

OLIO EXTRAVERGINE, MUFFE IN 4 BOTTIGLIE SU 10

"Oli di oliva difettati venduti come extravergini che meritano di essere declassati". Non usa mezzi termini Massimo Gargano, presidente di Unaprol, nel presentare i risultati poco incoraggianti della prima indagine nazionale sulla qualità dell'olio d'oliva in vendita nei supermercati italiani. Lo studio, condotto dal consorzio olivicolo italiano in collaborazione con Coldiretti e **Symbola** (fondazione per le qualità italiane), dimostra la presenza di muffe in oltre il 40% delle bottiglie prese in esame. Il 16% contiene olio derivante da olive alterate, mentre l'8% risulta addirittura rancido.

L'indagine. Dodici campioni delle marche più vendute sono stati prelevati in ipermercati di tutta Italia. "Abbiamo preso le bottiglie dalla parte più interna dello scaffale - spiega Gargano - per evitare il possibile condizionamento di luce e calore". I campioni sono poi stati esaminati da tre distinti laboratori, due pubblici - l'Agenzia delle Dogane e l'Università di Perugia - il terzo privato ma accreditato presso le autorità di controllo. "Gli oli - continua il presidente di Unaprol - sono risultati in linea con i parametri di legge sul piano chimico. Invece l'analisi organolettica (panel test) ha evidenziato difetti gravi come il rancido, la muffa, e il riscaldamento". Perché l'olio possa essere classificato come extravergine, infatti, è necessario che, in base al giudizio espresso da un gruppo di assaggiatori addestrati (il panel test per l'appunto), esso risulti totalmente

privo di difetti organolettici. Quindi un prodotto dalle qualità chimiche opportune deve essere anche organoletticamente accettabile, altrimenti viene inevitabilmente declassato.

Etichette illeggibili. Le associazioni che hanno condotto l'inchiesta chiedono "più controlli soprattutto in vista del Natale" e si rivolgono al neoministro delle Politiche agricole, Mario Catania, affinché acceleri l'iter del decreto sulle dimensioni dei caratteri e sul posizionamento delle diciture in etichetta, firmato quasi quattro mesi fa e non ancora pubblicato. Secondo un'indagine della Coldiretti, infatti, "in quattro bottiglie di olio extravergine su cinque in vendita in Italia, che contengono miscele di diversa origine, è praticamente illeggibile la provenienza delle olive impiegate, nonostante sia obbligatorio indicarla per legge in etichetta. Inoltre, spesso bottiglie con extravergine ottenuto da olive straniere sono vendute con marchi italiani". L'Italia è il principale importatore mondiale di olio di oliva per un totale di 470 mila tonnellate all'anno, che vengono spesso miscelate alla produzione nazionale e alimentano i consumi nazionali di 700 mila tonnellate e le esportazioni di circa 250 mila tonnellate all'anno. La produzione nazionale si concentra in Puglia (35%), Calabria (33%), Sicilia (8%), Campania (6%), Abruzzo (4%), Lazio (4%), Toscana (3%) e Umbria (25). Sono 40 gli oli italiani a denominazione di origine riconosciuti dall'Unione europea.

Occhio ai prezzi. Per difendersi da truffe e contraffazioni, il consiglio di Coldiretti, **Symbola** e Unaprol ai consumatori è quello di "guardare con diffidenza ai prezzi eccessivamente bassi. Una confezione da un litro di un buon olio extravergine di oliva, prodotto al 100% con olive italiane, non può costare sullo scaffale di un supermercato meno di sei euro". Altro consiglio: farsi guidare dai sensi e imparare a distinguere l'olio di qualità per il suo odore penetrante e il sapore deciso. Un altro mondo rispetto al gusto asettico delle miscele spacciate per extravergine.

(22 novembre 2011) © Riproduzione riservata