



ARISTOIL: Living Lab Sicilia

Emilia Arrabito

SCIACCA 29/11/2018

BREAKING NEWS

FDA Accepts Qualified Health Claim for Oleic Acid and Reduced Risk of Coronary Heart Disease

When substituted for fats and oils higher in saturated fat, oleic acid may reduce risk of coronary heart disease.



11.26.18

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has determined there is credible evidence to support a qualified health claim that consuming oleic acid in edible oils, such as olive oil, sunflower oil, or canola oil, may reduce the risk of coronary heart disease. After conducting a systematic review of the available scientific evidence, the FDA now intends to exercise enforcement discretion over the use of two qualified health claims characterizing the relationship between consumption of oleic acid in edible oils (containing at least 70% of oleic acid per serving) and reduced risk of coronary heart disease. Oleic acid is a monounsaturated fat which, when substituted for fats and oils higher in saturated fat, may reduce the risk of coronary heart disease.

The FDA intends to exercise enforcement discretion for the following qualified health claims:

*Supportive but not conclusive scientific evidence suggests that daily consumption of about 1.5 tablespoons (20 grams) of oils containing high levels of oleic acid, when replaced for fats and



RELATED CONTENT

- FDA Warns Against Products Claiming to Replace Sunscreen
- Petition Seeks Health Claim for Vitamin D, Lower Risk of Preterm Birth
- Taking Aim at the Global Heart Health Crisis
- FDA Expands List of Ingredients Approved as Dietary Fiber
- FDA Approves First Drug with Active Ingredient Derived from Marijuana

Condividi:



Commenti:



Negli Usa l'olio extravergine italiano diventerà un farmaco

La Coldiretti ha annunciato che negli Stati Uniti, in base a una raccomandazione dell'Agenzia per la salute americana, sulle bottiglie di olio extravergine si scriverà che mezzo cucchiaino al giorno d'olio previene l'infarto e le malattie del cuore

Gianni Carotenuto - Sab, 24/11/2018 - 11:42



commenta



Mi piace 518

Infarto, malattie cardiovascolari, [tumore all'intestino](#)

Sono solo alcune delle patologie che il consumo quotidiano di **olio extravergine d'oliva** può combattere. In Italia conosciamo da tempo i benefici prodotti dall'acido oleico. Ma da qualche tempo la notizia è arrivata anche negli **Stati Uniti**, dove l'olio

- “La Food and drugs administration (Fda) - l'Agenzia per la salute Usa – da il via libera per indicare sulle confezioni degli oli contenenti almeno il 70 per cento di **acido oleico** che il loro consumo dà benefici al cuore”

CERCA



RACCONTI

TRACCE

STRETTAMENTE TECNICO

PENSIERI E PAROLE

INTERNATIONAL

I claim salutistici per l'olio extra vergine d'oliva, tra presente e futuro

Ecco come è nato il claim salutistico sui polifenoli dell'olio extra vergine d'oliva, ma non è l'unica proposta arrivata all'Efsa. Cosa è possibile fare dunque nel futuro per sfruttare a pieno le potenzialità dei claim salutistici nel settore olivicolo oleario?

Facebook Share 45 | Twitter 1 | Google+ 0 | Pin 0

“I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo” è il claim salutistico di tipo funzionale sui polifenoli dell'olio di oliva. Si applica a quei prodotti che assicurino una concentrazione di 5 mg di fenoli bioattivi in 20 g di olio d'oliva.



Quando è possibile applicarlo senza incorrere nel rischio di sanzioni?

È necessario che la concentrazione di bio-fenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg) fino al termine minimo di conservazione, periodo entro il quale gli oli di oliva vergini mantengono le loro

proprietà specifiche della categoria merceologica in adeguate condizioni di conservazione. Essendo molecole che vanno incontro a naturali reazioni di ossidazioni, il contenuto di bio-fenoli iniziale, indispensabile per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria.

Cosa scrivere in etichetta?

I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo - 20 g di olio (2 cucchiaini) al giorno consumati a crudo nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano consentono di ottenere l'effetto benefico indicato.

Cosa significa esattamente il claim?

I lipidi ematici sono le lipoproteine che nel gergo comune prendono il nome di colesterolo buono (lipoproteine ad alta densità - HDL) e colesterolo cattivo (lipoproteine a bassa densità - LDL). Entrambe le molecole sono necessarie per lo svolgimento di attività fisiologiche. Per esempio, le LDL sono fondamentali per distribuire il colesterolo alle cellule. Se però a causa di stress ossidativi causati da agenti ossidanti come i radicali liberi, vanno incontro a modificazioni strutturali, LDL diventa capace di infiltrarsi sulle pareti dei grossi vasi arteriosi creando ostruzioni. In sintesi LDL integro è utile, mentre LDL ossidato è pericoloso per il rischio di ictus e infarto. I polifenoli proteggono le lipoproteine dall'ossidazione e di conseguenza svolgono un'azione preventiva a livello cardio-vascolare.

“Perché il claim può essere utile sul piano commerciale?”

Al contrario di quanto si crede non tutti gli extravergini fanno bene in equal misura. Alcuni fanno più bene di altri, in particolare quegli oli ricchi di polifenoli. non più del 10% degli oli imbottigliati reperibili nel mercato ha un contenuto fenolico idoneo all'applicazione del claim....”



OLIO OFFICINA FESTIVAL 2019 OOF

SAPERI > ECONOMIA

I consumi d'olio cambiano

Una indagine su un campione di mille italiani tra i 18 e i 65 anni ci fa comprendere come il passaggio da commodity a bene di valore sia una strada possibile. Tra i canali preferiti per la conoscenza delle novità il passaparola risulta lo strumento più efficace. Le prospettive intanto sono rosee, anche nei consumi fuori casa. Il mercato dell'olio da olive di qualità vale oro. È quanto emerge dalla ricerca **Nomisma** commissionata da **Frescobaldi** in occasione del trentesimo anniversario del Laudemio Frescobaldi

OO M



PDF stampa

OO M

OO M è l'acrostico di Olio Officina Magazine. Tutti gli articoli o le notizie contrassegnate con tale sigla rimandano ai vari collaboratori del giornale on line.

ULTIMI

Invito alla lettura: Storia del bosco, il paesaggio forestale italiano, di Mauro Agnoletti

Entro il 30 novembre per partecipare al concorso packaging Le Forme dell'Olio

Energia dagli scarti oleari

Arriva Natale e per regalo un ingresso a Olio Officina Festival 2019



L'INCURSIONE

ALFONSO PASCALE

C'è chi se la canta e se la suona



Partiamo da un presupposto: l'obiettivo della ricerca **Nomisma** commissionata da **Frescobaldi** in occasione del trentesimo anniversario del Laudemio Frescobaldi

*"Il mercato dell'olio da olive di qualità vale oro. È quanto emerge dalla ricerca **Nomisma** commissionata da **Frescobaldi** in occasione del trentesimo anniversario del Laudemio Frescobaldi"*

Essenziali, consapevoli, stellati e luxury: sono i quattro profili che emergono dalla ricerca realizzata attraverso un questionario online su un campione di 1.000 italiani tra i 18 e i 65 anni.

MERCATI INTERNAZIONALI

- **USA** - consumo triplicato nel giro di 20 anni, arrivando alla cifra record di 315 milioni chili (+174 5) – Usa al terzo posto dopo Italia e Spagna tra i maggiori acquirenti.
- **Giappone** - consumi aumentati di 8 volte raggiungendo i 55 milioni di kg
- **Gran Bretagna** - crescita del 247,6 % fino a 58,4 milioni di kg
- **Germania** – incremento del 359,7 %

ARISTOIL: principale OBIETTIVO

Sviluppo di un CLUSTER Mediterraneo di Enti e Produttori di olio d'oliva salutistic con il supporto di training specialistico, sviluppo di metodologie innovative per l'identificazione dei polifenoli e certificazione di prodotto.

Durata: novembre 2016 - ottobre 2019



Benefici salutistici e nutraceutici dell'olio EVO

OLEOCANTALE e OLEACINA sono i principali responsabili nella lotta contro le malattie correlate all'infiammazione, tra cui:

- ✓ **LE MALATTIE DEGENERATIVE ARTICOLARI**
- ✓ **LE MALATTIE NEURO- DEGENERATIVE**

e alcuni tumori specifici:

- ✓ **TUMORE AL SENO**
- ✓ **TUMORE ALLA PROSTATA**
- ✓ **TUMORE ALL'INTESTINO**

Il consumo quotidiano di olio EVO, associato al modello di alimentazione mediterranea, produce un beneficio a lungo termine sulla salute umana.

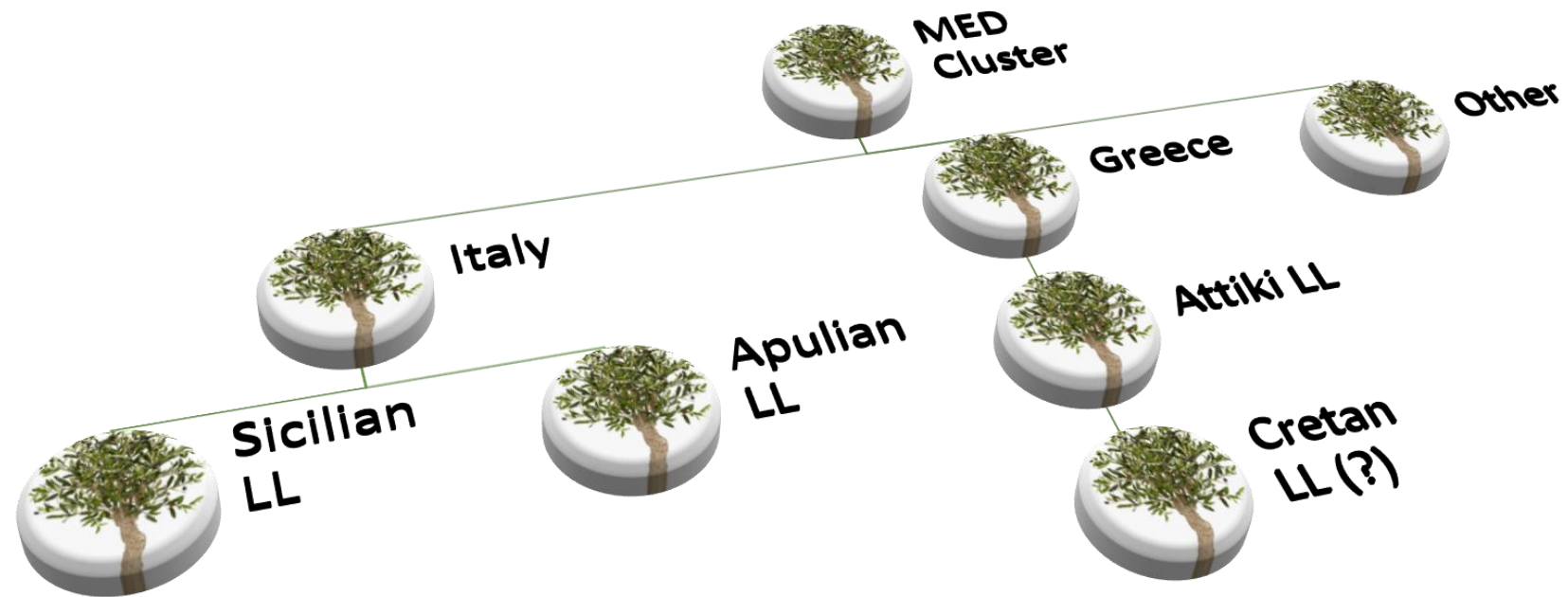
Principali aspetti di un alimento funzionale

- **Gli alimenti nutraceutici vengono comunemente definiti alimenti funzionali, alicamenti, pharma food o farmalimenti.**
- La natura degli alimenti funzionali – non pillole, capsule o nessuna forma di integratori ma alimenti convenzionali
- La dimostrazione scientifica degli effetti e quindi della fondatezza della valenza salutistica che rivendicano
- L'effetto benefico su una funzione corporea, oltre all'effetto nutrizionale, rilevante per un miglioramento dello stato di salute e benessere inclusa la performance fisica e psicologica e la riduzione del rischio (non prevenzione) di malattie
- Il consumo come parte di un normale regime alimentare

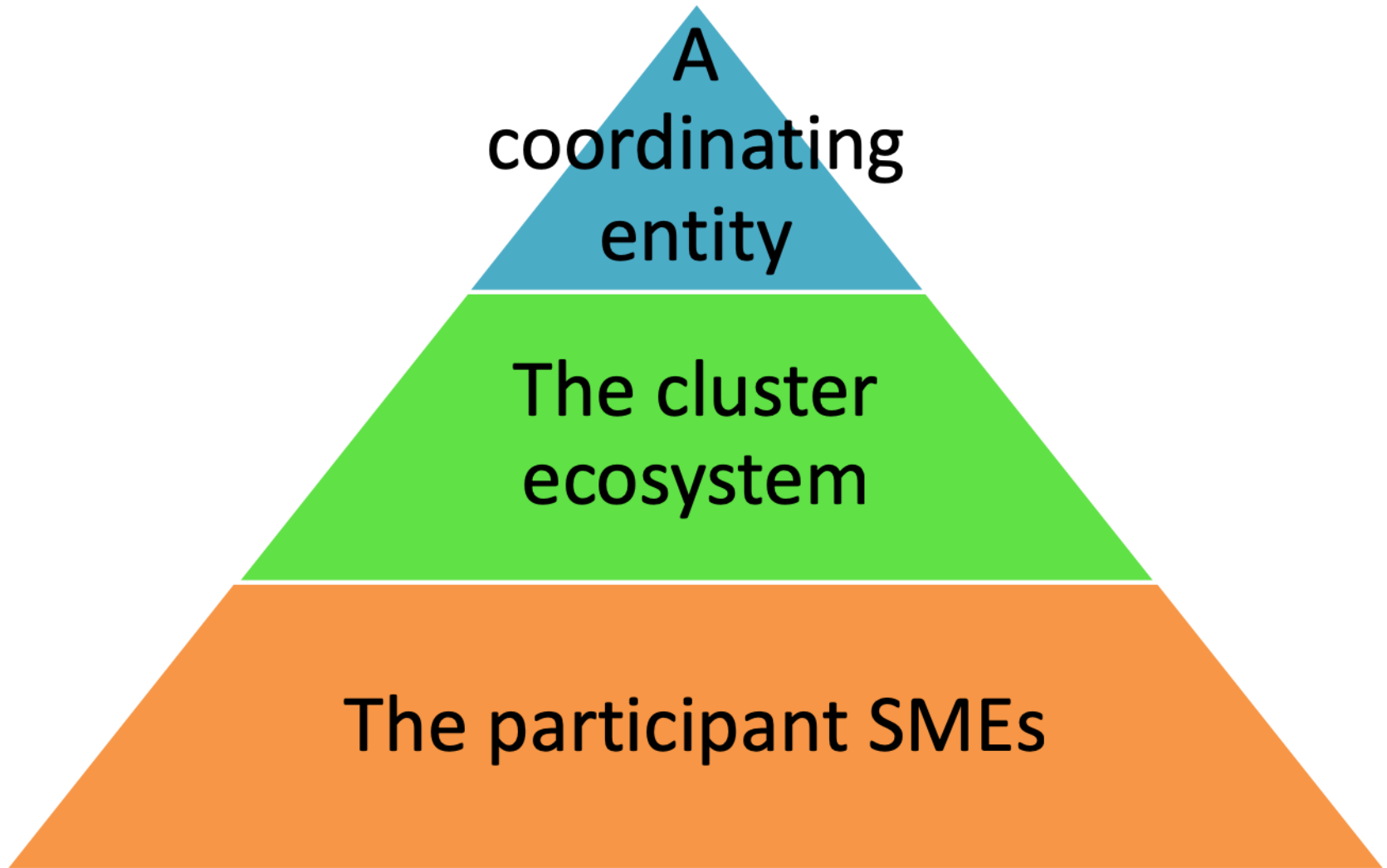
CLAIM POLIFENOLI

Sostanza nutritiva	Claim	Condizioni d'uso dell'indicazione	Soglia minima
Polifenoli dell'olio di oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.	Affinché siano assunti 5 mg di fenoli bioattivi in 20 g di olio d'oliva è necessario che la concentrazione di biofenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg)

CLUSTER : scenario



**1) Cosa intendiamo per costruire un cluster?
(key elements)**



1) Cosa intendiamo per costruire un cluster? (key elements)

A coordinating entity	<ul style="list-style-type: none">• Formato da un num. di partner Aristoil prima/dopo la fine del progetto• Definire ruoli, tipo di nassociazione, statuto, regole di coinvolgimento terze parti (→ ecosystem e PMI)
The cluster ecosystem	<ul style="list-style-type: none">• Aperto a partner e non-partners• Fornisce servizi strategici ai membri e alle PMI partecipanti
The participant SMEs	<ul style="list-style-type: none">• A cominciare da chi partecipa al progetto – ma non limitato a loro – sono coloro che animano il Living Lab Aristoil• Definizione di un “pacchetto” con condizioni di accesso e membership per il

2) Quanto siamo lontani dalla costruzione del Cluster ARISTOIL ?

A coordinating entity

- NGO o simile , ubicata presso al sede di uno dei partner e che offre servizi ai propri membri
- Bisogna definire tipo, statuto e regole di coinvolgimento terze parti

The cluster ecosystem

- Ogni partner Aristoil ha un ruolo all'interno del Cluster:
- UNIV: supporto scientifico/Analisi campioni/ controllo qualità
 - PUBLIC ENTITY : supporto ad incidere nelle politiche del settore/lobby verso EFSA – UE -
 - ARISTOLEO/SVIMED/EXFINI POLI: supporto a networking/ comunicazione/ coordinamento CLUSTER

The participant SMEs

- Attualmente le PMI possono usufruire di:
- Formazione su linee guida / Informazione su olio nutraceutico / sensibilizzazione consumatori
 - Analisi dei polifenoli su campioni olio
 - Partecipazione a Eventi/ Fiere/ Conferenze/ Concorsi/ Living Lab ...

3) QUALI BENEFICI porta il cluster Aristoil ai propri membri?

A coordinating entity	<ul style="list-style-type: none">• Sebbene strutturata come NGO può avere un chiaro orientamento verso il Business• Sostenibilità: dovrà essere dotato di un budget per scopi comuni (es. Eventi di comunicazione / controllo qualità ...) e per servizi gratuiti ai membri
The cluster ecosystem	<ul style="list-style-type: none">• Nessun cluster ha senso senza un ecosistema a supporto• I membri (o non membri) possono offrire servizi a condizioni di mercato agevolate ai partecipanti
The participant SMEs	<ul style="list-style-type: none">• Non dimenticare il valore proposto dal CLUSTER (health claim): fare massa critica, proiezione nei mercati internazionali, metodo comune di produrre OEVO salutistico, controlli di qualità ...

4) Quali azioni attivare per concretizzare il CLUSTER ?

LIVING LAB interaction – Ragusa 07/06/2018

Domande:

- Qual è l'**utilità** di creare un Living Lab di Produttori di Olio d'Oliva Salutistico del Mediterraneo?
- Che tipo di **coinvolgimento** (in termini di conoscenza, infrastruttura da mettere a disposizione o altro) pensate di poter offrire ad un costituendo Living Lab su questo argomento?
- Quali sono le iniziative o le **sinergie** che si possono creare con altri progetti o studi su argomenti simili, e che da qui a un anno possono amplificare gli effetti del Living Lab?



4) Quali azioni attivare per concretizzare il CLUSTER ?

LIVING LAB interaction – Ragusa 07/06/2018

Risposte:

- Mancano informazioni per aiutare un consumo consapevole
- Prendere a riferimento la filiera del vino in Sicilia – vitigni autoctoni – innovazione di processo – figure professionali qualificate (enologo – agronomo)
- Problemi di qualità non standardizzati che scoraggiano gli importatori esteri
- Occorre innovare senza perdere di vista l'artigianalità e la naturalità dei processi cui si vuole fare riferimento
- Manca un approccio “sensoriale” alla promozione del prodotto di qualità

INTERAZIONI/ SINERGIE

Piattaforme on-line su olivicoltura biologica - ECOLIVE

Scuola NOSCO (<http://www.actione-learn.eu/ecolive/frontpage/index.php/it/>)

Comune di Favara: <http://www.farmculturalpark.com/>;

progetto europeo PARTERRE: <https://etmpalermo.wordpress.com/>)

[Ufficio SIAS – Sciacca](#)

Gruppo facebook @**ARISTOIL LIVING LAB**

#livehealthy, #aristoil, #oliosalutistico, @Aristoil

4) Quali azioni attivare per concretizzare il CLUSTER ?

PROSSIMI STEP DEL CLUSTER - LIVING LAB interaction Sciacca

1. BRAND - MARKETING
2. E-HUB – piattaforma on-line
3. EVENTI di SENSIBILIZZAZIONE -
EVENTI di FORMAZIONE



Gruppo 1 BRAND / MARKETING

- L'olio extra vergine di oliva è un cibo dall'alto valore salutistico, per l'alto tenore in acidi grassi monoinsaturi e il giusto rapporto con saturi e polinsaturi, per i contenuti in tocoferoli, in squalene e in fenoli.
- Qual è la capacità del network Aristoil? Quanti sono le aziende con campioni che hanno oltre gli 800 mg/kg di Polifenoli ?
- “ARISTOIL” che tipo di campagne di marketing potrebbe supportare per favorire la diffusione degli oli salutistici? Quali canali? GDO - Food – Luxury – Gourmet



Gruppo 2 PIATTAFORMA – E-HUB

Creazione di una piattaforma per la condivisione delle informazioni, della tracciabilità di filiera, del controllo di qualità

Tante sono le piattaforme on-line sull'olio Quali informazioni veicolare – Scientifiche – tecniche - salute? TARGET? cittadini – produttori - frantoi? A consumatori interessati ai cibi salutistici ... Altri Target??

Portale può essere utilizzato come:

- Vetrina/informativo (Blog – newsletter – info su bandi - feed -...)
- Portale Ecommerce –
- Portale e-learning
- Creazione e consvisione EVENTI

IL CONSORZIO L'OLIO TOSCANO LE AZIENDE



Associarsi al Consorzio: un valore che cresce nel tempo

Possono entrare a far parte del Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP oli molitori e imbottigliatori.

Il Consorzio dell'olio Toscano IGP è la più grande realtà europea in materia di tutela e promozione dell'olio. Associarsi vuol dire usufruire della forza organizzativa del Consorzio e di alcuni importanti benefici. In particolare:

- L'iscrizione delle piante all'elenco oliveti del Consorzio, che nel tempo potrebbe far aumentare il valore immobiliare della tua azienda.
- La possibilità di confezionare e vendere, in tutto il mondo, l'unico Olio Extravergine di Oliva con denominazione "Toscano".
- La definizione, per il tuo olio extravergine, di prodotto garantito per origine, qualità e tipicità.
- La notevole diminuzione dei costi di certificazione, poiché il Consorzio assolve parte degli oneri e riduce di 100 euro la spesa effettiva.
- Promuovere il tuo olio avvalendosi di un' intensa e precisa attività di comunicazione attuata dal Consorzio finalizzata alla valorizzazione della denominazione Toscano IGP in Italia e all'estero.

Gruppo 3 EVENTI Sensibilizzazione - formazione

- Il progetto ARISTOIL ha già svolto attività di sensibilizzazione al pubblico, attraverso meeting informativi – INOFDAY - assaggio dell'olio altamente fenolico durante manifestazioni – fiere - attività con i bambini
- Altre proposte per gli eventi del prossimo anno 2019?
- Inserirsi in altre manifestazioni già in corso?



Aristometro e Aristoleo Kit



Il progetto Aristoil ha testato un test colorimetrico semplice con il quale chiunque può misurare i livelli di oleocanthal e oleacein e valutare la qualità salutistica dell'olio d'oliva.

Una piccola quantità di olio d'oliva è mescolata con uno specifico reagente e dopo poco tempo appare una colorazione. L'intensità del colore (da giallo chiaro a verde) è collegata alla concentrazione di oleocanthal e oleacein .

OLYMPIA Health and Nutrition Awards 2019



Participate in the new
OLYMPIA + CONTEST

Awarding 20.000 euro
Supply for the US Market!



Grazie



THANK YOU!



EMILIA ARRABITO
Svimed onlus

e.arrabito@svimed.eu



#aristoil
#livehealthy