

Eccellenze e dolori

Le analisi Effettuate da tre laboratori, tra cui quello dell'Università di Perugia

Prezzi Coldiretti: attenzione a quelli troppo bassi. Salvo le promozioni dei rivenditori

Olio, bluff in bottiglia

Alterata quasi una confezione su due, l'allarme

di LARA PARTENZI

PERUGIA - Quasi una bottiglia su due di olio d'oliva extravergine presenta tracce di muffe. Di più. Il 16% contiene olio ricavato da olive alterate e l'8% risulterebbe addirittura rancido. Oli, in alcuni casi ex vergini, che vengono spacciati per extravergini senza averne le caratteristiche. E con questa denominazione vengono venduti, spesso a prezzi bassissimi è vero, ma in barba alla qualità.

Mentre da più parti si chiedono interventi per la valorizzazione dell'identità della produzione olearia italiana, offrendo maggiori garanzie ai consumatori sulla sicurezza del processo produttivo lungo tutta la filiera, sotto esame sono finite alcune tra le più note e vendute marche di oli d'oliva extravergine presenti sugli scaffali dei supermercati di tutta Italia, Umbria compresa. È il risultato, frutto del lavoro condotto da tre differenti laboratori d'analisi accreditati dalle autorità di controllo, tra cui quelli pubblici dell'Agenzia delle Dogane e dell'Università di Perugia, è tutt'altro che incoraggiante: l'analisi organolettica, in gergo tecnico il panel test, ha evidenziato difetti gravi come il rancido, la muffa e il riscaldamento in gran parte delle bottiglie-campione.

È bene precisare che dall'analisi sono stati esclusi gli oli a de-

nominazione di origine protetta (Dop) e quelli ottenuti al 100% da olive italiane, e che non ci sono rischi per la salute dei consumatori, visto che i prodotti analizzati sono risultati in linea con i parametri chimici. Oli chimicamente perfetti dunque, ma con un evidente deficit qualitativo che dovrebbe essere ben spiegato ai consumatori.

La dimensione del fenomeno della contraffazione è "preoccupante", tanto da spingere Coldiretti, **Symbola** e Unaprol, il consorzio olicologico italiano che ha condotto la prima indagine nazionale sulla qualità degli oli d'oliva venduti in Italia, a richiedere un immediato intervento delle autorità predisposte ai controlli - soprattutto in vista del Natale durante il quale l'extravergine è un regalo particolarmente apprezzato - per salvaguardare il patrimonio organolettico e nutritivo dell'olio extravergine di oliva di qualità dal monopolio dei prodotti standard e a basso prezzo che ostacola il mercato dei produttori di eccellenza.

Un messaggio, questo, che viene ribadito con forza anche da Antonio Bachetoni, presidente del consorzio di tutela dell'extravergine di oliva Dop Umbria: "Il risultato dell'indagine non mi meraviglia - afferma - è evidente che gli oli a basso prezzo non sono di qualità, anche se le due cose non sono necessariamente collegate. Ma soprattutto si conferma la necessità di controlli più mirati, perché se un olio sa di rancido è chiaro che qualcuno non ha fatto il proprio dovere".

E se è grave che un olio rancido venga messo dentro un extravergine, lo è ancora di più se questo processo di alterazione avviene per un olio Dop: "In Umbria abbiamo un gradino superiore all'extravergine, ed è proprio la certificazione

Dop, il più alto gradino della qualità". E' sulla Dop che l'Umbria dovrebbe puntare, mentre fuori regione è poco conosciuta e non è stata abbastanza valorizzata: "Perché gran parte della produzione regionale è destinata all'autoconsumo e per il resto non c'è riscontro economico per gli agricoltori", sottolinea Bachetoni. Basta pensare che prima della Dop, una bottiglia di extravergine di oliva veniva venduta a 13-14 mila lire, ora a 5-6 euro, nonostante siano trascorsi dieci anni e ci sia la certificazione. Insomma, la tendenza del mercato ad abbassare i prezzi rischia di trascinare verso il basso anche i prodotti di maggiore qualità, a discapito della qualità stessa: "Se non facciamo controlli mirati non se ne esce", conclude Bachetoni.

E intanto i frantoi dell'Umbria si svuotano, i consumatori trovano sugli scaffali "bottiglie con extravergine ottenuto da olive straniere sono vendute con marchi italiani", attacca la Coldiretti, che punta il dito sulla scarsa trasparenza in tema di etichettatura invocando un intervento rapido del 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 4 bottiglie di olio extravergine su 5 in vendita in Italia, è praticamente illeggibile la provenienza delle olive impiegate, nonostante sia obbligatorio indicarla in etichetta. E dunque, sottolinea Coldiretti, per i consumatori non resta che una certezza: una confezione di un litro di un buon extravergine di oliva con il 100% di olive italiane non può costare meno di 6 euro. Salvo, ovviamente, le promozioni della rete di distribuzione per attrarre clienti.



L'INVITO

L'associazione dei coltivatori invita il nuovo ministro, Catania, a velocizzare l'iter per la "riforma" delle etichette

>> Olio appena franto e, sotto, una degustazione di olio nuovo in Umbria. Nel tondo, il neo ministro dell'Agricoltura, Mario Catania



Dagli scaffali
Accertamenti
sugli extravergine
in vendita: scarsa
la qualità riscontrata
dalle analisi

I produttori umbri
"Servono controlli
più stringenti
per tutelare
le produzioni
di pregio"

