
Cosa ci dice l'indicazione d'origine sull'etichetta dell'olio d'oliva?

Lun 01/03/2021 - 11:59

Nell'Unione Europea è obbligatorio indicare la provenienza dell'olio d'oliva, per quanto riguarda le due classi merceologiche extravergine e vergine. A seconda dell'origine, a essere riportato sull'etichetta è il nome dello stato membro dell'UE, l'Unione Europea o un paese terzo, ossia al di fuori dell'Unione Europea.

“Se ad esempio sull'etichetta si trova l'indicazione “Prodotto in Italia”, significa che l'olio è stato prodotto integralmente in Italia da olive raccolte in Italia”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. Un olio d'origine italiana può anche essere designato “100% italiano”. Se invece la raccolta e la trasformazione dell'olio avvengono in paesi diversi, ciò deve essere indicato con la dicitura “Ottenuto in ... da olive raccolte in ...”.

Quando vengono mescolati oli d'oliva provenienti da diversi paesi, il prodotto deve essere etichettato come miscela, anche se la miscelazione avviene solo in piccole quantità. Per descrivere questa tipologia d'olio vengono utilizzate indicazioni come: “Miscela di oli d'oliva comunitari” (per es. da Spagna e Portogallo); “Miscela di oli d'oliva comunitari e non comunitari” (per esempio da Spagna e Tunisia); “Miscela di oli d'oliva non comunitari” (per esempio da Tunisia e Turchia).

Oltre a queste indicazioni, l'olio d'oliva può recare anche una denominazione di origine protetta, ma solo quando sia la raccolta delle olive, sia la loro spremitura avviene in un determinato luogo e secondo un procedimento riconosciuto. Alcuni esempi di questa tipologia in Italia sono le indicazioni d'origine “Riviera Ligure DOP”, “Garda DOP” o “Umbria DOP”. Questi oli hanno un aroma individuale, tipico del territorio, e sono soggetti a ulteriori controlli di qualità.

Per inciso, l'olio d'oliva della classe di qualità extra vergine è ricavato da spremitura a freddo e può avere un'acidità (contenuto di acidi grassi liberi) non superiore a 0,8%, inoltre il suo sapore deve essere fruttato e privo di difetti sensoriali. Allo stesso modo, anche l'olio d'oliva della classe di qualità vergine è ricavato esclusivamente con procedimenti meccanici e senza applicazione di punti di calore, tuttavia può presentare lievi difetti sensoriali e un contenuto di acidi più elevato, che può arrivare fino al 2%.