

Scoperto un nuovo metodo per smascherare le frodi con olive "colorate"

Una nuova ricerca, pubblicata dal Consiglio Spagnolo per la Ricerca Scientifica e apparsa su Food Science and Technology, ha messo a punto un sistema innovativo per rinvenire coloranti artificiali introdotti nelle olive da tavola e per migliorarne l'aspetto rendendolo più appetibile per i consumatori.

Le frodi più frequenti avvengono tramite il cosiddetto E141ii, un colorante che aggiunto in fase di trasformazione, renderebbe permanente un gradevole colore verde, pratica vietata dalla legislazione europea tale. L'E141ii è molto facile da usare: si scioglie in acqua e consente di ottenere una colorazione molto stabile. Il complesso di clorofilla rameica – il vero nome dell'E141ii – è però difficile da scoprire perché gelatine, emulsionanti e altri additivi alimentari finiscono per interferire con i processi analitici tradizionali.

L'alto contenuto di grassi del frutto dell'oliva e la complessa configurazione di pigmenti delle olive verdi da tavola sottoposte a processo di alcalinizzazione richiedono una metodologia specifica per la loro analisi; questa metodologia, sviluppata per matrici alimentari complesse e ad alto contenuto di grassi, potrà essere usata anche per alimenti più semplici. Uno su tutti, l'olio di oliva, per il quale la legislazione impedisce di aggiungere coloranti. Con la proposta metodologica studiata, sarà possibile avere una prova in appena 12 minuti della eventuale frode. I pigmenti sono estratti in soluzione acquosa e poi analizzati per cromatografia liquida.

Ma quali sono le frodi più frequenti nell'olio di oliva?

Miscele a base di olio di nocciola. Ha una composizione chimica ed organolettica molto simile a quella dell'olio d'oliva, quindi è adatto alla sofisticazione, e viene venduto come 100% olio di oliva. Frodi più comuni. Ad esempio, spacciare olio di semi per olio di oliva, magari con aggiunta di clorofilla per mascherarne il colore.

Tagli di olio d'oliva e dell'olio "lampante" importato dall'estero (Spagna, Grecia, Tunisia, Turchia, Siria). Attraverso semplici tecniche termiche e fisiche, si eliminano dall'olio odori e acidità per commercializzarlo come "olio (extravergine) d'oliva italiano".

Miscele di olio d'oliva lampante rettificato, olio di sansa rettificato, e in percentuali basse di olio extravergine. Il prodotto viene imbottigliato e venduto sugli scaffali spacciandolo per "olio d'oliva extravergine italiano".