CONTRAFFAZIONI OLEARIE SEMPRE PIU' DIFFICILI COL DNA CONTROLLATO

Terminato oggi il convegno "Focusing on International Olive Oil World" al Parco Tecnologico di Lodi – I laboratori molecolari del PTP a disposizione dell'attività di prevenzione – Un marchio di qualità per i produttori e di garanzia per i consumatori– L'impegno di Carabinieri e Corpo Forestale per stroncare le frodi olearie – Premiati 58 produttori italiani ed esteri di olio d'oliva Monocultivar

(Lodi, 16 aprile 2016) – Le contraffazioni sull'olio d'oliva saranno sempre più difficili grazie all'applicazione su larga scala dello strumento del DNA Controllato. Se ne è parlato oggi in un convegno sull'olio d'oliva Monocultivar ("Focusing on International Olive Oil World") tenutosi al Parco Tecnologico di Lodi, PTP Science Park. Il Monocultivar, cioè l'olio realizzato con una sola varietà di olive al momento della sua invaiatura, è una tipologia in cui l'Italia è leader mondiale, seguita dalla Spagna. Nel corso dell'incontro sono stati premiati 58 produttori dei migliori oli Monocultivar Mondiali che si sono distinti per l'eccellenza: 34 italiani, 17 spagnoli, 2 croati, 2 greci, 1 portoghese, 1 sloveno e 1 turco.

"I 58 premiati hanno passato una durissima selezione – ha spiegato **Gino Celletti, CEO della HAUS MED** che ha organizzato il convegno insieme al PTP – *che ha visto in finale 152 produttori dell'olio più sofisticato e tecnico al mondo. Siamo quindi di fronte all'eccellenza mondiale in 3 settori: EXPO, dedicato al mondo degli oli convenzionali, BIO per i produttori biologici e DRIP per gli uliveti irrigati a goccia. Va sottolineato che gli oli Monocultivar dell'annata 2015 sono di gran qualità dal punto di vista organolettico e salutare".*

"Il mondo dell'olio si è dato appuntamento oggi al Parco Tecnologico di Lodi – ha dichiarato **Gianluca Carenzo, Direttore del PTP** – *perché questa struttura rappresenta un punto di riferimento per la qualità e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari. Nello specifico il Parco, attraverso il suo marchio "Dna Controllato", è in grado di valorizzare anche chi, nel mondo dell'olio, lavora per l'eccellenza".*

Risalendo alle molecole costitutive delle olive da cui proviene l'olio è possibile indicare con precisione che i prodotti che finiscono sulle tavole dei consumatori siano naturali e contengano quello che dicono di contenere. Nello spazio di 12 ore è possibile avere dal laboratorio del DNA Controllato un responso esatto sui contenuti dell'olio analizzato.
La piattaforma operativa del DNA controllato è già operativa al Parco Tecnologico di Lodi con la doppia funzione di strumento di controllo e marchio di qualità da applicare ai prodotti certificati.

Sul tema dei controlli e della prevenzione contro le frodi sono intervenuti il **Tenente Colonnello Costantino Meloni dei NAS Carabinieri Italia Settentrionale e il Commissario Capo Lando Desiati dei NAF Corpo Forestale dello Stato.**

"La contraffazione di un alimento vanifica il lavoro di tutti i produttori onesti. Per contrastare le frodi si stanno sviluppando nuovi sistemi di tutela, che vanno dalle analisi degli isotopi a quelle genetiche, di cui il Corpo Forestale si sta dotando – ha riferito Desiati – *Queste analisi permettono di identificare le singole cultivar da cui l'olio deriva e avere informazioni sull'origine del prodotto che vanno oltre la tracciabilità documentale, valorizzando al contempo i prodotti di alta qualità".*

"Negli ultimi anni ci siamo dotati di 93 assaggiatori d'olio presenti tra le file dei NAS – formati appositamente dal Dott. Gino Celletti – ha dichiarato Meloni – *Grazie a questo, nel 2015 abbiamo contrastato le frodi lungo tutta la filiera dell'olio d'oliva attraverso circa 3000 ispezioni in tutta Italia, rinvenendo non conformità per il 30% dei casi. Il fenomeno delle contraffazioni nel settore olio è di ampia portata e c'è ancora molto lavoro da fare".*

Al convegno sono intervenuti anche Marcel Cristen, Presidente dell'IOF International Olive Foundation, Francisco Vañó, Direttore Generale del Castillo de Canena e Chiara Tomasi, Marketing Manager di Arconvert che ha trattato il tema dell'innovazione nell'etichettatura.

Durante il pranzo si sono tenute degustazioni di olii, abbinati al riso: il Distretto Rurale Riso & Rane del Sig. Magni ha fornito il riso Carnaroli nelle versioni "tradizionale" e "integrale" e l'Associazione Macellai della Provincia di Lodi ha fornito le carni Podolica da abbinare agli Oli TOP delle Cultivar dell'Olea Europaea premiate.

Gli Assaggiatori del Panel Celletti hanno contribuito con la loro consulenza e assistenza nal corretto abbinamento degli oli alle Cultivar del Riso, elaborate a risotti e alle tartare di carne. Il tutto è stato preparato dallo chef Stefano Della Giovanna incaricato da Luigi Anelli, Presidente della Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani, che per l'occasione ha portato i vini delle Colline di San Colombano.