# Le analisi di TÜV Italia a tutela dell’olio italiano e dei consumatori

tuv-italia-olio-oliva-9afa1252

Italia, Spagna, Grecia e Portogallo producono il 90% dell'**olio di oliva** venduto nell'Unione Europea. Il principio sembra molto semplice: olive fresche e mature che vengono raccolte con cura e spremute tramite mezzi meccanici in condizioni sicure e igieniche per estrarre l'olio. Tuttavia, una serie di fattori possono incidere sulla produzione di olio di alta qualità.

I requisiti di lavorazione, qualità ed etichettatura sono stati specificati in vari regolamenti dell'UE a partire dal 1991 e l’ultimo di essi, il Regolamento UE 1513/2001, ad esempio, cita che “**l'olio di oliva vergine può essere ottenuto dai frutti dell'ulivo unicamente con mezzi meccanici o fisici**” così da preservarne le caratteristiche naturali

La normativa europea si è sempre preoccupata di **definire le categorie dell'olio di oliva**, nelle quali le due di maggiore qualità sono l’olio di oliva vergine e olio extravergine di oliva. L'olio extravergine d'oliva, ad esempio, deve essere ottenuto direttamente dalla spremitura delle olive eseguita esclusivamente con procedimenti meccanici e il prodotto non deve essere esposto a temperature superiori ai 40°C. Gli oli d'oliva di questa categoria hanno un'acidità molto bassa (meno dello 0,8%) e non devono presentare difetti sensoriali. L’acidità dell’olio di oliva vergine, invece, è più alta (fino al 2%) e sono ammessi difetti sensoriali lievi.

Vi sono diverse **altre tipologie di olio**: olio di oliva semplice, di sansa e di oliva, lampante, raffinato e di sansa e di oliva grezzo che possiedono tutti una qualità notevolmente inferiore.

**La frode è diffusa** - Gli esperti che si occupano di olio ritengono che la frode in questo settore sia dilagante, in quanto vi sono diverse modalità con cui questa può avvenire: dalla vendita di extra vergini che in realtà sono **miscele di oli di varia qualità**, alla mendace dichiarazione di provenienza dell’olio, fino ad arrivare alla vendita di **olio di oliva falso.**

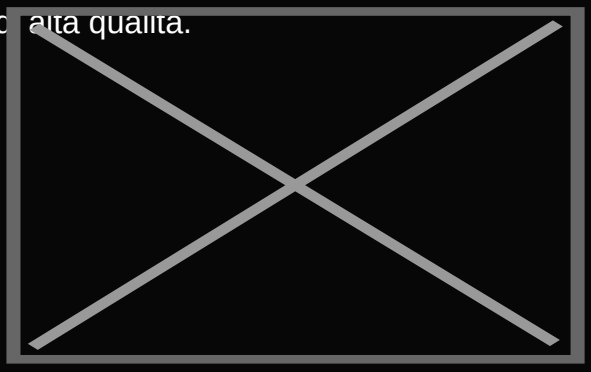
“Nella maggior parte dei casi, la qualità dell'olio d'oliva non è riconoscibile a prima vista”, spiega **Filippo Venturi**, Direttore Tecnico dei laboratori pH. ”Una data frode può essere dimostrata solo da esperti con l'aiuto di analisi avanzate che hanno come punti di partenza le prove sulla composizione chimica, lo studio delle caratteristiche fisiche e del profilo sensoriale”.

Componendo i risultati ottenuti da queste indagini si possono trarre **conclusioni sull'origine e sulla qualità dell'olio**.

La **varietà** degli oli extravergini prodotti in Italia è tale da soddisfare qualsiasi gusto e necessità. Le proprietà nutrizionali e farmaceutiche sono oggetto di continue ricerche e vengono sempre di più pubblicizzate per favorire un corretto utilizzo del prodotto.

"Le proprietà tipiche dell'olio extra vergine di oliva di qualità sono **un'acidità molto bassa, un alto contenuto di polifenoli, un gusto privo di difetti sensoriali**. La corretta conservazione del prodotto chiude il cerchio", continua Filippo Venturi. "Tuttavia, valutare se l'olio offre una qualità impeccabile non è generalmente un processo facile per i consumatori".

Al momento dell’acquisto, infatti, i consumatori dovrebbero essere in grado di **utilizzare dei criteri qualitativi per assicurarsi che l’olio che si sta acquistando sia di qualità**. Imparare a riconoscere il fruttato, le note di amaro e piccante che caratterizzano ciascun tipo di olio extra vergine di oliva è un processo alla portata dei consumatori così come valutare l'imballaggio e l'etichettatura dell'olio di oliva di alta qualità.



**I consigli di TÜV Italia**

• **L'etichetta deve fornire informazioni obbligatorie sulla categoria di qualità**, origine, volume di riempimento, data di scadenza, produttore o imbottigliatore e distributore.
• **Tutte le informazioni obbligatorie devono essere fornite** anche per gli oli ottenuti da agricoltura biologica
• **Le informazioni relative al valore nutrizionale, il contenuto calorico e quelle riguardanti la salute devono essere conformi ai requisiti legali.** Un esempio sono le indicazioni: "privo di

colesterolo" o "ricco di acido linoleico". Mentre la dicitura "spremuto a freddo" significa che la pressatura è stata eseguita a temperature inferiori a 27 °C.

• **Per l’imballaggio sono preferibili i contenitori di vetro scuro** che proteggono l'olio d'oliva e le sostanze nutritive in esso contenute dall'ossidazione dovuta alla luce. Bottiglie di vetro o contenitori di metallo sono sempre preferibili alle bottiglie di plastica, comunemente usate per oli di qualità inferiore.

• **Importante verificare l’eventuale presenza di marchi che attestano la denominazione tutelata degli oli extravergini.** In particolare la legislazione comunitaria ammette le denominazioni: IGP "Indicazione geografica protetta" e la DOP "Denominazione d'origine protetta"; la prima garantisce che una fase della produzione dell’olio sia legata al territorio al quale si fa riferimento in etichetta, la seconda che tutto il processo produttivo (coltura, spremitura, imbottigliamento) si svolga entro un’area geografica delimitata a massima tutela della qualità per il consumatore.

• **Per conservare correttamente l’olio è necessario tenerlo lontano da fonti di luce e di calore**. Tuttavia, in inverno, può capitare, che i componenti dell'olio d'oliva si cristallizzino togliendo fluidità al prodotto. Questo fenomeno indica che l'olio è stato immagazzinato in un ambiente troppo freddo (con temperature inferiori ai 6 - 8 °C). Basta riportare la bottiglia a temperatura ambiente in modo che i cristalli si sciolgano e l’olio torni alla sua normale consistenza senza che il gusto ne sia stato compromesso.