È difficile mantenere il titolo di re della tavola ai giorni nostri: la concorrenza sul mercato è aumentata notevolmente. E le frodi si moltiplicano. I campioni testati non se la cavano male. Ancora troppi però i claim che confondono le idee: leggete bene l'etichetta. Qualche traccia sospetta rovina la festa.

Olio: filtriamo i sospetti

Il metodo dell'inchiesta

Le verifiche che abbiamo effettuato sono sostanzialmente quelle previste dalla normativa in vigore nel settore degli olii di oliva.

■ *Verifica delle caratteristiche di qualità del prodotto.* Acidità; numero di perossidi; analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (K270,

Un filo d'olio crudo su verdure, carne o pesce è un toccasana per il palato e per il cuore. Sì, perché a differenza di alcuni alimenti così invitanti, ma deleteri per la salute, l'olio di oliva fa anche bene.
La tradizione culinaria mediterranea ci ha abituato a usarlo quotidianamente e ad apprezzare il gusto caratteristico delle produzioni locali. Non è così dappertutto: in tanti altri stati europei ed extra, l'olio d'oliva è ancora un condimento poco usato e piuttosto caro. Recentemente l'attenzione crescente per la salute e l'alimentazione, accanto all'attrattiva suscitata dai prodotti alimentari del nostro Paese, hanno fatto salire i consumi, ma anche il rischio di frodi a livello internazionale.
Scegliere un buon olio, dunque, non è sempre facile. L'offerta sul mercato è vasta e - si sa - nel mezzo finiscono anche prodotti non sempre all'altezza. Il motivo è semplice: l'olio non è solo il condimento più sano, è anche il più caro. Se si considera il costo di vendita dell'olio extravergine non si fa fatica a intuire perché il business delle frodi corteggi questo prodotto.
Purtroppo gli espedienti usati sono molti: dall'aggiunta di olio meno pregiato (di semi, soia, colza, girasole) o di olio di oliva raffinato (con caratteristiche qualitative inferiori) fino all'uso di olio di sansa (estratto con solventi, dalla pasta che rimane dopo la prima spremitura delle olive). Tutte queste operazioni danno origine a prodotti di qualità inferiore rispetto a quanto pubblicizzato.
Con l'aumentare dell'attività di controllo, le tecniche per frodare il consumatore si sono fatte sempre più sottili e difficili da smascherare: l'ultima conosciuta, per esempio, prevede l'aggiunta di olio deodorato, ovvero rettificato con trattamenti più blandi che non vanno a modificare di molto la composizione generale del prodotto, così come prevista dalla legge. In poche parole, se viene unito olio trattato in misura moderata, non si intaccano i parametri sotto controllo. Insomma, la frode c'è ma non si vede.
Dal nostro test non emergono imbrogli ai danni del consumatore, tuttavia non possiamo far finta che il problema non sia una realtà anche italiana. A dirlo non siamo solo noi: parlano i dati.
Solo nel corso dell'anno 2006 l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari ha effettuato controlli su 7.804 campioni di olio d'oliva (per la maggior parte extravergine) e 3.707 operatori. Le irregolarità riscontrate riguardavano il 5% degli oli extravergine di oliva generici e il 9% degli olii extravergine di oliva italiani. Il lavoro dell'Ispettorato testimonia, dunque, quanto il fenomeno delle frodi in questo campo sia sostanzioso.
Eppure l'olio è tutelato dalla legge: esiste una normativa europea che definisce sia le caratteristiche dell'olio d'oliva (Regolamento CEE 2568/1991 e successive modifiche) sia le indicazioni da riportare in etichetta (Regolamento CEE 1019/2002 e successive modifiche).
Va detto che rispetto all'ultimo test sugli extravergine (*Ac 142, ottobre 2001*) qualcosa è migliorato: l'uso di claim, di indicazioni di provenienza o di vanterie sulle modalità di lavorazione è stato ridimensionato.

> Le tecniche per frodare i consumatori sono sempre più difficili da smascherare

La legge ha posto obblighi precisi e tanti specchietti per le allodole sono svaniti. Per alcuni produttori, però, i vincoli non sembrano insormontabili.

Alla prova 25 campioni della tavola

Sono venticinque gli olii extravergine di oliva che abbiamo messo a confronto: quattro (Monini Bios, Bio Logici Coop, Alcenero, Organic Oils Biolio) sono prodotti biologici; quattro (Terre d'Italia, Carli, Isnardi, Sapori e Dintorni Conad) hanno il riconoscimento Dop Riviera Ligure, Riviera dei Fiori, ovvero una denominazione di origine protetta. Per analizzare la qualità di ciò che mettiamo a tavola ci siano affidati sia a un laboratorio specializzato sia a professionisti della degustazione.
Risultati alla mano, potrete così scegliere un olio che garantisca una buona qualità al giusto prezzo.

Valutiamo la qualità dell'extravergine

A che cosa serve il test sull'olio? Innanzitutto a verificare che i prodotti in commercio rispettino i parametri di qualità dell'extravergine stabiliti dalla legge, che rappresenta in questo caso una buona garanzia.
L'acidità, per esempio, conta molto: è un fattore di qualità importante, perché è la discriminante

K232). Valutazione organolettica (test di assaggio da parte di degustatori professionisti).

■ *Verifica della presenza di eventuali frodi.* Composizione sterolica; determinazione dei trigliceridi con ECN 42; determinazione degli stigmastadieni; determinazione dell'eritrodiolo e dell'uvaolo; determinazione delle cere; analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto. A queste analisi abbiamo aggiunto anche la ricerca di contaminanti: dopo i pesticidi (valutati nel passato test) abbiamo verificato la presenza di benzopirene e ftalati.

che stabilisce se un olio si può classificare come vergine o extravergine. L'acidità del prodotto può dipendere da molti fattori, come il clima durante la coltivazione, i processi di lavorazione, lo stoccaggio delle olive.
Secondo il Regolamento europeo il limite fissato per l'extravergine è lo 0,8%, oltre il quale l'olio non può essere considerato tale. Nella tabella il giudizio più basso va a Fior di Spesa (Standa): la percentuale di acidità (0,6%) è sì al di sotto del limite di legge (0,8%), ma gli si avvicina molto.
Per valutare lo stato di conservazione, sia della materia prima sia del prodotto finito, abbiamo analizzato il grado di ossidazione: si tratta di un processo naturale e spontaneo, che allo stadio iniziale è utile per la maturazione dell'olio. Con l'andare del tempo, però, il processo avanza e provoca la formazione di composti chimici, piuttosto sgradevoli al palato (pensate al tipico gusto rancido). L'esposizione a luce e aria e le alte temperature non fanno che accelerare questo processo.
L'unica forma di prevenzione contro l'invecchiamento prematuro dell'olio è conservarlo in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore. Un

OLIO EXTRAVERGINE: CLASSIFICA PER QUALITÀ

MARCA e Denominazione	Volume in litri	Acidità %	Acidità giudizio	Stato di ossidazione	Analisi spettro-fotometrica (1) K270	Analisi spettro-fotometrica (1) K232	Assaggio	Totale Autenticità	Benzopirene	GIUDIZIO GLOBALE	Prezzi in euro a confezione (giugno 2007) min-max
★ MONINI BIOS - Olio extravergine di oliva 100% Italiano da agricoltura biologica	0,75	0,2	⊞	⊞	⊞	⊞	+	⊞	⊞	⊞/+	7,34 - 8,99
OLIO CARLI Olio extra vergine di oliva	1	0,2	⊞	⊞	⊞	+	+	⊞	⊞	⊞/+	7,42 - 8,1 (2)
FARCHIONI Il casolare - Olio extravergine di oliva grezzo naturale	1	0,3	⊞	⊞	+	⊞	+	⊞	⊞	+	7,09 - 8,07
TERRE D'ITALIA Olio extravergine di oliva - Riviera ligure DOP riviera dei fiori	0,5	0,3	⊞	⊞	⊞	+	□	⊞	⊞	+	7,15 - 8,89
BIO-LOGICI COOP Olio extravergine di oliva 100% italiano da agricoltura biologica	0,75	0,4	+	+	+	□	+	⊞	⊞	+	5,1 - 8,89
◉ COOP Olio extravergine di oliva 100% Italiano	1	0,3	⊞	+	+	+	+	⊞	⊞	+	5,14 - 5,66
OLIO CARLI Olio extravergine di oliva - DOP riviera ligure riviera dei fiori	0,5	0,3	⊞	+	+	+	+	⊞	⊞	+	8,75 (3)
AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI Marca oro - Olio extravergine di oliva 100% Italiano	1	0,3	⊞	⊞	+	+	+	⊞	⊞	+	6,5 - 6,99
SAPORI E DINTORNI (CONAD) Olio extravergine di oliva - Riviera ligure riviera dei fiori DOP	0,75	0,4	+	⊞	⊞	+	□	⊞	⊞	+	9,95
DE CECCO Classico	1	0,3	⊞	⊞	+	+	+	⊞	⊞	+	5,79 - 7,19
◉ BERTOLLI Gentile - Olio extravergine di oliva	1	0,2	⊞	⊞	⊞	□	□	⊞	⊞	+	4,75 - 6,45
ISNARDI DOP Riviera ligure riviera dei fiori - Olio extravergine di oliva	0,5	0,3	⊞	⊞	+	+	□	⊞	⊞	+	9,99 - 10,99
IL PASSIGNANO Olio extra vergine di oliva	1	0,4	+	⊞	⊞	⊞	□	⊞	⊞	+/□	3,49
DE SANTIS Olio extra vergine di oliva -Prodotto 100% italiano	1	0,4	+	+	+	□	+	⊞	⊞	+/□	5,15 - 6,05
IL PORTICO Olio extra vergine di oliva (4)	1	0,3	⊞	⊞	+	+	□	⊞	⊞	+/□	3,69 - 3,69
ESSELUNGA Olio extravergine di oliva	1	0,3	⊞	+	+	+	□	⊞	⊞	+/□	5,16
ALCENERO Olio extravergine di oliva - Olio italiano da agricoltura biologica	0,75	0,4	+	⊞	+	+	□	⊞	⊞	+/□	7,75 - 7,99
CARAPELLI Frantolio - Extravergine di oliva	1	0,4	+	⊞	+	+	□	⊞	⊞	+/□	5,3 - 6,24
ORGANIC OILS Biolio - Olio extravergine di oliva - Estratto a freddo -Da agricoltura biologica	0,75	0,4	+	+	+	□	□	⊞	⊞	+/□	5,6 - 6,35
OLITALIA Oro - 100% italiano - Olio extravergine di Oliva	1	0,4	+	⊞	+	□	□	⊞	⊞	+/□	7,99
PIETRO CORICELLI Condiextra - Olio extravergine di oliva	1	0,4	+	+	+	+	□	⊞	⊞	□	5,75 - 6,29
SAGRA Il Tradizionale - Olio extra vergine di oliva	1	0,4	+	+	+	□	□	⊞	⊞	□	4,75 - 6,06
SASSO Extra vergine	1	0,4	+	⊞	□	□	□	⊞	⊞	□	5,59 - 6,49
FIOR DI SPESA (STANDA) Olio extravergine di oliva	1	0,6	□	+	□	□	—	⊖	⊞	⊖	5,19
MONINI Classico - Olio extra vergine di oliva	1	0,3	⊞	+	⊞	+	□	⊖	⊞	⊖	5,42 - 5,99

★ Migliore del Test; ◉ Miglior Acquisto; € Scelta Conveniente ⊞ ottimo; + buono; □ medio; — mediocre; ⊖ pessimo

1) Questa analisi svela sia la degradazione dell'olio sia la sua autenticità. I giudizi sono riferiti ai valori di K270 e K232 registrati in laboratorio.
2) L'olio Carli è venduto per corrispondenza, telefono o Internet: il prezzo varia in base alla quantità ordinata.
3) L'olio Carli DOP è venduto per corrispondenza, telefono o Internet.
4) Confezionato in bottiglie di PET.

altro consiglio banale ma utile (e spesso trascurato) è chiudere bene la bottiglia. L'ossidazione può essere rallentata anche dall'uso di recipienti opachi o bottiglie di vetro scuro (verde o marrone) o in ceramica.
In questa prova nessuno dei nostri campioni ha mostrato problemi: per tutti in tabella voti positivi.
Per il nostro test abbiamo riprodotto anche un'altra delle analisi previste dalla legge, tecnicamente chiamata spettrofotometria nell'ultravioletto. Questa ricerca è servita per svelare sia la degradazione del prodotto (e quindi la qualità dell'olio), sia la sua autenticità (mettendo in risalto eventuali aggiunte di olii trattati). I giudizi che trovate in tabella si riferiscono ai due parametri (chiamati K270 e K232), che secondo il Regolamento vengono calcolati con questa analisi.

L'importanza della degustazione

Per giudicare un olio extravergine di oliva esistono criteri molto precisi e la degustazione di questo particolare prodotto assume un valore legale. Il motivo principale è che, dal suo esito, l'olio verrà classificato e inserito in una categoria commerciale per essere poi venduto. L'analisi sensoriale fatta da professionisti (riconosciuti dalle autorità nazionali e internazionali) è, dunque, una vera discriminante merceologica: è la legge stessa che stabilisce che un olio di oliva debba essere sottoposto all'assaggio di persone capaci di determinare una valutazione e di classificarlo.
La metodologia è curata nei minimi dettagli e stabilita minuziosamente dalla legge. Non immaginatevi, dunque, un prova dell'olio fatta di bruschette o di intingoli con cui fare l'amatissima scarpetta.
Tutto si svolge in un silenzio che lascia spazio solo alla concentrazione. L'assaggio dei professionisti è importante tanto quanto i parametri chimici e concorre a stabilire il livello di qualità dell'olio. La degustazione degli esperti è lontana dal piacere evocato dall'immaginario comune, ma chi assiste non può che rimanere affascinato dalla precisione e dalla capacità di identificare i profumi di un mondo, racchiuso in bottiglia.
In realtà la procedura è semplice. L'olio, reso assolutamente anonimo, viene versato in appositi contenitori usati per l'assaggio: si tratta di bicchieri di vetro scuro (quelli nella foto qui sopra sono giallo ocra ma ne esistono anche di blu) che non lasciano intravedere il colore dell'olio. Questo parametro infatti non è utile alla valutazione finale del prodotto e non la deve influenzare. Versato nei bicchierini, l'olio viene mantenuto a una temperatura costante (28 °C), ottimale per percepire e giudicare le caratteristiche organolettiche (sapore e aroma).
Il gruppo di nove assaggiatori (in gergo tecnico il panel) ha valu-

Miglior Acquisto

Saper leggere e interpretare correttamente le etichette (senza subire il fascino dei claim) è l'unico strumento nelle mani dei consumatori per capire quale olio portare a tavola. Per aiutarvi abbiamo sottoposto a prove di laboratorio 25 campioni scelti tra le marche più diffuse, comprendendo alcuni prodotti biologici e anche qualcuno con il riconoscimento europeo DOP. L'olio Migliore del Test è risultato l'extra vergine Monini Bios (7,34 - 8,99 euro), che ottiene alti risultati in tutte le prove.
Per l'ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo si aggiudica invece il titolo di Miglior Acquisto, l'**olio extra vergine Coop** (5,14 - 5,66 euro). Per chi non ha vicino a casa un supermercato Coop, segnaliamo come alternativa l'**Olio Bertolli Gentile** (4,75 - 6,45 euro).

Prezzo medio in euro al litro
10,89
7,76 (2)
7,61
15,46
6,93
5,41
8,75 (3)
6,75
13,27
6,19
5,76
21,25
3,49
5,74
3,69
5,16
10,54
5,81
7,97
7,99
6,05
5,62
6,07
5,19
5,68

Olio extravergine Coop
5,14 - 5,66 euro

Olio Bertolli Gentile
4,75 - 6,45 euro

ASSAGGI ANONIMI
Per la prova di degustazione le bottiglie di olio sono state rese anonime. Anche i bicchieri di vetro ocra servono a nascondere il colore dell'olio all'assaggiatore: questo parametro, infatti, non deve influenzare in alcun modo il giudizio finale.

ALLA TEMPERATURA GIUSTA
Prima dell'assaggio l'olio viene scaldato e mantenuto alla temperatura di 28 °C. Solo così è possibile valutare al meglio il gusto e l'aroma e percepire pregi e difetti.

tato ogni campione, compilando una scheda di valutazione. Sulla scheda, prevista dalla normativa europea attualmente in vigore, i giudici hanno indicato per ciascun olio l'intensità di percezione sia degli attributi positivi sia dei difetti.
Tra un assaggio e l'altro (l'olio non viene mai deglutito, solo assaporato), i giudici hanno fatto riposare i sensi e il palato bevendo acqua naturale e mangiando spicchi di mela.
Nessuno tra i campioni messi alla prova ha entusiasmato il panel: molti voti sono sufficienti, nove arrivano a una valutazione buona. Uno solo non raggiunge il livello previsto per l'extravergine: l'assaggio di Fior di Spesa (Standa) svela alcuni difetti e l'olio deve essere classificato come vergine, non come extravergine.

Autenticità: i campioni alla prova

Una parte importante del nostro test è stata dedicata alla verifica dell'autenticità dell'olio, valutando differenti parametri.
Le analisi a cui abbiamo sottoposto i venticinque olii extravergine sono stabilite dalla legge (i dettagli nel riquadro *Il metodo dell'inchiesta* a pagina 10) e servono a smascherare

NON È TUTTO ORO COLATO

Siete davanti allo scaffale del supermercato e non sapete quale olio scegliere: i ripiani sono pieni di bottiglie dalle forme diverse, strette e lunghe, quadrate, a forma di ampolla o anfora. Quale olio comprare in mezzo a tanta scelta e a pubblicità invitanti? Il nostro consiglio è non farsi abbagliare dal packaging e di leggere bene le informazioni in etichetta. Non acquistate dunque una bottiglia d'olio solo perché è avvolta dalla carta dorata o perché la confezione richiama quella del contadino: a volte la bottiglia è solo un ricettacolo di claim che non significano nulla. Ecco cosa sapere per non credere a tutto.

L'AZIENDA OLEARIA NON INDICA L'ORIGINE DELLE OLIVE

Se sul fronte dell'etichetta compare il nome dell'azienda olearia (nella foto, trovate l'esempio di un'azienda del Chianti) con l'indirizzo non pensate che l'olio che state acquistando sia ottenuto da olive cresciute in quella zona (il Chianti, appunto). L'indicazione dell'origine non è un'informazione obbligatoria. I produttori che decidono di metterla devono però sottostare a precise indicazioni: la designazione dell'origine deve corrispondere all'indicazione dello Stato membro o della Comunità. Per legge questa indicazione di origine corrisponde alla zona geografica dove è situato il frantoio. Qualora le olive siano state raccolte in una località diversa da quella in cui vengono frante, allora diventa obbligatorio specificare anche la provenienza della olive.
Accade molto spesso che, per evitare di dover segnalare l'origine delle olive, non si accenni nemmeno all'indicazione di origine (appunto facoltativa). Segnalazioni con indicazioni di origine regionale come "olio toscano" sono consentite, invece, solo per i Dop o gli Igp (indicazione geografica protetta).
Tornando all'esempio nella foto, l'indicazione Azienda olearia del Chianti può indurre il consumatore a ritenere che l'olio sia prodotto con olive di quella terra, ma non è così.
Lo dimostra il fatto stesso che in un riquadro il produttore si tutela sottolineando che l'indirizzo non ha nulla a che vedere con l'origine del prodotto.

CERCATE L'INDICAZIONE OBBLIGATORIA

La norma europea prevede che la denominazione olio extra vergine di oliva sull'etichetta del prodotto debba essere accompagnata da un'altra informazione relativa alla categoria: "olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".
Questa definizione molto lunga è l'unica obbligatoria e non può mancare sulla confezione di un olio extra vergine di oliva.
Se non la trovate (guardate soprattutto sul retro della bottiglia), non c'è da fidarsi.

L'ANNATA SOLO SUI DOP

Sull'etichetta potreste trovare la sigla DOP (Denominazione di origine protetta): si tratta di alimenti che per legge possono essere prodotti soltanto in un'area geografica ben determinata, con ingredienti locali, secondo un processo produttivo prestabilito.
Questi prodotti devono seguire le regole contenute in appositi disciplinari, che stabiliscono le modalità di produzione e le caratteristiche finali. Sull'etichetta degli olii Dop Riviera Ligure si trovano informazioni aggiuntive come, ad esempio, l'annata di produzione: un'indicazione utile per la scelta del consumatore, che dovrebbe diventare obbligatoria anche per gli altri prodotti.

eventuali inganni (per esempio la presenza di miscele con olii qualitativamente più scadenti). Quasi tutti i nostri campioni si rivelano in ordine con tutti i parametri. Unica eccezione, Monini Classico: questo olio ha un parametro (chiamato stigmastadiene) fuori dai limiti consentiti dalla legge. La prova è stata ripetuta anche su un'altra bottiglia dello stesso lotto, dando il medesimo risultato.
Niente allarmismo: non ci sono pericoli per la salute dei consumatori. Le analisi sono state replicate su un lotto differente e non hanno creato alcun problema: tutto, dunque, potrebbe essere circoscritto a un campione limitato di bottiglie. In questa prova, per aver superato un parametro definito dalla legge, Monini Classico olio extravergine di oliva merita un giudizio pessimo.
In tabella voto negativo anche per Fior di Spesa (Standa), ma la motivazione è differente: quest'olio non ha superato la prova di assaggio. Ottenendo un giudizio insufficiente alla degustazione, Fior di Spesa non può essere classificato come extravergine: anche questo olio, dunque, prende un giudizio pessimo nella valutazione dell'autenticità.

Contaminanti, l'olio ne risente

Anche l'olio può essere inquinato, o meglio può contenere tracce di sostanze direttamente collegate all'inquinamento.
Nei nostri campioni abbiamo verificato la presenza di una sostanza particolare - il benzopirene - che è indicatore della presenza degli idrocarburi aromatici, cancerogeni negli alimenti. I giudizi che trovate in tabella tengono conto dei limiti fissati dalla legge per il contaminante. Queste sostanze possono entrare in contatto con le olive (e quindi l'olio) perché sono diffuse nell'aria a causa

ATTENZIONE AI LUOGHI COMUNI

Dite la verità: quando il vetro della bottiglia è scuro, il prodotto non vi convince perché non riuscite a vedere il colore dell'olio. Un errore che fanno in tanti: il vetro scuro, invece, protegge meglio il contenuto dalla luce, migliorando la conservazione dell'olio.
Un altro luogo comune riguarda il colore del condimento: spesso si sceglie apposta il prodotto dal colore più intenso e torbido, magari con qualche residuo sul fondo, perché si crede indichi una minore lavorazione e quindi maggiore naturalezza. Ad indurci in errore, concorrono i claim sulle etichette: quello per esempio nella foto ("Al naturale, non filtrato") vuol dare una valenza positiva alla presenza di eventuali residui. In realtà non è un vantaggio, anzi: l'olio potrebbe irrancidirsi molto più in fretta rispetto a quello filtrato. L'aspetto torbido è dovuto alla presenza di mucillaggini, bollicine d'aria e particelle d'acqua nebulizzate.

DIAMO UN SENSO ALL'ACIDITÀ

L'acidità dell'olio è un ottimo parametro per valutare il prodotto: tanto più è bassa l'acidità, migliore è l'olio. Si tratta di un'informazione facoltativa: chi decide di riportarla in etichetta deve completarla obbligatoriamente con alcune specifiche chimico - fisiche (un esempio nella foto).
Nonostante l'impegno di questo produttore, le indicazioni risultano poco utili al consumatore perché sono difficili da leggere e da capire.
Segnalate in questo modo, dunque, non servono a niente. Diventerebbero efficaci se il legislatore obbligasse i produttori a riportare il grado di acidità in modo trasparente e uniforme su tutti gli oli.
D'altra parte scrivere sull'etichetta in modo generale "a bassa acidità" non significa proprio nulla: non offre la garanzia di acquistare un olio con tenore di acidità inferiore ad altri.

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE(*)

	LIMITI CARAPELLI	LIMITI DI LEGGE
Acidità (%)	≤ 0.5	≤ 0.8
Perossidi (meq. O_2/kg)	≤ 13	≤ 20
Assorbimento UV K232	≤ 2.30	≤ 2.50
K270	≤ 0.16	≤ 0.22
ΔK	≤ 0.005	≤ 0.010
Cere (ppm)	≤ 150	≤ 250
Fenoli (ppm)	≥ 150	non previsto
Tocoferoli (ppm)	≥ 130	non previsto

TROPPE LE VANTERIE SENZA SOSTANZA

Leggero e delicato, equilibrato ed armonico, dal sapore dolce e dal profumo delicato: sono tanti, anche troppi, i claim usati per descrivere il gusto dell'olio. Ma chi stabilisce se e quali caratteristiche organolettiche l'olio può vantare? Fino a oggi i produttori potevano fregiarsi di temini generici in riferimento alle caratteristiche di sapore dell'olio. Il Regolamento sull'etichettatura stabilisce che dal 1° luglio 2008 le indicazioni sulle caratteristiche organolettiche dell'olio dovranno solo fare riferimento ai risultati dell'analisi prevista dalla legge. Sulle etichette si potranno riportare solo i pregi definiti dalla legge: fruttato, piccante, amaro.

SE LA LAVORAZIONE A FREDDO VI CONFONDE

Alzi la mano chi non ha mai comprato una bottiglia d'olio, convinto dalla dicitura "prima spremitura" in bella mostra sull'etichetta. Ma non solo: sulle confezioni spesso si vanta la produzione a freddo come caratteristica di qualità. Il nuovo Regolamento europeo prevede indicazioni molto precise su questa modalità di lavorazione dell'olio: un obbligo, per esempio, riguarda la temperatura del processo, che deve essere inferiore a 27 °C.
In etichetta solo due scritte sono consentite dalla legge: "prima spremitura a freddo" o "estratto a freddo".
Altre diciture, come quella nella foto, non sono autorizzate dal Regolamento europeo.

Una verifica in più

Nella nostra analisi abbiamo inserito anche una prova che valutasse l'eventuale presenza degli ftalati nei nostri campioni di extravergine.
Il nome non è proprio sconosciuto. Chi lavora con il pvc sa bene di che cosa si tratta: gli ftalati sono sostanze chimiche organiche usate principalmente come plastificanti e, da circa cinquant'anni, impiegati per rendere gli articoli in pvc morbidi e flessibili.
In passato abbiamo già parlato di loro: qualcuno si ricorderà del clamore suscitato dalla presenza di ftalati in giocattoli e pellicole per alimenti. Risale però solo al 2005 (grazie alla fondazione dei consumatori tedesca *Stiftung Warentest*) il ritrovamento di queste sostanze nell'olio di oliva.
L'origine della contaminazione purtroppo non è facilmente individuabile: tra le ipotesi più probabili c'è l'accostamento dell'olio, negli impianti di produzione, a materiali (tubi, tank di stoccaggio...) contenenti ftalati e pertanto non idonei al contatto con alimenti ricchi di grassi. D'altra parte la legge è chiara in proposito: gli ftalati non devono essere usati come plastificanti in oggetti o impianti destinati al contatto con l'olio o altri alimenti ricchi di grassi. In questi casi bisognerebbe dare preferenza all'acciaio o a materiali idonei al contatto con l'olio.
Non è da escludere però che in parte il problema possa essere dovuto principalmente all'inquinamento. Su questo fronte va anche detto che non esiste alcuna normativa che regolamenti la contaminazione ambientale.
Presumibilmente le tracce rilevate in alcuni campioni (nella tabella qui sopra, sotto la colonna "presenti in tracce") sono dovute a una contaminazione di questo tipo.
I livelli più alti (nella tabella sotto la colonna "presenti") riscontrati negli altri olii fanno invece sospettare che la contaminazione sia avvenuta durante le fasi di lavorazione. Va detto che, nei prodotti risultati positivi, i valori sono comunque tali da non comportare alcun rischio per la salute.
Ciò che lascia perplessi è che, rispetto agli altri Paesi coinvolti nel test (Spagna, Belgio, Portogallo), la situazione italiana sembra essere la peggiore: il buon esempio di Paesi come la Spagna (i campioni di olio spagnoli sono risultati quasi tutti negativi agli ftalati) testimonia la possibilità di una produzione senza inquinamento da questi contaminanti.
La nostra speranza è che si pianifichino maggiori controlli per verificare che nelle produzioni (sia in quelle piccole sia nelle grandi) non vengano impiegati materiali capaci di rilasciare queste sostanze indesiderate.

CONTAMINAZIONE DA FTALATI

MARCA e Denominazione	Non rilevati	Presenti in tracce	Presenti
ALCENERO Olio extravergine di oliva - Olio italiano da agricoltura biologica			✓
AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI Marca oro - Olio extravergine di oliva 100% Italiano			✓
BERTOLLI Gentile - Olio extravergine di oliva	✓		
BIO-LOGICI COOP Olio extravergine di oliva 100% italiano da agricoltura biologica		✓	
CARAPELLI Frantolio - Extravergine di oliva	✓		
COOP Olio extravergine di oliva 100% Italiano	✓		
DE CECCO Classico		✓	
DE SANTIS Olio extra vergine di oliva -Prodotto 100% italiano			✓
ESSELUNGA Olio extravergine di oliva		✓	
FARCHIONI Il casolare - Olio extravergine di oliva grezzo naturale			✓
FIOR DI SPESA (STANDA) Olio extravergine di oliva			✓
IL PASSIGNANO Olio extra vergine di oliva	✓		
IL PORTICO Olio extra vergine di oliva	✓		
ISNARDI DOP Riviera ligure riviera dei fiori - Olio extravergine di oliva		✓	
MONINI BIOS - Olio extravergine di oliva 100% Italiano da agricoltura biologica		✓	
MONINI Classico - Olio extra vergine di oliva		✓	
OLIO CARLI Olio extra vergine di oliva		✓	
OLIO CARLI Olio extravergine di oliva - DOP riviera ligure riviera dei fiori			✓
OLITALIA Oro - 100% italiano - Olio extravergine di Oliva		✓	
ORGANIC OILS Biolio - Olio extravergine di oliva - Estratto a freddo -Da agricoltura biologica			✓
PIETRO CORICELLI Condiextra - Olio extravergine di oliva			✓
SAGRA Il Tradizionale - Olio extra vergine di oliva			✓
SAPORI E DINTORNI (CONAD) Olio extravergine di oliva - Riviera ligure riviera dei fiori DOP		✓	
SASSO Extra vergine			✓
TERRE D'ITALIA Olio extravergine di oliva - Riviera ligure DOP riviera dei fiori			✓

dell'inquinamento ambientale. Fortunatamente in questa prova non emergono problemi.

Buono e così costoso

L'olio extravergine d'oliva si fa pagare. In particolare i prodotti biologici costano di più rispetto a quelli classici.
Va però agli olii DOP il primato di prodotti più cari: il prezzo medio al litro di quelli testati è quasi 17 euro, il triplo rispetto a un olio senza il prezioso riconoscimento. Con la stessa cifra si può acquistare un litro di olio Isnardi Dop Riviera Ligure o ben sei litri di olio Il Passignano: la differenza minima di qualità tra i due, come si vede in tabella, non regge la sproporzione del prezzo.