



pH Labs

Aggiungi valore.
Ispira fiducia.

Test e servizi per il settore oleicolo

La sfida delle aziende

L'olivo, presente fin dall'antichità nei paesi dell'area mediterranea, è una pianta resistente che sa adattarsi all'ambiente in cui cresce. Influenzata in maniera decisiva dalle caratteristiche del territorio dove si sviluppa, questo ha favorito la diffusione di tipi genetici fortemente legati all'area geografica di impianto. Attraverso la selezione naturale si è arrivati quindi allo sviluppo di diverse cultivar, ciascuna con identità associata ad uno specifico territorio. Di conseguenza anche le olive, utilizzate per il consumo diretto o per l'estrazione dell'olio di oliva, presentano caratteristiche diverse passando dalle piccole olive taggiasche dal colore brunito tipiche della Riviera ligure di ponente, alle carnose olive Carolea,

cultivar tipica della Calabria di un caldo colore verde.

Del migliaio circa di cultivar presenti nel mondo il nostro paese ne vanta il maggior numero: queste portano ad una produzione di olio importante e variegata che, in quantità, si colloca al secondo posto a livello mondiale dopo la Spagna e prima della Grecia, ma al primo per oli di qualità riconosciuti dalla UE, con 43 prodotti DOP e 5 IGP.

Proprio per mantenere le posizioni al top in ambito produttivo e la leadership nella fascia alta del mercato della produzione oleicola, le aziende della filiera trovano nei laboratori pH una struttura che fin dalla sua fondazione nel 1982 lavora accanto agli operatori di questa industria, fiore all'occhiello del nostro paese: dagli olivicoltori, alle aziende

impegnate nell'estrazione, da quelle confezionatrici fino alla distribuzione.

La normativa di riferimento

L'olio di oliva viene classificato in base ai risultati delle analisi fisico-chimiche e della valutazione organolettica, oltre che dei metodi utilizzati per la sua estrazione dalle olive (meccanici, fisico/chimici, raffinazione). Si distinguono in:

- olio extravergine di oliva (EVO);
- olio di oliva vergine;
- olio di oliva lampante;
- olio di oliva raffinato;
- olio di oliva composto di olii di oliva raffinati e olii di oliva vergini;
- olio di sansa di oliva greggio;
- olio di sansa di oliva raffinato;
- olio di sansa di oliva.

denominazioni che in ambito UE fanno riferimento al Reg. CE 2568/91 ed alle numerose modificazioni in seguito intervenute. A livello extra CEE non esiste uno standard riconosciuto. Il Codex Alimentarius prevede delle specifiche in linea con quelle messe a punto dall'IOC (International Olive Oil Council), massima autorità internazionale nel campo oleicolo, ma con alcune differenze nella classificazione dei tipi di oli, nella loro definizione e nelle procedure per le analisi. In mancanza di standard internazionali si supplisce con specifiche nazionali. La normativa internazionale riconosciuta, così come le legislazioni nazionali, sono

costantemente soggetti a variazioni e aggiornamenti per contrastare le frodi che colpiscono soprattutto gli oli più pregiati.

Agli standard sovranazionali possono essere inseriti disciplinari specifici, come sono quelli per la DOP (Denominazione di Origine Protetta), l'IGP (Indicazioni Geografica Protetta) o quelli per il biologico.

Il sistema europeo DOP e IGP, nato nel 1992 con il Regolamento CE 2081/92 e sostituito in seguito dal Regolamento CE 510/2006, ha come obiettivo la protezione dell'origine dei prodotti soprattutto quelli di qualità superiore.

I servizi per le aziende della filiera oleicola

- **Analisi per la determinazione delle caratteristiche di qualità e di purezza degli oli di oliva**, ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2568/91 e Reg. UE 2095/2016;
- **Valutazione Organolettica per la classificazione degli oli di oliva**: pH ha al proprio interno un Panel di assaggiatori competenti all'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini (ai sensi del Regolamento CE n. 2568/91), ed è l'unico panel privato italiano indipendente ad essere riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, oltre ad essere accreditato 17025 per questa prova.
- **Analisi per la determinazione delle caratteristiche di qualità e di**



purezza degli oli di oliva ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2568/91 e del Reg. UE 2095/2016;

- **Ricerca di contaminanti:** pesticidi, plastificanti, IPA, MOSH/MOAH, metalli pesanti, Diossine e PCB, 3-MCPD: 3-monocloro-1,2-propandiolo (per olio di oliva raffinato).

MOSH/MOAH

Gli acronimi MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) e MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons) identificano olii minerali di origine fossile dannosi per la salute.

I laboratori pH hanno recentemente sviluppato e validato una metodica specifica per la determinazione dei MOSH&MOAH negli oli vegetali, un'analisi che prevede una complessa fase preparativa del campione e successiva analisi strumentale con la tecnica HPLC-GC-FID on line. Questa analisi strumentale on line permette, insieme alla corretta purificazione del

campione, il raggiungimento di limiti di quantificazione estremamente bassi (LOQ 1 mg/kg), necessari per la commercializzazione del prodotto all'interno della UE.

I vantaggi per le aziende

pH è ubicato in una delle zone del nostro paese più tradizionalmente vocate alla produzione olearia e questo ha portato i tecnici del laboratorio a maturare un'eccezionale esperienza nelle analisi in questo ambito, iniziando da quelle per i produttori di olio per salvaguardare gli alberi e le olive dalle aggressioni dei parassiti fino alle prove richieste dalle catene della moderna distribuzione alimentare. pH offre, oltre al pacchetto completo di analisi chimico-fisiche richieste dalla normativa europea per la classificazione dell'olio, anche il servizio del proprio gruppo professionale di assaggiatori riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole per la valutazione organolettica degli oli di oliva.

A questi vantaggi si aggiungono quelli più generali:

- **Competenza e affidabilità dei suoi tecnici**, e nella loro costante formazione e specializzazione, oltre che negli investimenti per dotarli di adeguata e moderna strumentazione;
- **Certezza e rapidità dei tempi di risposta**: con linee di analisi dedicate, informatizzazione dei processi, ottimizzazione dei flussi di lavoro;
- **Accreditamenti**: per il numero di prove accreditate ACCREDIA in campo agroalimentare, ambientale, microbiologico, residuale, industriale, biomolecolare, sensoriale, medicale;
- **Assistenza tecnica**: attenzione alle esigenze dei clienti, per supportarli nel raggiungere i loro obiettivi.

Perché scegliere i Laboratori pH

pH persegue l'obiettivo del miglioramento continuo, dell'efficacia e dell'efficienza del servizio adottando le soluzioni tecnologiche, organizzative e procedurali più funzionali, oltre a garantire l'addestramento continuo, a tutti i livelli, del proprio personale ed il mantenimento nel tempo dei requisiti professionali necessari per le attività. Nello svolgimento del servizio, applica e ottempera a tutte le prescrizioni e obblighi previsti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori ai sensi del D. Lgs. 81/2008, anche quando il personale svolge l'attività presso i clienti, limitatamente ai rischi connessi all'uso di attrezzature ed impianti.

pH considera un elemento cardine della propria strategia imprenditoriale la gestione ambientale, intesa come rispetto delle risorse naturali e limitazione dell'impatto ambientale, attuato attraverso il miglioramento continuo delle performances aziendali.

Scegli certezza. Aggiungi valore

TÜV SÜD, il gruppo di cui i laboratori pH fanno parte, è un ente premium in qualità, sicurezza e sostenibilità e svolge attività di prova, ispettive, di audit, certificazione e formazione. Presente con oltre 1.000 sedi nel mondo, possiede accreditamenti in Europa, Nord e Sud America, Medio Oriente, Asia e Africa. Fornisce alle aziende clienti soluzioni oggettive che rappresentano un valore aggiunto tangibile per le imprese, i consumatori e l'ambiente.

Servizi correlati

- Analisi di caratterizzazione della qualità degli alimenti;
- indagini nutrizionali;
- definizione dell'etichetta nutrizionale;
- valutazioni della sicurezza di alimenti e degli imballi;
- analisi chimiche, microbiologiche, sensoriali, biomolecolari;
- prove OGM, microbiologiche e fitopatologiche.