

La truffa dell'olio: come ti trasformo l'olio di semi in extravergine d'oliva!



Con una produzione di olio in calo del 50% secondo la Coldiretti, la questione della qualità del prodotto è sempre più attuale. Il prezioso liquido, emblema della cucina mediterranea, sotto accusa. Scopriamo da dove, effettivamente, deriva l'olio d'oliva che consumiamo tutti i giorni.

Considerato l'“oro liquido” della tradizione culinaria del nostro paese, l'olio d'oliva è sicuramente uno degli alimenti più diffusi sul nostro pianeta. Ma proprio l'olio extra vergine di oliva italiano, noto quale prodotto altamente genuino e di origine controllata, sta iniziando a perdere la sua consolidata fama a causa di varie inchieste il cui scopo è quello di scoprire la reale provenienza dell'olio commercializzato dalla grande distribuzione. Ma perché ci si prende la briga di indagare l'origine di un prodotto così comune e naturale?

Spagna, Grecia, Tunisia, Marocco. Sono i principali paesi dai quali importiamo olio. E quell'olio – lo hanno accertato in questi tre anni indagini giudiziarie concluse con massicci sequestri – in alcuni casi viene manipolato, miscelato e reimpastigliato in modo fraudolento. Mischiato con olio italiano. Corretto per lo più con beta-carotene (per mascherare il sapore) e clorofilla (per modificarne il colore). E venduto infine con etichetta “extravergine made in Italy”. Olio di semi e olio di sansa sono le “basi” più utilizzate dai furbetti della tavola, per lo più sono imbottigliatori. Tecnicamente il vizio si chiama adulterazione e contraffazione. È una scelta sleale alla quale ricorrono prevalentemente le aziende di grandi dimensioni. Questo è quello che ha scatenato l'ira del New York Times [Olio italiano ma solo sull'etichetta, ecco la truffa che indigna l'America](#).

PROPRIO

Cominciamo con il considerare che l'80% dell'olio d'oliva utilizzato in Italia (uno dei maggiori paesi consumatori) è composto da olio di importazione derivante da Spagna, Tunisia, Grecia e che, quindi, solo il 20% del prodotto venduto dalle note ditte nazionali è effettivamente di origine italiana, in netto contrasto con quanto dichiarato in etichetta. Ma, vi chiederete, come è possibile riportare in etichetta il falso senza incorrere in un illecito. Semplice: conformemente ad un recente regolamento europeo, è **sufficiente, affinché un olio sia considerato italiano, che venga prodotto con olive spremute in**

ITALIANO?

Italia anche se provenienti da coltivazioni estere. Come si dice: “fatta le legge, trovato l'inganno”.

Ecco che ci ritroviamo quotidianamente a consumare olio di marche conosciute e diffusamente pubblicizzate ma per la maggior parte di origine extracomunitaria (di qualità decisamente inferiore rispetto a quello nostrano) completamente ignari del raggirio di cui siamo vittime. L'unico modo per sottrarsi a quest'ultimo consiste nell'**acquistare solo olio extravergine di oliva che riporti la denominazione “d.o.p.”**, sigla che sta per “denominazione di origine protetta”, qualifica in grado di garantire relativamente alla zona di produzione e di lavorazione del prodotto.

DI OLIVA O DI ALTRO?

Come conseguenza della pratica riguardante l'importazione nel nostro paese di olio d'oliva, viene a galla un'ulteriore inquietante questione che, ancora di più, ingarbuglia la già difficile scelta del consumatore di questo prodotto. Parliamo della **frequente pratica delle contraffazioni grazie alla quale accade spesso che giunga in Italia olio targato come olio d'oliva ma che nei paesi d'origine era tutt'altro**. Questa scellerata consuetudine viene attuata per mezzo delle cosiddette “triangolazioni”, ossia manovre durante le quali navi che trasportano olio di semi proveniente da paesi extracomunitari fanno sosta in un porto comunitario dopodiché giungono in Italia con un carico “prodigiosamente” trasformato in olio di oliva.

2014, anno nero per le olive.

Intanto la Coldiretti scatta una fotografia drammatica sulla campagna olivicola in via di conclusione nel nostro Paese, fortemente penalizzata dall'anomalo andamento climatico e dall'attacco di fitopatie che, mai come quest'anno, hanno compromesso i raccolti. L'associazione degli agricoltori ha calcolato infatti per il 2014 un calo della produzione nazionale del 30%, pari a 300mila tonnellate. A risentirne maggiormente sarà il Centro-Nord, con cali del raccolto tra il 35 e il 50 per cento. Anche al Sud la situazione è difficile sia in Calabria che in Puglia, che è la principale regione di produzione. *“Con questo scenario - [spiega l'associazione](#) dei coltivatori diretti - il mercato europeo dell'olio di oliva, con consumi stimati attorno a 1,85 milioni di tonnellate, rischia di essere invaso dalle produzioni provenienti dal Nord Africa e dal Medio Oriente che non sempre hanno gli stessi requisiti qualitativi e di sicurezza. Un rischio che riguarda soprattutto l'Italia, che è il principale importatore mondiale di olio per un quantitativo pari a 460mila tonnellate”.*

Come si trasforma l'olio di semi in extravergine d'oliva

L'olio di semi, una materia prima indefinita, dalle origini sconosciute e irrintracciabili, incolore e insapore, **viene addizionato con betacarotene e clorofilla** e poi passato alle aziende compiacenti che provvedono a colorare gli oli, imbottigliarli e distribuirli. [Non è la prima volta](#) che si scopre che vengono usati per trasformare, almeno all'apparenza, oli di semi di bassissima qualità in pregiati oli extravergine di oliva. Negli ultimi dieci anni sono già state scoperte operazioni simili, la più grave delle quali trasformava in “extravergine d'oliva”, sempre con l'aggiunta di clorofilla, il non commestibile olio lampante (cioè olio di scarti di lavorazione, o di noccioli, non destinato a consumo umano, bensì a essere bruciato come combustibile). Alla luce di tutto questo, è facile comprendere il motivo per il quale spesso si trova in commercio olio d'oliva venduto ad un prezzo talmente esiguo da non poter neanche coprire i costi di acquisto delle olive da parte dell'agricoltore.

Come difendersi e riconoscere il vero olio extravergine d'oliva

Diffidare dell'olio extravergine d'oliva venduto a prezzi che non riescono a coprire neanche i costi di raccolta delle olive. Tranne che nel caso di promozioni commerciali e offerte speciali a tempo, è difficile che un olio extravergine d'oliva possa essere venduto al dettaglio a meno di 6 euro al litro. L'ideale è che specifichino in **etichetta con grande trasparenza e abbondanza di dettagli** l'origine delle olive, il metodo di spremitura, l'utilizzo di cultivar particolari e ben individuate o addirittura la regione di produzione, con simboli di consorzi locali di tutela, o Dop. Maggiori sono le informazioni in etichetta, maggiori gli indizi di atteggiamento onesto e trasparente da parte del produttore. Scegliere **prodotti da agricoltura biologica** dove le disciplinari sono molto rigorosi sia sul metodo di coltivazione delle olive, sia sui metodi di produzione.

<http://www.dionidream.com/olio-davvero-italiano-contraffatto-puoi-in-tavola/>