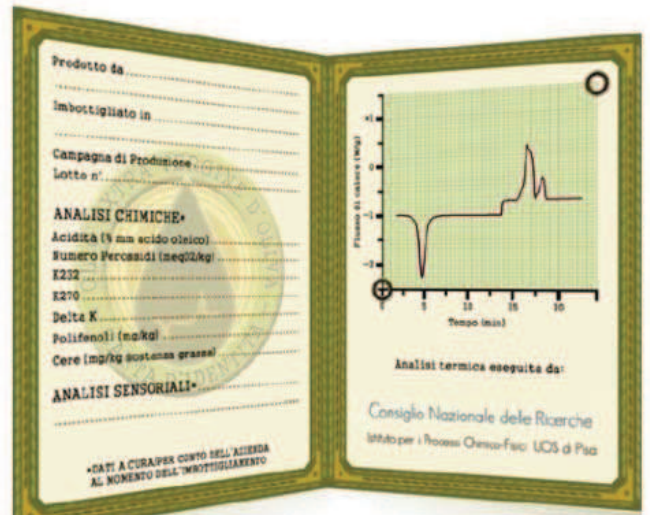
Salvatore Patrizio\*

La carta d'identità è un documento di riconoscimento dove sono contenuti i dati anagrafici (cognome, luogo di nascita, residenza, ecc.) ed una foto che viene mostrata per provare "chi siamo" nelle più svariate occasioni. Potrebbe capitarci, però, che se abbiamo con noi una bottiglia di olio extra vergine di oliva, alla richiesta di un pubblico ufficiale di fornire un documento di riconoscimento, mostreremo due carte d'identità: una che riguarda noi ed una per l'olio.

Questo oggi è possibile grazie al progetto di ricerca denominato CDI OEVO "Carta d'Identità (CDI) per la valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva (OEVO) italiano di qualità", finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nell'ambito di un Bando OIGA (Osservatorio per l'Imprenditorialità Giovanile in Agricoltura), che vede la proficua collaborazione del mondo della ricerca (con il Laboratorio di Termodinamica dell'Istituto per i Processi Chimico-Fisici del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Pisa - Resp.le dr. E. Tombari) ed il mondo imprenditoriale (con l'Azienda Agricola "Podere de' Pardi" di Vicopisano-Pisa).

La Carta di Identità OEVO ha proprietà e finalità analoghe al documento di identità per le persone fisiche: contiene la descrizione e la "fotografia" del prodotto, associata a natura e provenienza. La CDI è stata studiata e progettata per accompagnare ogni confezione di OEVO dall'origine (produttore, frantoio o confezionatore) fino allo scaffale del negozio, fornendo un valido strumento di identificazione e tracciabilità e mettendo in stretto rapporto il produttore con il consumatore.

Il test messo a punto nel progetto CDI OEVO si basa sulla caratterizzazione calorimetrica delle transizioni di fase (solido-liquido e viceversa) dell'olio extra vergine di oliva. Registrando la solidificazione e la successiva fusione del campione di olio, secondo un preciso protocollo tempo-temperatura messo a punto nei laboratori dell'IPCF ed impostato su di un Calorime-



tro Differenziale a Scansione di temperatura (DSC), si ottiene un termogramma calorimetrico (la futura "fotografia" della CDI) frutto dei processi fisici che si innescano durante la variazione di temperatura che sono, a loro volta, correlati alla composizione chimica e alle interazioni a livello molecolare tra i diversi componenti dell'olio.

La Carta di Identità (corredata di fotografia calorimetrica, delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche e di un codice alfanumerico univoco), viene associata al contenitore dell'olio mentre tutti i dati presenti su di essa vengono immessi in un sistema di tracciabilità informatico che permette di verificare on line la conformità del prodotto in ogni momento.

Ogni modifica della composizione chimica dell'olio provoca un cambiamento della curva calorimetrica per cui tentativi di contraffazione o errate conservazioni del prodotto sono facilmente rilevabili ripetendo l'analisi calorimetrica e confrontando i risultati ottenuti con quelli presenti sulla carta d'identità e/o con quelli conservati nella Banca Dati del Gestore del Sistema CDI OEVO (l'Azienda Agricola Po-



dere de' Pardi - [www.guidaolio.it](http://www.guidaolio.it)), consultabili via Internet.

È importante sottolineare che il test di conformità, che si effettua con semplici apparecchiature, ha il triplice vantaggio di essere rapido (30 minuti), economico (60 euro) e di facile lettura.

Se invece la falsificazione riguarda le etichette, c'è da tener presente che ogni confezione ha un codice alfanumerico specifico. Quello e solo quello da accesso allo specifico termogramma salvato in banca dati.

La calorimetria delle transizioni di fase si va, così, ad aggiungere agli altri test già esistenti nella lotta alla contraffazione dell'OEVO, come ad esempio l'analisi degli isotopi stabili messo a punto dal CNR/Istituto di Biologia Agro-



ambientale e Forestale (IBAF). C'è da considerare, inoltre, che il concetto di carta di identità è estendibile anche ad altri prodotti alimentari di cui si vogliono riportare le "caratteristiche" (anche di legge) di quel determinato alimento e si voglia fornire, contemporaneamente, una "impronta o una fotografia" ricavata da una analisi chimico-fisica specifica che sia propria e univoca di quel prodotto. Un altro grosso vantaggio della CDI OEVO è la possibilità di collegare Punti Vendita, Agriturismi e Ristoranti, in modo da promuoverne le attività e

creare nuove sinergie tra produttori e operatori del settore a tutto vantaggio del consumatore. In conclusione l'obiettivo della CDI OEVO è quello di offrire a tutti gli attori della filiera olivicola uno strumento semplice, diretto e di facile lettura (anche per i non addetti) che possa racchiudere e riassumere tutte le caratteristiche di quel prodotto, di promuoverlo e di valorizzarlo per le sue specifiche peculiarità e di garantire al consumatore finale la provenienza e la genuinità dell'Olio Extra Vergine di Oliva Italiano di qualità.

\*CNR/IBAF UOS Napoli