



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Olio d'oliva – tanto desiderato e spesso “falsificato”?

Lun 18/07/2016 - 14:57

Sembrano moltiplicarsi i casi di oli con etichette contraffatte. Negli ultimi mesi le autorità italiane hanno potuto far luce su vari casi di truffa, con relative sanzioni per alcuni dei produttori. Questi avevano venduto degli oli come “extra vergine”, i quali non rispettavano o rispettavano solo in parte i requisiti qualitativi.

Olio d'oliva dichiarato come italiano, proveniente in realtà da olive raccolte in Spagna e Grecia, olio “extra vergine” che poi era olio di soia o girasole colorato ... sono soltanto due dei casi di truffa portati alla luce dalle autorità italiane negli ultimi mesi.

L'Antitrust ora ha multato diversi produttori per pratiche commerciali scorrette in relazione all'olio da loro prodotto: Lidl, Carapelli, Sasso, Bertolli e Coricelli. La procura ha fatto analizzare gli oli dal laboratorio dell'Agenzia delle Dogane. Gli oli venivano venduti come “extra vergine”, mentre secondo i risultati delle analisi corrispondevano soltanto alla categoria “vergine”. Così i consumatori si sono trovati a pagare un prezzo più alto per un prodotto solo apparentemente di alta qualità.

Il tutto era partito da un test della rivista “Il Test – Salvagente”, effettuato a giugno del 2015. In questo test, 9 oli su 20 dichiarati “extra vergine”, erano stati riclassificati come “vergine” in seguito a prova sensoria. I vizi sensoriali erano riferiti alla presenza di morchia, al sapore rancido nonché a note di muffa/umidità/terra.

L'olio di oliva “extra vergine” proviene da spremitura a freddo ed il suo contenuto di acidi grassi liberi non deve superare lo 0,8%; il sapore deve essere fruttato e libero da vizi sensoriali. Anche l'olio “vergine” deve provenire esclusivamente da processi meccanici senza influssi di calore, può però mostrare lievi vizi sensoriali e un contenuto di acidi fino al 2%. Per gli oli delle qualità “extra vergine” e “vergine” è inoltre prevista un'indicazione di provenienza. Ad esempio, se troviamo l'indicazione “Italia”, significa che le olive sono state raccolte e spremute in Italia.

