

## LE ULTIME NEWS

2014-06-24 → **AGROALIMENTARE**

## La taggiasca si tutela con analisi di laboratorio



Dal 2010 il Laboratorio chimico merceologico dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Savona, nella sede di Albenga, ha iniziato la campionatura sulle raccolte di olive del "cultivar taggiasco", la tipica produzione del Ponente ligure, in particolare della provincia di Imperia. In base ai risultati raccolti ha elaborato il metodo analitico per il controllo dell'autenticità del prodotto. «Lo studio – spiega Luca Medini, direttore del l'Azienda speciale – si fonda sulle tecniche di analisi messe a punto insieme al Ditar dell'Università di Genova per la

caratterizzazione dell'oliva taggiasca in salamoia mediante la spettroscopia. Lo scopo della ricerca è la prevenzione della commercializzazione di prodotti contraffatti con olive di altri "cultivar", morfologicamente simili ma decisamente più economici rispetto alle olive in salamoia taggiasche, di elevato valore commerciale».

A questo metodo, si affiancano altre tecniche applicabili per la certificazione delle olive in salamoia appartenenti al cultivar Taggiasca, quali l'analisi sensoriale (panel test) che rappresenta per il Laboratorio della CCAA una specializzazione quasi unica sul territorio nazionale. Dal 2010 a oggi sono stati analizzati circa 230 campioni di tre annate di raccolta e di diversi "cultivar" messi a confronto per elaborare il modello del "cultivar" Taggiasca, cioè l'autentica oliva del Ponente ligure.

La strategia messa a punto dal Laboratorio di Albenga per il controllo di autenticità e tracciabilità delle olive taggiasche liguri in salamoia privilegia, rispetto alle lunghe e costose tecniche analitiche di tipo classico l'uso di un metodo analitico innovativo, rapido, efficiente e oggettivo realizzabile in loco con strumentazione portatile.

«Col metodo elaborato che identifica l'oliva taggiasca attraverso un preciso modello – spiega Medini – è possibile distinguere le olive di altri "cultivar", anche quelli molto simili come il "leccino" e il "coquillo", potenzialmente utilizzate nelle frodi alimentari. Bastano 30 grammi di pasta di oliva per riconoscere, con l'uso di uno spettrometro, se le olive esaminate sono o no autentiche taggiasche. In questo modo è possibile prevenire frodi alimentari come quello verificatosi nella provincia di Imperia come da notizia su organi di stampa che nei giorni scorsi segnalavano olive pugliesi spacciate per taggiasche».

[torna indietro](#)

2014-06-24

**CAMERE DI COMMERCIO**

Operativo il portale delle Reti di impresa



2014-06-24

**ENTI TERRITORIALI**

Sotto esame ampliamento del depuratore consortile



2014-06-24

**INDUSTRIA**

Contributi alle aziende per piani di formazione



2014-06-24

**AGROALIMENTARE**

Floras in assemblea per eleggere il direttivo



2014-06-24

**AGROALIMENTARE**

La taggiasca si tutela con analisi di laboratorio



2014-06-24

**STATISTICA E STUDI**

Liguria: -16 mila occupati nel pubblico impiego



## ARCHIVIO PER SETTORE

AGROALIMENTARE
AMBIENTE
ARTIGIANATO
CAMERE DI COMMERCIO
COMMERCIO E SERVIZI
CONGIUNTURA
CULTURA
EDILIZIA E CASA
EDITORIALI
ENTI TERRITORIALI
EVENTI
FINANZA E CREDITO
FOCUS
FONDI STRUTTURALI
FORMAZIONE
IMPRENDITORIA FEMMINILE
INDUSTRIA
INNOVAZIONE
INTERNAZIONALIZZAZIONE
ORIENTAMENTO E LAVORO
PROGRAMMAZIONE
PROGRAMMI EUROPEI
PROMOZIONE E MARKETING
REGISTRO DELLE IMPRESE
REGOLAZIONE DEL MERCATO
RESPONSABILITA' SOCIALE
SANITA'
SAVONA ECONOMICA
SCUOLA E UNIVERSITA'
STATISTICA E STUDI
TRASPORTI E INFRASTRUTTURE
TURISMO

COPYRIGHT 2011  
TUTTI I DIRITTI RISERVATI



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E  
AGRICOLTURA DI SAVONA

Via Quarda Superiore, 16  
17100 Savona

## REDAZIONE

Ricerca nelle news:


