



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

RESOCONTO ATTIVITÀ UNI - ANNUALITÀ 2023

GRUPPO LAVORO 18

“OLI, GRASSI ANIMALI E VEGETALI E LORO SOTTOPRODOTTI, SEMI E FRUTTI OLEAGINOSI”

DELLA COMMISSIONE AGROALIMENTARE CT/003

Le Riunioni si sono svolte nelle seguenti date: 14 febbraio, 17 aprile, 13 giugno, 21 luglio, 24 ottobre e gli esperti del gruppo di lavoro hanno contribuito nel corso dell'anno alla pubblicazione delle seguenti norme:

- **UNI 11923:2023** Oli e grassi vegetali ed animali e derivati - Olio di grano duro (*Triticum durum*) raffinato - Caratteristiche e metodi di analisi
- **EC 1-2023 UNI 22620:2022** Semi e frutti oleaginosi e derivati - Sostanze proteiche vegetali - Determinazione del contenuto di amminoacido triptofano mediante cromatografia a scambio ionico
- **UNI 11929:2023** Determinazione dei biofenoli degli oli d'oliva mediante HPLC
- **UNI ISO 23942:2023** Determinazione del contenuto di idrossitirosolo e tirosolo negli oli extra vergini di oliva - Metodo di cromatografia liquida ad alta prestazione in fase inversa (RP-HPLC)

oltre a occuparsi alla revisione di tutte le norme degli oli di semi di pressione per migliorare la descrizione del processo della loro produzione.

Inoltre, è in corso di stesura la seguente nuova Norma UNI: *Determinazione dello stato di ossidazione degli oli vergini di oliva mediante HPLC (ex NGD C88-07)*.

Al **meeting della ISO/TC 34/SC 2 n 1070 E ISO/TC 34 SC 11**, tenutosi a Bruz (France) il 23-24-25 maggio, la delegazione italiana del GL18 UNI ha partecipato da remoto contribuendo con le proprie competenze ai punti dell'agenda dei diversi giorni. In tale occasione è stato proposto di organizzare la **prossima riunione del 2024 in Italia a Milano** e, dopo ballottaggio internazionale, tale invito è stato accolto favorevolmente.

Durante le riunioni si è inoltre commentato insieme e formulata la **posizione italiana dei documenti in votazione** all'ISO riguardanti oli e grassi animali e vegetali, semi e analizzato i trial collaborativi in corso.

Per quanto riguarda i lavori futuri, è stato dimostrato interesse nella futura possibile pubblicazione di norme che riguardino il grasso degli insetti ad uso alimentare, per il quale è in corso un confronto l'Università degli Studi di Torino e con l'International Platform of Insects for Food and Feed.

Sono stati condotti degli studi collaborativi che hanno riguardato i seguenti metodi:

- Determinazione degli steroli negli oli vegetali, eritrodiolo e uvaolo, con lo scopo di sviluppare un nuovo progetto di metodo, valido per tutti i tipi di oli vegetali, revisionando il metodo ISO.
- Estrazione del grasso totale attraverso un sistema a microonde – proposto da Milestone. È stato eseguito lo studio collaborativo su 7 matrici applicando a scelta i metodi ufficiali AOAC, ISO e il metodo proposto da Milestone. L'elaborazione statistica dei dati ha permesso di preparare una bozza del metodo per la sua futura pubblicazione come metodo UNI e intraprendere anche il percorso alla ISO.

Alcuni esperti del GL18 collaborano anche ai seguenti gruppi di lavoro:

- **GL23** Autenticità degli alimenti
- **GL25** Nuove tecniche analitiche sostenibili

Per quanto riguarda **nuove linee guida**, ne è stata elaborata una relativa alle caratteristiche tecniche dei tappi antirabbocco, destinati agli olii alimentari, sottoposta al momento a convalida ministeriale.

Pierangela Rovellini
Coordinatore del GL18



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA